

PHILIPS

HR2621, HR2650
HR2651, HR2652
HR2653, HR2655
HR2656, HR2657



Instrukcja obsługi

SPIS TREŚCI

| | |
|---|-----------|
| Ważne | 3 |
| Wstęp | 6 |
| Opis ogólny | 6 |
| Przed pierwszym użyciem | 8 |
| Przygotowanie do użycia | 8 |
| Zasady używania urządzenia | 8 |
| Przycisk włączania | 8 |
| Blender ręczny | 9 |
| Rozdrabniacz XL (tylko modele HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657) | 12 |
| Trzepaczka (tylko modele HR2621, HR2652, HR2655, HR2657) / | |
| Akcesorium do miksowania (tylko model HR2653) | 15 |
| Krajalnica spiralna (tylko modele HR2656, HR2657) | 18 |
| Pojemnik na zupę (tylko modele HR2651, HR2655) | 23 |
| Pojemnik podróżny (tylko modele HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657) | 26 |
| Czyszczenie | 29 |
| Przechowywanie | 32 |
| Recykling | 32 |
| Gwarancja i pomoc techniczna | 33 |
| Rozwiązywanie problemów | 33 |

Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi. Instrukcję warto też zachować na przyszłość.

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj części silnikowej urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nie opłukuj jej pod bieżącą wodą. Część silnikową czyść wyłącznie wilgotną szmatką.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy bądź inne części są uszkodzone lub są na nich widoczne pęknięcia.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać firma Philips, pracownik serwisu lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, tak aby uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Pod żadnym pozorem nie dotykaj ostrzy części tnących, zwłaszcza wtedy, gdy urządzenie jest podłączone do gniazdka elektrycznego. Krawędzie tnące są bardzo ostre.
- Nigdy nie używaj części tnącej bez pojemnika rozdrabniacza.
- Aby uniknąć rozpryskiwania, zawsze zanurzaj końcówkę blendera, trzepaczkę (tylko wybrane modele) lub podwójną trzepaczkę (tylko wybrane modele) w składnikach przed włączeniem urządzenia, zwłaszcza podczas miksowania gorących składników.
- W przypadku zablokowania jednej z części tnących przed usunięciem składników, które ją blokują, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

- Zachowaj ostrożność podczas wlewania gorącego płynu do dzbanka, ponieważ gorący płyn i para mogą spowodować oparzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak kuchnie w sklepach, biurach, na farmach i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast” oraz innych miejscach mieszkalnych.
- Nigdy nie używaj urządzenia do rozdrabniania bardzo twardych składników, takich jak kostki lodu.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Uwaga

- Przed rozpoczęciem montażu, demontażu lub czyszczenia urządzenia, a także wtedy, gdy chcesz je odstawić lub pozostawić bez nadzoru, odłącz je od sieci elektrycznej.
- Przed wymianą akcesoriów lub dotykiem ruchomych części wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

- Nie korzystaj z urządzenia z akcesoriami dłużej niż przez 3 minuty bez przerwy. Przed ponownym użyciem odczekaj 15 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Żadne akcesoria (oprócz pojemnika na zupeę) nie są odpowiednie do użyciu w kuchence mikrofalowej.
- Nie korzystaj z akcesoriów ani części innych producentów, ani takich, których nie zaleca w wyraźny sposób firma Philips. Wykorzystanie tego typu akcesoriów lub części spowoduje unieważnienie gwarancji.
- Część silnikową trzymaj z dala od źródeł ciepła, ognia i wilgoci. Nie dopuszczaj do jej zabrudzenia.
- Tego urządzenia należy używać zgodnie z przeznaczeniem, w sposób przedstawiony w instrukcji obsługi.
- Nigdy nie napełniaj dzbanka ani pojemnika rozdrabniacza XL (tylko niektóre modele) składnikami o temperaturze wyższej niż 80°C.
- Nie przekraczaj ilości składników ani czasów przygotowania podanych w tabeli.
- Czyść część tnącą końcówki blendera pod bieżącą wodą. Nigdy nie zanurzaj w wodzie.
- Po zakończeniu czyszczenia wysusz końcówkę blendera. Przechowuj ją w pozycji poziomej lub z ostrzem skierowanym ku górze. Przed schowaniem końcówki blendera upewnij się, że część tnąca jest całkowicie sucha.
- Poziom hałasu: Lc = 85 dB (A)

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy i jest zgodne z wszystkimi przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy w firmie Philips! Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Opis ogólny

Blender ręczny

- 1 Przewód zasilający
- 2 Przycisk włączania
- 3 Część silnikowa
- 4 Przycisk zwalniający
- 5 Końcówka blendera ze zintegrowaną częścią tnącą
- 6 Osłona ostrza

Rozdrabniacz XL (tylko modele HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657)

- 7 Przekładnia do rozdrabniacza XL
- 8 Ostrze rozdrabniacza XL
- 9 Pojemnik rozdrabniacza XL (do rozdrabniacza XL i krajalnicy spiralnej HR2656, HR2657)

Krajalnica spiralna (tylko modele HR2656, HR2657)

- 10 3 końcówki do krajalnicy spiralnej (spaghetti, linguine, wstążki)
- 11 Otwór na produkty
- 12 Płytką napędowa krajalnicy spiralnej
- 13 Przekładnia krajalnicy spiralnej

Pojemnik podróżny (tylko modele HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657)

- 14 Pojemnik
- 15 Pokrywka

Pojemnik na zupę (tylko modele HR2651, HR2655)

- 16 Pokrywka
- 17 Pojemnik na grzanki
- 18 Pojemnik na zupę

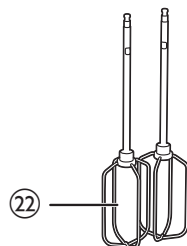
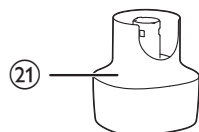
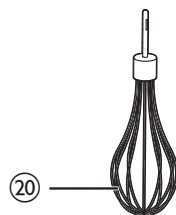
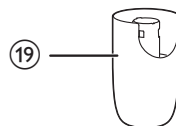
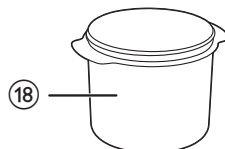
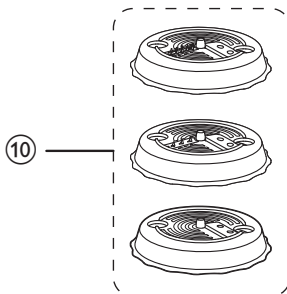
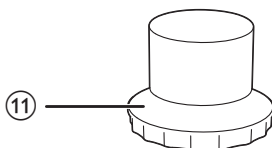
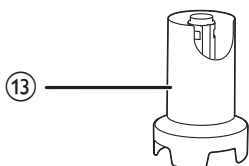
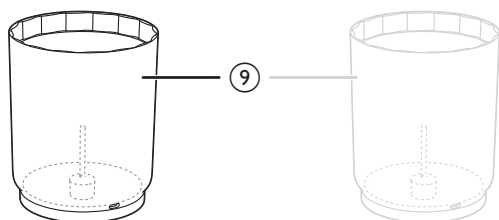
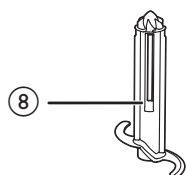
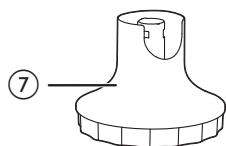
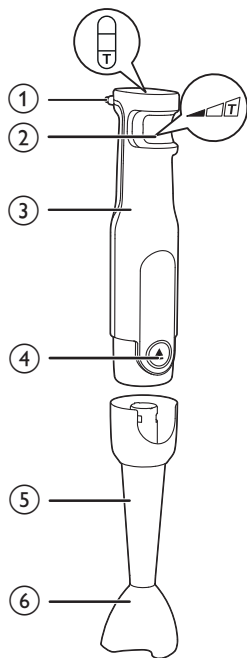
Trzepaczka

(tylko modele HR2621, HR2652, HR2655, HR2657)

- 19 Przekładnia trzepaczki
- 20 Trzepaczka

Akcesorium do miksowania (tylko model HR2653)

- 21 Przekładnia akcesorium do miksowania
- 22 Akcesorium do miksowania



Przed pierwszym użyciem

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

Uwaga

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy sprawdzić, czy wszystkie jego części są suche.

Przygotowanie do użycia

- 1 Przed miksowaniem lub umieszczeniem gorących składników w pojemniku podręcznym lub pojemniku na zupełną oczekaj, aż ostygną (maksymalna temperatura to 80°C).
- 2 Przed zmiksowaniem większe składniki pokrój na kawałki o wielkości 2 x 2 x 2 cm.
- 3 Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego prawidłowo złóż elementy urządzenia.

Uwaga

- Przed włączeniem urządzenia zawsze całkowicie rozwiń przewód sieciowy.
- Przed użyciem urządzenia należy usunąć wszystkie elementy opakowania oraz etykiety.

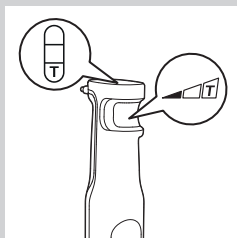
Zasady używania urządzenia

To urządzenie jest przeznaczone do normalnego użytku domowego w sposób przedstawiony w instrukcji obsługi.

Uwaga

- **Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia. Gdy urządzenie jest włączone, trzymaj ręce i palce z dala od ostroży i poza pojemnikiem, aby uniknąć poważnych obrażeń i/lub uszkodzenia urządzenia.**

Przycisk włączania



Urządzenie jest wyposażone w przycisk włączania oraz w wizualny wskaźnik prędkości na górze urządzenia.

- ↳ Im głębiej zostanie naciśnięty przycisk, tym większa będzie prędkość. Wskaźnik prędkości na górze wskazuje „zakres małych prędkości”, „zakres średnich prędkości” i „zakres dużych prędkości” oznaczony literą „T” (Turbo).

Blender ręczny

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 potraw dla niemowląt.
- Rozdrabniania orzechów, owoców i warzyw.

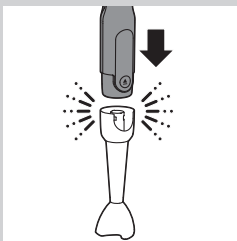


Uwaga

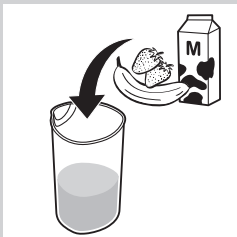
- Nie miksuj składników takich jak kostki lodu, mrożonki czy owoce z pestkami (rys. 1)

Ilości i czasy przygotowania (miksowanie)

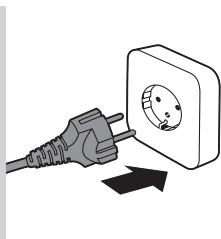
| Składniki | Ilość (miksowanie) | Czas | Prędkość |
|------------------------------------|--------------------|------|----------|
| Warzywa i owoce | 100–200 g | 30 s | |
| Potrawy dla niemowląt, zupy i sosy | 100–400 ml | 60 s | |
| Rzadkie ciasto | 100–500 ml | 60 s | |
| Koktajle i napoje miksowane | 100–1000 ml | 60 s | |



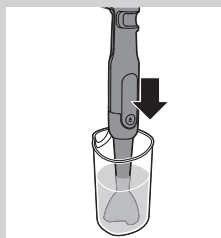
- 1** Końcówkę blendera zamocuj do części silnikowej (usłyszysz „kliknięcie”).



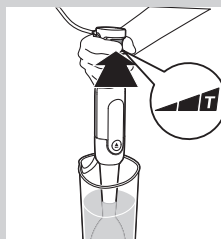
- 2** Włóż składniki do dzbanka.



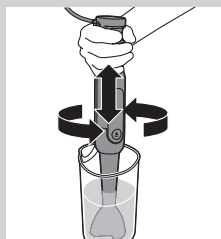
3 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



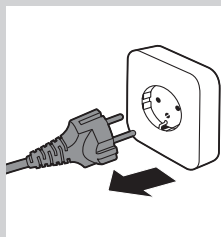
4 Zanurz całą osłonę ostrza w dzbanku ze składnikami, aby uniknąć ich rozchłapania.



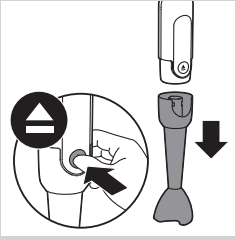
5 Włącz urządzenie, naciskając przycisk włączania. Prędkość można zwiększyć przez mocniejsze naciśnięcie przycisku. Po naciśnięciu przycisku w celu uzyskania maksymalnej prędkości blender będzie działał z prędkością Turbo.



6 Wykonuj urządzeniem powolne ruchy w górę i w dół oraz ruchy okrężne, aby zmiksować składniki.



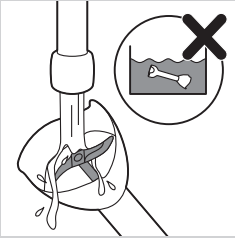
7 Po zakończeniu miksowania zwolnij przycisk włączania, aby wyłączyć urządzenie. Następnie wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.



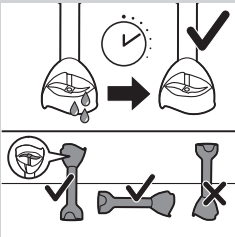
- 8** Wymij końcówkę blendera, naciskając przycisk zwalniający.

! Uwaga

- Ostrza są ostre. Należy się z nimi obchodzić ostrożnie. Zawsze wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego. Nigdy nie dotykaj ostrzy podczas ich czyszczenia lub usuwania przyczepionych do nich składników.



- 9** Aby w prosty sposób wyczyścić końcówkę blendera, po użyciu natychmiast opłucz ją pod gorącą wodą. Nie wolno zanurzać całej końcówki w wodzie.



- 10** Postaw końcówkę blendera w pozycji pionowej z osłoną ostrza skierowaną ku górze i pozostaw do wyschnięcia na co najmniej 10 minut przed schowaniem.

Rozdrabniacz XL (tylko modele HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657)

Rozdrabniacz XL służy do siekania składników, takich jak orzechy, surowe mięso, cebula, twarde ser, gotowane jaja, czosnek, ziola, suchy chleb itp.

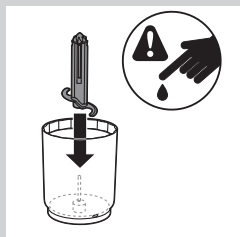


Uwaga

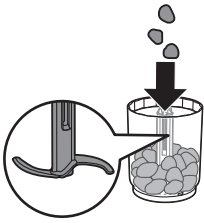
- Zawsze wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego. Zachowaj ostrożność podczas dotykania części tnącej rozdrabniacza. Krawędzie tnące są bardzo ostre. Zawsze trzymaj rozdrabniacz za środkową część uchwytu. Nigdy nie dotykaj ostrzy. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wkładania lub wyjmowania części tnącej z pojemnika rozdrabniacza, opróżniania pojemnika oraz czyszczenia.
- Nie miksuj składników takich jak kostki lodu, mrożonki czy owoce z pestkami.

Ilości i czasy przygotowania (siekanie)

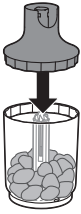
| Składniki | Ilość (siekanie) | Czas | Prędkość |
|----------------------------|------------------|---------|----------|
| Cebula | 200 g | 5 x 1 s | |
| Jajka | 200 g | 5 s | |
| Mięso | 200 g | 10 s | |
| Ziolo | 30 g | 10 s | |
| Ser parmezan | 200 g | 15 s | |
| Orzechy i migdały | 200 g | 30 s | |
| Twarda czekolada | 100 g | 20 s | |
| Grzanki w kształcie kostek | 80 g | 30 s | |



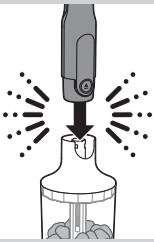
- 1 Włóż część tnącą do pojemnika rozdrabniacza XL.



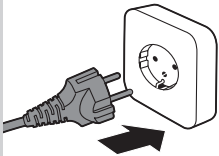
2 Włóż składniki do pojemnika rozdrabniacza XL.



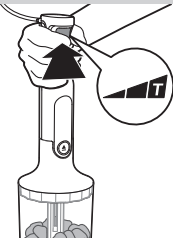
3 Nałóż przekładnię rozdrabniacza XL na pojemnik rozdrabniacza.



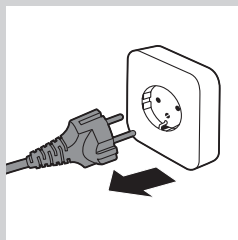
4 Zamocuj część silnikową na przekładni rozdrabniacza XL (usłyszysz „kliknięcie”).



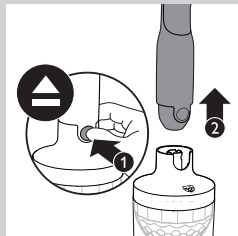
5 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



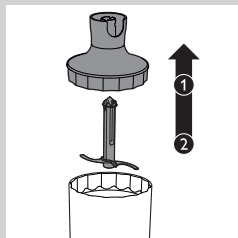
6 Naciśnij przycisk włączania i miksuj, aż wszystkie składniki zostaną pocięte.



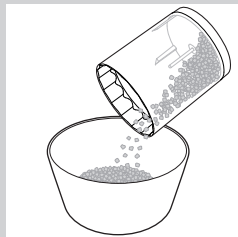
7 Po zakończeniu rozdrabniania zwolnij przycisk włączania, aby wyłączyć urządzenie. Następnie wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.



8 Aby odłączyć część silnikową od przekładni, naciśnij przycisk zwalniający.

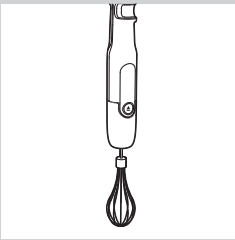


9 Ostrożnie wyjmij przekładnię i część tnącą (rys. 18).

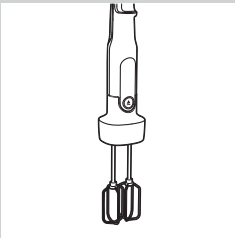


10 Przelej rozdrobnione składniki (rys. 19).

Trzepaczka (tylko modele HR2621, HR2652, HR2655, HR2657) / Akcesorium do miksowania (tylko model HR2653)



Trzepaczka służy do ubijania śmietany, białek jaj oraz przygotowywania deserów itp.



Akcesorium do miksowania jest przeznaczone do mieszania wszystkich rodzajów lekkich ciast, takich jak ciasta biszkoptowe i rzadkie ciasta, a także do rozdrabniania ziemniaków, ubijania śmietany, białek jaj i przygotowywania deserów.

✳ Wskazówka

- W przypadku niewielkiej ilości składników można lekko przechylić pojemnik, aby przyspieszyć ubijanie.
- Do ubijania białka jajek użyj dużej miski. Aby uzyskać dobre rezultaty, pojemnik i narzędzie muszą być całkowicie odtłuszczone, a w białku jajek nie może być żółtka.
- Aby zapobiec rozchlapaniu składników, rozpocznij pracę na małej prędkości, a następnie kontynuuj na większej prędkości przez ok. 1 minutę.
- Jeśli chcesz ubijać śmietaną, użyj dzbanka, aby uniknąć rozchlapania składników.

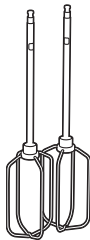





☰ Uwaga

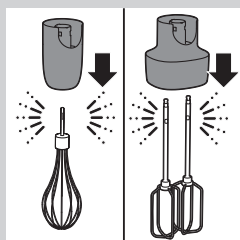
- Nie używaj trzepaczki do przygotowywania ciasta.

Ilości i czas przygotowania (ubijanie)

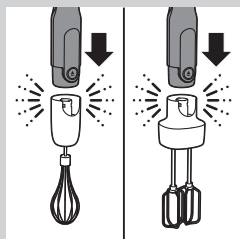
| | Składniki | Ilość (ubijanie) | Czas | Prędkość |
|--|----------------|------------------|---------|----------|
| | Śmietana | 250 g | 70–90 s | |
| | Piana z białek | 4 | 120 s | |

Ilości i czas przygotowania (miksowanie)

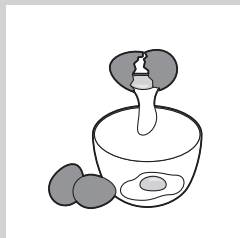
| | Składniki | Ilość | Czas | Prędkość |
|---|--------------------|------------|---------|---|
|  | Śmietana | 200–250 ml | 70–90 s |  ↓  |
| | Jajka | 1–6 | 2–4 min |  |
| | Rzadkie ciasto | 750 g | 3–6 min |  |
| | Gotowane ziemniaki | 750 g | 30 s |  |



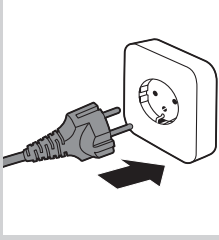
- 1** Zamocuj trzepaczkę do przekładni trzepaczki lub zamocuj akcesorium do miksowania do przekładni akcesorium do miksowania (usłyszysz „kliknięcie”).



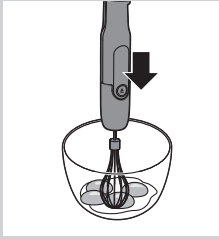
- 2** Zamocuj przekładnię trzepaczki lub przekładnię akcesorium do miksowania do części silnikowej (usłyszysz „kliknięcie”).



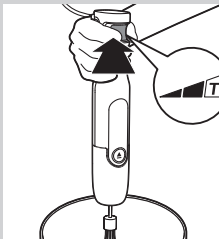
- 3** Włóż składniki do pojemnika.



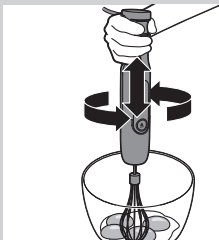
4 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



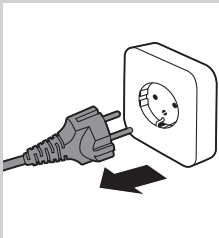
5 Zanurz trzepaczkę lub akcesorium do miksowania w składnikach.



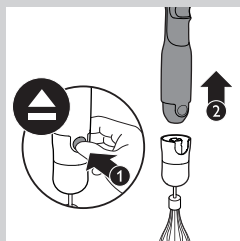
6 Naciśnij przycisk włączania.



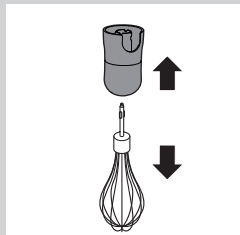
7 Wykonuj urządzeniem powolne okrężne ruchy.



8 Po zakończeniu ubijania/miksowania zwolnij przycisk włączania, aby wyłączyć urządzenie. Następnie wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.



9 Aby odłączyć część silnikową od przekładni, naciśnij przycisk zwalniający.



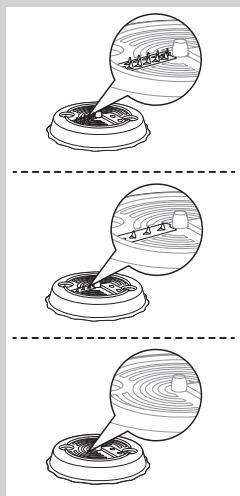
10 Aby odłączyć trzepaczkę/akcesorium do miksowania od przekładni, należy pociągnąć w dół trzepaczkę/akcesorium do miksowania.

Krajalnica spiralna (tylko modele HR2656, HR2657)

Krajalnica spiralna jest przeznaczona do tworzenia spirali z różnych warzyw, np. ziemniaków, marchwi, ogórków, cukinii, białej rzodkwi, korzeni buraków, brukwi itd.










3 końcówki:

Krajalnica spiralna jest wyposażona w trzy różne końcówki, które umożliwiają wykrajanie spirali o różnych szerokościach. Końcówki „Spaghetti” i „Linguine” mają dwa różne noże: prosty nóż wykrawa spiralne wstążki, a drugi nóż z małymi ząbkami dzieli je na drobne (Spaghetti) lub grubsze (Linguine) paski. Akcesorium do szerokich wstążek ma tylko jeden prosty nóż.



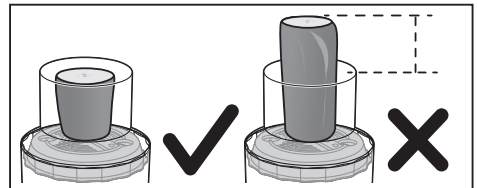
! Uwaga

- Zachowaj ostrożność podczas zakładania lub zdejmowania końcówek. Ostrza są bardzo ostre. Zawsze trzymaj końcówki za zewnętrzne krawędzie. Nigdy nie dotykaj ostrzy. Należy zachować szczególną ostrożność podczas zakładania lub zdejmowania końcówek z pojemnika rozdrabniacza. Chwyć końcówki dwoma palcami, wykorzystując otwory w końcówce. Zachowaj szczególną ostrożność podczas usuwania składników przyklejonych do końcówki i podczas czyszczenia końcówki.

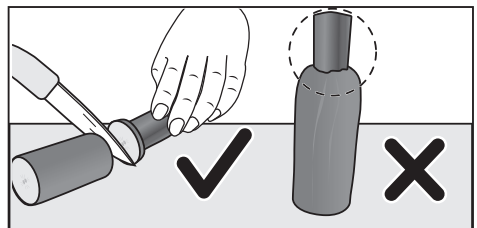
| |  |  |  | Prędkość |
|----------------------------|---|---|---|--|
| Cukinia | ✓ | ✓ | ✓ |  |
| Batat | ✓ | ✓ | ✓ |  |
| Marchew (grubsza niż 3 cm) | ✓ | ✓ | ✓ |  |
| Rzodkiewka | ✓ | ✓ | ✓ |  |
| Ogórek | ✓ | ✓ | — |  |
| Ziemniaki | ✓ | ✓ | ✓ |  |

Wskazówki dotyczące przygotowywania warzyw

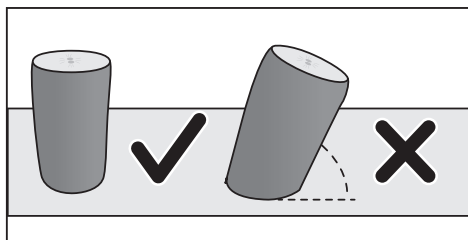
- Aby zrobić ładne i długie spirale, pokrój warzywa na proste słupki o tej samej wysokości, co otwór na produkty.



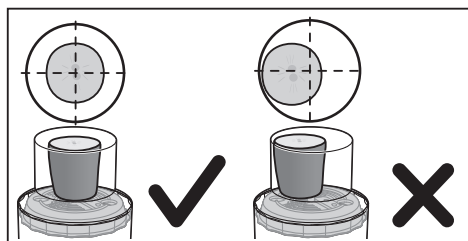
- Odetnij końcówki np. ogórka/ziemniaka, aby warzywa miały dobry kontakt z płytką napędową i końcówką tnącą.



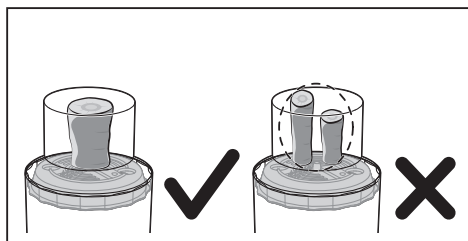
- Tylko prosty słupek pozostanie na środku od początku do końca krojenia.



- Ustaw na środku przygotowane warzywo, przyciskając je do małej metalowej rurki na środku końcówki tnącej.

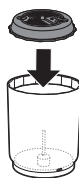


- Nigdy nie ustawiaj więcej niż jednego kawałka warzywa w tym samym czasie na końcówce tnącej.



Korzystanie z krawalnicy spiralnej

- 1 Wymij ostrze rozdrabniające z pojemnika rozdrabniacza XL i umieść jedną z końcówek w pojemniku rozdrabniacza XL.

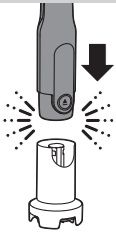




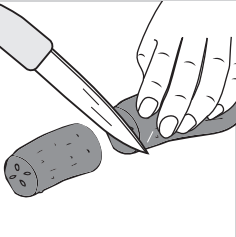
- 2** Zamocuj przezroczysty otwór na produkty na pojemniku rozdrabniacza XL.



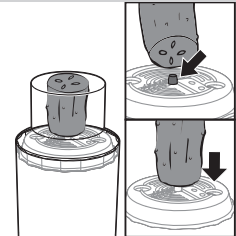
- 3** Zamocuj płytkę napędową do przekładni krajalnicy spiralnej.



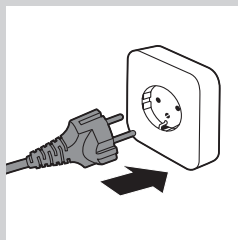
- 4** Zamocuj część silnikową na przekładni (rys. 2).



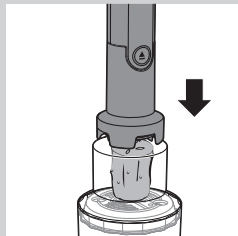
- 5** Przygotuj warzywa w sposób opisany we wskazówkach dotyczących przygotowania.



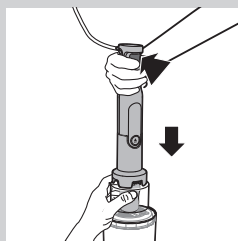
- 6** Ustaw warzywo na środku i wciśnij je na małą metalową rurkę na końcówce.



7 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



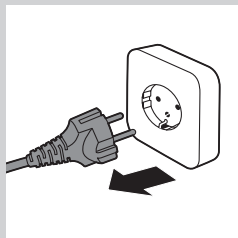
8 Wciśnij część silnikową z zamontowaną przekładnią i płytką napędową w warzywa (rys. 6).



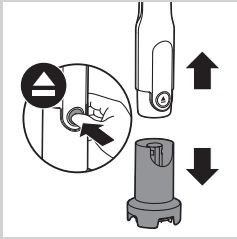
9 Załóż pojemnik rozdrabniacza i otwórz na produkty jedną ręką, a następnie środkowym palcem drugiej ręki naciśnij przycisk włączania. W tym samym czasie dociśnij warzywa.



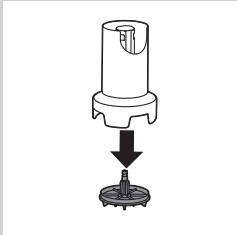
10 Spirale będą spadały do pojemnika.



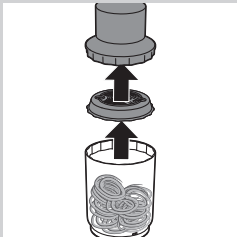
11 Po zakończeniu krojenia zwolnij przycisk włączania, aby wyłączyć urządzenie. Następnie wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.



12 Wymij przekładnię, naciskając przycisk zwalniający.



13 Wymij płytkę napędową z przekładni.



14 Wymij otwór na produkty i końcówkę, a następnie opróżnij pojemnik.



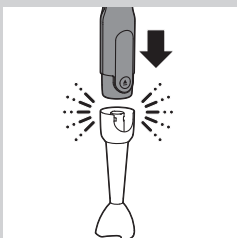
Uwaga

- Jeśli chcesz przygotować kolejną partię, usuń pozostałości warzyw z płytki napędowej lub końcówki.
- W przypadku przygotowywania większych ilości należy opróżnić pojemnik, zanim się całkowicie zapełni.

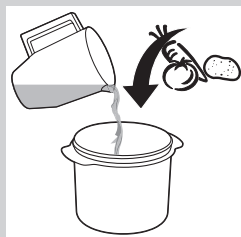
Pojemnik na zupę (tylko modele HR2651, HR2655)

Pojemnik na zupę jest przeznaczony do miksowania zupy bezpośrednio w pojemniku i zabierania jej ze sobą.

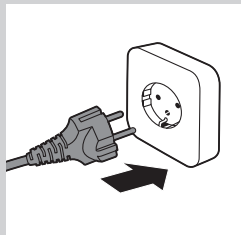
| | Maksymalna ilość | Czas | Prędkość |
|--|--|------|----------|
| 1. Gotuj warzywa, np. marchew lub ziemniaki, we wrzącej wodzie przez 20 minut. | Marchew, ziemniaki: 200 g Woda:100 g | 60 s | |
| 2. Potnij na kawałki o wymiarach 2 x 2 x 2 cm. | | | |



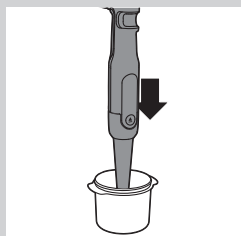
1 Końcówkę blendera zamocuj do części silnikowej (ustyszysz „kliknięcie”).



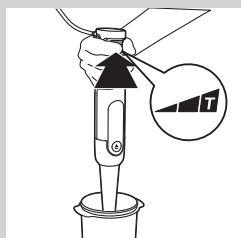
2 Włóż ugotowane składniki do pojemnika.



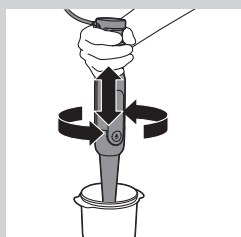
3 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



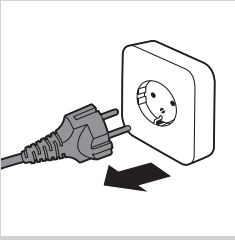
4 Zanurz całą osłonę ostrza w dzbanku ze składnikami, aby uniknąć ich rozchlapania.



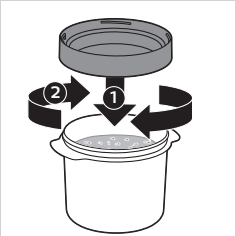
5 Włącz urządzenie, naciskając przycisk włączania. Prędkość można zwiększyć przez mocniejsze naciśnięcie przycisku.



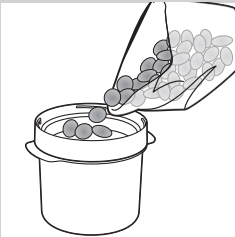
6 Wykonuj urządzeniem powolne ruchy w górę i w dół oraz ruchy okrężne, aby zmiksować składniki.



7 Po zakończeniu miksowania zwolnij przycisk włączania, aby wyłączyć urządzenie. Następnie wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.



8 Załóż pojemnik na grzanki i zamocuj go, obracając w prawo.

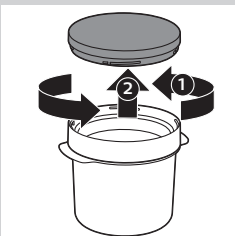


9 Napełnij pojemnik grzankami lub innymi dodatkami, które będziesz jeść razem z zupą.

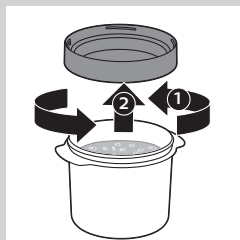


10 Załóż pokrywkę i zamknij ją, obracając ją w prawo.

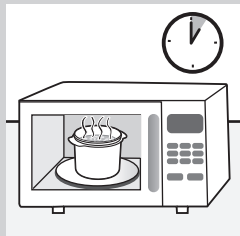
Ponownie podgrzej zupę bezpośrednio w pojemniku na zupę:



1 Otwórz pokrywkę, obracając ją w lewo.



2 Zdejmij pojemnik na grzanki, obracając go w lewo.

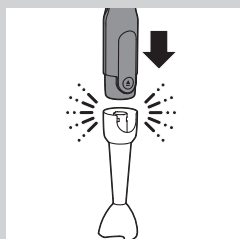


3 Włóż otwarty pojemnik do kuchenki mikrofalowej i podgrzej zupełnie.

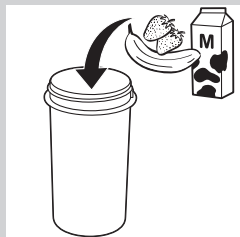
Pojemnik podróżny (tylko modele HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657)

Pojemnik podróżny jest przeznaczony do bezpośredniego miksowania składników i do zabierania ze sobą do pracy.

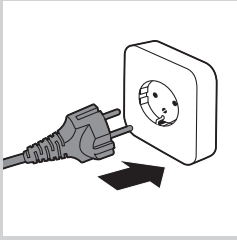
| | Maksymalna ilość | Czas | Prędkość |
|-----------------------------|------------------|------|----------|
| Jagody, banan Mleko, sok | 400 ml | 60 s | |
| Warzywa Sok | 400 ml | 60 s | |



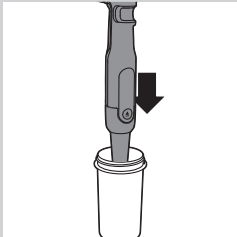
1 Końcówkę blendera zamocuj do części silnikowej (usłyszysz „kliknięcie”).



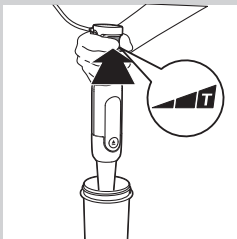
2 Włóż składniki do pojemnika.



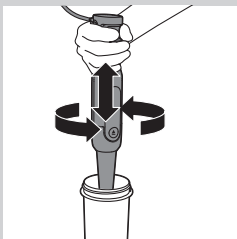
3 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



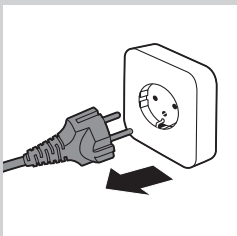
4 Zanurz całą osłonę ostrza w dzbanku ze składnikami, aby uniknąć ich rozchlapania.



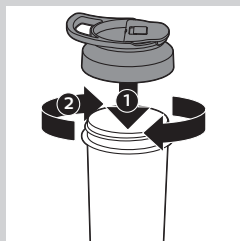
5 Włącz urządzenie, naciskając przycisk włączania. Prędkość można zwiększyć przez mocniejsze naciśnięcie przycisku.



6 Wykonuj urządzeniem powolne ruchy w górę i w dół oraz ruchy okrężne, aby zmiksować składniki.



7 Po zakończeniu miksowania zwolnij przycisk włączania, aby wyłączyć urządzenie. Następnie wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.



8 Zamknij pokrywkę, obracając ją w prawo.



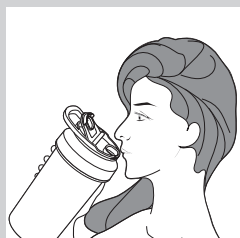
9 Zamknij ustnik i zablokuj go, przesuwając przełącznik blokady do pozycji zablokowania.



10 Teraz możesz zabrać pojemnik ze sobą.



11 Otwórz ustnik, przesuwając przełącznik blokady do pozycji otwartej.



12 Delektuj się domowym koktajlem.
















Czyszczenie










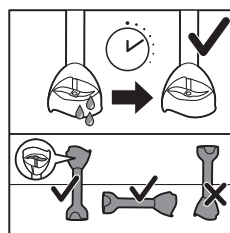
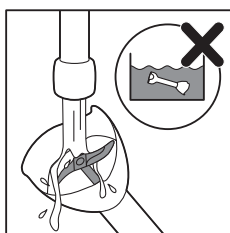
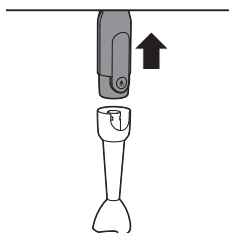
Uwaga

- Nie zanurzaj części silnikowej, przekładni rozdrabniacza XL, przekładni trzepaczki ani przekładni akcesorium miksowania w wodzie ani innym płynie, a także nie płucz ich pod bieżącą wodą. Do czyszczenia tych części używaj wyłącznie wilgotnej szmatki. Ostrze i osłonę ostrza blendera można płukać pod bieżącą wodą. Wszystkie inne akcesoria można myć w zmywarce.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj czyścików, środków ściernych ani żrących płynów, takich jak alkohol, benzyna lub aceton.

- 1** Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- 2** Naciśnij przycisk zwalniający na części silnikowej, aby zdjąć używaną końcówkę.
- 3** Odłącz końcówkę.
- 4** Dalsze instrukcje znajdują się w tabeli dotyczącej mycia i czyszczenia urządzenia.

| |  |  |  |
|--|---|---|---|
|  | ✗ | ✗ | ✓ |
|  | ✓ | ✗ | ✓ |
| HR2621 HR2652 HR2655 HR2657  | ✗ | ✗ | ✓ |
| HR2621 HR2652 HR2655 HR2657  | ✓ | ✓ | ✓ |
| HR2653  | ✗ | ✗ | ✓ |
| HR2653  | ✓ | ✓ | ✓ |
| HR2656  | ✓ | ✓ | ✓ |
| HR2656 HR2657  | ✗ | ✗ | ✓ |
|     HR2656 HR2657 | ✓ | ✓ | ✓ |

| |  |  |  |
|---|---|---|---|
| HR2621 HR2652 HR2653 HR2655 HR2657  | ✗ | ✗ | ✓ |
| HR2621 HR2652 HR2653 HR2655 HR2657  | ✓ | ✓ | ✓ |
| HR2650 HR2651 HR2652 HR2653 HR2655 HR2656 HR2657  | ✓ | ✓ | ✓ |
| HR2651 HR2655  | ✓ | ✓ | ✓ |



Przechowywanie

- 1** Nawiń przewód zasilający luźno wokół podstawy części silnikowej.
- 2** Przechowuj urządzenie w chłodnym i suchym miejscu, chroniąc je przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i innymi źródłami ciepła.

Recykling



- Symbol przekreślonego kontenera na odpady, oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE i informuje, że sprzęt po okresie użytkowania, nie może być wyrzucony z innymi odpadami gospodarstwa domowego (rys. 2). Użytkownik ma obowiązek oddać go do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Gwarancja i pomoc techniczna

Jeśli potrzebujesz pomocy lub informacji, odwiedź stronę www.philips.com/support lub zapoznaj się z oddzielną ulotką gwarancyjną.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę www.philips.com/support, na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

| Problem | Rozwiązanie |
|--|---|
| Urządzenie pracuje bardzo głośno, wydziela nieprzyjemny zapach, nagrzewa się lub dymi. Co robić? | Urządzenie może wydzielać nieprzyjemny zapach lub nieznacznie dymić, jeśli było używane zbyt długo. W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie i odczekać 60 minut, aż ostygnie. |
| Czy miksowanie bardzo twardych składników może spowodować uszkodzenie urządzenia? | Tak. Urządzenie może ulec uszkodzeniu w przypadku miksowania bardzo twardych składników, takich jak kości, owoce z pestkami lub mrożonki. |
| Dlaczego urządzenie nagle przestaje działać? | Możliwe, że twarde składniki zablokowały część tnącą. Zwolnij przycisk włączania i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego. Następnie odłącz część silnikową i ostrożnie usuń składniki blokujące część tnącą. |



Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

© 2019 Koninklijke Philips N.V.

Wszelkie prawa zastrzeżone.