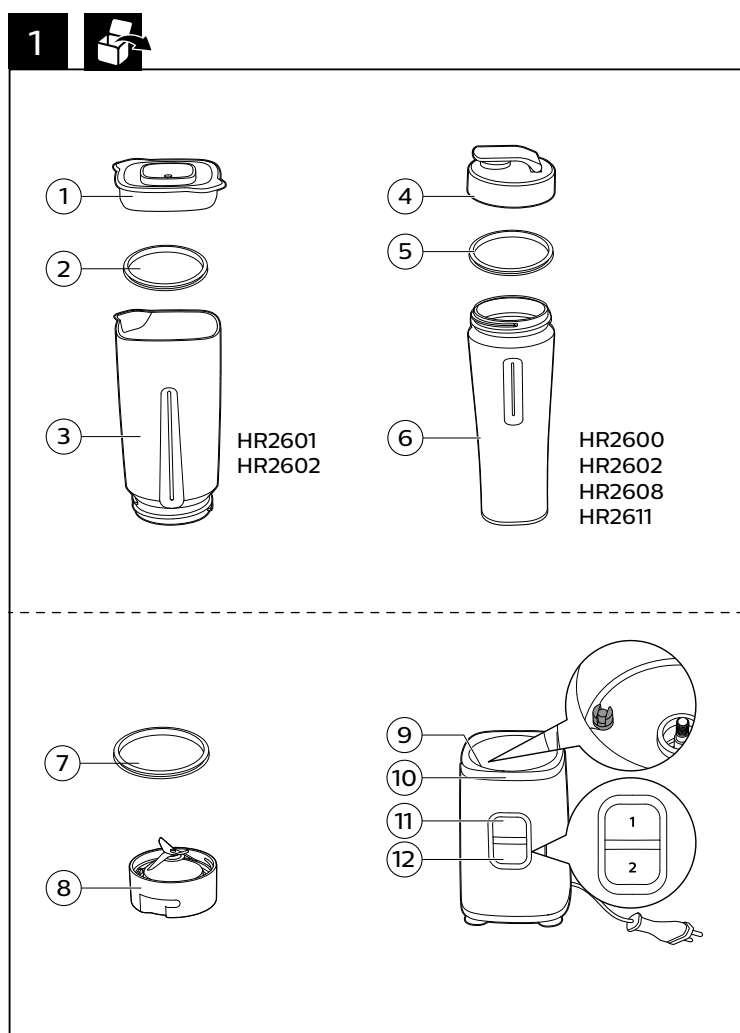
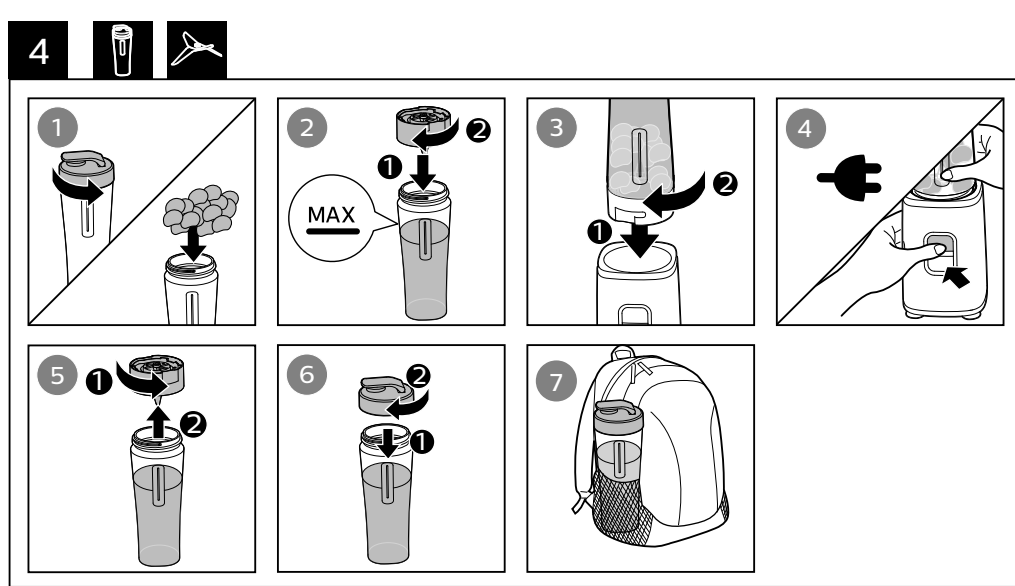
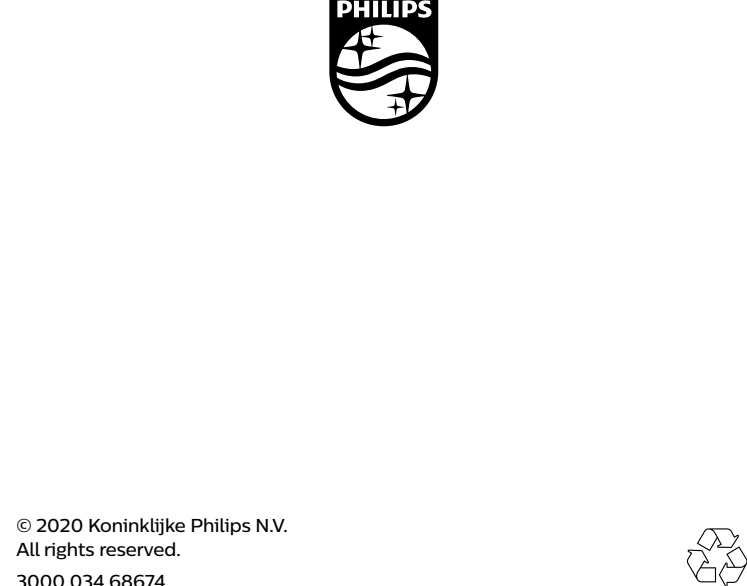
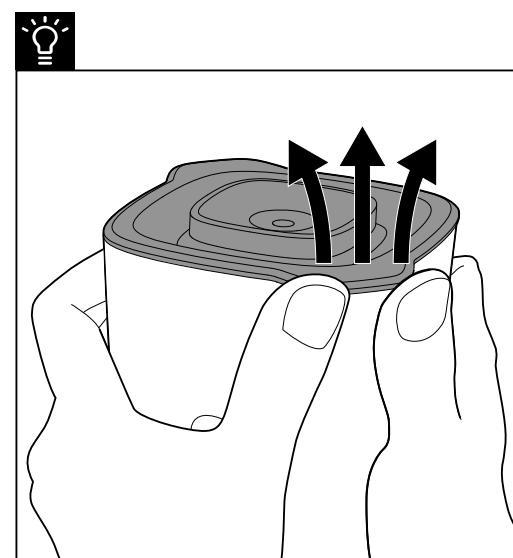
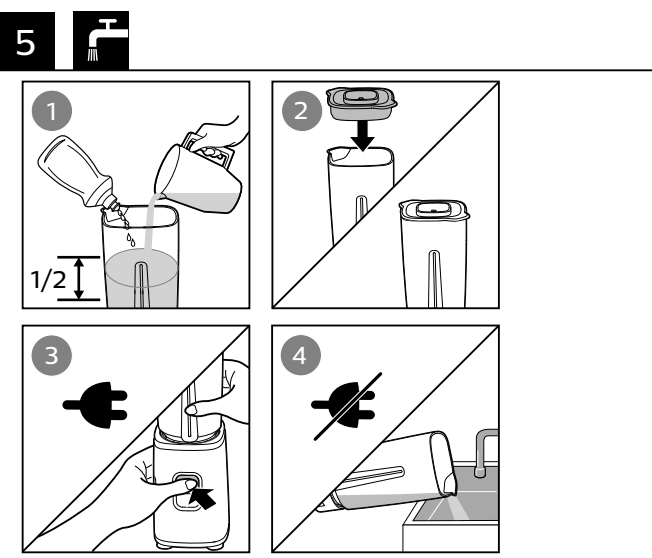
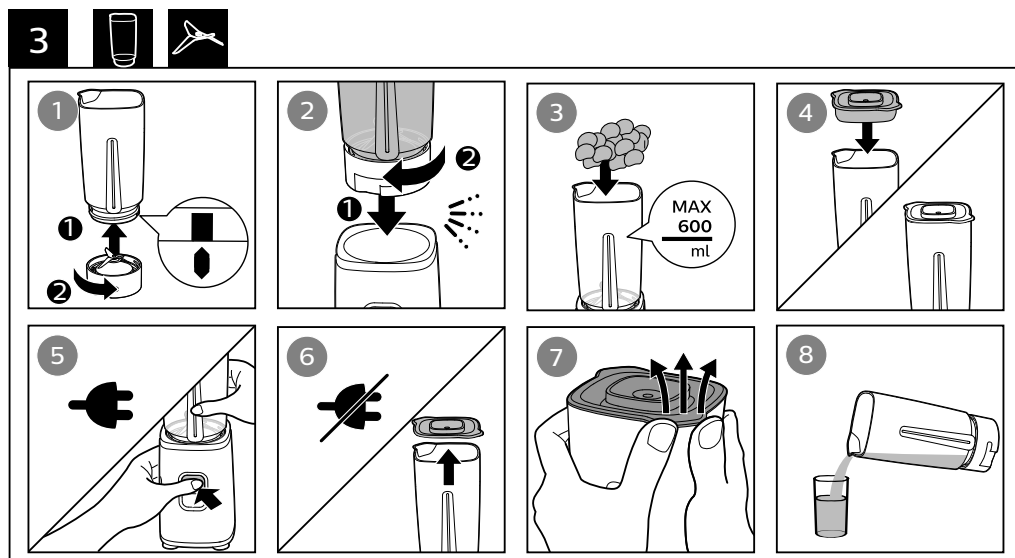


EN	User manual	NL	Gebruiksaanwijzing
DA	Brugervejledning	NO	Brukerhåndbok
DE	Benutzerhandbuch	PT	Manual do utilizador
ES	Manual del usuario	SV	Användarhandbok
FI	Käyttöopas	TR	Kullanım kılavuzu
FR	Mode d'emploi	AR	دليل المستخدم
IT	Manuale utente	FA	راهنمای کاربر



	Kg (MAX)	⌚	
	200 g	30 sec	
	200 ml	30 sec	
	240 g / 360 ml	30 sec	
	200 g / 250 ml	30 sec	
	* 6 Pulse (speed 2)		
	<60°C	400 ml	30 sec
	200 g + * 6 Pulse (speed 2) x 3	30 sec	
	200 ml	30 sec	
	200 g / 250 ml	30 sec	

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)
SV	* 6 pulseringar (hastighet 2)
TR	* 6 Darbe (Hz 2)
AR	6 * نبضات (السرعة 2)
FA	6 * پالس (سرعت 2)



	⌚	⌚	⌚
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

## English

### 1 Overview (fig. 1)

Plastic blender jar (HR2601/HR2602 only)	Main unit
① Plastic blender jar lid	⑦ Sealing ring
② Sealing ring	⑧ Blade unit
③ Plastic blender jar	⑨ Built-in safety lock
	⑩ Motor unit
	⑪ Speed 1 button: for normal speed blending
	⑫ Speed 2 button: for full speed blending
④ Tumbler lid	
⑤ Sealing ring	
⑥ Tumbler jar	

### 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. 5). If you find unpleasant smell during the first use, this is normal.

### 3 Application

- Note:**
- Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in the fig. 2.
  - Do not operate the appliance for more than 60 seconds at a time when processing heavy loads and let it cool down to room temperature for next operation.
  - 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 (HR2600/HR2602/HR2608/HR2611 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 on-the-go lid. Then you can bring the tumbler out and drink directly by the lid.

### 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 HR2601/HR2602)	Hovedenhed
① Låg til blenderglas af plastik	⑦ Tætningsring
② Tætningsring	⑧ Knivenhed
③ Blenderglas af plastik	⑨ Indbygget sikkerhedslås
	⑩ Motorenhed
	⑪ Hastighedsknop 1: til blanding ved normal hastighed
	⑫ Hastighedsknop 2: til blanding ved fuld hastighed
④ Låg til beholder	
⑤ Tætningsring	
⑥ Beholderglas	

### 2 Før første brug

Sørg for at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet for første gang (se fig. 5). 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 ad gangen, når du behandler store mængder, og lad det køle ned til stuetemperatur, før det bruges igen.
  - Fyld aldrig tilbehøret med ingredienser, der er varmere end 60°C.
  - Når du blander tyk puré, skal du starte ved lav hastighed 1 kort tid for at aktivere blød opstart og gradvist skifte til fuld hastighed 2 til effektiv klipning og blanding.
  - Tilsæt altid væsker sammen med de faste ingredienser i blenderglasset og beholderen for at opnå et bedre resultat. Du må aldrig udelukke blende faste ingredienser.
  - Følg retnings for låsemærket for at låse tilbehøret fast på basisenheden, inden du blander.
  - Sørg for, at tætningsringen er placeret korrekt på knivenheden for at undgå spild og lækage før brug.
  - Undlad at blende med kulsyreholdige væsker.

#### Brug af blenderen (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:

- Blanding af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, miksede drinks og shakes.
- Mixing af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- Pureing af kogte ingredienser, f.eks. grøntsagssupper.

#### Brug af beholderen (kun HR2600/HR2602/HR2608/HR2611) (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 bægeret. Fjern knivenheden, og fastgør låget på farten. Derefter kan du tage beholderen ud og drikke direkte fra låget.

### 4 Beskyttelse mod overophedning af motor

Denne 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 kundecenter, hvis overophedningssikringen aktiveres for ofte.

## Deutsch

### 1 Übersicht (abb. 1)

Kunststoffmischbehälter (nur HR2601/HR2602)	Hauptgerät
① Deckel für Kunststoffmischbehälter	⑦ Dichtungsring
② Dichtungsring	⑧ Messereinheit
③ Kunststoffmischbehälter	⑨ Integrierte Sicherheitssperre
	⑩ Motoreinheit
	⑪ Taste "Geschwindigkeit 1": für normale Mixgeschwindigkeit
	⑫ Taste "Geschwindigkeit 2": für volle Mixgeschwindigkeit
④ Deckel für Becher	
⑤ Dichtungsring	
⑥ Becherbehälter	

### 2 Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe Abb. 5). Wenn Sie während des ersten Einsatzes einen unangenehmen Geruch feststellen, ist dies normal.

### 3 Anwendung

- Hinweis:**
- 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 in einem Arbeitsgang laufen, und lassen Sie es zur nächsten Inbetriebnahme auf Raumtemperatur abkühlen.
  - Füllen Sie kein Zubehör mit Zutaten in den Mischbehälter, 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 Sperrmarkierungsrichtung, um das Zubehör vor dem Mixen sicher an der Gerätebasis zu befestigen.
  - Bedienen Sie das Behälter 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 kohlenstoffhaltigen Flüssigkeiten.

#### Verwenden des Mixers (abb. 3)

**Hinweis:** Um ein Auslaufen von Zutaten zu verhindern, füllen Sie den Mischbehälter 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 Gemüseuppen.

#### Verwenden des Bechers (nur HR2600/HR2602/HR2608/HR2611) (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 für unterwegs an. Dann können Sie den Becher mitnehmen und direkt über den Deckel trinken.

## 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 modelo HR2601/HR2602)	Unidad principal
① Tapa de la jarra de plástico de la batidora	⑦ Junta
② Junta	⑧ Unidad de cuchillas
③ Jarra de plástico de la batidora	⑨ Bloqueo de seguridad incorporado
	⑩ Unidad motora
	⑪ Botón de velocidad 1: para batir a una velocidad normal
	⑫ Botón de velocidad 2: para batir a máxima velocidad
④ Tapa del vaso portátil	
⑤ Junta	
⑥ Jarra del vaso portátil	

### 2 Antes de utilizarlo por primera vez

Lave bien las piezas que vayan a estar en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez (consulte la fig. 5). Si nota un olor desagradable durante el primer uso, se trata de algo normal.

### 3 Aplicación

- Nota:**
- No supere las cantidades y los tiempos de procesado indicados en la fig. 2.
  - No utilice el aparato durante más de 60 segundos seguidos cuando procese cantidades grandes y deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de volver a utilizarlo.
  - No llene nunca todos los accesorios con ingredientes a más de 60°C de temperatura.
  - Cuando bata puré grueso, comience con la velocidad reducida 1 durante un corto periodo de tiempo para que el aparato empiece a girar suavemente y, gradualmente, cambie a la velocidad máxima 2 para cortar y batir con mayor intensidad.
  - Para obtener mejores resultados, añada siempre líquidos junto a los ingredientes sólidos en la jarra y el vaso portátil. Nunca bata solamente ingredientes sólidos.
  - Preste atención a la dirección de la marca de bloqueo para fijar firmemente el accesorio a la base antes de empezar a batir.
  - Manipule la jarra de cristal con cuidado, ya que puede estar resbaladiza debido al contacto con la superficie mojada.
  - Asegúrese de que la junta se ha colocado correctamente en la unidad de cuchillas para evitar derrames y fugas antes del uso.
  - No bata líquidos carbonatados.

#### Uso de la batidora (fig. 3)

**Nota:** No llene nunca la jarra de la batidora por encima de la indicación de nivel máximo (0,6 litros) para evitar derrames. La batidora está diseñada para:

- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, zumos de fruta, mezclas de bebidas, batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, masa para tortitas o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, como por ejemplo sopas de verduras.

## Usar el vaso portátil (solo modelo HR2600/HR2602/HR2608/HR2611) (fig. 4)

**Nota:** No llene nunca el vaso portátil por encima de la indicación de nivel máximo (0,6 litros) para evitar derrames. Prepare batidos o smoothies directamente con el vaso portátil. Quite la unidad de cuchillas y colóquela en la tapa del vaso portátil. Así podrá sacar el vaso portátil y beber directamente a través de la tapa.

## 4 Protección contra el sobrecalentamiento del motor

Este aparato está equipado con protección contra el sobrecalentamiento. Si el aparato se calienta en exceso, se apaga automáticamente. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 30 minutos. A continuación, enchúfelo de nuevo a la toma de corriente y vuelva a encenderlo. Si la protección contra el sobrecalentamiento se activa con demasiada frecuencia, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un centro de servicio autorizado por Philips.

El enchufe macho de conexión debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe en materia.

## Suomi

### 1 Yleiskuvaus (kuva 1)

Tehosekoittimen muovikannu (vain HR2601/HR2602)	Päälaite
① Tehosekoittimen muovikannun kansi	⑦ Tiiviste
② Tiiviste	⑧ Teräyksikkö
③ Tehosekoittimen muovikannu	⑨ Sisäänrakennettu turvakytin
	⑩ Runko
	⑪ Nopeuspainike 1: normaali sekoitusnopeus
④ Juomalasin kansi	⑫ Nopeuspainike 2: nopea sekoitusnopeus
⑤ Tiiviste	
⑥ Juomalasicannu	

### 2 Käyttöönotto

Puhdista hyvin kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (ks. kuva 5). Epämellyttävä haju ensimmäisellä käyttökerralla on normaalia.

### 3 Käyttö

- Huomautus:**
- Älä ylitä määrää ja valmistusaikajoja, jotka on annettu kuvassa 2.
  - Käytä laitetta enintään 60 sekuntia kerrallaan, kun sekoitat suuria määriä, ja anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöön ennen seuraavaa käyttöä.
  - Älä koskaan laita kannuun aineksia, joiden lämpötila on yli 60°C.
  - Kun sekoitat paksua soseetta, sekoita ensin vähän aikaa hitaalla nopeudella (1), jolloin tehosekoitin käynnistyy hitaasti. Siirry vähitellen täyteen nopeuteen (2), joka on tarkoitettu tehokkaaseen leikkaamiseen ja sekoittamiseen.
  - Aineet sekoittuvat parhaiten, kun lisäät aina nesteet kannuun tai juomalasiin samaan aikaan kiinteiden aineiden kanssa. Älä koskaan sekoita vain kiinteitä aineksia.
  - Lukitse kannu runkoon lukitusmerkkien suuntaisesti ennen sekoittamista.
  - Käsittele lasikannua varovasti, sillä se muuttuu liukkaaksi määriä pinnalla.
  - Voit välttää roiskeita ja vuodot varmistamalla ennen käyttöä, että tiiviste on kunnolla paikallaan teräyksissä.
  - Älä sekoita hiilihapollista nestettä.

### Tehosekoittimen käyttäminen (kuva 3)

**Huomautus:** vältä roiskumista täyttämällä sekoittinkannu vain merkittyyn enimmäisrajaan (0,6 litraa) asti.

- Tehosekoittimen käyttötarkoitukset
- Nesteiden, kuten maitotuotteiden, kastikkeiden, hedelmämehujen, juomien ja pirtelöiden sekoittaminen.
  - Kevyiden aineiden, kuten ohukaistaikeina tai majoneesin sekoittaminen.
  - Keitetyjen ruoka-aineiden, kuten kasvisekoitteiden, soseuttaminen.

### Juomalasin käyttäminen (vain HR2600/HR2602/HR2608/HR2611) (kuva 4)

**Huomautus:** vältä roiskumista täyttämällä juomalasi vain merkittyyn enimmäisrajaan (0,6 litraa) asti. Voit valmistaa smoothieita tai pirtelöitä suoraan tehosekoittimen juomalasiin. Irrota teräyksikkö ja kiinnitä sekoitusmukin kansi. Voit ottaa juomalasin mukaasi ja juoda kannen reistä.

## 4 Moottorin ylikuumenemissuoja

Tässä laitteessa on ylikuumenemissuoja. Jos laite kuumentuu liikaa, virta katkeaa automaattisesti. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä 30 minuuttia. Liitä sitten pistoke takaisin pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen. Jos ylikuumenemissuoja katkaisee laitteen virran toistuvasti, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

## Français

### 1 Présentation (fig. 1)

Bol mélangeur en plastique (HR2601/HR2602 uniquement)	Unité principale
① Couvercle du bol mélangeur en plastique	⑦ Bague d'étanchéité
② Bague d'étanchéité	⑧ Ensemble lames
③ Blender en plastique	⑨ Verrou de sécurité intégré
	⑩ Bloc moteur
	⑪ Bouton de vitesse 1: pour un mixage à vitesse normale
④ Couvercle du verre isotherme	⑫ Bouton de vitesse 2: pour un mixage à pleine vitesse
⑤ Bague d'étanchéité	
⑥ Gourde isotherme	

### 2 Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir fig. 5). 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 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 1 pendant un court laps de temps afin de permettre un démarrage 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'étanchéité est correctement placé dans l'ensemble lames pour éviter les projections et les fuites avant utilisation.
  - Ne mixez pas avec un liquide gazeux.

العربية	
<span></span>	
<b>1</b>	<b>نظرة عامة (الصورة رقم 1)</b>
<span></span>	
<b>1</b>	<b>دورق الخلاط البلاستيكي (HR2602/HR2601) (لفظ)</b>
<b>1</b>	<b>الوحدة الرئيسية</b>
<b>1</b>	<b>⑦</b> ملقعة منع التسرب
<b>2</b>	<b>⑧</b> وحدة الشفرة
<b>3</b>	<b>⑨</b> قفل علامة مزيج
<b>4</b>	<b>⑩</b> وحدة المحرك
<b>5</b>	<b>⑪</b> زر السرعة 1: للخلط بسرعة عادية
<b>6</b>	<b>⑫</b> زر السرعة 2: للخلط بسرعة قسوى
<b>7</b>	<b>⑬</b> أنف دولاب
<b>8</b>	<b>⑭</b> حلقة منع التسرب
<b>9</b>	<b>⑮</b> دولاب الوعاء

## 2 قبل الاستخدام للمرة الأولى

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، يجب تنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل جيد. (راجع الصورة رقم 5). من الطبيعي أن تصاعد رائحة مزعجة من جهاز عند الاستخدام الأول.

## 3 التنظيف

- ملاحظة:
- لا تتجاوز الكميات وأوقات التحريك القسوى للمزينة في الصورة 2.
- لا تلتصق العجان لأكثر من 60 ثانية بدون انقطاع عند استخدامه لتخضير كميات كبيرة من الطعام، وإلا يرد حتى يقع درجة حرارة الغرفة فيصبح جاهزًا للاستخدام التالي.
- لا تلمأ أيًا من المملقات بمزونات نفوق درجة حرارتها 60 درجة مئوية.
- عند خلط هريس سميتا، ابدأ بالسرعة البطيئة 1 لمدة 15 ثانية لتتأكد بده تشغيل سلس، ثم انتقل إلى السرعة القسوى 2 تدريجياً لتنظيف والخلط بقوة.
- أضف دائمًا السوائل مع المكونات الصلبة في الدورق والوعاء المحمولى على نتائج أفضل. لا تغم أيًا بخلط المكونات المثبة وحدها.
- التج التجاه علامة القفل لتثبيت المحلل بشكل آمن على القاعدة عند الفل.
- تعمل مع الدورق الزجاجي بعناية لأنه قد يصبح رطبًا على سطح ميلاب.
- تأكد من وضع ملقعة منع التسرب بالطريقة الصحيحة في وحدة الشفرة تجنبًا لدخول ترسب وانسكاب إلى الداخل.
- لا تلتصق الطعام مع إضافة سائل غازي.

استخدام الخلاط (الصورة 3)
<b>ملاحظة:</b> لا تلمأ دولاب الخلاط بما يتجاوز مؤشر المستوى الأقصى (0.6 لتر) لتفادي الانسكاب.
يستخدم الخلاط من أجل:
• خلط السوائل، مثل منتجات الألبان والحلصات وعصائر الفاكهة والمشروبات المحلوة والحليب المخفوق.
• مزج المكونات الناعمة، مثل كعكة الخبز أو المايونيز.
• هرس المكونات المجمدة، مثل حساء الخضار.

**استخدام الوعاء (HR2600/HR2602/HR2608/HR2611) (لفظ) (الصورة 4)**

**ملاحظة:** لا تلمأ دولاب الوعاء بما يتجاوز مؤشر المستوى الأقصى (0.6 لتر) لتفادي الانسكاب.
يمكن تصهير الحميم أو المشروبات المحلوة بمساعدة في وحدة الشفرة وإرفاق الغطاء للاستخدام أثناء التصلل.
تتالي فتح إخراج الوعاء والشرب مباشرة باستخدام الخلاط.

## 4 حماية المحرك من فرط الإحماء

هذا الجهاز مزيج بوظيفة الحماية من فرط الإحماء، يتوقف الجهاز من التشغيل تلقائيًا في حال فرط الإحماء. أفضل الجهاز من مصدر الطاقة وإلا يرد لمدة 30 دقيقة.
قم بعد ذلك بوضع سلك الطاقة الريسي في مأخذ الطاقة وتشغيل الجهاز من جديد.
تُرس الأتصال بمزج منتجات Phillips المحلي أو بمرکز الخدمة التابع إلى Phillips إذا لم تنشط الوظيفة الحماية من فرط الإحماء بشكل متكرر.

## إفأرسى

## 1 نمای کلی (شكل 1)

<b>مخزن بلاستيكي مخلوط كن (لفظ HR2601/HR2602)</b>		<b>بدنه اصلی</b>	
<b>1</b>	<b>درب مخزن بلاستيكي مخلوط كن</b>	<b>⑦</b>	<b>حلقة واشر</b>
<b>2</b>	<b>منقحة واشر</b>	<b>⑧</b>	<b>وحدة الشفرة</b>
<b>3</b>	<b>مخزن بلاستيكي مخلوط كن</b>	<b>⑨</b>	<b>قفل إيمتي داخلي</b>
<b>ليون (لفظ در HR2600/HR2602/HR2608/HR2611)</b>	<b>⑩</b>	<b>منقحة موتور</b>	
<b>4</b>	<b>درب الوعاء</b>	<b>⑪</b>	<b>دبمعة سرعت 1: برای مخلوط کردن با سرعت معمولی</b>
<b>5</b>	<b>منقحة واشر</b>	<b>⑫</b>	<b>دبمعة سرعت 2: برای مخلوط کردن با سرعت کامل</b>
<b>6</b>	<b>مخزن الوعاء</b>		

## 2 قبل از اولین استفاده

قبل اولین استفاده دستگاه، کتیبه‌های فلزی که در قاب یا غذا هستند کاملاً تمیز کنید (مراجعه شود به شکل 5).
در استفاده اول از دستگاه بوی نامطوبی خارج می‌شود، این عادی است.

## 3 استفاده از دستگاه

**توجه:**

- ظلمات و زمان مجاز استفاده از دستگاه در شکل "مشخص شده است، از این مقدار فراتر نروید.
- هنگام گرمای سنگین یا دستگاه، هر بار اجازه دهید دستگاه بیشتر از 60 ثانیه خنک شود و به نمای اتالی برسد.
- سپس به استفاده ادامه دهید.
- هرگز مواد با حرارت بالای از 60 درجه سانتیگراد را در دستگاه نریزید.
- هنگام مخلوط کردن یوزر سفت، به مدت کوتاهی با سرعت کمز یعنی 1 شروع کنید و بعد از مدتی چرخش آرام.
- برای برش و مخلوط کردن یوقرتن، به تدریج به سرعت کامل 2 برسید.
- همیشه برای نتیجه بهتر مخلوط، مواد همراه جامد در مخزن و مایعات اضافه کنید. هیچوقت فقط مواد جامد را مخلوط نکنید.
- قبل از مخلوط کردن، طبق جهت علامت قفل شدن، وسیله را به طور ایمن روی دستگاه قفل کنید.
- با مخزن شیشه ای یا احتیاط کار کنید، چون مخزن شیشه ای کسی روی سطح خنک لغزنده است.
- قبل از استفاده، بررسی کنید حلقة واشر درست در واحد تیغه قرار گرفته باشد تا از پاشیدن و نشتن جلوگیری شود.
- با مایعات کار در حلقه نکنید.

## استفاده از مخلوط کن (شکل 3)

**توجه:** هرگز مخزن مخلوط کن را بیشتر از نشانگر سطح حداکثر (0.6 لیتر) پر نکنید تا هنگام کار، مواد بیرون نریزد.
با این مخلوط کن می توان کارهای زیر را انجام داد:
• مخلوط کردن مایعات مانند محصولات لبنی سرد، آبمیوه ها، نوشیدنی‌های میکس شده و شیک‌ها.
• مخلوط کردن مواد نرم مانند مایه پختک یا مایونز.
• تهیه یوزر از مواد پخته شده مثلاً برای سوپ‌های سردیجات.

## استفاده از لیوان (لفظ در HR2600/HR2602/HR2608/HR2611) (شكل 4)

**توجه:** هرگز مخزن لیوان را بیشتر از نشانگر سطح حداکثر (0.6 لیتر) پر نکنید تا هنگام کار، مواد بیرون نریزد.
نوشون‌ها یا شیک‌ها با دستقیما در لیوان تهیه کنید.
واحد تیغه را خارج کرده و درب مخزن سفارشی را بگذارید. سپس می‌توانید لیوان را با خود بپوشید و در حالی که درب آن گذاشته شده است نوشید.

## 4 محافظت از داغ شدن موتور

این دستگاه مجهز به حفاظت در برابر گرم شدن بیش از حد است. اگر دستگاه بیش از حد گرم شده به طور خودکار خاموش می‌شود. دستگاه را از برق کشیدید و بگذارید برای 30 دقیقه خنک شود. سپس دوباره را به پریز برق زده و دوباره دستگاه را روشن کنید. اگر عملکرد حفاظت در برابر گرم شدن بیش از حد دستگاه زیاد فعال می‌شود، با فروشنده Phillips یا مرکز خدمات مجاز Phillips تماس بگیرید.

## Türkçe

## 1 Genel Bakış (Şek. 1)

<b>Plastik blender haznesi (yalnızca HR2601/HR2602)</b>	<b>Ana ünite</b>
<b>1</b>	<b>⑦</b> Halka conta
<b>2</b>	<b>⑧</b> Bıçak ünitesi
<b>3</b>	<b>⑨</b> Dahilli güvenlik kiliti
<b>4</b>	<b>⑩</b> Motor ünitesi
<b>5</b>	<b>⑪</b> Hz 1 düğmesi: normal hızda karıştırma için
<b>6</b>	<b>⑫</b> Hz 2 düğmesi: tam hızda karıştırma için
<b>7</b>	
<b>8</b>	<b>⑬</b> Sürahi kapağı
<b>9</b>	<b>⑭</b> Halka conta
<b>10</b>	<b>⑮</b> Sürahi haznesi

## 2 İlk kullanımdan önce

Cihaz ilk defa kullanmadan önce yiyeceklerle temas edecek olan parçaları önce temizleyin. (bkz. Şek. 5).

İlk kullanımda kötü bir kokuy gelmesi normaldir.

## 3 Uygulama

- Dikkat:**
- Şekilde belirtilen maksimum miktarları ve hazırlama sürelerini aşmayın 2.
- Bol miktarda yiyecek işlenirken cihazı 60 saniyeden fazla çalıştırmayın ve bir sonraki kullanım için cihazın oda sıcaklığına gelene kadar soğumasını bekleyin.
- Aksesuarları 60°C’den daha yüksek sıcaklıkta malmazelerle kesinlikle doldurmayın.
- Yoğun kıvamlı püreleri karıştırırken yavaşça döndürmeye başlamak için kısa bir süreliğine 1 numaralı hız ayarını kullanın ve güçlüğü doğrana ve karıştırma için kademeli olarak 2 numaralı tam hız ayarına geçin.
- Daha iyi bir karıştırma sonucu elde etmek için her zaman hazneye ve sürahiye katı malmazelerle birlikte sıvı ekleyin. Katı malmazeleri asla tek başına karıştırmayın.
- Karıştırma işleminden önce aksesuar tabana iyice sabitlemek için kilitleme işareti yönünü takip edin.
- Cam hazne ıslak yüzeylerde kaygan olabileceğinden hazneyi dikkatlice tutun.
- Dökülmeyi veya sızıntının engellenmesi için kullanıldığında önce halka contanın bıçak ünitesine uygun şekilde yerleştirilmesini emin olun.
- Gazlı sıvılarla karıştırmayın.

Blenderin kullanımı(Şek. 3)
<b>Not:</b> Malmazelerin dökmemesini için blender haznesini hiçbir zaman maksimum düzey göstergesinin (0,6 litre) üzerinde doldurmayın.
Blenderin kullanımı amaçları:
• Süt ürünleri, soslar, meyve suları ve içecek karışımları gibi sıvıların karıştırılmak.
• Krep hamuru, mayonez gibi yumuşak karışımlar hazırlamak.
• Örneğin sebze çorbası için pişmiş yiyecekleri püre haline getirmek.

**Sürahinin kullanımı (yalnızca HR2600/HR2602/HR2608/HR2611) (Şek. 4)**

**Not:** Malmazelerin dökmemesini için sürahiyi hiçbir zaman maksimum düzey göstergesinin (0,6 litre) üzerinde doldurmayın. Smoothie ya da içecek karışımlarını doğrudan sürahide hazırlayın. Bıçak ünitesini çıkarmı ve taşıyabilir kapağı takın. Ardından sürahiyi dışarıda kullanabilir ve kapak yardımıyla doğrudan içeceklerinizi yudumlayabilirsiniz.

## 4 Motor aşırı ısınma korusası

Cihaz aşırı ısınma korusası ile donatılmıştır. Cihaz aşırı ısınırsa otomatik olarak kapanır. Cihazın elektrik çekerek 30 dakika boyunca soğumasını bekleyin. Ardından prizden fişini prize takın ve cihazı tekrar açın. Aşırı ısınma korusası çok sık devreye giriyorsa lütfen Philips bayinize ya da yetkili bir Philips servis merkezine başvurun.

- Quando misturar purés 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 liquidificação potentes.
- Adicione sempre líquidos juntamente com ingredientes sólidos nos copos para obter um melhor resultado de liquidificação. Nunca liquidifique apenas ingredientes sólidos.
- Siga a instrução na marca de bloqueio para encaixar o acessório na base de forma segura antes da liquidificação.
- 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 liquidifique com líquidos gasificados.

Utilizar a liquidificadora (fig. 3)
<b>Nota:</b> nunca encha o copo misturador além da indicação do nível máximo (0,6 litros) para evitar derrames.
A liquidificadora destina-se a ser utilizada para:
• Misturar fluidos, como laticínios, molhos, sumos de fruta, bebidas e batidos.
• Misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
• Reduzir ingredientes cozidos a puré, como sopas.

**Utilizar o copo para levar (apenas HR2600/HR2602/HR2608/HR2611) (fig. 4)**

**Nota:** nunca encha o copo para levar além da indicação do nível máximo (0,6 litros) para evitar derrames.

Prepare os seus smoothies ou batidos directamente no copo para levar. Retire a lâmina e encaixe o copo para levar. Em seguida, pode retirar o copo para levar e beber directamente pela tampa.

## 4 Proteção contra sobreaquecimento do motor

Este aparelho está equipado com uma protecção contra sobreaquecimento. Se o aparelho aquecer excessivamente, desliga-se automaticamente. Desligue a ficha do aparelho e deixe-o arrefecer durante 30 minutos. Em seguida, volte a introduzir a ficha na tomada eléctrica e ligue novamente o aparelho. Contacte o seu representante Philips ou um centro de assistência Philips autorizado, se a protecção contra sobreaquecimento for activada muitas vezes.

## Svenska

Mixerbehållare i plast (endast HR2601/HR2602)	Huvudenhet
<b>1</b>	<b>⑦</b> Tätningring
<b>2</b>	<b>⑧</b> Knivenhet
<b>3</b>	<b>⑨</b> Inbyggd säkerhetsspärr
<b>4</b>	<b>⑩</b> Motorenhet
<b>5</b>	<b>⑪</b> Knapp för hastighet 1: för mixning i normal hastighet
<b>6</b>	<b>⑫</b> Knapp för hastighet 2: för mixning i hög hastighet
<b>7</b>	
<b>8</b>	<b>⑬</b> Lock till drickmugg
<b>9</b>	<b>⑭</b> Tätningring
<b>10</b>	<b>⑮</b> Drickmugg

Mixerbehållare i plast (endast HR2601/HR2602)	Huvudenhet
<b>1</b>	<b>⑦</b> Tätningring
<b>2</b>	<b>⑧</b> Knivenhet
<b>3</b>	<b>⑨</b> Inbyggd säkerhetsspärr
<b>4</b>	<b>⑩</b> Motorenhet
<b>5</b>	<b>⑪</b> Knapp för hastighet 1: för mixning i normal hastighet
<b>6</b>	<b>⑫</b> Knapp för hastighet 2: för mixning i hög hastighet
<b>7</b>	
<b>8</b>	<b>⑬</b> Lock till drickmugg
<b>9</b>	<b>⑭</b> Tätningring
<b>10</b>	<b>⑮</b> Drickmugg

## 2 Före första användning

Rengör noga de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången (se bild 5).

Det är normalt att känna en obehaglig lukt under första användningen.

## 3 Användningsområden

- Obs!**
- Överskrid inte de maximala mängderna och tillredningstiderna som anges i liden 2.
- Använd inte apparaten längre än 60 sekunder åt gången om du tillreder stora mängder, och låt den svalna ordentligt innan du använder den igen.
- Fyll aldrig tillbehören med ingredienser som är varmare än 60°C.
- När du mixer tjockare puréer ska du börja med den lägre hastigheten 1 under en kort stund för att sedan gradvis växa till den högre hastigheten 2 för kraftfull skärning och mixing.
- Tillsätt alltid vätskor tillsammans med fasta ingredienser i behållaren och drickmuggen för bättre mixningsresultat. Mixa aldrig endast fasta ingredienser.
- Följ läsmanualens riktning för att låsa fast tillbehört på basenheten innan mixing.
- Var försiktig när du hanterar glasbehållaren eftersom den kan bli hal när den är blöt.
- Se till att tätningringen sitter på plats på knivenheten för att undvika spill och läckage före användning.
- Mixa inte med kolsyrad vätska.

Använda mixern (bild 3)
<b>Obs!</b> Undvik spill genom att aldrig fylla mixerbehållaren över markeringen för maxnivå (0,6 liter).
Mixern används till att:
• Blanda vätskor, t.ex. mejerivaror, säser, fruktjuicer, drinkar och shakeredrycker.
• Blanda mjuka ingredienser - t.ex. pannkakssmet och majonnäs.
• Pura kokta ingredienser, t.ex. till grönsakssoppor.

**Använda drickmuggen (endast HR2600/HR2602/HR2608/HR2611) (bild 4)**

**Obs!** Undvik spill genom att aldrig fylla drickmuggen över markeringen för maxnivå (0,6 liter).

Gör smoothies eller shakes direkt i drickmuggen. Ta bort knivenheten och sätt dit dricklocket. Sedan kan du ta med dig drickmuggen ut och dricka direkt från dricklocket.

## 4 Överhettningsskydd för motorn

Apparaten är försedd med överhettningsskydd. Om apparaten blir överhettad stängs den av automatiskt. Koppla ur apparaten och låt den svalna i 30 minuter. Sätt sedan tillbaka stickkontakten i vägguttaget och slå på apparaten igen. Kontakta din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserade serviceombud om överhettningsskyddet aktiveras för ofta.

- Volg de draairichting die is aangegeven bij de vergrendeling om het accessoire stevig op de voet te vergrendelen voordat u begint met blenden.
- Doe voorzichtig met de glazen kan — deze kan glad worden als het oppenvlak nat is.
- Zorg dat de afsluitring goed in de mesunit is geplaatst om lekken en morsen te voorkomen.
- Gebruik geen vloeistoffen met koolzuur om te blenden.

Gebruik van de blender (afb. 3)
<b>Opmerking:</b> vul de blenderkan nooit verder dan de maximumaanduiding (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 milkskakes;
• het mixen van zachte ingrediënten, bijv. pannenkoekbeslag of mayonaise;
• het pureren van gekookte ingrediënten, bijv. voor groentesoepen.

**Gebruik van de tumbler (HR2600/HR2602/HR2608/HR2611) (afb. 4)**

**Opmerking:** vul de tumbler nooit verder dan de maximumaanduiding (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 meeneemdekje. U kunt nu de tumbler meenemen en rechtstreeks uit het deksel drinken.

## 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 geautoriseerd servicecentrum als de oververhittingsbeveiliging te vaak wordt geactiveerd.

## Norsk

## 1 Oversikt (fig. 1)

<b>Mikserkanne i plast (bare HR2601/HR2602)</b>	<b>Hovedenhet</b>
<b>1</b>	<b>⑦</b> Gummipakning
<b>2</b>	<b>⑧</b> Knivenhet
<b>3</b>	<b>⑨</b> Innebygd sikkerhetslås
<b>4</b>	<b>⑩</b> Motorenhet
<b>5</b>	<b>⑪</b> Knapp for hastighet 1: for miksing i normal hastighet
<b>6</b>	<b>⑫</b> Knapp for hastighet 2: for miksing i full hastighet
<b>7</b>	
<b>8</b>	<b>⑬</b> Lokk for mikserkanne
<b>9</b>	<b>⑭</b> Gummipakning
<b>10</b>	<b>⑮</b> Kølbe for mikserkanne

## 2 Før første bruk

Delene som kommer i kontakt med maten, må rengjøres grundig før apparatet brukes for første gang (se fig. 5).

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

## 3 Bruk

- Merk:**
- Ikke overskrid maksimumsmengdene og tilberedningstidene som er angitt i fig. 2.
- Non utillizare l'apparecchio per più di 60 secondi consecutivi quando si frullano notevoli quantità di ingredienti e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente prima di utilizzarlo nuovamente.
- Non utillizare 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 utillizare liquidi gassati durante la frullatura.

Bruke hurtigmikseren (fig. 3)
<b>Merk:</b> Overfyll aldri mikserkannen over indikasjonen for maksimumsnivået (0,6 liter), slik at du unngår søl.
Hurtigmikseren skal brukes til å
• mikse væsker, f.eks. meieriprodukter, sauser, fruktjuice, drinker og shaker
• mikse myke ingredienser, f.eks. pannekakerøtter eller majones
• mose kokte ingredienser, f.eks. til grønnsakssupper

**Bruke mikserkannen (bare HR2600/HR2602/HR2608/HR2611) (fig. 4)**

**Merk:** Overfyll aldri mikserkannen over indikasjonen for maksimumsnivået (0,6 liter), slik at du unngår søl.
Lag smoothies eller milkskaker direkte med mikserkannen. Fjern knivenheten og sett på lokket på reisekoppen. Deretter kan du ta med mikserkannen ut og drikke direkte fra lokket.

## 4 Motor med overopphtingsvern

Dette apparatet er utstyrt med overopphtingsvern. Hvis apparatet overopphtes, slår det seg av automatisk. Trekk ut støpselet på apparatet, og la det avkjøles i 30 minutter. Stikk deretter støpselet i stikkontakten, og slå på apparatet igjen. Kontakt den lokale Philips-forhandleren eller et godkjent Philips-servicesenter hvis overopphtingsvernet kobles inn for ofte.

## Português

## 1 Visão geral (fig. 1)

<b>Copo misturador de plástico (apenas HR2601/HR2602)</b>	<b>Componente principal</b>
<b>1</b>	<b>⑦</b> Anel vedante
<b>2</b>	<b>⑧</b> Lâminas
<b>3</b>	<b>⑨</b> Fecho de segurança incorporado
<b>4</b>	<b>⑩</b> Motor
<b>Copo para levar (apenas HR2600/HR2602/HR2608/HR2611)</b>	<b>⑪</b> Botão de velocidade 1: para liquidificação a uma velocidade normal
<b>4</b>	<b>⑫</b> Botão de velocidade 2: para liquidificação à velocidade máxima
<b>4</b>	<b>⑬</b> Tampa do copo para levar
<b>5</b>	<b>⑭</b> Anel vedante
<b>6</b>	<b>⑮</b> Corpo do copo para levar

## 2 Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que entrarẽem contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte a fig. 5).
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 de cada vez quando processar grandes quantidades de alimentos e deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente antes da utilização seguinte.
- Nunca encha os acessórios com ingredientes que estejam a uma temperatura superior a 60°C.

Utilisation du blender (fig. 3)
<b>Remarque<span> </span>:</b> 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 <span> </span> :
• mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, cocktails et milk-shakes <span> </span> ;
• mixer des préparations à consistance molle, telles que de la pâte à crêpes ou de la mayonnaise.
• réduire en purée des ingrédients cuits, comme des potages de légumes.

**Utilisation du verre isotherme (HR2600/HR2602/HR2608/HR2611 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 le couvercle à emporter.
Vous pouvez ensuite retirer le verre isotherme et boire directement par le couvercle.

## 4 Protection anti-surchauffe du moteur

Cet appareil est équipé d'une protection anti-surchauffe. Lorsque l'appareil est en surchauffe, 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-surchauffe s'active trop souvent.

## Italiano

## 1 Panoramica (fig. 1)

<b>Vaso fr</b>
----------------