

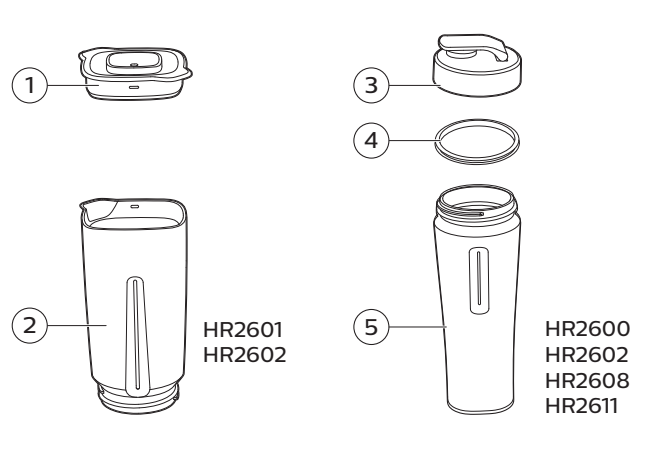
PHILIPS

HR2600, HR2601
HR2602, HR2608
HR2611



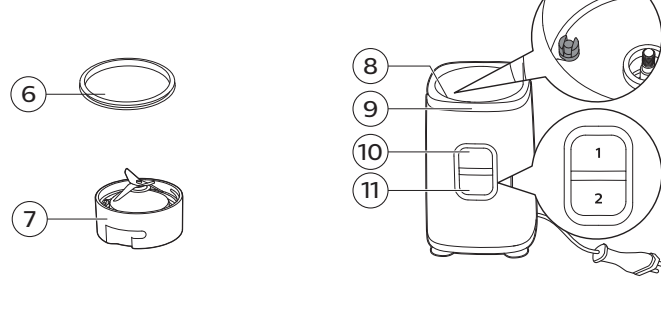
EN	User manual	NL	Gebruiksaanwijzing
DA	Brugervejledning	NO	Brøkerhåndbok
DE	Benutzerhandbuch	PT	Manual do utilizador
ES	Manual del usuario	SV	Användarhandbok
FI	Käyttöopas	TR	Kullanım kılavuzu
FR	Mode d'emploi		دليل المستخدم
IT	Manuale utente		راهنمای کاربر

1



HR2601
HR2602

HR2600
HR2602
HR2608
HR2611



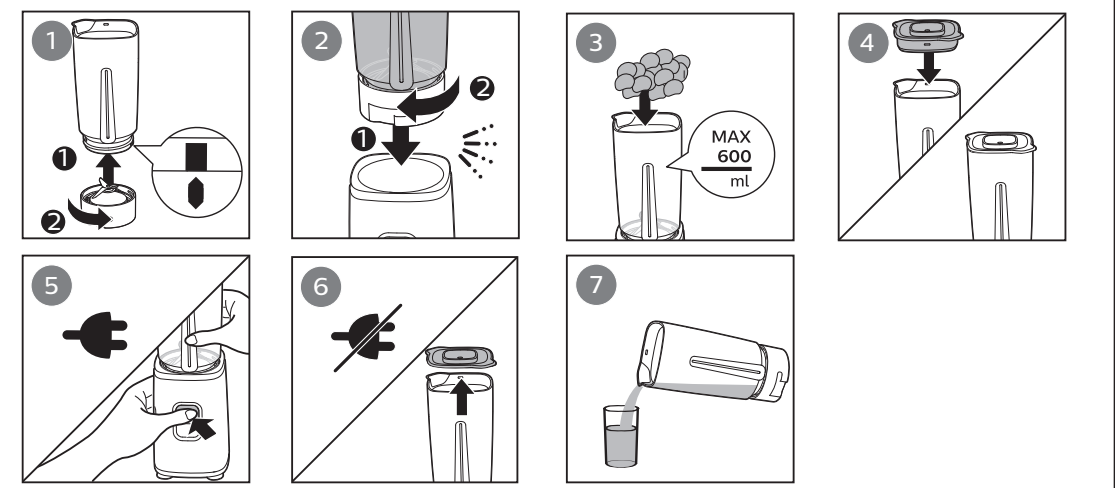
2

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

2x2x2 cm

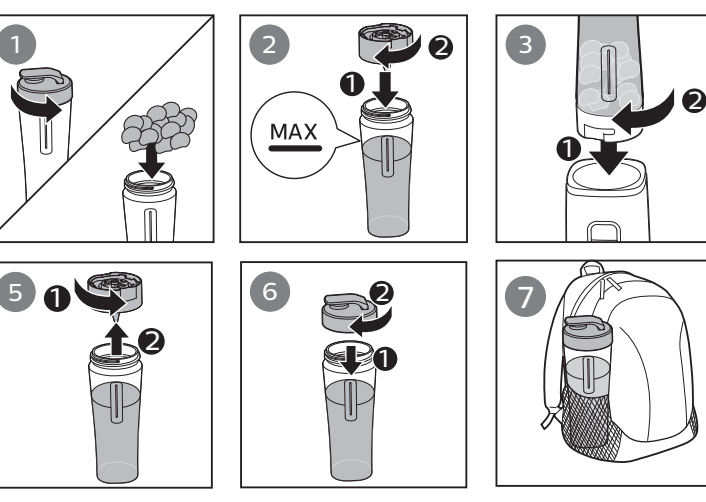
EN	* 6 Pulses (Speed 2)
DA	* 6 impulser (hastighed 2)
DE	* 6 Impulse (Geschwindigkeit 2)
ES	* 6 pulsaciones (velocidad 2)
FI	* 6 pulssia (nopeus 2)
FR	* 6 impulsions (vitesse 2)
IT	* 6 impulsi (Velocità 2)
NL	* 6 pulsen (snelheid 2)
NO	* Seks pulser (hastighet 2)
PT	* 6 impulsos (velocidade 2)
SV	* 6 pulseringar (hastighet 2)
TR	* 6 Darbe (Hziz 2)
AR	(2 ليعات السرعة 6 °
FA	(2 پاس سرعت 6 °

3



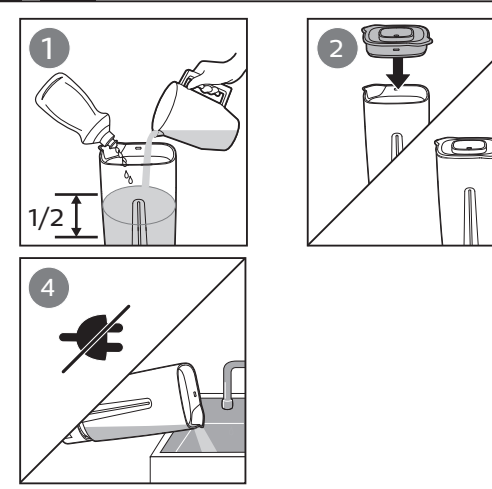
MAX 600 ml

4



MAX

5



	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

PHILIPS

© 2019 Koninklijke Philips NV.
All rights reserved.
3000 034 68672



English

1 Overview (fig. 1)

Plastic blender jar (HR2601/HR2602 only)	Main unit
① Plastic blender jar lid	⑥ Sealing ring
② Plastic blender jar	⑦ Blade unit
Tumbler (HR2600/HR2602/HR2608/HR2611 only)	⑧ Built-in safety lock
	⑨ Motor unit
③ Tumbler lid	⑩ Speed 1 button: for normal speed blending
④ Sealing ring	⑪ Speed 2 button: for full speed blending
⑤ 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 soup.

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	⑥ Tætningsring
② Blenderglas af plastik	⑦ Knivenhed
Beholder (HR2600/HR2602/HR2608/HR2611)	⑧ Indbygget sikkerhedslås
	⑨ Motorenhed
③ Låg til beholder	⑩ Hastighedsknap 1: til blending ved normal hastighed
④ Tætningsring	⑪ Hastighedsknap 2: til blending ved fuld hastighed
⑤ 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 det 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 tilpning og blending.
- Tilsæt altid væsker sammen med de faste ingredienser i blenderglasset og beholderen for at opnå et bedre resultat. Du må aldrig udelukkende blende faste ingredienser.
- Følg retningen for låsemærket for at låse tilbehøret fast på basisenheden, inden du blander.
- Håndter blenderglasset med forsigtighed, da blenderglasset kan blive glat, når overfladen bliver våd.
- Sørg for, at tætningsringen er placeret korrekt på knivenheden for at undgå spild og lækage for 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:

- Blending af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, miksede drinks og shakes.
- Mixing af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- Purering 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
Dette apparat er udstyret med en overophedningssikring. Hvis apparatet bliver overophedet, slukker det automatisk. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i 30 minutter. Sæt derefter stikket i stikkontakten igen, og tænd for apparatet igen. Kontakt din lokale Philips-forhandler eller dit lokale Philips kundecenter, hvis overophedningssikringen aktiveres oftere.

Deutsch

1 Übersicht (abb. 1)

Kunststoffmixbehälter (nur HR2601/HR2602)	Hauptgerät
① Deckel für Kunststoffmixbehälter	⑥ Dichtungsring
② Kunststoffmixbehälter	⑦ Messereinheit
Becher (nur HR2600/HR2602/HR2608/HR2611)	⑧ Integrierte Sicherheitssperre
	⑨ Motoreinheit
③ Deckel für Becher	⑩ Taste "Geschwindigkeit 1": für normale Mixgeschwindigkeit
④ Dichtungsring	⑪ Taste "Geschwindigkeit 2": für volle Mixgeschwindigkeit
⑤ 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 Mixbehälter, die heißer als 60°C sind.
- Wenn Sie grobes Püree mixen, beginnen Sie für eine kurze Zeit mit der langsamen Geschwindigkeit 1, um den sanften Start zu aktivieren, und gehen Sie dann Stück für Stück auf die volle Geschwindigkeit 2 für leistungsstarkes Schneiden und Mixen.
- Füllen Sie stets Flüssigkeiten mit festen Zutaten in den Behälter und Becher, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Mixen Sie niemals nur feste Zutaten.
- Folgen Sie der Sperrmarkierungsrichtung, um das Zubehör vor dem Mixen sicher an der Gerätebasis zu befestigen.
- Bedienen Sie den Glasbehälter vorsichtig, da er auf einer nassen Oberfläche rutschig werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring richtig in der Messereinheit sitzt, um ein Auslaufen vor dem Gebrauch zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Mixer nicht mit kohlenstoffsäurehaltigen Flüssigkeiten.

Verwenden des Mixers (abb. 3)
Hinweis: Um ein Auslaufen von Zutaten zu verhindern, füllen Sie den Mixbehälter nicht über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus (0,6 Liter). Der Mixer ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Obstsaften, Mixgetränke, Milchshakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
- Pürieren gekochter Zutaten, z. B. für Gemüsesuppen.

Verwenden des Bechers (nur 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.

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.

Suomi

1 Yleiskuvaus (kuva 1)

Tehosekoittimen muovikannu (vain HR2601/HR2602)	Päälaite
① Tehosekoittimen muovikannun kansi	⑥ Tiiviste
② Tehosekoittimen muovikannu	⑦ Teräyksikkö
Juomalasi (vain HR2600/HR2602/HR2608/HR2611)	⑧ Sisäänrakennettu turvakytkin
	⑨ Runko
③ Juomalasin kansi	⑩ Nopeuspainike 1: normaali sekoitusnopeus
④ Tiiviste	⑪ Nopeuspainike 2: nopea sekoitusnopeus
⑤ Juomalasikannu	

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

3 Käyttö

Huomautus:

- Älä ylitä määriä ja valmistusaikoja, 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 sosetta, 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 juomalasin samaan aikaan kiinteiden aineiden kanssa. Älä koskaan sekoita vain kiinteitä aineksia.
- Lukitse kannu runkoon lukitusmerkkintöjen suuntaisesti ennen sekoittamista.
- Käsittele lasikannua varovasti, sillä se muuttuu liukkaaksi määrällä pinnalla.
- Voit välttää roiskeet ja vuodot varmistamalla ennen käyttöä, että tiiviste on kunnolla paikallaan teräyksikössä.
- Älä sekoita hiilihappolista nestettä.

Tehosekoittimen käyttäminen (kuva 3)

Huomautus: vältä roiskumista täyttämällä sekoittikannu vain merkittyyn enimmäisrajaan (0,6 litraa) asti.
Tehosekoittimen käyttötarvikkeukset

- Nesteiden, kuten maitotuotteiden, kastikkeiden, hedelmämeijujen, juomien ja pirtelöiden sekoittaminen.
- Kevyiden aineiden, kuten ohukaistalinan tai majoneesin sekoittaminen.
- Keltettyjen ruoka-aineiden, kuten kasvissekoitteen, 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 juomalasin. Irrota teräyksikkö ja kiinnitä sekoitusmukin kansi. Voit ottaa juomalasin mukaasi ja juoda kannen reistä.

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

Français

1 Présentation (fig. 1)

Bol mélangeur en plastique (HR2601/HR2602 uniquement)	Unité principale
① Couvercle du bol mélangeur en plastique	⑥ Bague d'étanchéité
② Blender en plastique	⑦ Ensemble lames
Verre isotherme (HR2600/HR2602/HR2608/HR2611 uniquement)	⑧ Verrou de sécurité intégré
	⑨ Bloc moteur
③ Couvercle du verre isotherme	⑩ Bouton de vitesse 1 : pour un mixage à vitesse normale
④ Bague d'étanchéité	⑪ Bouton de vitesse 2 : pour un mixage à pleine vitesse
⑤ 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.

Utilisation du blender (fig. 3)

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

- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, cocktails et milk-shakes ;
- 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.

