

Register your product and get support at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

Question? Contact Philips



HR2162  
HR2163  
HR2165  
HR2166

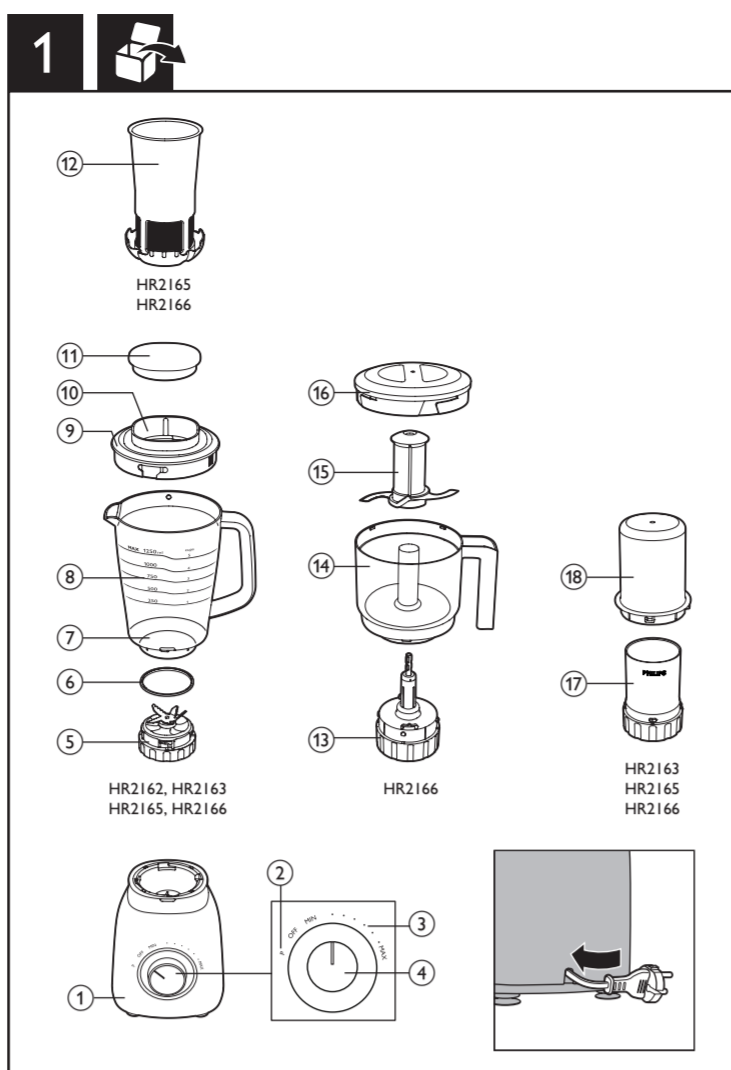
EN	User manual	IT	Manuale utente
DA	Brugervejledning	NL	Gebruiksaanwijzing
DE	Benutzerhandbuch	NO	Brukerhåndbok
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	PT	Manual do utilizador
ES	Manual del usuario	SV	Användarhandbok
FI	Käyttöopas	TR	Kullanım kılavuzu
FR	Mode d'emploi		

**PHILIPS**



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

4240 002 01041



**English**

- 1 Motor unit with control knob
- 2 Pulse setting
- 3 Speed settings
- 4 Control knob
- 5 Plastic blender blade unit
- 6 Sealing ring
- 7 Plastic blender jar
- 8 Level indication
- 9 Lid of plastic blender jar
- 10 Opening in lid
- 11 Small covering lid
- 12 Filter (HR2165/HR2166 only)
- 13 Chopper (HR2166 only)
- 14 Coupling unit
- 15 Chopper bowl
- 16 Chopper blade unit
- 17 Chopper lid
- 18 Mill (HR2163/HR2165/HR2166 only)
- 19 Metal mill with blade unit
- 20 Mill cover

**Dansk**

- 1 Motorenhed med kontrolknop
- 2 Pulse-indstilling
- 3 Hastighedsindstillinger
- 4 Kontrolknop
- 5 Knivenhed til plastikblender
- 6 Tætningsring
- 7 Blenderglas af plastik
- 8 Indholdsindikator
- 9 Låg til blenderglas i plastik
- 10 Åbning i låg
- 11 Lille overdækningslåg
- 12 Filter (kun HR2165/HR2166)
- 13 Hakker (kun HR2166)

**Deutsch**

- 1 Motoreinheit mit Drehschalter
- 2 Impulsfunktion
- 3 Drehgeschwindigkeitseinstellungen
- 4 Drehschalter
- 5 Plastik-Mixeressensereinheit
- 6 Dichtungsring
- 7 Kunststoffmischbecher
- 8 Füllstandsanzeige
- 9 Deckel des Kunststoffmischbechers
- 10 Öffnung im Deckel
- 11 Kleiner Deckel
- 12 Filter (nur HR2165/HR2166)
- 13 Zerkleinerer (nur HR2166)
- 14 Verbindungseinheit
- 15 Zerkleinerer-Behälter
- 16 Messereinheit des Zerkleinerers
- 17 Deckel des Zerkleinerers
- 18 Mühle (nur HR2163/HR2165/HR2166)
- 19 Metallmühle mit Messereinheit
- 20 Deckel für Mühle

**Ελληνικά**

- 1 Μοτέρ με διακόπτη ελέγχου
- 2 Ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας
- 3 Ρυθμίσεις ταχύτητας
- 4 Διακόπτης

- 12 Φύλλο (μόνο στα HR2165/HR2166)
- 13 Κόφτης (μόνο στα HR2165/HR2166)
- 14 Μονάδα σύνδεσης
- 15 Μπowl κόφτη
- 16 Λεπίδες κόφτη
- 17 Καπάκι κόφτη

- 18 Μύλος (μόνο στα HR2163/HR2165/HR2166)
- 19 Μεταλλικός μύλος με λεπίδες
- 20 Κάλυμμα μύλου

**Español**

- 1 Unidad motora con rueda de control
- 2 Posición Pulse
- 3 Selector de velocidad
- 4 Rueda de control
- 5 Batidora de plástico (solo en modelos HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)
- 6 Unidad de cuchillas de la batidora de plástico
- 7 Jarra de plástico de la batidora
- 8 Indicación de nivel
- 9 Tapa de la jarra de plástico de la batidora
- 10 Abertura de la tapa
- 11 Tapa pequeña
- 12 Filtro (solo en modelos HR2165/HR2166)
- 13 Picadora (solo en el modelo HR2166)
- 14 Unidad de acoplamiento
- 15 Recipiente de la picadora
- 16 Unidad de cuchillas de la picadora
- 17 Tapa de la picadora
- 18 Molinillo (solo en modelos HR2163/HR2165/HR2166)
- 19 Molinillo de metal con unidad de cuchillas
- 20 Cubierta del molinillo

- 21 Picadora (solo en el modelo HR2166)
- 22 Unidad de acoplamiento
- 23 Recipiente de la picadora
- 24 Unidad de cuchillas de la picadora
- 25 Tapa de la picadora

- 26 Molinillo (solo en modelos HR2163/HR2165/HR2166)
- 27 Molinillo de metal con unidad de cuchillas
- 28 Cubierta del molinillo

- 29 Picadora (solo en el modelo HR2166)
- 30 Unidad de acoplamiento
- 31 Recipiente de la picadora
- 32 Unidad de cuchillas de la picadora
- 33 Tapa de la picadora

- 34 Molinillo (solo en modelos HR2163/HR2165/HR2166)
- 35 Molinillo de metal con unidad de cuchillas
- 36 Cubierta del molinillo

- 37 Picadora (solo en el modelo HR2166)
- 38 Unidad de acoplamiento
- 39 Recipiente de la picadora
- 40 Unidad de cuchillas de la picadora
- 41 Tapa de la picadora

- 42 Molinillo (solo en modelos HR2163/HR2165/HR2166)
- 43 Molinillo de metal con unidad de cuchillas
- 44 Cubierta del molinillo

- 45 Picadora (solo en el modelo HR2166)
- 46 Unidad de acoplamiento
- 47 Recipiente de la picadora
- 48 Unidad de cuchillas de la picadora
- 49 Tapa de la picadora

- 50 Molinillo (solo en modelos HR2163/HR2165/HR2166)
- 51 Molinillo de metal con unidad de cuchillas
- 52 Cubierta del molinillo

- 53 Picadora (solo en el modelo HR2166)
- 54 Unidad de acoplamiento
- 55 Recipiente de la picadora
- 56 Unidad de cuchillas de la picadora
- 57 Tapa de la picadora

- 58 Molinillo (solo en modelos HR2163/HR2165/HR2166)
- 59 Molinillo de metal con unidad de cuchillas
- 60 Cubierta del molinillo

- 61 Picadora (solo en el modelo HR2166)
- 62 Unidad de acoplamiento
- 63 Recipiente de la picadora
- 64 Unidad de cuchillas de la picadora
- 65 Tapa de la picadora

- 66 Molinillo (solo en modelos HR2163/HR2165/HR2166)
- 67 Molinillo de metal con unidad de cuchillas
- 68 Cubierta del molinillo

- 69 Picadora (solo en el modelo HR2166)
- 70 Unidad de acoplamiento
- 71 Recipiente de la picadora
- 72 Unidad de cuchillas de la picadora
- 73 Tapa de la picadora

- 74 Molinillo (solo en modelos HR2163/HR2165/HR2166)
- 75 Molinillo de metal con unidad de cuchillas
- 76 Cubierta del molinillo

- 77 Picadora (solo en el modelo HR2166)
- 78 Unidad de acoplamiento
- 79 Recipiente de la picadora
- 80 Unidad de cuchillas de la picadora
- 81 Tapa de la picadora

- 82 Molinillo (solo en modelos HR2163/HR2165/HR2166)
- 83 Molinillo de metal con unidad de cuchillas
- 84 Cubierta del molinillo

- 85 Picadora (solo en el modelo HR2166)
- 86 Unidad de acoplamiento
- 87 Recipiente de la picadora
- 88 Unidad de cuchillas de la picadora
- 89 Tapa de la picadora

- 90 Molinillo (solo en modelos HR2163/HR2165/HR2166)
- 91 Molinillo de metal con unidad de cuchillas
- 92 Cubierta del molinillo

- 93 Picadora (solo en el modelo HR2166)
- 94 Unidad de acoplamiento
- 95 Recipiente de la picadora
- 96 Unidad de cuchillas de la picadora
- 97 Tapa de la picadora

- 98 Molinillo (solo en modelos HR2163/HR2165/HR2166)
- 99 Molinillo de metal con unidad de cuchillas
- 100 Cubierta del molinillo

- 101 Picadora (solo en el modelo HR2166)
- 102 Unidad de acoplamiento
- 103 Recipiente de la picadora
- 104 Unidad de cuchillas de la picadora
- 105 Tapa de la picadora

- 106 Leikkukulho
- 107 Hienonnuososa
- 108 Teholeikkurin kansi
- 109 Mausteikkuri (vain mallit HR2163/HR2165/HR2166)
- 110 Metallinen mausteikkuri ja teräyksikkö
- 111 Mausteikkurin suojus

**Français**

- 1 Bloc moteur avec bouton de commande
- 2 Position Pulse
- 3 Réglages de vitesse
- 4 Bouton de commande
- 5 Bol mélangeur en plastique (HR2162/HR2163/HR2165/HR2166 uniquement)
- 6 Ensemble lames du bol mélangeur en plastique
- 7 Bague d'étanchéité
- 8 Blender en plastique
- 9 Indication du niveau
- 10 Couvercle du blender en plastique
- 11 Ouverture à couvercle
- 12 Petit couvercle
- 13 Filtre (HR2165/HR2166 uniquement)
- 14 Hachoir (HR2166 uniquement)
- 15 Bol du hachoir
- 16 Ensemble lames du hachoir
- 17 Couvercle du hachoir
- 18 Moulin (HR2163/HR2165/HR2166 uniquement)
- 19 Unité d'assemblage
- 20 Mijakkerne i plast
- 21 Nivåindikator
- 22 Løkk til mikserkannen i plast
- 23 Åpning i løkkek
- 24 Løkk til åpningen i hovedløkkek
- 25 Filtre (kun HR2165/HR2166)
- 26 Hakker (kun HR2166)
- 27 Koblingsenhet
- 28 Hakkbeholder
- 29 Bolle
- 30 Knivenhet for hakker
- 31 Løkk til hakker
- 32 Kvern (kun HR2163/HR2165/HR2166)
- 33 Metallkvern med knivenhet
- 34 Kverndeksel
- 35 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 36 Bağlantı ünitesi
- 37 Doğrayıcı haznesi
- 38 Nivâs göstergesi
- 39 Plastik blender haznesi
- 40 Seviye göstergesi
- 41 Plastik blender haznesi kapağı
- 42 Kapaktaki ağz
- 43 Kütük üst kapak
- 44 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 45 Doğrayıcı kapağı
- 46 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 47 Bağlantı ünitesi
- 48 Doğrayıcı haznesi
- 49 Nivâs göstergesi
- 50 Plastik blender haznesi
- 51 Kapaktaki ağz
- 52 Kütük üst kapak
- 53 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 54 Doğrayıcı kapağı
- 55 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 56 Bağlantı ünitesi
- 57 Doğrayıcı haznesi
- 58 Nivâs göstergesi
- 59 Plastik blender haznesi
- 60 Kapaktaki ağz
- 61 Kütük üst kapak
- 62 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 63 Doğrayıcı kapağı
- 64 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 65 Bağlantı ünitesi
- 66 Doğrayıcı haznesi
- 67 Nivâs göstergesi
- 68 Plastik blender haznesi
- 69 Kapaktaki ağz
- 70 Kütük üst kapak
- 71 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 72 Doğrayıcı kapağı
- 73 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 74 Bağlantı ünitesi
- 75 Doğrayıcı haznesi
- 76 Nivâs göstergesi
- 77 Plastik blender haznesi
- 78 Kapaktaki ağz
- 79 Kütük üst kapak
- 80 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 81 Doğrayıcı kapağı
- 82 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 83 Bağlantı ünitesi
- 84 Doğrayıcı haznesi
- 85 Nivâs göstergesi
- 86 Plastik blender haznesi
- 87 Kapaktaki ağz
- 88 Kütük üst kapak
- 89 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 90 Doğrayıcı kapağı
- 91 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 92 Bağlantı ünitesi
- 93 Doğrayıcı haznesi
- 94 Nivâs göstergesi
- 95 Plastik blender haznesi
- 96 Kapaktaki ağz
- 97 Kütük üst kapak
- 98 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 99 Doğrayıcı kapağı
- 100 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 101 Bağlantı ünitesi
- 102 Doğrayıcı haznesi
- 103 Nivâs göstergesi
- 104 Plastik blender haznesi
- 105 Kapaktaki ağz
- 106 Kütük üst kapak
- 107 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 108 Doğrayıcı kapağı
- 109 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 110 Bağlantı ünitesi
- 111 Doğrayıcı haznesi
- 112 Nivâs göstergesi
- 113 Plastik blender haznesi
- 114 Kapaktaki ağz
- 115 Kütük üst kapak
- 116 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 117 Doğrayıcı kapağı
- 118 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 119 Bağlantı ünitesi
- 120 Doğrayıcı haznesi
- 121 Nivâs göstergesi
- 122 Plastik blender haznesi
- 123 Kapaktaki ağz
- 124 Kütük üst kapak
- 125 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 126 Doğrayıcı kapağı
- 127 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 128 Bağlantı ünitesi
- 129 Doğrayıcı haznesi
- 130 Nivâs göstergesi
- 131 Plastik blender haznesi
- 132 Kapaktaki ağz
- 133 Kütük üst kapak
- 134 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 135 Doğrayıcı kapağı
- 136 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 137 Bağlantı ünitesi
- 138 Doğrayıcı haznesi
- 139 Nivâs göstergesi
- 140 Plastik blender haznesi
- 141 Kapaktaki ağz
- 142 Kütük üst kapak
- 143 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 144 Doğrayıcı kapağı
- 145 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 146 Bağlantı ünitesi
- 147 Doğrayıcı haznesi
- 148 Nivâs göstergesi
- 149 Plastik blender haznesi
- 150 Kapaktaki ağz
- 151 Kütük üst kapak
- 152 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 153 Doğrayıcı kapağı
- 154 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 155 Bağlantı ünitesi
- 156 Doğrayıcı haznesi
- 157 Nivâs göstergesi
- 158 Plastik blender haznesi
- 159 Kapaktaki ağz
- 160 Kütük üst kapak
- 161 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 162 Doğrayıcı kapağı
- 163 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 164 Bağlantı ünitesi
- 165 Doğrayıcı haznesi
- 166 Nivâs göstergesi
- 167 Plastik blender haznesi
- 168 Kapaktaki ağz
- 169 Kütük üst kapak
- 170 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 171 Doğrayıcı kapağı
- 172 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 173 Bağlantı ünitesi
- 174 Doğrayıcı haznesi
- 175 Nivâs göstergesi
- 176 Plastik blender haznesi
- 177 Kapaktaki ağz
- 178 Kütük üst kapak
- 179 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 180 Doğrayıcı kapağı
- 181 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 182 Bağlantı ünitesi
- 183 Doğrayıcı haznesi
- 184 Nivâs göstergesi
- 185 Plastik blender haznesi
- 186 Kapaktaki ağz
- 187 Kütük üst kapak
- 188 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 189 Doğrayıcı kapağı
- 190 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 191 Bağlantı ünitesi
- 192 Doğrayıcı haznesi
- 193 Nivâs göstergesi
- 194 Plastik blender haznesi
- 195 Kapaktaki ağz
- 196 Kütük üst kapak
- 197 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 198 Doğrayıcı kapağı
- 199 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 200 Bağlantı ünitesi
- 201 Doğrayıcı haznesi
- 202 Nivâs göstergesi
- 203 Plastik blender haznesi
- 204 Kapaktaki ağz
- 205 Kütük üst kapak
- 206 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 207 Doğrayıcı kapağı
- 208 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 209 Bağlantı ünitesi
- 210 Doğrayıcı haznesi
- 211 Nivâs göstergesi
- 212 Plastik blender haznesi
- 213 Kapaktaki ağz
- 214 Kütük üst kapak
- 215 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 216 Doğrayıcı kapağı
- 217 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 218 Bağlantı ünitesi
- 219 Doğrayıcı haznesi
- 220 Nivâs göstergesi
- 221 Plastik blender haznesi
- 222 Kapaktaki ağz
- 223 Kütük üst kapak
- 224 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 225 Doğrayıcı kapağı
- 226 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 227 Bağlantı ünitesi
- 228 Doğrayıcı haznesi
- 229 Nivâs göstergesi
- 230 Plastik blender haznesi
- 231 Kapaktaki ağz
- 232 Kütük üst kapak
- 233 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 234 Doğrayıcı kapağı
- 235 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 236 Bağlantı ünitesi
- 237 Doğrayıcı haznesi
- 238 Nivâs göstergesi
- 239 Plastik blender haznesi
- 240 Kapaktaki ağz
- 241 Kütük üst kapak
- 242 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 243 Doğrayıcı kapağı
- 244 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 245 Bağlantı ünitesi
- 246 Doğrayıcı haznesi
- 247 Nivâs göstergesi
- 248 Plastik blender haznesi
- 249 Kapaktaki ağz
- 250 Kütük üst kapak
- 251 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 252 Doğrayıcı kapağı
- 253 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 254 Bağlantı ünitesi
- 255 Doğrayıcı haznesi
- 256 Nivâs göstergesi
- 257 Plastik blender haznesi
- 258 Kapaktaki ağz
- 259 Kütük üst kapak
- 260 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 261 Doğrayıcı kapağı
- 262 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 263 Bağlantı ünitesi
- 264 Doğrayıcı haznesi
- 265 Nivâs göstergesi
- 266 Plastik blender haznesi
- 267 Kapaktaki ağz
- 268 Kütük üst kapak
- 269 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 270 Doğrayıcı kapağı
- 271 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 272 Bağlantı ünitesi
- 273 Doğrayıcı haznesi
- 274 Nivâs göstergesi
- 275 Plastik blender haznesi
- 276 Kapaktaki ağz
- 277 Kütük üst kapak
- 278 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 279 Doğrayıcı kapağı
- 280 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 281 Bağlantı ünitesi
- 282 Doğrayıcı haznesi
- 283 Nivâs göstergesi
- 284 Plastik blender haznesi
- 285 Kapaktaki ağz
- 286 Kütük üst kapak
- 287 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 288 Doğrayıcı kapağı
- 289 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 290 Bağlantı ünitesi
- 291 Doğrayıcı haznesi
- 292 Nivâs göstergesi
- 293 Plastik blender haznesi
- 294 Kapaktaki ağz
- 295 Kütük üst kapak
- 296 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 297 Doğrayıcı kapağı
- 298 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 299 Bağlantı ünitesi
- 300 Doğrayıcı haznesi
- 301 Nivâs göstergesi
- 302 Plastik blender haznesi
- 303 Kapaktaki ağz
- 304 Kütük üst kapak
- 305 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 306 Doğrayıcı kapağı
- 307 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 308 Bağlantı ünitesi
- 309 Doğrayıcı haznesi
- 310 Nivâs göstergesi
- 311 Plastik blender haznesi
- 312 Kapaktaki ağz
- 313 Kütük üst kapak
- 314 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 315 Doğrayıcı kapağı
- 316 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 317 Bağlantı ünitesi
- 318 Doğrayıcı haznesi
- 319 Nivâs göstergesi
- 320 Plastik blender haznesi
- 321 Kapaktaki ağz
- 322 Kütük üst kapak
- 323 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 324 Doğrayıcı kapağı
- 325 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 326 Bağlantı ünitesi
- 327 Doğrayıcı haznesi
- 328 Nivâs göstergesi
- 329 Plastik blender haznesi
- 330 Kapaktaki ağz
- 331 Kütük üst kapak
- 332 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 333 Doğrayıcı kapağı
- 334 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 335 Bağlantı ünitesi
- 336 Doğrayıcı haznesi
- 337 Nivâs göstergesi
- 338 Plastik blender haznesi
- 339 Kapaktaki ağz
- 340 Kütük üst kapak
- 341 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 342 Doğrayıcı kapağı
- 343 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 344 Bağlantı ünitesi
- 345 Doğrayıcı haznesi
- 346 Nivâs göstergesi
- 347 Plastik blender haznesi
- 348 Kapaktaki ağz
- 349 Kütük üst kapak
- 350 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 351 Doğrayıcı kapağı
- 352 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 353 Bağlantı ünitesi
- 354 Doğrayıcı haznesi
- 355 Nivâs göstergesi
- 356 Plastik blender haznesi
- 357 Kapaktaki ağz
- 358 Kütük üst kapak
- 359 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 360 Doğrayıcı kapağı
- 361 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 362 Bağlantı ünitesi
- 363 Doğrayıcı haznesi
- 364 Nivâs göstergesi
- 365 Plastik blender haznesi
- 366 Kapaktaki ağz
- 367 Kütük üst kapak
- 368 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 369 Doğrayıcı kapağı
- 370 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 371 Bağlantı ünitesi
- 372 Doğrayıcı haznesi
- 373 Nivâs göstergesi
- 374 Plastik blender haznesi
- 375 Kapaktaki ağz
- 376 Kütük üst kapak
- 377 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 378 Doğrayıcı kapağı
- 379 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 380 Bağlantı ünitesi
- 381 Doğrayıcı haznesi
- 382 Nivâs göstergesi
- 383 Plastik blender haznesi
- 384 Kapaktaki ağz
- 385 Kütük üst kapak
- 386 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 387 Doğrayıcı kapağı
- 388 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 389 Bağlantı ünitesi
- 390 Doğrayıcı haznesi
- 391 Nivâs göstergesi
- 392 Plastik blender haznesi
- 393 Kapaktaki ağz
- 394 Kütük üst kapak
- 395 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 396 Doğrayıcı kapağı
- 397 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 398 Bağlantı ünitesi
- 399 Doğrayıcı haznesi
- 400 Nivâs göstergesi
- 401 Plastik blender haznesi
- 402 Kapaktaki ağz
- 403 Kütük üst kapak
- 404 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 405 Doğrayıcı kapağı
- 406 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 407 Bağlantı ünitesi
- 408 Doğrayıcı haznesi
- 409 Nivâs göstergesi
- 410 Plastik blender haznesi
- 411 Kapaktaki ağz
- 412 Kütük üst kapak
- 413 Filtre (sadece HR2165/HR2166)
- 414 Doğrayıcı kapağı
- 415 Doğrayıcı (sadece HR2166)
- 416 Bağlantı ünitesi
- 41

**Note**: Make sure to turn the control knob to the pulse setting (**PULSE**) a few times.

Ingredients	Quantity	Speed	Time
Cooked potatoes	200 g	MAX	25 sec.
Cooked chicken	200 g		
Cooked french beans	200 g		
Milk	360 ml		

- Note**
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.

## Dansk

Før apparatet tages i brug

Sørg for at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet for første gang (se afsnittet "Rengøring").

**Bemærk**

- Undgå at overskride de angivne mængder og tilberedningstider angivet i Fig. 6.
- Lad ikke apparatet køre i mere end 60 sekunder ad gangen, når du behandler større mængder, og lad det køle ned til stuetemperatur, før det bruges igen.

**Blender (Fig. 2)**

- Blenderen er beregnet til:
  - Blending af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter; sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes.
  - Mixing af bløde ingredienser; f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
  - Pureng af kogte ingredienser; f.eks. ved tilberedning af babymad.

- Bemærk**
- Overfyld aldrig blenderglasset til over det angivne maksimale niveau (1,5 liter), så du undgår at indholdet flyder over.

- Tip**
- For at tilberede ingredienser meget kortvarigt skal du dreje kontrolknappen til pulse-indstillingen (**PULSE**) flere gange.
- Brug aldrig pulse-indstillingen længere end et par sekunder ad gangen.

**Filter (kun HR2165/HR2166) (Fig. 3)**

Filteret kan bruges til tilberedning af ekstra fint blendet sojamelk, friskpresset frugtjuice, saucer eller cocktails. Frø/frugtkød/skral bevares i filteret.

- Bemærk**
- Overskrid ikke den angivne maksimum-markering på filteret.
- Brug ikke filteret til tilberedning af varme ingredienser.

- Tip**
- Opblød sojabønner i fire timer eller længere for at få optimale resultater.

**Hakker (kun HR2166) (Fig. 4)**

Du kan bruge hakeren til at hakke ingredienser som f.eks. løg, kød, krydderier; grøntsager; frugt, chokolade, fast ost, babymad og nødder.

- Bemærk**
- Brug ikke hakeren til flydende ingredienser Brug i stedet blenderen.
- Overskrid ikke maksimum-markeringen på hakeren.
- Fyld aldrig hakeren med varme ingredienser.

**Møllekvarn (kun HR2163/HR2165/HR2166) (Fig. 5)**

Møllekvarnen kan bruges til at male og hakke ingredienser som f.eks. kaffebønner, peberkorn, sesamfrø, ris, hvede, kokosnød, nødder (uden skal), tørrede sojabønner tørrede ærter, ost, brødkrummer osv.

- Bemærk**
- Møllekvarnen egner sig ikke til hakning af meget hårde ingredienser som f.eks. muskatnød og isteminger.
- Møllekvarnen bør ikke anvendes til tilberedning af flydende mad/drikke, eksempelvis frugtjuice.
- Tilbered ikke ingredienser, der er højere end møllekvarnbeholderen.
- Fyld aldrig møllekvarnen med varme ingredienser.

**Rengøring (Fig. 7)**

**Nem rengøring af blenderglasset:**
Følg trin 1 2 3 4.

**Bemærk:** Sørg for at dreje kontrolknappen til pulse-indstillingen (**PULSE**) et par gange.

**Opskrift på babymad**

Ingredienser	Mængde	Hastighed	Tid
Kogte kartofler	200 g	MAX	25 sek.
Kogt kylling	200 g		
Kogte grønne bønner	200 g		
Mælk	360 ml		

- Bemærk**
- Lad altid blenderen køle ned til stuetemperatur efter hver portion, du blender.

## Deutsch

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe «Reinigung»).

- Hinweis**
- Überschreiten Sie nicht die Mengen und Verarbeitungszeiten wie in Abb.6 angegeben.
- 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.

**Mixer (Abb. 2)**

Der Mixer ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukte, Saften, Obstsaften, Suppen, Mixgetränke, Milchshakes.
  - Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
  - Pürieren gegarter Zutaten, z.B. für Baby-Nahrung.
- Hinweis**
- Um ein Auslaufen von Zutaten zu verhindern, füllen Sie den Mixbecher nicht über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus (1,5 Liter).

- Tip**
- Um Zutaten nur kurz zu verarbeiten, drehen Sie den Drehschalter mehrmals auf die Impulsstellung (**PULSE**).
- Die Impulsfunktion sollte immer nur wenige Sekunden lang verwendet werden.

**Filter (nur HR2165/HR2166) (Abb. 3)**

Mit dem Filter können Sie besonders feine Sojamilch, frische Fruchtsäfte, Obst- oder Cocktails zubereiten. Kerne, Fruchtfleisch und Schalen verbleiben im Filter.

- Hinweis**
- Überschreiten Sie nicht die am Filter ersichtliche Füllstandsmarkierung.
- Verarbeiten Sie im Filter keine heißen Flüssigkeiten.

- Tip**
- Weichen Sie Sojabohnen mindestens 4 Stunden ein, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

**Zerkleinerer (nur HR2166) (Abb. 4)**

Sie können den Zerkleinerer verwenden, um z. B. Zwiebeln, Fleisch, Kräuter, Gemüse, Obst, Schokolade, Hartkäse, Babyahrung, Nüsse etc. zu zerkleinern.

- Verwenden Sie den Zerkleinerer nicht zum Vermengen von Flüssigkeiten.Verwenden Sie dafür den Mixer.
- Überschreiten Sie nicht die am Zerkleinerer ersichtliche Füllstandsmarkierung.
- Füllen Sie den Zerkleinerer nie mit heißen Zutaten.

**Mühle (nur HR2163/HR2165/HR2166) (Abb. 5)**

Sie können die Mühle verwenden, um z. B. Kaffeebohnen, Pfefferkörner, Sesamkörner, Reis, Weizen, Kokosnussschale, geschälte Nüsse, getrocknete Sojabohnen, getrocknete Erbsen, Käse, Sesambrösel etc. zu mahlen und zu zerkleinern.

- Hinweis**
- Die Mühle ist zum Zerkleinern harter Zutaten wie Muskatnüsse und Eiswürfel nicht geeignet.
- Verarbeiten Sie in der Mühle keine Flüssigkeiten wie z. B. Fruchtsaft.
- Verarbeiten Sie nur so viele Zutaten wie in den Becher der Mühle passen.
- Füllen Sie die Mühle nie mit heißen Zutaten.

**Reinigung (Abb. 7)**

**Einfache Reinigung des Mixbechers:** Befolgen Sie die Schritte 1, 2, 3 und 4.

**Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass Sie mithilfe des Drehschalters einige Male die Impulsfunktion (**PULSE**) einschalten.

**Rezept für Babyahrung**

Zutaten	Menge	Geschwindigkeit	Dauer
Keitettete Kartoffeln	200 g	MAX	25 Sek.
Gekochtes Hähnchenfleisch	200 g		
Gekochte junge Schnittbohnen	200 g		
Milch	360 ml		

- Hinweis**
- Lassen Sie das Gerät nach jedem Arbeitsgang stets auf Raumtemperatur abkühlen.

## Ελληνικά

Πριν την πρώτη χρήση

Καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά (βείτε το κεφάλαιο «Καθαρισμός»).

- Σημείωση**
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στον π.κ. 6.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα τη φορά όταν επεξεργάζεστε μεγάλες ποσότητες και αφήστε την να esfύρσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν την επόμενη λειτουργία.

**Μπλέντερ (εικ. 2)**

Το μπλέντερ χρησιμοποιείται για:

- Να αναμιγνύετε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέιλ, μιλκσέικ.
- Να ανακατεύετε με μαλακά υλικά, π.χ. μέλιμα για τριγονίες ή μαγιονέζα.
- Να λιώνετε μαγειρεμένα υλικά, π.χ. για να φτιάξετε βρεφική τροφή.

**Σημείωση**

- Μην γεμίζετε ποτέ υπερβολικά την κανάτα του μπλέντερ επάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης (1,5 λίτρο), για να αποφύγετε τη διαρροή.

**Συμβουλή**

- Για την επεξεργασία υλικών σπυγμιαία, γυρίστε το διακόπτη ελέγχου στη ρύθμιση σπυγμιαίας λειτουργίας (**PULSE**) αρκετές φορές.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη ρύθμιση σπυγμιαίας λειτουργίας πάνω από μερικά δευτερόλεπτα τη φορά.

**Φίλτρο (μόνο στα HR2165/HR2166) (Εικ. 3)**

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φίλτρο για να φτιάξετε πολύ καλά χτυπημένο γάλα όπως φρέσκους φρούτουςχυμούς, σως και κοκτέιλ. Οι σπόροι/ο παχύρευστο φλοιός παραμένουν στο φίλτρο.

- Σημείωση**
- Μην υπερβαίνετε την μέγιστη στάθμη που αναφέρεται στο φίλτρο.
- Μην χρησιμοποιείτε το φίλτρο για να επεξεργαστείτε ζεστά υλικά.

**Συμβουλή**

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, μουλιάστε τους σπόρους σόγιας για τουλάχιστον 4 ώρες.

**Κόφτης (μόνο στο HR2166) (Εικ. 4)**

Μπορείτε να χρησιμοποιήστε τον κόφτη για να κομματιάσετε υλικά όπως κρεμμύδια, κρέας, μυρωδικά, λαχανικά, φρούτα, σοκολάτα, σκληρό τυρί, βρεφικές τροφές και ξηρούς καρπούς.

- Σημείωση**
- Μην αναμιγνύετε υγρά με τον κόφτη. Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ για αυτόν το σκοπό.
- Μην υπερβαίνετε την μέγιστη στάθμη που αναφέρεται στον κόφτη.
- Μην γεμίζετε ποτέ τον κόφτη με ζεστά υλικά.

**Μύλος (μόνο στα HR2163/HR2165/HR2166) (Εικ. 5)**

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μύλο για να αλέσετε και να κομματιάσετε υλικά όπως κόκκους καφέ, άφριτο πιπέρι, καθυφριζόμενο σουσάμι, ριζή, σπύρι, σάρκα κάρδαμ, ξηρούς καρπούς (χωρίς κελύφη), αποξηραμένους καρπούς σόγιας, αποξηραμένα μπιζέλια, τυρί, ψιχουλά, κ.λπ.

- Σημείωση**
- Ο μύλος δεν είναι κατάλληλος για κομματάσμα πολύ σκληρών υλικών όπως αποξηραμένο κρέας παρτέρι.
- Μην χρησιμοποιείτε το μύλο για να επεξεργαστείτε υγρά μείγματα όπως φρούτουςχυμούς.
- Μην επεξεργάζεστε υλικά που υπερβαίνουν το ύψος της κανάτας του μύλου.
- Μην γεμίζετε ποτέ το μύλο με ζεστά υλικά.

**Καθαρισμός (εικ. 7)**

**Εγκόλο καθαρισμα της κανάτας του μπλέντερ:**
Ακολουθήστε τα βήματα 1 2 3 4.

**Σημείωση:** Φροντίστε να γυρίσετε το διακόπτη ελέγχου στη ρύθμιση σπυγμιαίας λειτουργίας (**PULSE**) μερικές φορές.

**Συνταγή για βρεφική τροφή**

Υλικά	Ποσότητα	Ταχύτητα	Time (Ωρα)
Μαγειρεμένες πατάτες	200 γρ.	MAX	25 δευτ.
Μαγειρεμένο κοτόπουλο	200 γρ.		
Μαγειρεμένα φασολάκια	200 γρ.		
Γάλα	360 ml		

- Σημείωση**
- Να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου μετά από την επεξεργασία κάθε μερίδας.

## Español

**Antes de utilizarla 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 sección "Limpieza").

- Nota**
- No supere los valores máximos para las cantidades y los tiempos de procesamiento que se indican en Fig. 6.
- 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.

**Batidora (Fig. 2)**

La batidora está diseñada para:

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

- Nota**
- No exceda el nivel máximo indicado en la jarra de la batidora (1,5 litros) para evitar que se derrame el contenido.

- Consejo**
- Si desea procesar los ingredientes durante muy poco tiempo, gire la rueda de control hasta la posición Pulse (**PULSE**) varias veces.
- No utilice nunca la posición Pulse durante más de unos pocos segundos seguidos.

**Filtero (solo en modelos HR2165/HR2166) (Fig. 3)**

Puede utilizar la picadora para obtener leche de soja, zumos de fruta natural, salsas o cócteles muy batidos. Las pepitas, la pulpa y la piel se quedan en el filtro.

- Nota**
- No exceda el nivel máximo indicado en el filtro.
- No utilice el filtro para procesar ingredientes calientes.

- Consejo**
- Deje la soja en remojo durante 4 horas para conseguir unos resultados óptimos.

**Picadora (solo en el modelo HR2166) (Fig. 4)**

Puede utilizar la picadora para picar ingredientes como cebollas, carne, hierbas, verduras, fruta, chocolate, queso curado, papillas y frutos secos.

- Nota**
- No utilice la picadora para mezclar líquidos. Utilice la batidora para este fin.
- No exceda el nivel máximo indicado en la picadora.
- Nunca llene la picadora con ingredientes calientes.

**Molinillo (en modelos HR2163/HR2165/HR2166) (Fig. 5)**

Puede utilizar el molinillo para moler y picar ingredientes como granos de café o de pimienta, semillas de sésamo, arroz, trigo, pulpa de coco, frutos secos (pelados), granos de soja secos, guisantes secos, queso, miga de pan, etc.

- Nota**
- El triturador de alimentos no es adecuado para picar ingredientes muy duros tales como nuez moscada y cubitos de hielo.
- No utilice el molinillo para procesar líquidos como zumos de fruta.
- No procese una cantidad de ingredientes que supere la altura de la jarra del molinillo.
- Nunca llene el molinillo con ingredientes calientes.

**Limpieza (Fig. 7)**

**Para limpiar la jarra de la batidora de forma sencilla,** siga los pasos 1, 2, 3 y 4.

**Nota:** Asegúrese de girar la rueda de control hasta la posición Pulse (**PULSE**) varias veces.

Ingredientes	Cantidad	Velocidad	Tiempo
Patatas cocinadas	200 g	MAX	25 segundos
Pollo cocido	200 g		
Judías verdes cocidas	200 g		
Leche	360 ml		

- Nota**
- Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar cada lote.

## Suomi

**Käyttöohotto**

Puhdistaja hyvin kalliin ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (lisäaiheita kappaleessa Puhdistus).

**Huomautus**

- Älä ylitä määriä ja valmistusaikoja, jotka on annettu kuvassa 6
- Käytä laitetta enintään 60 sekuntia kerrallaan, kun sekoitat suuria määriä, ja anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöön ennen seuraavaa käyttöä.

**Tehosekoitin (kuva 2)**

Tehosekoittimen käyttötarvikukset

- Nesteden, kuten maidotuotteiden, kastikkeiden, hedelmämeहुujen, keittojen, juomien ja pöritelöiden sekoittaminen.
- Keuyden aineiden, kuten ohukastaikinan tai majoneesin sekoittaminen.
- Keitettyjen ruoka-aineiden, kuten vauvanruoan seosteuttaminen.

**Huomautus**

- Vältä roiskumista täytämällä sekoittinkannu vain merkittyyn enimmäismäärään (1,5 litraa) asti.

- Vinkki**
- Voit käsitellä aineksia hyvin nopeasti kääntämällä valitsimen sykäsäsentoon (**PULSE**) useita kertoja.
- Älä käytä pitopainiketta pidempään kuin muutaman sekunnin kerrallaan.

**Siviliä (vain mallit HR2165/HR2166) (kuva3)**

Sivillen avulla voit valmistaa sojamaitoa, herkullisia tuoremuহija, kastikkeita ja cocktailja. Siemenet/hedelmäjuete/kuoret jäävät siviliään.

**Huomautus**

- Älä ylitä siviliään merkittyä enimmäismäärää.
- Älä käytä siviliää kuulumien aineiden kanssa.

**Vinkki**

- Saat parhaan tuloksen liottamalla soijapapuja vähintään 4 tuntia.

**Teholeikkuri (vain HR2166) (kuva 4)**

Teholeikkurilla voit pilkkoa esimerkiksi sipulia, lhaa, yrttejä, kasviksia, hedelmiä, suklaata, kiinteää juustoa, vauvanruokaa ja pähkinöitä.

**Huomautus**

- Älä sekoita nesteitä teholeikkurissa. Käytä tähän tarkoitukseen tehosekoitinta.
- Älä ylitä teholeikkurin merkittyä enimmäismäärää.
- Älä käytä teholeikkuria kuumilla aineksilla.

**Maustemylly (vain mallit HR2163/HR2165/HR2166) (kuva 5)**

Maustemyllyllä voi jauhaa ja sипuta esimerkiksi kahvipapua, kokonaisia pippureita, seesamisemeniä, risiä, vehnäsi, kookospähkinän hedelmälihaa, pähkinöitä (kuorittuja), kuivattuja soijapapuja, kuivattuja herneitä, juustoa ja leivänmuruja.

**Huomautus**

- Maustemylly ei sovi erittäin kovien aineiden hiontamiseen, kuten muskatti ja jääpalat.
- Älä käytä maustemyllyä nestedien, esimerkiksi hedelmätuoremeहुujen sekoittamiseen.
- Käsittele maustemyllyssä enintään karullinen aineksia kerrallaan.
- Älä käytä mausteikkuria kuumilla aineksilla.

**Puhdistaminen (kuva 7)**

**Sekoituskuolon helppo puhdistaminen:** noudata ohjeen vaiheita: 1,2,3,4.

**Huomautus:** käännä valitsin sykäsäsentoon (**PULSE**) muutaman kerran.

**Vauvanruokaresepti**

Aineet	Määrä	Nopeus	Aika
Keitettyä perunoita	200 g	Enintään	25 s
Keitettyä kanaa	200 g		
Keitettyä tarhapapuja	200 g		
Maitoa	360 ml		

- Huomautus**
- Anna laitteen aina jäähtyä huoneen lämpötilaa vastaavaksi jokaisen käsitelyn erän jälkeen.

## Français

**Avant la première utilisation**

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage »).

- Remarque**
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation maximaux indiqués dans le tableau de la figure 6.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 60 secondes sans interruption lorsque vous travaillez de grosses quantités et laissez-le refroidir à température ambiante avant de continuer.

**Blender (fig. 2)**

Le blender est destiné à :

- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, cocktails et milk-shakes ;
- mixer des préparations à consistance molle, telles que de la pâte à crêpes ou de la mayonnaise.

**référer en purée des aliments cuits, pour préparer des repas pour bébés par exemple.**

- Remarque**
- Ne remplissez jamais le bol mélangeur au-delà du niveau maximal indiqué (1,5 litre) afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.

- Conseil**
- Pour mixer des ingrédients très brièvement, réglez le bouton de commande sur la position (**PULSE**) à plusieurs reprises.
- N'utilisez jamais la fonction Pulse pendant plus de quelques secondes.

**Filtere (HR2165/HR2166 uniquement) (fig. 3)**

Vous pouvez utiliser le filtre pour préparer des laits de soja, des jus de fruits frais, des sauces ou des cocktails plus onctueux. Des pépins/de la pulpe/des peaux sont retenus dans le filtre.

- Remarque**
- Ne dépassez jamais le niveau maximum indiqué sur le filtre.
- N'utilisez jamais le filtre pour préparer des ingrédients chauds.

**Conseil**

- Faites tremper les graines de soja pendant 4 heures ou plus pour obtenir des résultats optimaux.

**Hachoir (HR2166 uniquement) (fig. 4)**

Vous pouvez utiliser le hachoir pour hacher des oignons, de la viande, des herbes, des légumes, des fruits, du chocolat, des fromages durs, de la nourriture pour bébé, des noix, etc.

- Remarque**
- N'utilisez pas le hachoir pour mixer des liquides. Pour cela, utilisez le blender.
- Ne dépassez jamais le niveau maximum indiqué sur le hachoir.
- Ne remplissez jamais le hachoir avec des ingrédients chauds.

**Moulin (HR2163/HR2165/HR2166 uniquement) (fig. 5)**

Vous pouvez utiliser le moulin pour mouler ou hacher ingrédients tels que des des grains de café, des grains de poivre, des graines de sésame, du riz, des fruits de blé, de la noix de coco, des noix (écailées), des pains, des grains de soja séchés, des pois secs, du fromage, de la chapelure, etc.