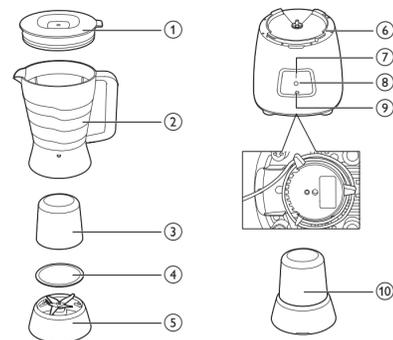




HR2051
HR2052
HR2056
HR2057
HR2058

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



English

- 1 Lid
- 2 Blender jar with blade unit
- 3 Mill jar (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Sealing ring for mill blade unit (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Blade unit for mill jar (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Motor unit
- 7 On setting (I)
- 8 Off setting (O)
- 9 Pulse setting (P)
- 10 Extra mill for HR2058

Dansk

- 1 Låg
- 2 Blenderglas med knivenhed
- 3 Møllekvarnbeholder (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Tætningsring til knivenhed til møllekvarn (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Knivenhed til møllekvarnbeholder (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Motorenhed
- 7 On-indstilling (I)
- 8 Off-indstilling (O)
- 9 Pulse-indstilling (P)
- 10 Ekstra møllekvarn til HF2058

Deutsch

- 1 Deckel
- 2 Mixbecher mit Messereinheit
- 3 Mühlenbecher (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Dichtungsring für Mühlenmesserereinheit (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Messereinheit für Mühlenbecher (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Motoreinheit
- 7 Einstellung «Ein» (I)
- 8 Einstellung «Aus» (O)
- 9 Taste für Impulsfunktion (P)
- 10 Zusätzliche Mühle für HR2058

Ελληνικά

- 1 Καπάκι
- 2 Κανάρα μπλέντερ με μονάδα λεπίδων
- 3 Κανάρα μύλου (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Διακτύλιος σφράγισης για τη μονάδα λεπίδων του μύλου (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Μονάδα λεπίδων για την κανάρα του μύλου (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Μοτέρ
- 7 Ρύθμιση ενεργοποίησης (I)
- 8 Ρύθμιση απενεργοποίησης (O)
- 9 Ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας (P)
- 10 Πρόσθετος μύλος για το HR2058

Español

- 1 Tapa
- 2 Jarra de la batidora con unidad de cuchillas
- 3 Jarra del molinillo (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Junta para la unidad de cuchillas del molinillo (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Unidad de cuchillas para la jarra del molinillo (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Unidad motora
- 7 Posición de activado (I)
- 8 Posición de desactivado (O)
- 9 Posición Pulse (P)
- 10 Molinillo adicional para HR2058

Suomi

- 1 Kanssi
- 2 Tehosekoittimen kannu ja teräyskikkö
- 3 Mausteikkurin kannu (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Maustemyllyn teräyskikkön tiiviste (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Maustemyllyn teräyskikkö (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Runko
- 7 Käytössä-asetus (I)
- 8 Pois käytöstä -asetus (O)
- 9 Pulsiasetus (P)
- 10 HR2058-mallin mausteikkuriliisäosa

Français

- 1 Couverture
- 2 Bol du blender avec ensemble de lames
- 3 Bol du moulin (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Bague d'étanchéité pour l'ensemble de lames du moulin (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Ensemble de lames du moulin (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Bloc moteur
- 7 Activation (I)
- 8 Désactivation (O)
- 9 Fonction Pulse (P)
- 10 Moulin supplémentaire pour HR2058

Italiano

- 1 Coperchio
- 2 Vaso del frullatore con gruppo lame
- 3 Vaso tritattuto (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Anello di guarnizione per lama tritattuto (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Gruppo lame per vaso tritattuto (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Gruppo motore
- 7 Impostazione On (I)
- 8 Impostazione Off (O)
- 9 Impostazione a impulsi (P)
- 10 Tritattuto aggiuntivo per HR2058

Nederlands

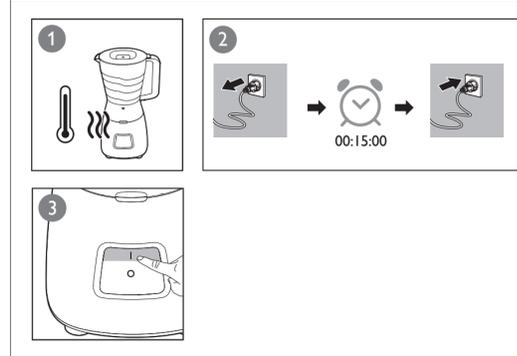
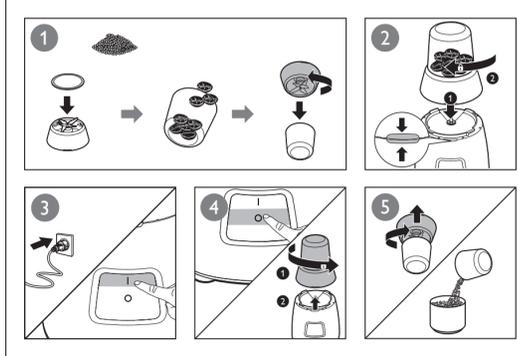
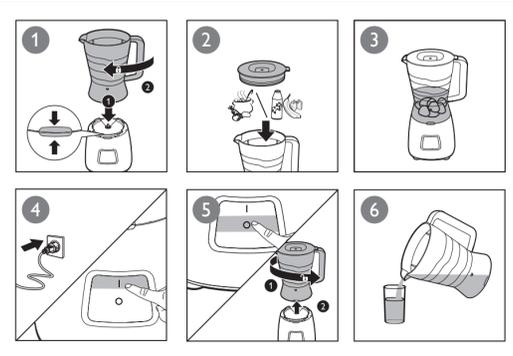
- 1 Deksel
- 2 Blenderkan met mesunit
- 3 Molenbeker (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Afsluitring voor mesunit van maalmolen (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Mesunit voor molenbeker (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Motorunit
- 7 Aan-stand (I)
- 8 Uit-stand (O)
- 9 Pulsstand (P)
- 10 Extra maalmlen voor HR2058

Norsk

- 1 Lokk
- 2 Mikserkanne med knivenhet
- 3 Kvernkanne (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Tetringsring til kvernens knivenhet (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Knivenhet for kvernkanne (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Motorenhet
- 7 På-innstilling (I)
- 8 Av-innstilling (O)
- 9 Pulsinnstilling (P)
- 10 Ekstra kvern for HR2058

Português

- 1 Tampa
- 2 Copo misturador com lâmina
- 3 Copo do moinho (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Anel vedante para lâminas do moinho (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Lâminas para copo do moinho (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Motor
- 7 Ligar (I)
- 8 Desligar (O)
- 9 Pulse (P)
- 10 Moinho extra para HR2058



Specifications are subject to change without notice
© 2015 Koninklijke Philips NV.
All rights reserved.

4240 002 01961

English

Before first use

Thoroughly clean the parts that will come in contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter "Cleaning").

Using the blender (fig. 2)

The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.
- Crushing ice

Tip: to process ingredients very briefly, press the pulse setting several times. Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

Using the mill (fig. 3) (HR2056/HR2057/HR2058 only)

The mill is intended for grinding dry ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, dried soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

Overload protection (fig. 4)

Your blender will also automatically stop working when overloaded. To reset the appliance in case of auto stop protection due to overload, follow the steps below:

- 1 Turn off the appliance and then unplug it.
- 2 Remove some of the ingredients or add some liquid to reduce the load.
- 3 Allow the appliance to cool down for 15 minutes.
- 4 Connect the power plug to the power supply.
- 5 Turn on the appliance to start processing again.

Cleaning (fig. 6)

Easy clean follow the steps 1 2 3 4

Note: make sure to press to the pulse setting a few times.

Recipe

Baby food recipe			
Ingredients	Quantity	Speed	Time
Cooked potatoes	100 g	ON	30 sec
Cooked chicken	100 g		
Cooked French beans	100 g		
Milk	200 ml		

Note: always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.

Dansk

For 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").

Brug af blenderen (fig. 2)

Blenderen er beregnet til:

- Blendning af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, saucer, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes.
- Mixning af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- Puring af kogte ingredienser, f.eks. ved tilberedning af babymad.
- Knusning af is

Tip: Tryk flere gange på pulse-indstillingen for at tilberede ingredienser yderst kortvarigt. Brug aldrig pulse-indstillingen længere end et par sekunder ad gangen.

Brug af møllekvarnen (fig. 3) (kun HR2056/HR2057/HR2058)

Møllekvarnen er beregnet til at male tørre ingredienser som peberkorn, sesamfrø, ris, hvede, kokosrod, nødder (uden skal), kaffebønner, torrede sojabønner, torrede ærter, ost, brødkrummer osv.

Overopfyldningsbeskyttelse (fig. 4)

Blenderen standser også automatisk, hvis den er overfyldt. Følg nedenstående trin for at nulstille apparatet i tilfælde af autostop-beskyttelse på overfyldning:

- 1 Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten.
- 2 Fjern nogle af ingredienserne, eller tilføj væske, for at reducere belastningen.
- 3 Lad apparatet køle ned i 15 minutter.
- 4 Tilslut strømmen.
- 5 Tænd for apparatet for at starte behandlingen igen.

Rengøring (fig. 6)

Nem rengøring, følg trinene 1 2 3 4.

Bemærk: Sørg for at trykke på pulse-indstillingen et par gange.

Opskrift

Opskrift på babymad			
Ingredienser	Mængde	Hastighed	Time (Klokkeslæt)
Kogte kartofler	100 g	TIL	30 sek
Kogt kylling	100 g		
Kogte grønne bønner	100 g		
Mælk	200 ml		

Bemærk: Lad altid apparatet køle ned til stuetemperatur efter hver portion.

Deutsch

Vor dem ersten Gebrauch

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

Verwenden des Mixers (Abb. 2)

Der Standmixer ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Obstsaften, Suppen, Mixgetränke, Milchshakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
- Pürieren gegarter Zutaten, z. B. für Baby-Nahrung.
- Zerklern von Eis

Tip: Um Zutaten nur kurz zu verarbeiten, drücken Sie mehrmals auf die Taste für die Impulsfunktion. Die Impulsfunktion sollte immer nur wenige Sekunden lang verwendet werden.

Verwenden der Mühle (Abb. 3) (nur HR2056/HR2057/HR2058)

Mit der Mühle können Sie trockene Zutaten wie Pfefferkörner, Sesam, Reis, Weizen, Kokosnussfleisch, geschälte Nüsse, Kaffeebohnen, Sojabohnen, getrocknete Erbsen, Hartkäse, Semmelbrösel usw. mahlen.

Überlastungsschutz (Abb. 4)

Ihr Mixer hält automatisch an, wenn er überlastet ist. Um das Gerät im Falle von automatischer Abschaltung wegen Überlastung zurückzusetzen, führen Sie folgende Schritte aus:

- 1 Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2 Entfernen Sie einige der Zutaten, oder geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu, um die Belastung zu verringern.
- 3 Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang abkühlen.
- 4 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.
- 5 Schalten Sie das Gerät ein, um die Verarbeitung wieder zu starten.

Reinigung (Abb. 6)

Einfaches Reinigen: Folgen Sie den Schritten 1, 2, 3, 4.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass Sie die Taste für die Impulsfunktion mehrmals drücken.

Rezept

Rezept für Babynahrung			
Zutaten	Menge	Geschwindigkeit	Time (Zeit)
Gekochte Kartoffeln	100 g	EIN	30 Sek.
Gekochtes Hähnchenfleisch	100 g		
Gekochte junge Schnittbohnen	100 g		
Milch	200 ml		

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

Ελληνικά

Πριν την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα (βλέπε το κεφάλαιο «Καθαρισμός»).

Χρήση του μπλέντερ (εκ. 2)

Μπαρέτε να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ για:

- Να αναμιγνύετε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς, φρούτων, σούπες, κοκτέιλς, μιλκσέικς.
- Να ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. μείγμα για πηγάριες ή μαγιονέζα.
- Να λιώνετε μαγειρεμένα υλικά, π.χ. για να φτιάχνετε βρεφική τροφή.
- Να θρυμματίζετε πάγο.

Σημείωση: Για να επεξεργαστείτε τα υλικά για πολύ λίγη ώρα, πατήστε αρκετές φορές το κομμάτι στιγμιαίας λειτουργίας. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας πάνω από μερικά δευτερόλεπτα τη φορά.

Χρήση του μύλου (εκ. 3) (μόνο στο HR2056/HR2057/HR2058)

Ο μύλος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για άλεση και κομμάτισμα υλικών όπως άριπφο πιπέρι, σουσάμι, ρύζι, σιτάρι, σάρκα καρφός, ζηρούς καρπούς (χωρίς κέλυφος), κόκκος καφέ, αποξηραμένους καρπούς, σόγιας, ξηρά μπιζέλια, τυρί, ψίχουλα κ.λπ.

Προστασία υπερφόρτωσης (εκ. 4)

Το μπλέντερ θα σταματήσει επίσης να λειτουργεί αυτόματα όταν υπερφορτωθεί. Για να επαναφέρετε τη συσκευή σε περίπτωση αυτόματης διακοπής λόγω υπερφόρτωσης, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

- 1 Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα.
- 2 Αφαιρέστε κάποια από τα συστατικά ή προσθέστε υγρά για να μειώσετε το φορτίο.
- 3 Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 15 λεπτά.
- 4 Συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας στην υποδοχή τροφοδοσίας ρεύματος.
- 5 Ενεργοποιήστε τη συσκευή για να ξεκινήσετε ξανά την επεξεργασία.

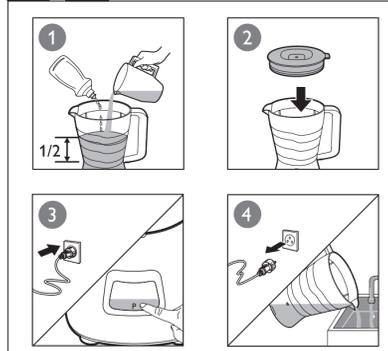
Καθαρισμός (εκ. 6)

Εύκολος καθαρισμός: ακολουθήστε τα βήματα 1 2 3 4.

Σημείωση: Φροντίστε να πατήσετε μερικές φορές τη ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας.



		Kg (MAX)	Time
		1000ml	1min
		1000ml	1min
		1000ml	1min
		625ml	1min
		1000ml	1min
		1000ml	1min
		50g	30sec
		50g	30sec
		50g	30sec
		50g	1min
		50g	1min
		50g	1min
		50g	1min



	Easy clean	Easy clean	Easy clean
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓



Συνταγή

Συνταγή για βρεφική τροφή			
Υλικά	Ποσότητα	Ταυτότητα	Όρα
Μαγειρεμένες πατάτες	100 γρ.	ANOIXTO	30 δευτ.
Μαγειρεμένο κοτόπουλο	100 γρ.		
Μαγειρεμένα φασολάκια	100 γρ.		
Γάλα	200 ml		

Σημείωση: μετά από την επεξεργασία κάθε φουρνιάς, να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωμάτιου.

Español

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 sección "Limpieza").

Uso de la 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.
• Picar hielo
Consejo: Para procesar ingredientes durante un periodo muy breve, presione la posición Pulse varias veces. No utilice nunca la posición Pulse durante más de unos pocos segundos seguidos.

Uso del molinillo (fig. 3) (solo HR2056/HR2057/HR2058)
El molinillo está diseñado para moler ingredientes secos tales como granos de pimentón, semillas de sésamo, arroz, trigo, pulpa de coco, frutos secos (pelados), granos de café, granos de soja secos, guisantes secos, queso, para rallar pan, etc.

Protección contra sobrecarga (fig. 4)
La batidora también se parará automáticamente en caso de sobrecarga. Para restablecer el aparato en caso de detención automática por sobrecarga, siga estos pasos:
1 Apague el aparato y desenchúfelo.
2 Elimine cierta cantidad de ingredientes y añada líquidos para reducir la carga.
3 Deje que el aparato se enfríe durante 15 minutos.
4 Conecte el adaptador de alimentación a la fuente de alimentación.
5 Encienda el aparato para comenzar a utilizarlo de nuevo.

Limpieza (fig. 6).
Limpieza fácil: siga los pasos 1 2 3 4.
Nota: Asegúrese de presionar la posición Pulse unas cuantas veces.

Receta de comida para bebés			
Ingredientes	Cantidad	Velocidad	Time (Hora)
Patatas cocinadas	100 g	ON	30 segundos
Pollo cocido	100 g		
Judías verdes cocidas	100 g		
Leche	200 ml		

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

Suomi

Käyttöönotto
Puhdista hyvin kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (lisäaietteja kappaleessa Puhdistus).

Sekoittimen käyttäminen (kuva 2)
Tehosekoittimen käyttöohjeet:
• Nesteiden, kuten maitotuotteiden, kastikkeiden, hedelmärehujen, keittojen, juomien ja pirtelöiden sekoittaminen.
• Kevyiden aineiden, kuten ohukaisiainien tai majoneesin sekoittaminen.
• Keitettujen ruoka-ainesten, kuten vauvanruoan soseuttaminen.
• Jään murskaaminen.
Vinkki: voit käsitellä aineksia hyvin nopeasti painamalla pulssiastetusta useita kertoja. Älä käytä pitkäpainiketta pidempään kuin muutaman sekunnin kerrallaan.

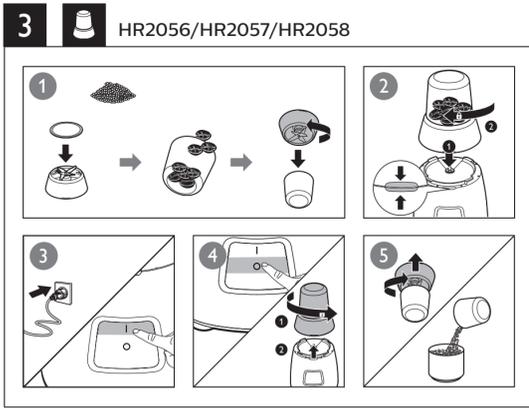
Mausteleikkurin käyttäminen (kuva 3) (vain malleissa HR2056/HR2057/HR2058)
Maustemyllyssä voi hienontaa mm. kokonaisia pippureita, seesaminsiemeniä, riisiä, vehnää, kookospähkinän hedelmälliä, pähkinöitä (kuorittuna), kahvipapuja, soijapapuja, kuivattuja herneitä, juustoa ja kuivia leivänpaloja.

Ylikuormitussuojaus (kuva 4)
Tehosekoitin sammuu automaattisesti myös ylikuormituessaan. Voit nollata laitteen ylikuormituksesta johtuneen automaattisen sammutuksen jälkeän seuraavasti:
1 Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
2 Vähennä kuormitusta poistamalla osa aineksista tai lisäämällä nestettä.
3 Anna laitteen jäähtyä 15 minuutin ajan.
4 Liitä virtajohto virtalähteeseen.
5 Käynnistä laite ja jatka ainesten käsittelyä.

Puhdistus (kuva 6)
Helppo puhdistus: noudata vaihetta 1, 2, 3 ja 4.
Huomautus: paina pulssiastetusta muutamia kertoja.

Vauvanruokaresepti			
Ainekset	Määrä	Nopeus	Time (Aika)
Keitettöjä perunoita	100 g	KÄYTOSSA	30 s
Keitettöjä kanaa	100 g		
Keitettöjä tarhapapuja	100 g		
Maitoa	200 ml		

Huomautus: Anna laitteen aina jäähtyä huoneen lämpötilaa vastaavaksi jokaisen käsittelyn 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 »).

Utilisation du 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 ;
• réduire en purée des aliments cuits, pour préparer des repas pour bébés par exemple.
• Glace pilée

Astuce : pour mixer des ingrédients très brièvement, appuyez sur le bouton Pulse plusieurs fois. N'utilisez jamais la fonction Pulse pendant plus de quelques secondes.

Utilisation du moulin (Fig. 3) (HR2056/HR2057/HR2058 uniquement)
Le moulin sert à mouliner des ingrédients secs comme des grains de poivre, des graines de sésame, du riz, des grains de blé, de la noix de coco, des noix, des grains de café, des graines de soja séchées, des pois secs, du fromage, de la chapelure, etc.

Protection anti-surchage (Fig. 4)
En cas de surcharge, votre blender s'éteint automatiquement. Pour réinitialiser l'appareil en cas d'arrêt automatique lié à une surcharge, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Arrêtez l'appareil, puis débranchez-le.
- 2 Retirez des ingrédients ou ajoutez du liquide afin de réduire la charge.
- 3 Laissez refroidir l'appareil pendant 15 minutes.
- 4 Branchez la fiche électrique.
- 5 Allumez l'appareil pour l'utiliser à nouveau.

Nettoyage (Fig. 6)
Nettoyage facile : suivez les étapes : 1 2 3 4
Remarque : veuillez à appuyer sur le bouton Pulse à plusieurs reprises.

Recette pour bébés			
Ingrédients	Quantité	Vitesse	Temps
Pommes de terre cuites	100 g	ACT.	30 s
Poulet cuit	100 g		
Haricots verts cuits	100 g		
Lait	200 ml		

Remarque : laissez toujours refroidir l'appareil après chaque utilisation.

Italiano

Primo utilizzo
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con il cibo (si veda il capitolo "Pulizia").

Uso del frullatore (fig. 2)
Il frullatore è particolarmente adatto per:
• Frullare sostanze fluide come latticini, creme, succhi di frutta, zuppe, frappé, frullati.
• Miscelare ingredienti morbidi come la pastella per i pancake o la maionese.
• Ridurre in purea cibi cotti (ad esempio le pappe per bambini).
• Tritare il ghiaccio.
Suggerimento: per lavorare brevemente gli ingredienti, premere più volte l'impostazione a impulsi. Non utilizzate mai la funzione pulse per più di qualche secondo alla volta.

Uso del tritatutto (fig. 3) (solo HR2056/HR2057/HR2058)
Il tritatutto è consigliato per sminuzzare e tritare ingredienti come grani di pepe, semi di sesamo, riso, frumento, polpa di cocco, noci (sgusciate), chicchi di caffè, semi di soia secchi, piselli secchi, formaggio, pane secco eccetera.

Protezione da sovraccarico (fig. 4)
Il frullatore si spegne automaticamente anche quando è sovraccarico. Per reimpostare l'apparecchio nel caso intervenga la protezione con arresto automatico per sovraccarico, attenersi ai passaggi descritti di seguito:
1 Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina.
2 Rimuovere parte degli ingredienti o aggiungere del liquido per ridurre il carico.
3 Lasciare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti.
4 Collegare la spina all'alimentazione elettrica.
5 Accendere l'apparecchio per riprendere la lavorazione.

Pulizia (fig. 6)
Pulizia semplice: seguire i passaggi: 1, 2, 3, 4.
Nota: assicurarsi di premere l'impostazione a impulsi più volte.

Ricetta per la pappa dei bimbi			
Ingredienti	Quantità	Velocità	Time (Ora)
Patate cotte	100 g	ON	30 sec
Pollo cotto	100 g		
Fagiolini cotti	100 g		
Latte	200 ml		

Nota: lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni utilizzo.

Nederlands

Voor het eerste gebruik
Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk "Schoonmaken").

Met de blender (afb. 2)
De blender is bedoeld voor:
• het mengen van vloeistoffen, bijv. zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, soepen, drankjes en milkshakes;
• het mixen van zachte ingrediënten, bijv. pannenkoekbeslag of mayonaise;
• het pureren van gekookte ingrediënten, bijv. voor het bereiden van babyvoedsel.
• het vermalen van ijs.

Tip: om ingrediënten kort te verwerken, drukt u meerdere keren op de pulsstand. Laat het apparaat nooit langer dan enkele seconden op de pulsstand werken.

Met de maalmolen (afb. 3) (alleen HR2056/HR2057/HR2058)
De maalmolen is bedoeld voor het malen van droge ingrediënten zoals peperkorrels, sesamzaad, rijst, tarwe, kokos, noten (gepeld), koffiebonen, gedroogde sojabonen, gedroogde erwten, kaas, stukjes brood enz.

Bescherming tegen overbelasting (afb. 4)
Uw blender wordt ook automatisch stopgezet wanneer deze is overbelast. Volg de onderstaande stappen om het apparaat te resetten als het automatisch is stopgezet door overbelasting.

- 1 Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Verwijder een gedeelte van de ingrediënten of voeg wat vloeistof toe om de druk te verlichten.
- 3 Laat het apparaat 15 minuten afkoelen.
- 4 Steek de stekker in het stopcontact.
- 5 Schakel het apparaat in om verder te gaan met verwerken.

Schoonmaken (afb. 6)
Eenvoudig schoonmaken: volg stap 1 2 3 4.
Opmerking: draai de bedieningsknop een paar keer naar de pulsstand.

Recept voor babyvoeding			
Ingredienten	Hoeveelheid	Snelheid	Bewerkingstijd
Gekookte aardappelen	100 g	AAN	30 sec
Gegaarde kip	100 g		
Gekookte sperziebonen	100 g		
Melk	200 ml		

Opmerking: laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur na iedere portie die u hebt verwerkt.

Norsk

Før bruk første gang
Delene som kommer i kontakt med maten, må rengjøres grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).

Bruke hurtigmikseren (fig. 2)
Hurtigmikseren skal brukes til å:
• mikse væsker, f.eks. meieriprodukter, sauser, fruktjuicer, supper, drinker og shaker.
• mikse myke ingredienser, f.eks. pannekakerore eller majones.
• mose koke ingredienser, f.eks. for å lage barnemat.
• knuse is.
Tips: Du kan tilberede ingredienser veldig raskt ved å trykke på pulsinnstillingen flere ganger. Bruk aldri pulsinnstillingen i mer enn noen få sekunder om gangen.

Bruke kvernen (fig. 3) (kun HR2056/HR2057/HR2058)
Kvernen kan brukes til maling av ingredienser som pepparkorn, sesamfrø, ns, hvete, kokoskjøtt, nøtter (uten skall), kaffebønner, tørkede soyabønner, tørkede erter, ost, brodsmuler osv.

Beskyttelse mot overbelastning (fig. 4)
Hurtigmikseren vil også automatisk slå seg av hvis den overbelastes. Følg trinnene nedenfor for å tilbakestille apparatet etter en overbelastning, og følg trinnene nedenfor:
1 Slå apparatet av, og trekk deretter ut stoppelet.
2 Ta ut noen av ingrediensene eller tilfør litt væske for å redusere belastningen.
3 La apparatet avkjøles i 15 minutter.
4 Koble stoppelet til stikkontakten.
5 Slå på apparatet for å starte bearbeidingen igjen.

Rengjøring (fig. 6)
Enkel rengjøring: Følg trinnene 1 2 3 4.
Merke: Pass på å trykke på pulsinnstillingen noen ganger.

Babymatoppskrift			
Ingredienser	Antall	Hastighet	Tid
Kokte poteter	100 g	PÅ	30 sek
Kokt kylling	100 g		
Kokte franske bønner	100 g		
Melk	200 ml		

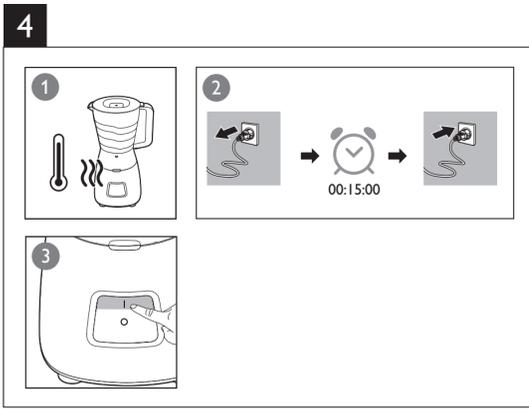
Merke: La alltid apparatet avkjøles til romtemperatur mellom hver mengde som bearbeides.

Português

Antes da primeira utilização
Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza").

Utilização da liquidificadora (fig. 2)
A liquidificadora destina-se a ser utilizada para:
• Misturar fluidos, como laticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas, batidos.
• Misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
• Reduzir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.
• Triturar gelo
Sugestão: para um processamento breve de ingredientes, prima "pulse" várias vezes. Nunca utilize a função "pulse" durante mais do que alguns segundos de cada vez.

Utilização do moinho (fig. 3) (apenas HR2056/HR2057/HR2058)
O moinho destina-se a moer ingredientes secos, como grãos de pimenta, sementes de sésamo, arroz, trigo, polpa de coco, frutos secos (com casca), café em grão, grãos de soja secos, ervilhas secas, queijo, pão para pão ralado, etc.



Proteção contra sobrecarga (fig. 4)
A sua liquidificadora também para automaticamente de funcionar se for sobrecarregada.

- Caso seja activada a protecção por paragem automática devido a sobrecarga, siga os passos abaixo para repor o aparelho:
- 1 Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
 - 2 Retire alguns dos ingredientes e adicione um pouco de líquido para reduzir a carga.
 - 3 Deixe o aparelho arrefecer durante 15 minutos.
 - 4 Ligue a ficha de alimentação à fonte de alimentação.
 - 5 Ligue o aparelho para reiniciar o processamento.

Limpeza (fig. 6)
Limpeza fácil: siga os passos: 1 2 3 4.
Nota: assegure-se de que prime "pulse" algumas vezes.

Receita de comida para bebé			
Ingredientes	Quantidade	Velocidade	Hora
Batatas cozidas	100 g	LIG.	30 seg.
Frango cozido	100 g		
Vagens cozidas	100 g		
Leite	200 ml		

Nota: deixe sempre o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente entre a preparação de cada porção.

Svenska

Före första användningen
Rengör noga de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången (se kapitlet Rengöring).

Använda mixern (bild 2)
Mixern används till att:
• Blanda vätskor, t.ex. mejerivaror, såser, fruktjuicer, soppor, drinkar och shake-drycker.
• Blanda mjuka ingredienser – t.ex. pannkakssmet och majonnäs.
• Mosa ingredienser – t.ex. barnmat.
• Krossa is
Tips: om du vill tillreda ingredienser i mycket korta stötar, tryck på pulsågå flera gånger. Tryck aldrig på pulsknappen i mer än ett par sekunder åt gången.

Använda kvernen (bild 3) (HR2056/HR2057/HR2058 endast)
Kvernen kan användas för att mala och hacka ingredienser som pepparkorn, sesamfrön, ris, vete, kokoskott, nötter (utan skall), kaffebönor, torkade sojabönor, torkade ärtor, ost, strobod och ännu.

Överbelastningsskydd (bild 4)
Mixern stannar också automatiskt om den blir överbelastad. Gör så här för att återställa apparaten om den stoppats automatiskt efter överbelastning:
1 Slå av apparaten och dra sedan ut nätsladden.
2 Ta bort en del av ingredienserna eller tillsätt vätska för att minska belastningen.
3 Låt apparaten svalna i 15 minuter.
4 Anslut stikkontakten till ett eluttag.
5 Slå på apparaten för att börja använda apparaten igen.

Rengöring (bild 6)
Enkel rengöring: följ steg: 1 2 3 4.
Obs! se till att trycka på pulsknappen några gånger.

Barnmatsrecept			
Ingredienser	Kvantitet	Hastighet	Time (Tid)
Tillagad potatis	100 g	PÅ	30 sek
Tillagad kyckling	100 g		
Tillagade franska bönor	100 g		
Mjölk	200 ml		

Obs! Låt alltid apparaten svalna till rumstemperatur när du har använt den.

Türkçe

İlk kullanımdan önce
Cihazı ilk defa kullanmadan önce yıyeceklerle temas edecek parçaları iyice temizleyin (bkz. Temizleme bölümü).

Blender'in kullanımı (şek. 2)
Blender'in kullanım amaçları:
• Süt (ürünlerim), sosları, meyve suları, çorbalı ve içecek karışımlarını ve şakeleri karıştırmak.
• Krepi hamuru, mayonez gibi yumuşak karışımlar hazırlamak.
• Bebe maması gibi pısmış yiyecekleri pure haline getirmek.
• Buz kırma
İpucu: Malzemeleri çok kısa bir süre işlemek için titreşim ayarına birkaç kez basın. Titreşim ayarını bir defada birkaç saniyeden fazla süreyle kullanmayın.

Öğütücünün kullanımı (şek. 3) (sadece HR2056/HR2057/HR2058)
Öğütücü, çekilmiş biber, susam tohumları, pirinç, yulaf, hindistan cevizi içi, fındık (kabuklu), kahve çekirdeği, soya fasulyesi, kuru bezelye, peynir, ekmek içi vb. malzemeleri öğütmek için tasarlanmıştır.

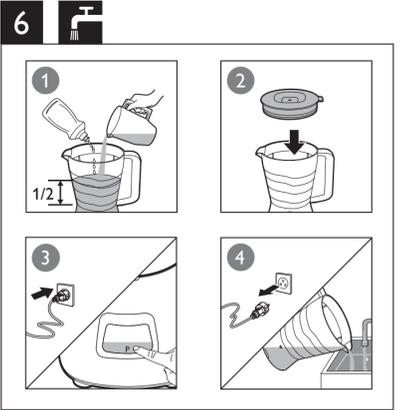
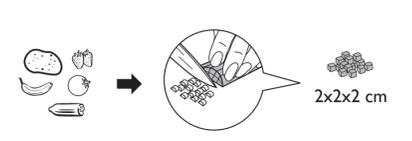
Aşırı yüklemeye koruması (şek. 4)
Blender aşırı yüklenişinde otomatik olarak durur. Aşırı yüklemeye nedeniyle otomatik durma durumunda cihazı sıfırlamak için aşağıdaki adımları uygulayın:
1 Cihazı kapatarak fişini prizden çekin.
2 Bazı malzemeleri çıkarmı veya yükü azaltmak için biraz sıvı ekleyin.
3 Cihazı 15 dakika soğumaya bırakın.
4 Fişi güç kaynağına takın.
5 İşlemi yeniden başlatmak için cihazı açın.

Temizleme (şek. 6)
Kolay temizleme: 1, 2, 3 ve 4. adımları izleyin.
Not: Titreşim ayarına birkaç kez bastığınızdan emin olun.

Bebek maması tarifi			
Malzemeler	Miktar	Hız	Saat
Pısmış patates	100 g	AÇIK	30 sn.
Pısmış tavuk	100 g		
Pısmış taze fasulye	100 g		
Süt	200 ml		

Not: Her işlemden sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

		Kg (MAX)	🕒
		1000ml	1min
		1000ml	1min
		1000ml	1min
		625ml	1min
		1000ml	1min
		1000ml	1min
		500ml	30sec
		6 x	Px10
		50g	1min
		50g	30sec
		50g	30sec
		50g	30sec
		50g	1min
		50g	1min
		50g	1min
		50g	1min
		50g	1min
		50g	1min



	✓	✓	✓
	✗	✗	✓