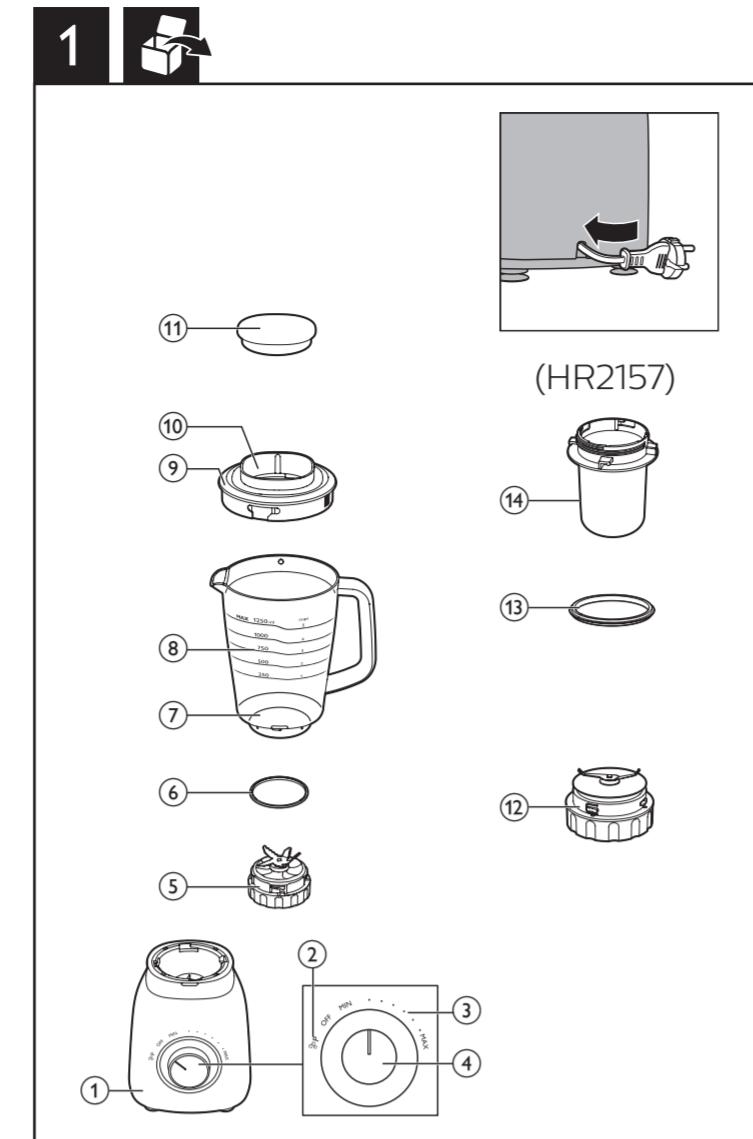




EN	User manual
DA	Brugervejledning
DE	Benutzerhandbuch
EL	Εγχειρίδιο χρήσης
ES	Manual del usuario
FI	Käyttöopas
FR	Mode d'emploi
IT	Manuale utente
NL	Gebruiksaanwijzing
NO	Brukerhåndbok

PT	Manual do utilizador
SV	Användarhandbok
TR	Kullanım kılavuzu
AR	دل المُسْتَخدَم
FA	راهنمای کاربر
PL	Instrukcja obsługi
UK	Посібник користувача
BG	Ръководство за потребителя
HU	Felhasználói kézikönyv
CS	Příručka pro uživatele



5

		kg	o o o	⌚
		1500 ml	MAX	60 - 90 sec.
		1500 ml	MAX	60 - 90 sec.
		1000 ml	MAX	60 - 120 sec.
		500 ml	MAX	90 sec.
		1500 ml	MAX	30 - 60 sec.
(HR2157)		6 x ⚡	P	10 x P - 12 x P
		50 g	MAX	30 sec.
		50 g	MAX	30 sec.
		50 g	MAX	30 sec.



2x2 cm



© 2018 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
3000 016 52152

English

- ① Motor unit with control knob
- ② Pulse setting (Ice crushing)
- ③ Speed settings
- ④ Control knob
- ⑤ Blender
- ⑥ Plastic blender blade unit
- ⑦ Sealing ring
- ⑧ Plastic blender jar
- ⑨ Level indication
- ⑩ Lid of plastic blender jar
- ⑪ Opening in lid
- ⑫ Small covering lid
- ⑬ Mill
- ⑭ Blade unit of the mill
- ⑮ Sealing ring for the mill blade unit
- ⑯ Mill beaker

Dansk

- ① Motorenhed med kontrolknap
- ② Pulse-indstilling (til knusning af is)
- ③ Hastighedsindstillinger
- ④ Kontrolknap
- ⑤ Blender
- ⑥ Knivenhed til plastikblender
- ⑦ Pakningsring
- ⑧ Blenderglas af plastik
- ⑨ Indholdsindikator
- ⑩ Låg til blenderglas i plastik
- ⑪ Åbning i låg
- ⑫ Lille overdækningslåg
- ⑬ Kværn
- ⑭ Tætningsring til møllekværnens knivenhed
- ⑮ Bæger til møllekværn

- ⑯ Møllekværnens knivenhed
- ⑰ Tætningsring til møllekværnens knivenhed
- ⑱ Bæger til møllekværn

Deutsch

- ① Motoreinheit mit Drehschalter
- ② Impulsfunktion (zum Zerkleinern von Eiswürfeln)
- ③ Geschwindigkeitsstufen
- ④ Drehschalter
- ⑤ Plastik-Mixermessereinheit
- ⑥ Dichtungsring
- ⑦ Kunststoffmixbehälter
- ⑧ Füllstandsanzeige
- ⑨ Deckel des Kunststoffmixbehälters
- ⑩ Öffnung im Deckel
- ⑪ Kleiner Deckel
- ⑫ Standmixer
- ⑬ Ensemble lames du bol mélangeur en plastique
- ⑭ Anneau d'étanchéité
- ⑮ Blender en plastique
- ⑯ Indication du niveau
- ⑰ Couvercle du blender en plastique
- ⑱ Ouverture à couvercle
- ⑲ Petit couvercle
- ⑳ Moulin
- ㉑ Ensemble lames du moulin
- ㉒ Baguette d'étanchéité pour l'ensemble lames du moulin
- ㉓ Bol du moulin

Ελληνικά

- ① Μοτέρ με διακόπτη ελέγχου
- ② Ρύθμιση στηγματικής λειτουργίας (για θρύματισμό πάγου)
- ③ Ρυθμίσεις ταχύτητας
- ④ Κουμπί ελέγχου
- ⑤ Πλαστικές λεπίδες μπλέντερ
- ⑥ Δακτύλιος σφράγισης
- ⑦ Πλαστική κανάτα μπλέντερ
- ⑧ Ενδειξη σταθμής
- ⑨ Καπάκι πλαστικής κανάτας μπλέντερ
- ⑩ Ανοιγμα στα καπάκια
- ⑪ Μικρό καπάκι κάλυψης
- ⑫ Μπλέντερ
- ⑬ Λεπίδες μπλέντερ
- ⑭ Ανελλιπτική σφράγιση
- ⑮ Κουμπί ελέγχου
- ⑯ Μπλέντερ
- ⑰ Πλαστικές λεπίδες μπλέντερ
- ⑱ Δακτύλιος σφράγισης
- ⑲ Καπάκι πλαστικής κανάτας μπλέντερ
- ⑳ Ενδειξη σταθμής
- ㉑ Καπάκι πλαστικής κανάτας μπλέντερ
- ㉒ Ανοιγμα στα καπάκια
- ㉓ Μικρό καπάκι κάλυψης
- ㉔ Μπλέντερ
- ㉕ Λεπίδες μπλέντερ
- ㉖ Δακτύλιος σφράγισης για τις λεπίδες μπλου
- ㉗ Δοχείο μπλου

- ㉘ Μύλος
- ㉙ Λεπίδες μύλου
- ㉚ Δακτύλιος σφράγισης για τις λεπίδες μύλου
- ㉛ Δοχείο μύλου

Italiano

- ① Blocco motore con manopola di controllo
- ② Impostazione a impulsi (tritare ghiaccio)
- ③ Impostazioni di velocità
- ④ Manopola di controllo

Mixer

- ⑤ Gruppo lame frullatore in plastica

Frullatore

- ⑥ Anello di guarnizione

Tritatutto

- ⑦ Vaso frullatore in plastica

Coperchio del vaso frullatore in plastica

- ⑧ Indicazioni del livello

Coperchio del coperchio

- ⑨ Apertura del coperchio

Coperchio piccolo

- ⑩ Coperchio piccolo

Tritatutto

- ⑪ Bicchiere per tritattutto

Kvarn

- ⑫ Knivenhet till kvarnen

Tätningsring för knivenheten till kvarnen

- ⑬ Kvarnbägare

Mlynok

- ⑭ Naczynie młynka

Tritatutto

- ⑮ Anello di guarnizione per lama tritattutto

Bicchiere per tritattutto

- ⑯ Bicchiere per tritattutto

Kvarn

- ⑰ Knivenhet till kvarnen

Tätningsring för knivenheten till kvarnen

- ⑱ Kvarnbägare

Mlynok

- ⑲ Naczynie młynka

Tritatutto

- ⑳ Bicchiere per tritattutto

Kvarn

- ㉑ Knivenhet till kvarnen

Tätningsring för knivenheten till kvarnen

- ㉒ Kvarnbägare

Mlynok

- ㉓ Naczynie młynka

Tritatutto

- ㉔ Bicchiere per tritattutto

Kvarn

- ㉕ Knivenhet till kvarnen

Tätningsring för knivenheten till kvarnen

- ㉖ Kvarnbägare

Mlynok

- ㉗ Naczynie młynka

Tritatutto

- ㉘ Bicchiere per tritattutto

Kvarn

- ㉙ Knivenhet till kvarnen

Tätningsring för knivenheten till kvarnen

- ㉚ Kvarnbägare

Mlynok

- ㉛ Naczynie młynka

Tritatutto

- ㉜ Bicchiere per tritattutto

Kvarn

- ㉝ Knivenhet till kvarnen

Tätningsring för knivenheten till kvarnen

- ㉞ Kvarnbägare

Mlynok

- ㉟ Naczynie młynka

Tritatutto

- ㉟ Bicchiere per tritattutto

Kvarn

- ㉟ Knivenhet till kvarnen

Tätningsring för knivenheten till kvarnen

- ㉟ Kvarnbägare

Mlynok

- ㉟ Naczynie młynka

Tritatutto

- ㉟ Bicchiere per tritattutto

Kvarn

- ㉟ Knivenhet till kvarnen

Tätningsring för knivenheten till kvarnen

- ㉟ Kvar

Conseil

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

Moulin (fig. 3)

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

Pour utiliser le moulin, suivez les étapes ci-dessous.

Note

- Le moulin n'est pas approprié pour hacher des ingrédients durs tels que de la muscade ou des glaçons.
- N'utilisez pas le moulin pour des préparations liquides telles que les jus de fruits.
- Ne mixez pas plus d'ingrédients que la hauteur du bol du moulin.
- Ne remplissez jamais le moulin avec des ingrédients chauds.

Nettoyage (fig. 4)

Nettoyage aisément du bol mélangeur : suivez les étapes : 1 2 3 4.

Note : réglez le bouton de commande sur la position (pour piler de la glace) à plusieurs reprises.

Recette pour bébés

Ingrédients	Quantité	Vitesse	Temps
Pommes de terre cuites	200 g	MAX	25 s
Poulet cuit	200 g		
Haricots verts cuits	200 g		
Lait	360 ml		

Note

- Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé une portion.

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").

Note

- Non superare le quantità massime e i tempi di preparazione indicati in Fig. 5.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 60 secondi alla volta durante la preparazione con quantità abbondanti di ingredienti e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente prima di riutilizzarlo.
- Non lavorare ingredienti troppo densi come impasti di pane o purea di patate.

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).

Nota

- Non riempire mai il vaso frullatore al di sopra dell'indicazione di livello massimo (1,5 litri), onde evitare fuoriuscite.

Suggerimento

- Per lavorare brevemente gli ingredienti, ruotare più volte la manopola di comando sull'impostazione a impulsi (PULSE).
- Non utilizzate mai la funzione pulse per più di qualche secondo alla volta.

Tritatutto (fig. 3)

L'accessorio può essere usato per sminuzzare e tritare ingredienti quali grani di pepe, di sesamo, riso, grano, polpa di cocco, nocciole (sgusciate), fagioli di soia secchi, piselli secchi, formaggio, pane secco, ecc.

Nota

- L'accessorio per macinare non è adatto per tritare ingredienti molto duri come noce moscata e cubetti di ghiaccio.
- Non usate il tritatutto per composti liquidi, come i succhi di frutta.
- Non frullare ingredienti la cui altezza supera quella del bicchiere tritatutto.
- Non riempire mai il macinacaffè con ingredienti caldi.

Pulizia (fig. 4)

Facile pulizia del vaso frullatore: Seguire i passaggi: 1 2 3 4.

Note: assicurarsi di ruotare la manopola di comando sull'impostazione a impulsi (PULSE) alcune volte.

Ricetta per la pappa dei bimbi

Ingredienti	Quantità	Velocità	Ora
Patate cotte	200 g	MAX	25 sec
Pollo cotto	200 g		
Fagiolini cotti	200 g		
Latte	360 ml		

Nota

- Lasciate 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').

Opmerking

- Overschrijd de hoeveelheden en bereidingstijden aangegeven in afbeelding 5 niet.
- Laat het apparaat bij een zware belasting niet langer dan 60 seconden achteren werken en laat het vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur voordat u verder gaat.
- Verwerk geen zeer dikke recepten zoals brooddeeg of aardappelpuree.

Blender (afb. 2)

De blender is bedoeld voor:

- het mengen van vloeistoffen, bijv. zuivelproducten, sauzen, vruchtsappen, soepen, drankjes en milkshakes;
- het mixen van zachte ingrediënten, bijv. pannenkoekbeslag of mayonaise;
- het pureren van gekookte ingrediënten, bijv. voor het bereiden van babyvoedsel.

Opmerking

- Vul de blenderkan nooit verder dan de maximaalduiding (1,5 liter) om te voorkomen dat er wordt gemorst.

Tip

- Als u ingrediënten heel kort wilt verwerken, draait u de bedieningsknop een paar keer naar de pulsstand (PULSE).
- Laat het apparaat nooit langer dan enkele seconden op de pulsstand werken.

Maalmolen (afb. 3)

U kunt de maalmolen gebruiken voor het fijnmalen en hakken van ingrediënten zoals koffiebonen, peperkorrels, sesamzaad, rijst, tarwe, kokos, noten (gepeld), gedroogde sojabonen, gedroogde erwten, kaas, paneermeel enz.

Opmerking

- De maalmolen is niet geschikt voor het hakken van zeer harde ingrediënten zoals nootmuskaat en ijsblokjes.
- Gebruik de maalmolen niet om vloeistoffen zoals vruchtsappen te verwerken.
- Zorg dat u de maalmolenbak niet verder vult dan de hoogte van de maalmolenbak.
- Vul de maalmolen nooit met hete ingrediënten.

Reiniging (afb. 4)

De blenderkan eenvoudig schoonmaken: volg stap 1 2 3 4.

Opmerking: draai de bedieningsknop een paar keer naar de pulsstand (PULSE).

Recept voor babyvoeding

Ingrediënten	Hoeveelheid	Snelheid	Bewer-kingstijd
Gekookte aardappelen	200 g	MAX	25 sec.
Gegaarde kip	200 g		
Gekookte sperziebonen	200 g		
Melk	360 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 renjøres grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).

Merk

- Ikke overskrid maksimumsmengdene og tilberedningstidene som er angitt i fig. 5.
- Ikke bruk apparatet i mer enn 60 sekunder om gangen når du bearbeider store mengder, og la det avkjøles til romtemperatur før du tar det i bruk igjen.
- Du må ikke forsøke å tilberede veldig tykke oppskrifter som brøddegg eller potetmos.

Hurtigmikser (fig. 2)

Hurtigmikseren skal brukes til å:

- mikse væsker, f.eks. meieriproducter, sauser, fruktjuice, supper, drinker og shaker
- mikse myke ingredienser, f.eks. pannekakerøre eller majones
- mose kokte ingredienser, f.eks. for å lage barnemat

Merk

- Fyll aldri mikserkassen over indikasjonen for maksimumsnivået (1,5 liter). Da unngår du sol.

Tips

- Du kan tilberede ingredienser veldig raskt ved å vri kontrollbryteren til pulsinstillingen (PULSE) flere ganger.
- Bruk aldri pulsinstillingen i mer enn noen få sekunder om gangen.

Kvern (fig. 3)

Du kan bruke kvernen til å male eller hakke ingredienser som kaffebønner, pepperkorn, sesamfrø, ris, hvete, kokoskjøtt, nøtter (uten skal), torkede soyabønner, tørkede erter, ost, brødmuler osv.

Merk

- Kvernen er ikke egnet til behandling av svært harde ingredienser som muskatnøtt og isbiter.

- Ikke bruk kvernen til å bearbeide væske, for eksempel fruktjuice.
- Ikke tilbered ingredienser som overskridt høyden til kvernbeget.
- Fyll aldri kvernen med varme ingredienser.

Rengjøring (fig. 4)

Enkel rengjøring av hurtigmikserkassen: Følg trinnene: 1 2 3 4.

Merk: Pass på å vri kontrollbryteren til pulsinstillingen (PULSE) et par ganger.

Babymatoppskrift

Ingredienser	Antall	Hastighet	Tid
Kokte poteter	200 g		
Kokt kylling	200 g		
Kokte franske bønner	200 g		
Melk	360 ml		

Merk

- La alltid apparatet avkjøles til romtemperatur mellom hver omgang som bearbeides.

Português

Antes da primeira utilização

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

Note

- Não exceda as quantidades nem os tempos de processamento máximos indicados na Fig. 5
- 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.
- Não tente processar receitas com preparados muito espessos, como massa de pão ou puré de batatas.

Liquidificadora (fig. 2)

A liquidificadora destina-se a ser utilizada para:

- Misturar fluidos, como lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas, batidos.
- Misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
- Reducir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.

Note

- Nunca encha o copo misturador além da indicação de nível máximo (1,5 litros) para evitar derrames.

Sugestão

- Para processar ingredientes durante breves segundos, rode o botão de controlo várias vezes para a regulação pulse (PULSE).
- Nunca utilize a função 'pulse' durante mais do que alguns segundos de cada vez.

Moinho (fig. 3)

Pode utilizar o moinho para moer e picar ingredientes como grãos de café, pimenta em grão, sementes de sésamo, arroz, trigo, polpa de coco, frutos secos (descascados), grãos de soja

