Always there to help you

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

Question? Contact Philips

HR2162
HR2163
HR2165
HR2166

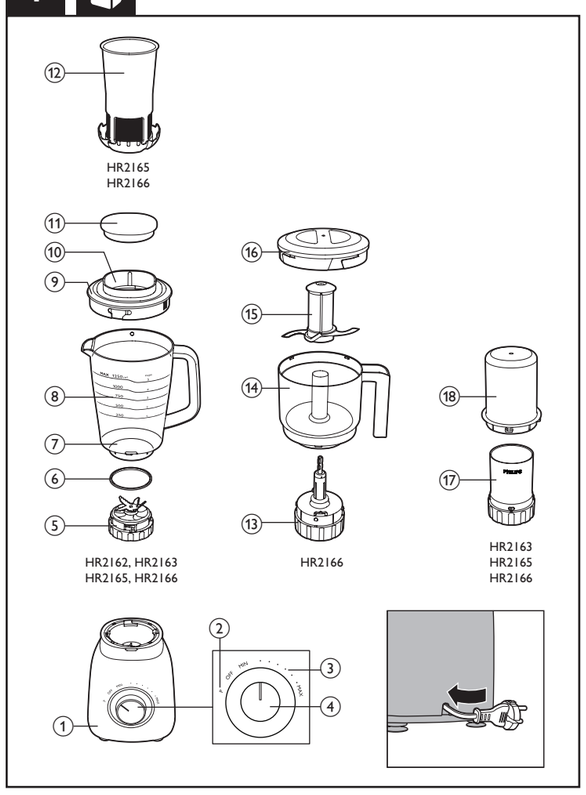
EN	User manual	IT	Manuale utente
DA	Brugervejledning	NL	Gebruiksaanwijzing
DE	Benutzerhandbuch	NO	Brukerhåndbok
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	PT	Manual do utilizador
ES	Manual del usuario	SV	Användarhandbok
FI	Käyttöopas	TR	Kullanım kılavuzu
FR	Mode d'emploi		

PHILIPS

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

4240 002 01041

1



English

1. Motor unit with control knob
2. Pulse setting
3. Speed settings
4. Control knob

Plastic blender (HR2162/HR2163/HR2165/HR2166 only)

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)**

Chopper (HR2166 only)

13. Coupling unit
14. Chopper bowl
15. Chopper blade unit
16. Chopper lid

Mill (HR2163/HR2165/HR2166 only)

17. Metal mill with blade unit
18. Mill cover

Dansk

1. Motorenhed med kontrolknap
2. Pulse-indstilling
3. Hastighedsindstillinger
4. Kontrolknap

Plastikblender (kun HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

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)**

Hakker (kun HR2166)

13. Koblingsenhed
14. Hakkeskål
15. Knivenhed til hakker
16. Hakkerens låg

Møllekværn (kun HR2163/HR2165/HR2166)

17. Møllekværn af metal med knivenhed
18. Dæksel til møllekværn

Deutsch

1. Motoreinheit mit Drehschalter
2. Impulsfunktion
3. **Geschwindigkeitseinstellungen**
4. Drehschalter

Kunststoffmixer (nur HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

5. Plastik-Mixermessereinheit
6. Dichtungsring
7. Kunststoffmixbecher
8. Füllstandsanzeige
9. Deckel des Kunststoffmixbechers
10. Öffnung im Deckel
11. Kleiner Deckel
12. **Filter (nur HR2165/HR2166)**

Zerkleinerer (nur HR2166)

13. Verbindungseinheit
14. Zerkleinerer-Behälter
15. Messereinheit des Zerkleinerers
16. Deckel des Zerkleinerers

Mühle (nur HR2163/HR2165/HR2166)

17. Metallmühle mit Messereinheit
18. Deckel für Mühle

Ελληνικά

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

Πλαστικό μπλέντερ (μόνο στα HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

5. Λεπίδες πλαστικής κανάτας μπλέντερ
6. Δακτύλιος σφράγισης
7. Πλαστική κανάτα μπλέντερ
8. Ένδειξη στάθμης
9. Καπάκι πλαστικής κανάτας μπλέντερ
10. Άνοιγμα στο καπάκι
11. Μικρό καπάκι κάλυψης
12. **Φίλτρο (μόνο στα HR2165/HR2166)**

Κόφτης (μόνο στο HR2166)

13. Μονάδα σύνδεσης
14. Μπολ κόφτη
15. Λεπίδες κόφτη
16. Καπάκι κόφτη

Μύλος (μόνο στα HR2163/HR2165/HR2166)

17. Μεταλλικός μύλος με λεπίδες
18. Κάλυμμα μύλου

Español

1. Unidad motora con rueda de control
2. Posición Pulse
3. Selector de velocidad
4. Rueda de control

Batidora de plástico (solo en modelos HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

5. Unidad de cuchillas de la batidora de plástico
6. Junta
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)**

Picadora (solo en el modelo HR2166)

13. Unidad de acoplamiento
14. Recipiente de la picadora
15. Unidad de cuchillas de la picadora
16. Tapa de la picadora

Molinillo (solo en modelos HR2163/HR2165/HR2166)

17. Molinillo de metal con unidad de cuchillas
18. Cubierta del molinillo

Suomi

1. Runko ja ohjauspainike
2. Pulssiasetus
3. Nopeusasetukset
4. Valitsin

Muovinen tehosekoitin (vain mallit HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

5. Muovisen tehosekoittimen teräyksikkö
6. Tiiviste
7. Tehosekoittimen muovikannu
8. Määrän ilmaisin
9. Muovisen kannun kansi
10. Kannen aukko
11. Pieni kansi
12. **Siivilä (vain mallit HR2165/HR2166)**

Teholeikkuri (vain malli HR2166)

13. Liitinkappale
14. Leikkuukulho
15. Hienonnusosa
16. Teholeikkurin kansi

Mausteleikkuri (vain mallit HR2163/HR2165/HR2166)

17. Metallinen mausteleikkuri ja teräyksikkö
18. Mausteleikkurin suojus

Français

1. Bloc moteur avec bouton de commande
2. Position Pulse
3. Réglages de vitesse
4. Bouton de commande

Bol mélangeur en plastique (HR2162/HR2163/HR2165/HR2166 uniquement)

5. Ensemble lames du bol mélangeur en plastique
6. Bague d'étanchéité
7. Blender en plastique
8. Indication du niveau
9. Couvercle du blender en plastique
10. Ouverture à couvercle
11. Petit couvercle
12. **Filtre (HR2165/HR2166 uniquement)**

Hachoir (HR2166 uniquement)

13. Unité d'assemblage
14. Bol du hachoir
15. Ensemble lames du hachoir
16. Couvercle du hachoir

Moulin (HR2163/HR2165/HR2166 uniquement)

17. Moulin métallique avec ensemble lames
18. Couvercle du moulin

Italiano

1. Blocco motore con manopola di controllo
2. Impostazione ad intermittenza
3. Impostazioni velocità
4. Manopola di comando

Frullatore in plastica (solo HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

5. Gruppo lame frullatore in plastica
6. Anello di guarnizione
7. Vaso frullatore in plastica
8. Indicazioni del livello
9. Coperchio del vaso frullatore in plastica
10. Apertura del coperchio
11. Coperchio piccolo
12. **Filtro (solo HR2165/HR2166)**

Tritatutto (solo HR2166)

13. Unità di aggancio
14. Recipiente del tritatutto
15. Gruppo lame del tritatutto
16. Coperchio del tritatutto

Accessorio per macinare (solo HR2163/HR2165/HR2166)

17. Accessorio per macinare in metallo con gruppo lame
18. Coperchio accessorio per macinare

Nederlands

1. Motorunit met bedieningsknop
2. Pulsstand
3. Snelheidsstanden
4. Bedieningsknop

Kunststof blender (alleen HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

5. Mesunit van kunststof blender
6. Afdichtring
7. Plastic blenderkan
8. Niveauaanduiding
9. Deksel van plastic blenderkan
10. Opening in deksel
11. Klein dekseltje
12. **Filter (alleen HR2165/HR2166)**

Hakmolen (alleen HR2166)

13. Koppelunit
14. Hakmolenkom
15. Mesunit hakmolen
16. Hakmolendeksel

Maalmolen (alleen HR2163/HR2165/HR2166)

17. Metalen maalmolen met mesunit
18. Deksel van maalmolen

Norsk

1. Motorenhet med bryter
2. Pulsinnstilling
3. Hastighetsinnstillinger
4. Kontrollbryter

Hurtigmikser i plast (kun HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

5. Plastknivenhet for hurtigmikser
6. Gummipakning
7. Mikserkanne i plast
8. Nivåindikator
9. Lokk til mikserkanne i plast
10. Åpning i lokket
11. Lokk til åpningen i hovedlokket
12. **Filter (kun HR2165/HR2166)**

Hakker (kun HR2166)

13. Koblingsenhet
14. Bolle
15. Knivenhet for hakker
16. Lokk til hakker

Kvern (kun HR2163/HR2165/HR2166)

17. Metallkvern med knivenhet
18. Kverndeksel

Português

1. Motor com botão de controlo
2. Função "Pulse"
3. Níveis de velocidade
4. Botão de controlo

Liquidificadora em plástico (apenas HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

5. Lâminas da liquidificadora em plástico
6. Anel vedante
7. Copo misturador plástico
8. Indicação de nível
9. Tampa do copo misturador plástico
10. Abertura na tampa
11. Tampa pequena
12. **Filtro (apenas HR2165/HR2166)**

Picadora (apenas HR2166)

13. Encaixe
14. Taça para picar
15. Lâminas picadoras
16. Tampa da picadora

Moinho (apenas HR2163/HR2165/HR2166)

17. Moinho em metal com lâminas
18. Tampa do moinho

Svenska

1. Motorenhet med kontrollvred
2. Pulsinställning
3. Hastighetsinställningar
4. Kontrollvred

Mixer i plast (endast HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

5. Knivenhet till mixerbehållare i plast
6. Tätningsring
7. Mixerbehållare i plast
8. Nivåindikering
9. Lock till plastbehållare
10. Öppning i lock
11. Litet täcklock
12. **Filter (endast HR2165/HR2166)**

Hackare (endast HR2166)

13. Kopplingsenhet
14. Skål för hackare
15. Knivenhet för hackare
16. Lock för hackare

Kvarn (endast HR2163/HR2165/HR2166)

17. Metallkvarn med knivenhet
18. Lock till kvarn

Türkçe

1. Kontrol düğmeli motor ünitesi
2. Darbe ayarı
3. Hız ayarları
4. Kontrol düğmesi

Plastik blender (sadece HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

5. Plastik blender bıçak ünitesi
6. Halka conta
7. Plastik blender haznesi
8. Seviye göstergesi
9. Plastik blender haznesi kapağı
10. Kapaktaki ağız
11. Küçük üst kapak
12. **Filtre (sadece HR2165/HR2166)**

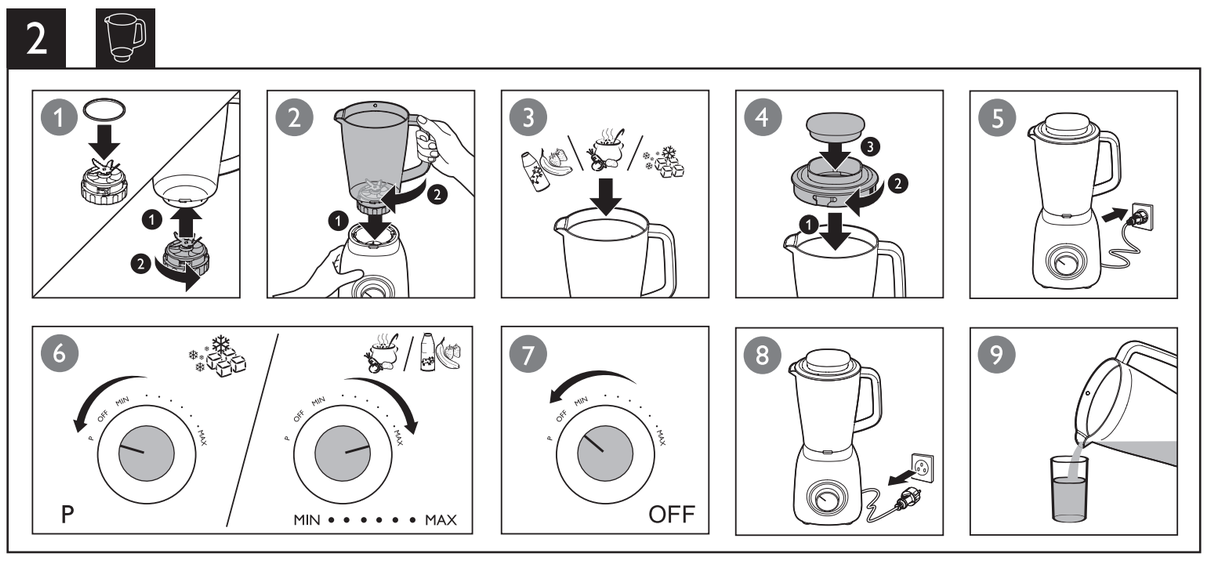
Doğrayıcı (sadece HR2166)

13. Bağlantı ünitesi
14. Doğrayıcı haznesi
15. Doğrayıcı bıçak ünitesi
16. Doğrayıcı kapağı

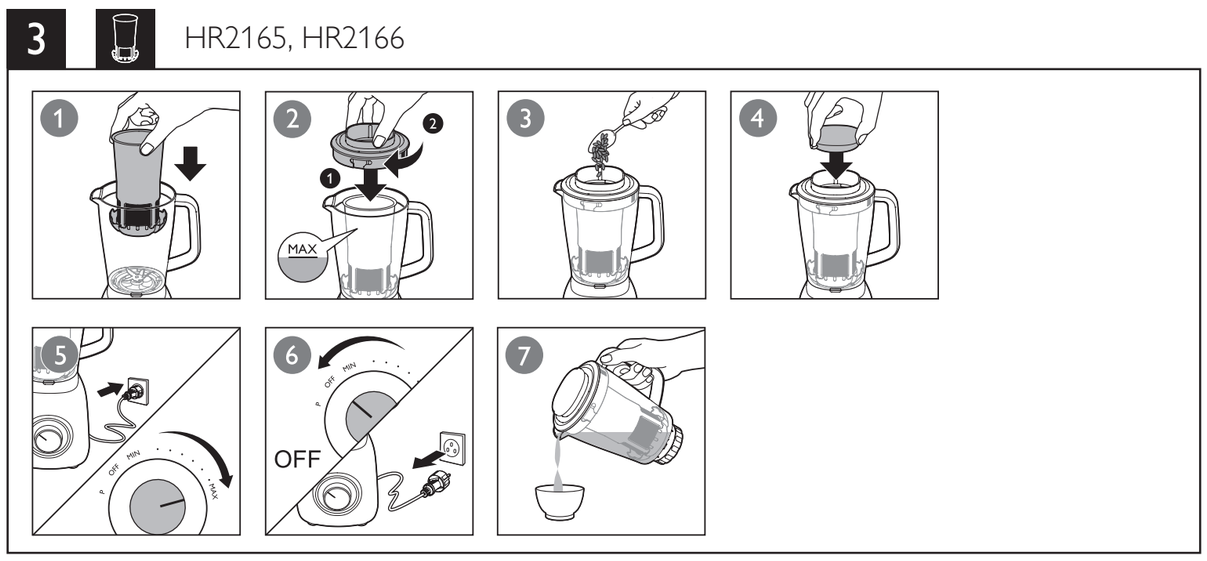
Öğütücü (sadece HR2163/HR2165/HR2166)

17. Bıçak ünitesi olan metal öğütücü
18. Öğütücü kapağı

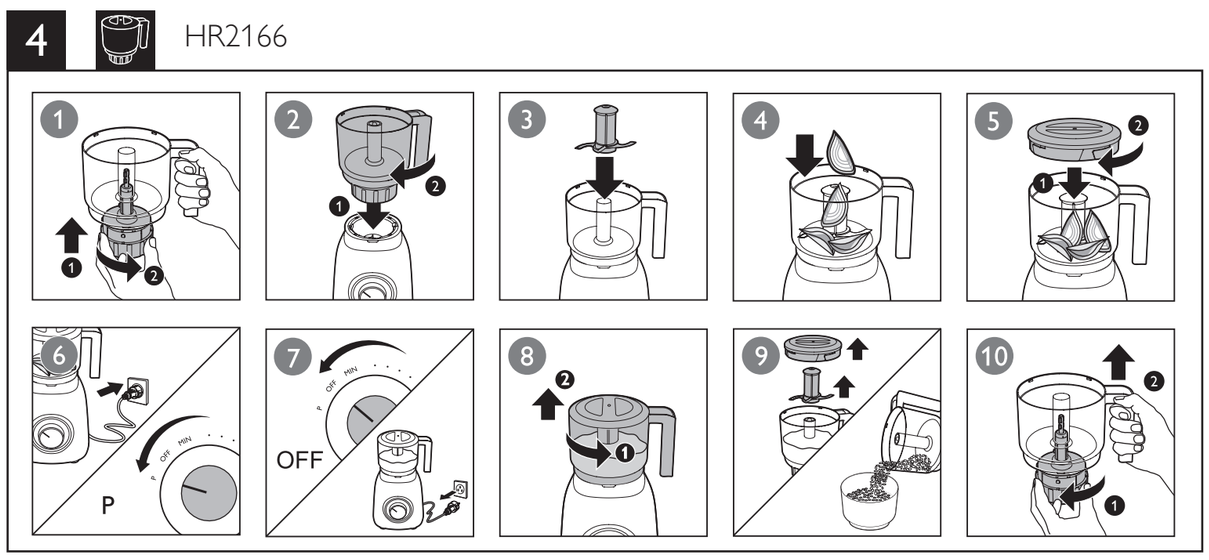
2



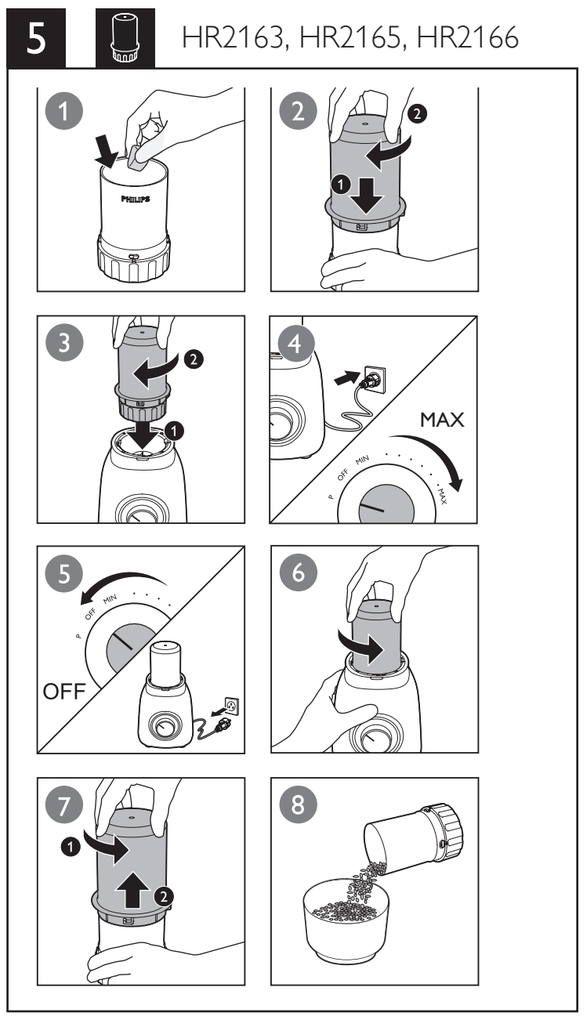
3 HR2165, HR2166



4 HR2166



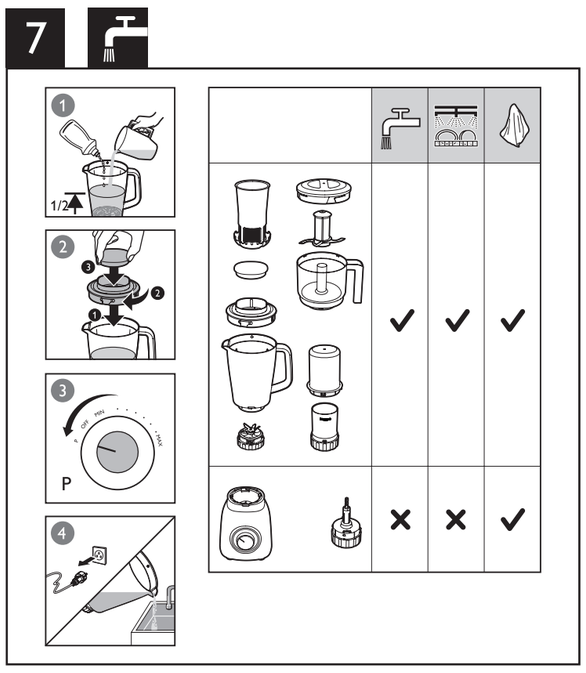
5 HR2163, HR2165, HR2166



6

		Kg (MAX)		
		1500 ml	**MAX**	60 - 90 sec.
		1500 ml	**MAX**	60 - 90 sec.
		1000 ml	**MAX**	60 - 120 sec.
		1000 ml	**MAX**	25 sec.
		1500 ml	**MAX**	30 - 60 sec.
		6 x	**P**	10 x **P** - 12 x **P**
		300 g	**P**	8 x **P** - 10 x **P**
		300 g	**MAX**	10 sec.
		200 g	**MAX**	30 sec.
		200 g	**MAX**	30 sec.
		150 g	**MAX**	45 sec.
		80 g	**MAX**	30 sec.
		70 g	**MAX**	30 sec.
		70 g	**MAX**	30 sec.
		100 g	**MAX**	20 sec.
		20-40 g	**MAX**	10 sec.
		225g + 625ml	**MAX**	60 sec.
	Sesame ① +	150g + 625ml	**MAX**	60 sec.

7



Sesame ①	**EN**	Sesame
	DA	Sesam
	DE	Sesam
	EL	Σουσάμι
	ES	Sésamo
	FI	Seesami
	FR	Sésame
	IT	Sesamo
	NL	Sesam
	NO	Sesam
	PT	Sésamo
	SV	Sesamfrö
	TR	Susam
	AR	السمسم
	FA	کنجد

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").

Note
- Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in Fig.6
- 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.

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.

Note
- Never overfill the blender jar above the maximum level indication (1.5litres) to avoid spillage.

Tip
- To process ingredients very briefly, turn the control knob to the pulse setting (**PULSE**) several times.
- Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

Filter (HR2165/HR2166 only) (Fig 3)

You can use the filter to obtain extra fine blended soymilk, fresh fruit juices, sauces or cocktails. Seeds/pulp/skin are retained in the filter.

Note
- Do not exceed the maximum level indicated on the filter.
- Do not use the filter to process hot ingredients.

Tip
- Soak the soybean for 4 hours or more to get optimum results.

Chopper (HR2166 only) (Fig 4)

You can use the chopper to chop ingredients such as onions, meat, herbs, vegetables, fruit, chocolate, firm cheese, baby food and nuts.

Note:
- Do not use the chopper to mix liquids. Use the blender for this purpose.
- Do not exceed the maximum level indicated on the chopper.
- Never fill the chopper with hot ingredients.

Mill (HR2163/HR2165/HR2166 only) (Fig 5)

You can use the mill to grind and chop ingredients such as coffee beans, peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), dried soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

Note
- The mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg and ice cubes.
- Do not use the mill to process liquids such as fruit juice.
- Do not process ingredients more than the mill jar's height.
- Never fill the mill with hot ingredients.

Cleaning (Fig 7)

Easily cleaning the blender jar: Follow the steps: 1 2 3 4.

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

Baby food recipe

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:
- Blendning af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes.
- Mixning af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- Purering 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 sojamælk, friskpresset frugtjuice, saucer eller cocktails. Frø/frugtkød/skræl bevares i filteret.

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

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

Hakker (kun HR2166) (Fig. 4)

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

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

Møllekværn (kun HR2163/HR2165/HR2166) (Fig. 5)

Møllekværnen 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
- Møllekværnen egner sig ikke til hakning af meget hårde ingredienser som f.eks. muskatnød og isterninger.
- Møllekværnen bør ikke anvendes til tilberedning af flydende mad/drikke, eksempelvis frugtjuice.
- Tilbered ikke ingredienser, der er højere end møllekværnbeholderen.
- Fyld aldrig møllekværnen 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, Soßen, Obstsäfte, 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).

Tipp
- Um Zutaten nur kurz zu verarbeiten, drehen Sie den Drehschalter mehrmals auf die Impulseinstellung (**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, Soßen 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.

Tipp
- 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, Babynahrung, Nüsse etc. zu zerkleinern.

Hinweis
- 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, Kokosnussfleisch, geschälte Nüsse, getrocknete Sojabohnen, getrocknete Erbsen, Käse, Semmelbrösel 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 Babynahrung

Zutaten	Menge	Geschwindigkeit	Dauer
Gekochte 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 (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός').

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

Μπλέντερ (εικ. 2)

Το μπλέντερ χρησιμοποιείται για:
- Να αναμειγνύετε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέιλ, μιλκσέικ.
- Να ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. μείγμα για τηγανίτες 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 στιγμιαία, γυρίστε το διακόπτη ελέγχου στη ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας (**PULSE**) αρκετές φορές.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη ρύθμιση στιγμιαίας 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 σόγιας, φρέσκους φρουτοχυμούς, σως και κοκτέιλ. Οι σπόροι/ο πολτός/οι φλούδες 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 χρησιμοποιήσετε τον κόφτη για να κομματιάσετε υλικά όπως κρεμμύδια, κρέας, μυρωδικά, λαχανικά, φρούτα, σοκολάτα, σκληρό τυρί, βρεφικές τροφές και ξηρούς καρπούς.

Σημείωση
- Μην αναμειγνύετε 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, άτριφτο πιπέρι, καβουρδισμένο σουσάμι, ρύζι, σιτάρι, σάρκα καρύδας, ξηρούς καρπούς (χωρίς κέλυφος), αποξηραμένους καρπούς σόγιας, αποξηραμένα μπιζέλια, τυρί, ψίχουλα, κ.λπ.

Σημείωση
- Ο μύλος δεν είναι κατάλληλος για κομμάτιασμα πολύ σκληρών υλικών όπως μοσχοκάρυδο και παγάκια.
- Μην χρησιμοποιείτε το μύλο για να επεξεργαστείτε υγρά μείγματα όπως φρουτοχυμούς.
- Μην επεξεργάζεστε υλικά που υπερβαίνουν το ύψος της κανάτας του μύλου.
- Μην γεμίζετε ποτέ το μύλο με ζεστά υλικά.

Καθαρισμός (εικ. 7)

Εύκολο καθάρισμα της κανάτας του μπλέντερ: Ακολουθήστε τα βήματα: 1 2 3 4.

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

Συνταγή για βρεφική τροφή

Υλικά	Ποσότητα	Ταχύτητα	Time (Ώρα)
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.

Filtro (solo en modelos HR2165/HR2166) (Fig. 3)

Puede utilizar el filtro 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.

Receta de comida para bebés

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

Käyttöönotto

Puhdista hyvin kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (lisätietoja 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 käyttötarkoitukset
- Nesteiden, kuten maitotuotteiden, kastikkeiden, hedelmämehujen, keittojen, juomien ja pirtelöiden sekoittaminen.
- Kevyiden aineiden, kuten ohukaistaikinan tai majoneesin sekoittaminen.
- Keitettyjen ruoka-aineiden, kuten vauvanruoan soseuttaminen.

Huomautus
- Vältä roiskumista täyttämällä sekoitinkannu vain merkittyyn enimmäisrajaan (1,5 litraa) asti.

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

Siivilä (vain mallit HR2165/HR2166) (kuva3)

Siivilän avulla voit valmistaa soijamaitoa, herkullisia tuoremehuja, kastikkeita ja cocktaileja. Siemenet/hedelmäjäte/kuoret jäävät siivilään.

Huomautus
- Älä ylitä siivilään merkittyä enimmäismäärää.
- Älä käytä siivilää kuumien aineiden kanssa.

Vinkki
- Saat parhaimman tuloksen liottamalla soijapapuja vähintään 4 tuntia.

Teholeikkuri (vain HR2166) (kuva 4)

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

Huomautus
- Älä sekoita nesteitä teholeikkurissa. Käytä tähän tarkoitukseen tehosekoitinta.
- Älä ylitä teholeikkuriin merkittyä enimmäismäärää.
- Älä täytä teholeikkuria kuumilla aineksilla.

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

Maustemyllyllä voi jauhaa ja silputa esimerkiksi kahvipapuja, kokonaisia pippureita, seesaminsiemeniä, riisiä, vehnää, kookospähkinän hedelmälihaa, pähkinöitä (kuorittuja), kuivattuja soijapapuja, kuivattuja herneitä, juustoa ja leivänmuruja.

Huomautus
- Maustemylly ei sovi erittäin kovien aineiden hienontamiseen, kuten muskotti ja jääpalat.
- Älä käytä maustemyllyä nesteiden, esimerkiksi hedelmätuoremehujen sekoittamiseen.
- Käsittele maustemyllyssä enintään kannullinen aineksia kerrallaan.
- Älä täytä mausteleikkuria kuumilla aineksilla.

Puhdistaminen (kuva 7)

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

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

Vauvanruokaresepti

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

Huomautus
- Anna laitteen aina jäähtyä huoneen lämpötilaa vastaavaksi jokaisen käsitellyn 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 traitez 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.
- réduire 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.

Filtre (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 moudre ou hacher ingrédients tels que des 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.

Remarque
- 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. 7)

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

Remarque : réglez le bouton de commande sur la position (**PULSE**) 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		

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

Italiano

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

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").

Nota
- Non superare le quantità massime e i tempi di preparazione indicati in figura 6.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 60 secondi alla volta quando si frullano notevoli quantità di ingredienti e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente prima di riutilizzarlo.

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.

Filtro (solo HR2165/HR2166) (Fig. 3)

È possibile usare il filtro per ottenere latte di soia, succhi di frutta, salse o cocktail dalla consistenza molto fluida. I semi, la polpa e le bucce vengono catturati dal filtro.

Nota
- Non superare mai il livello massimo riportato sul filtro.
- Non usate il filtro con gli ingredienti bollenti.

Suggerimento
- Per un risultato ottimale, lasciare i fagioli di soia a bagno nell'acqua per almeno 4 ore.

Tritatutto (solo HR2166) (Fig. 4)

È possibile utilizzare il tritatutto per tritare ingredienti come cipolle, carne, erbe, verdure, frutta, cioccolata, formaggio duro, pappe per bambini e noci.

Nota
- Non usare il tritatutto per mescolare liquidi. È possibile, invece, usare il frullatore.
- Non superare mai il livello massimo riportato sul tritatutto.
- Non riempire mai il tritatutto con ingredienti caldi.

Accessorio per macinare (solo HR2163/HR2165/HR2166) (Fig. 5)

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

Pulizia (Fig. 7)

Come pulire il vaso frullatore in un attimo: seguire i passaggi: 1 2 3 4.

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

Ricetta per la pappa dei bimbi

Ingredienti	Quantità	Velocità	Time (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 6 niet
- Laat het apparaat bij een zware belasting niet langer dan 60 seconden achtereen werken en laat het vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur voordat u verder gaat.

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.

Opmerking
- Vul de blenderkan nooit verder dan de maximumaanduiding (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.

Filter (alleen HR2165/HR2166) (Afb. 3)

U kunt het filter gebruiken om extra fijngemalen sojamelk, verse vruchtensappen, sauzen of cocktails te bereiden. Zaden/vruchtvlees/schillen blijven achter in het filter.

Opmerking
- Overschrijd het maximumniveau aangegeven op het filter niet.
- Gebruik het filter niet om hete ingrediënten te verwerken.

Tip
- Laat de sojabonen 4 uur of langer weken voor de beste resultaten.

Hakmolen (alleen HR2166) (Afb. 4)

U kunt de hakmolen gebruiken voor het hakken van ingrediënten zoals uien, vlees, kruiden, groenten, fruit, chocolade, stevige kaas, babyvoeding en noten.

Opmerking
- Gebruik de hakmolen niet voor het mengen van vloeistoffen. Gebruik hiervoor de blender.
- Overschrijd het maximumniveau aangegeven op de hakmolen niet.
- Vul de hakmolen nooit met hete ingrediënten.

Maalmolen (alleen HR2163/HR2165/HR2166) (Afb. 5)

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 vruchtensap te verwerken.
- Zorg dat u de maalmolenbeker niet verder vult dan de hoogte van de maalmolenbeker.
- Vul de maalmolen nooit met hete ingrediënten.

Schoonmaken (Afb. 7)

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	Bewerkingstijd
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 første gangs bruk

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

Merk
- Ikke overskrid maksimumsmengdene og tilberedningstidene som er angitt i fig. 6
- 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.

Hurtigmikser (fig. 2)

Hurtigmikseren skal brukes til å:
- mikse væsker, f.eks. meieriprodukter, 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 mikserkannen over indikasjonen for maksimumsnivået (1,5 liter). Da unngår du søl.

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

Filter (kun HR2165/HR2166) (fig. 3)

Du kan bruke filteret til ekstra fint blandet soyamelk, friske fruktdrikker, sauser eller drinker. Frø, fruktkjøtt og skall blir liggende i filteret.

Merk
- Ikke overskrid maksimumsnivået som er angitt på filteret.
- Ikke bruk filteret ved tilbereding av varme ingredienser.

Tips
- Legg soyabønnene i bløt i fire timer eller mer for å få optimalt resultat.

Hakker (kun HR2166) (fig. 4)

Du kan bruke hakkeren til å hakke ingredienser som løk, kjøtt, urter, grønnsaker, frukt, sjokolade, hard ost, babymat og nøtter.

Merk
- Ikke bruk hakkeren til å blande væsker. Bruk hurtigmikseren til dette.
- Ikke overskrid maksimumsnivået som er angitt på hakkeren.
- Fyll aldri hakkeren med varme ingredienser.

Kvern (kun HR2163/HR2165/HR2166) (fig. 5)

Du kan bruke kvernen til å male eller hakke ingredienser som kaffebønner, pepperkorn, sesamfrø, ris, hvete, kokoskjøtt, nøtter (uten skall), tørkede soyabønner, tørkede erter, ost, brødsmuler 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 overskrider høyden til kvernkannen.
- Fyll aldri kvernen med varme ingredienser.

Rengjøring (fig. 7)

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

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

Babymatoppskrift

Ingredienser	Mengde	Hastighet	Tid
Kokte poteter	200 g	MAX	25 sek
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 entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza").

Nota
- Não exceda as quantidades nem os tempos de processamento máximos indicados na Fig. 6
- 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.

Liquidificadora (Figura 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.
- Reduzir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.

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

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

Filtro (apenas nos modelos HR2165/HR2166) (Fig. 3)

Pode utilizar o filtro para preparar leite de soja, sumos de fruta frescos, molhos ou cocktails liquidificados com resultados muito finos. Sementes/polpa/casca/peles são retidas no filtro.

Nota
- Não exceda o nível máximo indicado no filtro.
- Não utilize o filtro para preparar ingredientes quentes.

Dica:
- Demolhe os grãos de soja durante 4 horas ou mais para obter resultados perfeitos.

Picadora (apenas no modelo HR2166) (Fig. 4)

Pode utilizar a picadora para picar ingredientes como cebolas, carne, ervas, legumes, fruta, chocolate, queijo duro, comida para bebé e frutos secos.

Nota
- Não utilize a picadora para misturar líquidos. Utilize a liquidificadora para esta finalidade.
- Não exceda o nível máximo indicado na picadora.
- Nunca encha a picadora moinho com ingredientes quentes.

Moinho (apenas nos modelos HR2163/HR2165/HR2166) (Fig. 5)

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 secos, ervilhas secas, queijo, pão para pão ralado, etc.

Nota
- O moinho não é adequado para picar ingredientes muito duros como noz moscada e cubos de gelo.
- Não use o moinho para preparar misturas líquidas como sumos de fruta.
- Não processe ingredientes acima da altura do copo do moinho.
- Nunca encha o moinho com ingredientes quentes.

Limpeza (Figura 7)

Limpeza fácil do copo da liquidificadora: siga os passos: 1 2 3 4.

Nota: assegure-se de que roda várias vezes o botão de controlo para a regulação de pressão (**PULSE**).

Receita de comida para bebé

Ingredientes	Quantidade	Velocidade	Hora
Batatas cozidas	200 g	MÁX	25 seg.
Frango cozido	200 g		
Vagens cozidas	200 g		
Leite	360 ml		

Nota
- Deixe sempre o aparelho arrefecer entre cada dose preparada.

Svenska

Före första användningen

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

Obs!
- Överskrid inte de maximala mängderna och tillredningstiderna som anges i bild 6.
- Använd inte apparaten längre än 60 sekunder åt gången om du tillreder stora mängder, och låt den svalna ordentligt innan du använder den igen.

Mixer (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.

Obs!
- Undvik spill genom att aldrig fylla mixerbehållaren över markeringen för maxnivå (1,5 liter).

Tips!
- Om du vill tillreda ingredienser i mycket korta stötar vrider du kontrollvredet till pulsläget (**PULSE**) flera gånger.
- Tryck aldrig på pulsknappen i mer än ett par sekunder åt gången.

Filter (endast HR2165/HR2166) (bild 3)

Du kan använda filtret för att få extra fint mixad sojamjölk, färsk fruktjuice, såser eller drinkar. Kärnor/fruktkött/skal stannar i filtret.

Obs!
- Överskrid inte den maxnivå som anges på filtret.
- Använd inte filtret för varma ingredienser.

Tips!
- Blötlägg sojabönorna i minst 4 timmar för att få bästa resultat.

Hackare (endast HR2166) (bild 4)

Du kan använda hackaren för att hacka ingredienser som lök, kött, örter, grönsaker, frukt, choklad, hård ost, barnmat och nötter.

Obs!
- Använd inte hackaren för att mixa vätskor. Använd mixern för detta ändamål.
- Överskrid inte den maxnivå som anges på hackaren.
- Fyll aldrig hackaren med varma ingredienser.

Kvarn (endast HR2163/HR2165/HR2166) (bild 5)

Du kan använda kvarnen för att mala och hacka ingredienser som kaffebönor, pepparkorn, sesamfrön, ris, vete, kokosfruktkött, nötter (utan skal), torkade sojabönor, torkade ärter, ost, bröd och annat.

Obs!
- Hackaren är inte lämplig för att hacka sådana hårda ingredienser som muskotnöt och isbitar.
- Använd inte kvarnen till att tillreda flytande blandningar som t.ex. fruktjuice.
- Tillred inte mer ingredienser än vad som får plats i kvarnbägaren på höjden.
- Fyll aldrig kvarnen med varma ingredienser.

Rengöring (bild 7)

Enkel rengöring av mixerbehållaren: Följ steg 1, 2, 3, 4.

Obs! Se till att vrida kontrollvredet till pulsinställningen (**PULSE**) några gånger.

Barnmatsrecept

Ingredienser	Mängd	Hastighet	Tid
Tillagad potatis	200 g	MAX	25 sek
Tillagad kyckling	200 g		
Tillagade franska bönor	200 g		
Mjölk	360 ml		

Obs!
- Låt alltid apparaten svalna till rumstemperatur efter varje gång du använt den.

Türkçe

İlk kullanımdan önce

Cihazı ilk defa kullanmadan önce yiyeceklerle temas edecek parçaları iyice temizleyin (bkz.'Temizleme' bölümü).

Not
- Şek. 6'da belirtilen maksimum miktarları ve işlem sürelerini aşmayın.
- Bol miktarda yiyecek işlenirken cihazı 60 saniyeden fazla çalıştırmayın ve bir sonraki kullanım için cihazın oda sıcaklığına gelene kadar soğumasını bekleyin.

Blender (Şek. 2)

Blenderin kullanım amaçları:
- Süt ürünlerini, sosları, meyve sularını, çorbaları ve içecek karışımlarını ve shake'leri karıştırmak.
- Krep hamuru, mayonez gibi yumuşak karışımlar hazırlamak.
- Bebe maması gibi pişmiş yiyecekleri püre haline getirmek.

Not
- Malzemelerin dökülmemesi için blender haznesini hiçbir zaman maksimum düzey göstergesinin (1,5 litre) üzerinde doldurmayın.

İpucu
- Malzemeleri çok kısa bir süre işlemek için kontrol düğmesini birkaç defa darbe ayarına (**PULSE**) getirin.
- Titreşim ayarını bir defada birkaç saniyeden fazla süreyle kullanmayın.

Filtre (sadece HR2165/HR2166) (Şek. 3)

Filtreyi kullanarak çok iyi karışmış soya sütü, taze meyve suları, soslar veya kokteyller hazırlayabilirsiniz. Tohumlar/posa/kabuk filtrede kalır.

Not
- Filtrenin üzerinde gösterilen maksimum seviyeyi geçmeyin.
- Filtreyi sıcak malzemelerle kullanmayın.

İpucu
- En iyi sonucu almak için soya fasulyesini en az 4 saat suda bekletin.

Doğrayıcı (sadece HR2166) (Şek. 4)

Doğrayıcıyı, soğan, et, otlar, sebzeler, meyveler, çikolata, sert peynir, mama ve kabuklu yemişler gibi malzemeleri doğramak için kullanabilirsiniz.

Not
- Sıvıları karıştırmak için doğrayıcıyı kullanmayın. Bu işlem için blenderi kullanın.
- Doğrayıcının üzerinde belirtilen maksimum seviyeyi geçmeyin.
- Doğrayıcıya asla sıcak malzeme koymayın.

Öğütücü (sadece HR2163/HR2165/HR2166) (Şekil 5)

Öğütücüyü kahve çekirdekleri, çekilmiş biber, susam tohumu, pirinç, kepek, hindistan cevizi, kabuklu yemişler (kabuklarıyla birlikte), kuru soya fasulyeleri, kuru bezelye, peynir, ekmek kırıntısı vb. gibi malzemeleri öğütmek ve doğramak için kullanabilirsiniz.

Not
- Bu öğütücü, fındık veya buz parçaları gibi çok katı malzemeleri parçalamak için uygun değildir.
- Öğütücüyü, meyve suyu gibi sıvı karışımlar hazırlamak için kullanmayın.
- Öğütücü kavanozunun yüksekliğini aşacak miktarda malzeme işlemeyin.
- Öğütücüye asla sıcak malzeme koymayın.

Temizlik (Şek. 7)

Blender haznesini kolay temizleme: Aşağıdaki adımları izleyin: 1 2 3 4.

Not: Kontrol düğmesini birkaç defa darbe ayarına (**PULSE**) getirdiğinizden emin olun.

Bebek maması tarifi

Malzemeler	Miktar	Hız	Süre
Pişmiş patates	200 g	MAKS.	25 sn.
Pişmiş tavuk	200 g		
Pişmiş taze fasulye	200 g		
Süt	360 ml		

Not
- Her işlemden sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.