

**PHILIPS**  
HR2051, HR2052  
HR2056, HR2057  
HR2058



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



© 2018 Koninklijke Philips NV. All rights reserved. 3000 0241 4302

**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.  
• 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 multi-chopper (fig. 3) (HR2056/HR2057/HR2058 only)**  
The multi-chopper 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.

**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").

**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.  
• Purening af kogte ingredienser.  
• 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 multi-hakkeren (fig. 3) (kun HR2056/HR2057/HR2058)**  
Multi-hakkeren er beregnet til at male tørre ingredienser som peberkorn, sesamfrø, ris, hvede, kokosnød, nødder (uden skal), kaffebønner, tørrede sojabønner, tørrede 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 pga. 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.

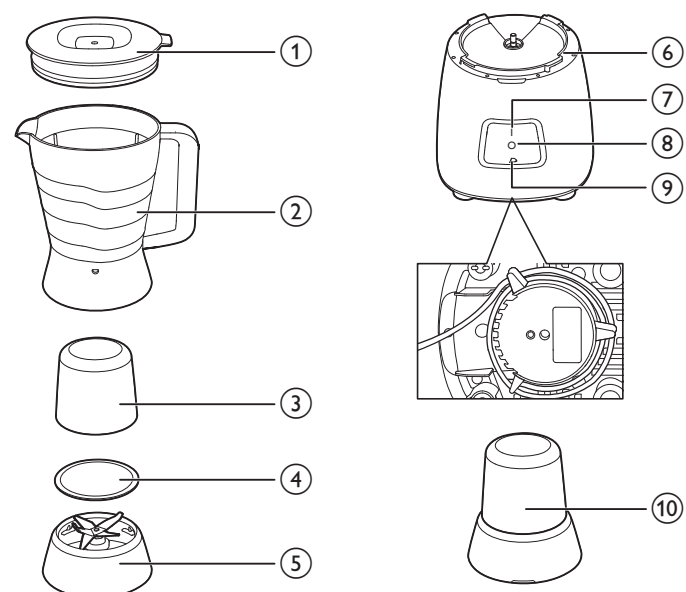
**Rengøring (fig. 6)**  
Nem rengøring: følg trinene: 1 2 3 4.  
**Bemærk:** Sørg for at trykke på pulse-indstillingen et par gange rdt.

**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 gekochter Zutaten.  
• Zerkleinern von Eis

**1**



**English**

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

**Dansk**

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

**Deutsch**

- 1 Deckel
- 2 Mixbecher mit Messereinheit
- 3 Becher für Multi-Zerkleinerer (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Dichtungsring für Messereinheit des Multi-Zerkleinerers (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Messereinheit für den Becher des Multi-Zerkleinerers (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Motoreinheit
- 7 Einstellung «Ein» (I)
- 8 Einstellung «Aus» (O)
- 9 Taste für Impulsfunktion (P)
- 10 Zusätzlicher Multi-Zerkleinerer für HR2058

**Ελληνικό**

- 1 Καπάκι
- 2 Κανάτα μπλέντερ με μονάδα λεπίδων
- 3 Κανάτα πολυκόφτη (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Δακτύλιος σφράγισης για τις λεπίδες του πολυκόφτη (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Λεπίδες για κανάτα πολυκόφτη (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Μοτέρ
- 7 Ρύθμιση ενεργοποίησης (I)
- 8 Ρύθμιση απενεργοποίησης (O)
- 9 Ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας (P)
- 10 Επιπλέον πολυκόφτης για το HR2058

**Español**

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

**Suomi**

- 1 Kanssi
- 2 Tehosekoittimen kannu ja teräyskiskö
- 3 Teholeikkurin kannu (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Teholeikkurin teräyskiskön tiivisterengas (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Teholeikkurin kannun teräyskiskö (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Runko
- 7 Käytössä-asetus (I)
- 8 Pois käytöstä -asetus (O)
- 9 Pulssiasetus (P)
- 10 Teholeikkuri malliin HR2058

**Français**

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

**Italiano**

- 1 Coperchio
- 2 Vaso del Frullatore con gruppo lame
- 3 Recipiente tritatutto multiplo (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Anello di guarnizione per il gruppo lame del tritatutto multiplo (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Gruppo lame per recipiente tritatutto multiplo (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Gruppo motore
- 7 Impostazione On (I)
- 8 Impostazione Off (O)
- 9 Impostazione a impulsi (P)
- 10 Tritatutto multiplo extra per HR2058

**Nederlands**

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

**Norsk**

- 1 Lokk
- 2 Mikserkanne med knivenhett
- 3 Kanne til multihakker (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Gummipakning til knivenhett for multihakker (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Knivenhett for kanne til multihakker (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Motorenhett
- 7 På-innstilling (I)
- 8 Av-innstilling (O)
- 9 Pulsinnstilling (P)
- 10 Ekstra multihakker for HR2058

**Português**

- 1 Tampa
- 2 Copo misturador com lâmina
- 3 Copo da multiplicadora (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Anel vedante para unidade de lâminas da multiplicadora (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Unidade de lâminas para copo da multiplicadora (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Motor
- 7 Ligar (I)
- 8 Desligar (O)
- 9 Pulse (P)
- 10 Multiplicadora extra para HR2058

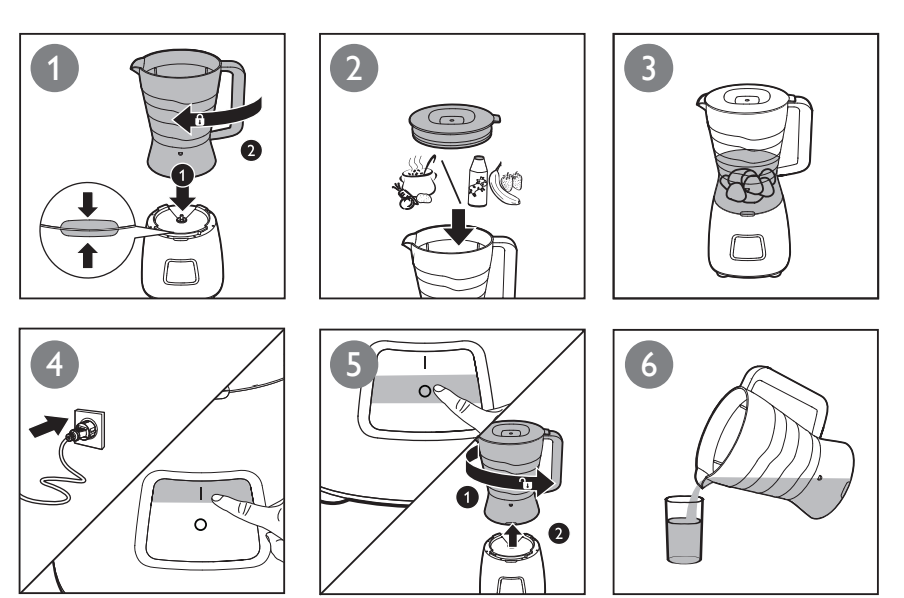
**Svenska**

- 1 Lock
- 2 Mixerbehållare med knivenhett
- 3 Behållare till multihakare (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Tätningssring för knivenhett till multihakare (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Knivenhett för behållare till multihakare (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Motorenhett
- 7 På-knapp (I)
- 8 Av-knapp (O)
- 9 Pulsknapp (P)
- 10 Extra multihakare för HR2058

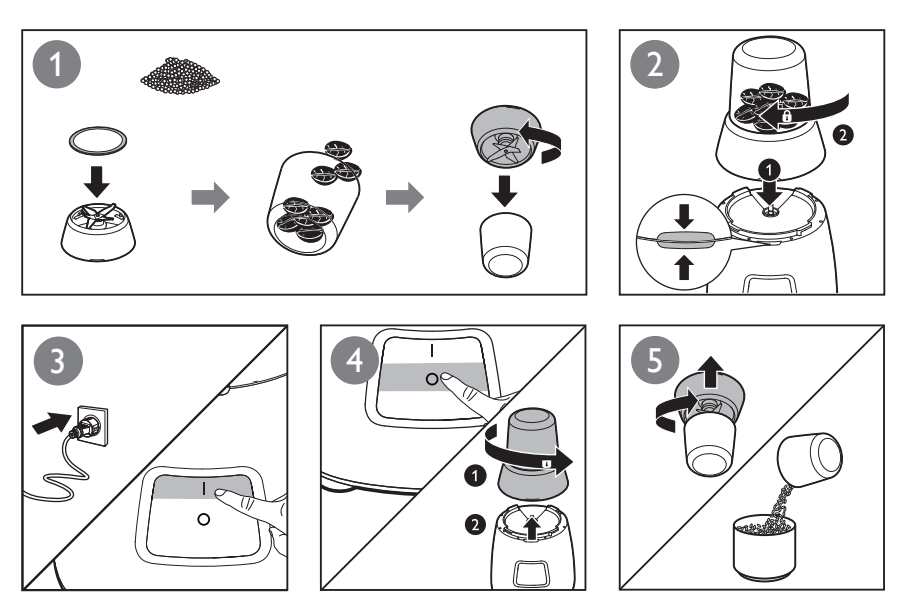
**Türkçe**

- 1 Kapak
- 2 Blender haznesi ve bıçak ünitesi
- 3 Çok amaçlı doğrayıcı haznesi (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Çok amaçlı doğrayıcı bıçak ünitesi için conta (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Çok amaçlı doğrayıcı haznesi için bıçak ünitesi (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Motor ünitesi
- 7 Açma ayarı (I)
- 8 Kapama ayarı (O)
- 9 Puls ayarı (P)
- 10 HR2058 için ekstra çok amaçlı doğrayıcı

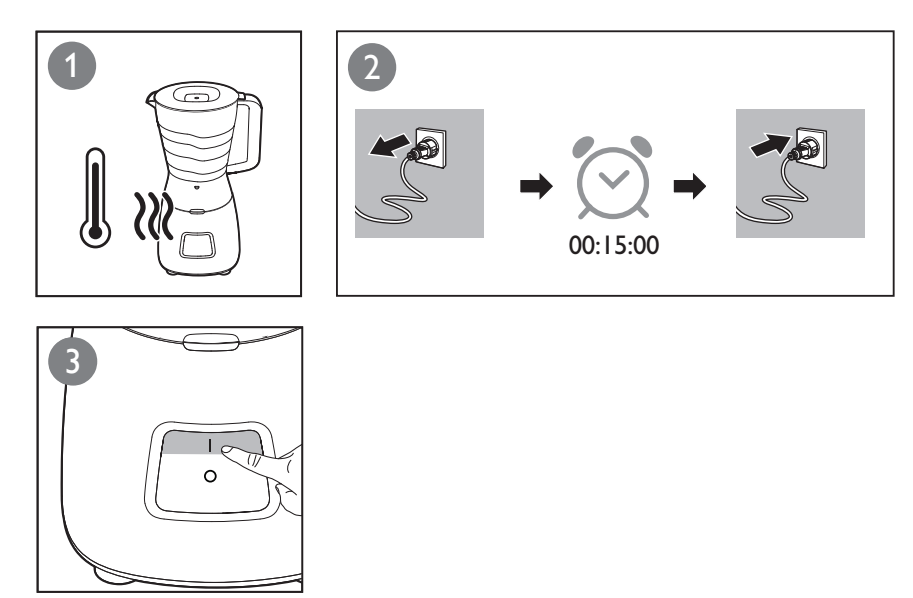
**2**



**3** HR2056/HR2057/HR2058/HR2059



**4**



**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 des Zerkleinerers (Abb. 3) (nur HR2056/HR2057/HR2058)**  
Mit dem Multi-Zerkleinerer können Sie trockene Zutaten wie Pfefferkörner, Sesam, Reis, Weizen, Kokosnusfleisch, 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.

**Ελληνικό**

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

**Χρήση του μπλέντερ (εικ. 2)**  
Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ για:  
• Να αναμιγνύετε υγρά π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς, φρούτων, σούπες, κοκτέιλς, μιλκσέικς.  
• Να ανακατεύετε μαλακά υλικά π.χ. μέλιμα για γιγαντίες ή μαγιονέζα.  
• Πιλοποίηση μαγειρεμένων υλικών.  
• Να θρυμματίζετε πάγο.

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

**Χρήση του πολυκόφτη (εικ. 3) (Μόνο στα HR2056/HR2057/HR2058)**  
Ο πολυκόφτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για άλεση ξηρών υλικών όπως άριφτο πιπέρι, σουσάμι, ρύζι, σπύρι, σόρια, κάρυδος, ξηρούς καρπούς (χωρίς κέλυφος), κόκκους καφέ, αποξηραμένους καρπούς, σόγιας, ξηρό αρσάκι, τυρί, ψιχάλια ψαμιού κ.λπ.

**Προστασία υπερφόρτωσης (εικ. 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 υγρό 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 (εικ. 6)**  
Εύκολος καθαρισμός: ακολουθήστε τα βήματα 1 2 3 4.  
**Σημείωση:** Φροντίστε να πατήσετε μερικές φορές τη ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας.

**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.  
• Cómo hacer puré de ingredientes cocinados.  
• 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 de la picadora múltiple (Fig. 3) (solo HR2056/HR2057/HR2058)**  
La picadora múltiple está diseñada para moler ingredientes secos tales como granos de pimienta, 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:

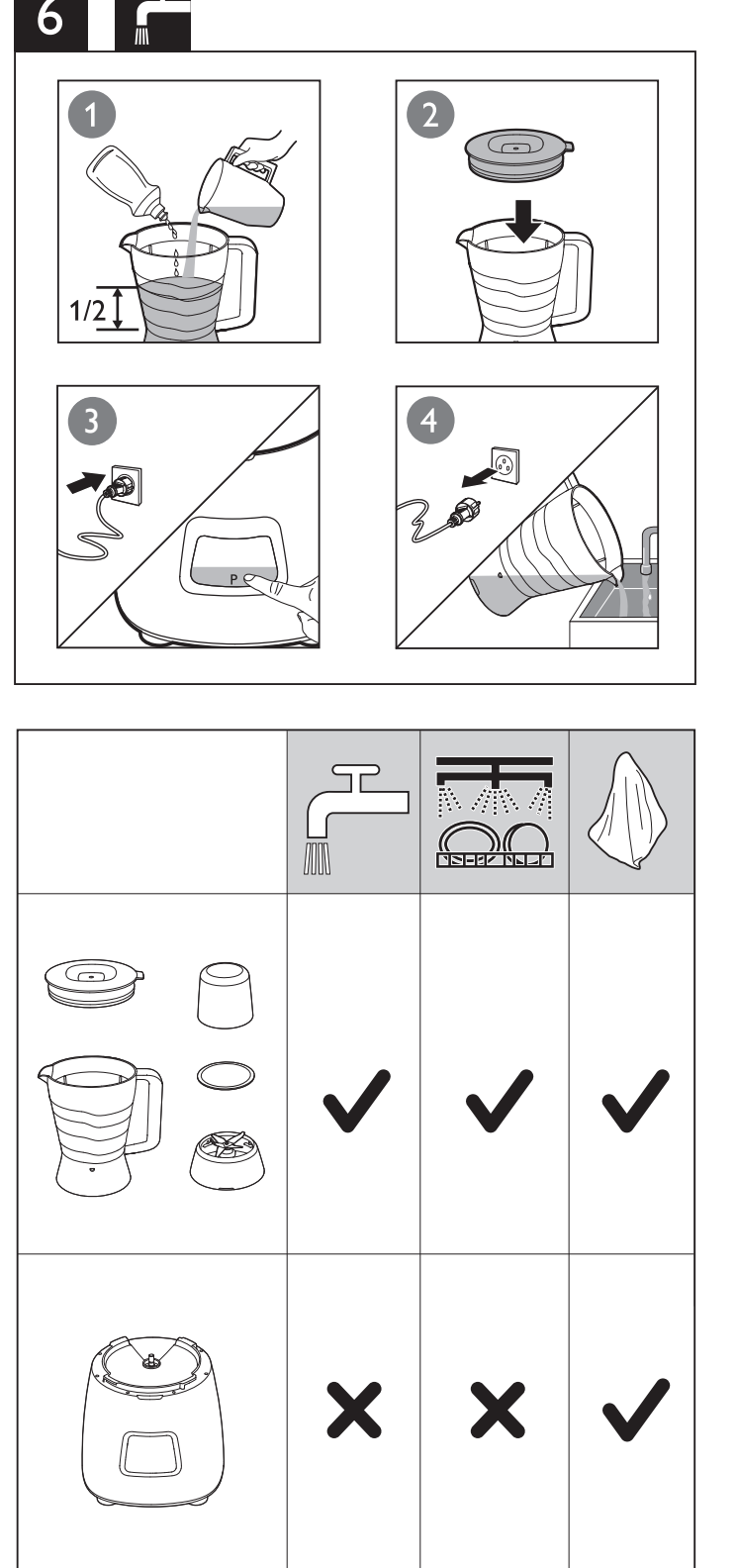
- 1 Apegue el aparato y desenchúfelo.
- 2 Elimine cierta cantidad de ingredientes y añada líquidos para reducir la carga.
- 3 Deje que el aparato se enfríe durante 15 minutos.
- 4 Conecte el adaptador de alimentación a la fuente de alimentación.
- 5 Encienda el aparato para comenzar a utilizarlo de nuevo.

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

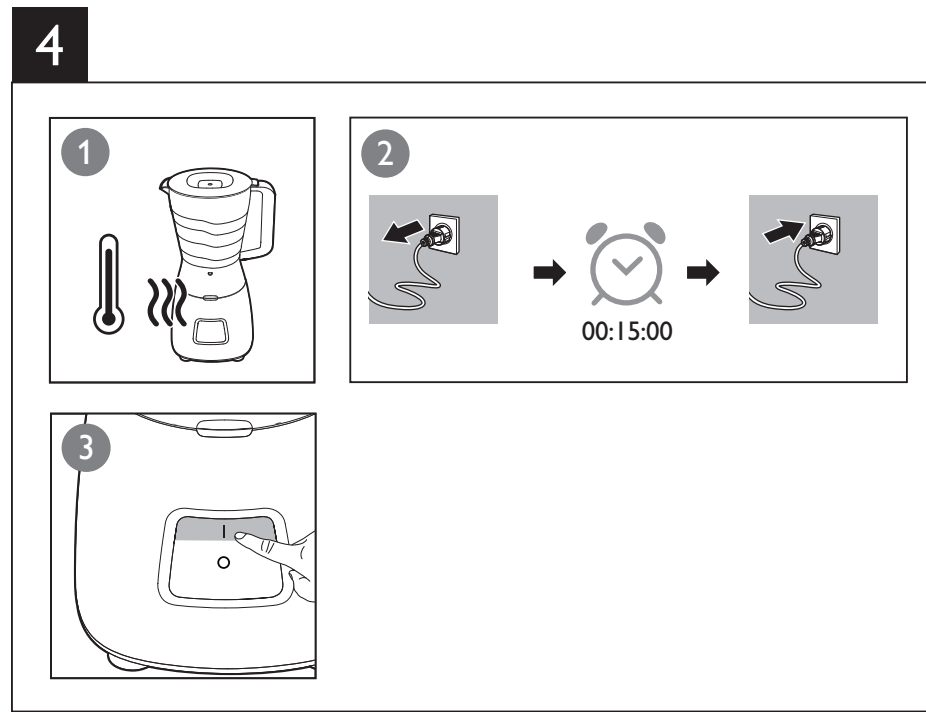
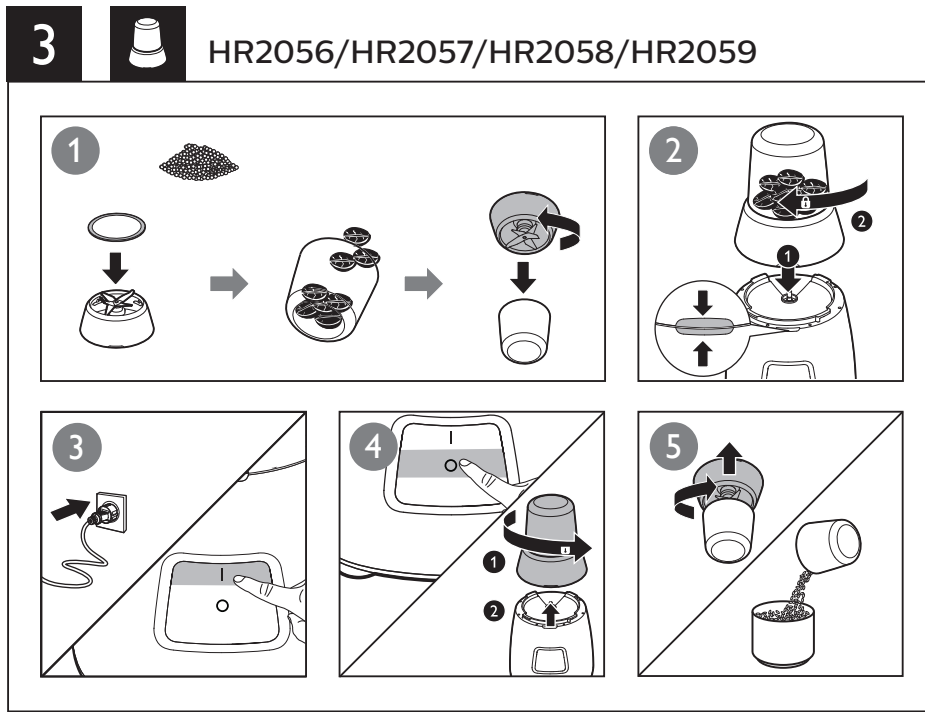
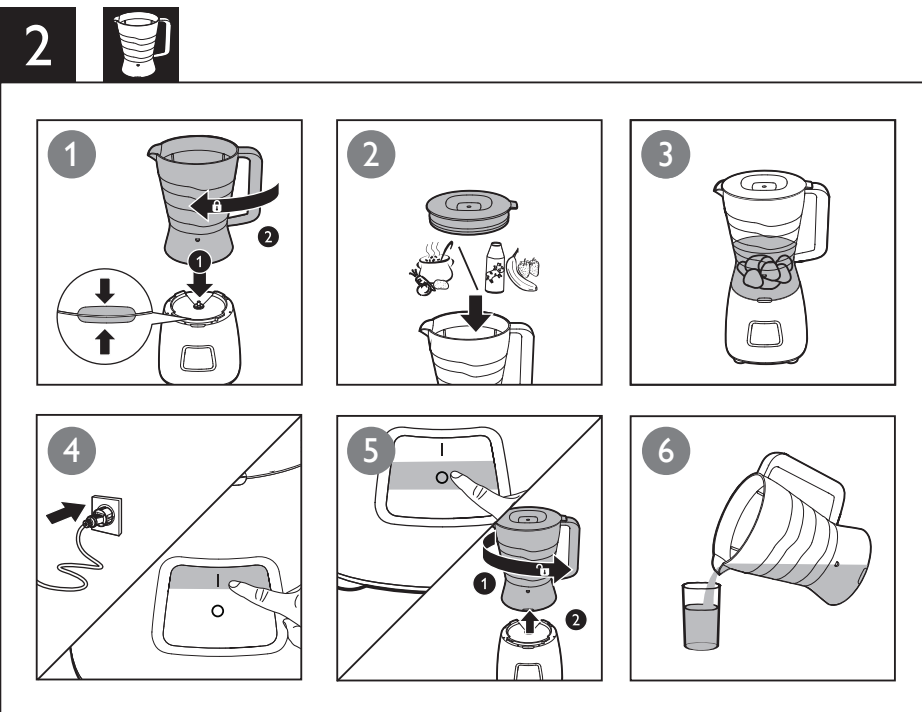
**5**

	Καταπόνηση (MAX)	Χρόνος
	1000ml	1min
	1000ml	1min
	1000ml	1min
	1000ml	1min
	1000ml	1min
	6 x	Px10
	HR2056 HR2057 HR2058	50g 30sec
		50g 30sec
		50g 1min
		50g 1min
		50g 1min
		60g 10sec

**6**







		(Kg) (MAX)	⌚
		1000ml	1min
		1000ml	1min
		1000ml	1min
		1000ml	1min
		1000ml	1min
		6 x	Px10
	HR2056 HR2057 HR2058		50g
		50g	30sec
		50g	30sec
		50g	1min
		50g	1min
		50g	1min
		50g	1min
		50g	1min
		50g	1min
		60g	10sec

## Suomi

### Käyttöohje

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

### Sekoittimen käyttäminen (kuva 2)

- Tehosekoittimen käyttötarkoitukset
- Nesteliden, kuten maitotuotteiden, kastikkeiden, hedelmäsehujen, keittojen, juomien ja pirtelöiden sekoittaminen.
- Kevyiden aineiden, kuten ohukaistaikein tai majoneesin sekoittaminen.
- Keltettyjen aineksien seoseuttaminen.
- Jään murskaaminen

**Vinkki:** voit käsitellä aineksia hyvin nopeasti painamalla pulssiasetusta useita kertoja. Älä käytä pitopainiketta pidempään kuin muutaman sekunnin kerrallaan.

### Teholeikkurin käyttäminen (kuva 3) (vain HR2056/HR2057/HR2058)

Teholeikkurissa voi hienontaa kuivia aineksia, kuten kokonaista pippureita, seesaminsiemeniä, riisiä, vehnä, kookospähkinän hedelmälihaa, pähkinöitä (kounttuina), kahvipapuja, soijapapuja, kuivattuja herneitä, juustoa ja kuivia leivänpaloja.

### Ylikuormittussuojaus (kuva 4)

Tehosekoitin sammuu automaattisesti myös ylikuormituessaan. Voit nollata laitteen ylikuormituksesta johtuneen automaattisen sammutuksen jälkeen seuraavasti:

- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorastasta.
- Vähennä kuormitusta poistamalla osa aineksista tai lisäämällä nestettä.
- Anna laitteen jäähtyä 15 minuutin ajan.
- Liitä virtajohto virtalähteeseen.
- Käynnistä laite ja jatka aineiden käsittelyä.

### Puhdistus (kuva 6)

Helppo puhdistus: noudata vaihetta 1, 2, 3 ja 4

**Huomautus:** paina pulssiasetusta muutamia kertoja.

## 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 cuts.
  - 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 hachoir multifonction (fig. 3) (HR2056/HR2057/HR2058 uniquement)

Le hachoir multifonction 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-surcharge (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 :

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

### Nettoyage (Fig. 6)

Nettoyage facile : suivez les étapes : 1 2 3 4

**Remarque :** veillez à appuyer sur le bouton Pulse à plusieurs reprises.

## 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 i cibi cotti.
  - 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.

### Utilizzo del tritatutto multiplo (fig. 3) (solo HR2056/HR2057/HR2058)

Il tritatutto multiplo 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 sola 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:

- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- Rimuovere parte degli ingredienti o aggiungere del liquido per ridurre il carico.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti.
- Collegare la spina all'alimentazione elettrica.
- 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.

## Nederlands

### Voor het eerste gebruik

Maak nog a 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;
  - Gekookte ingrediënten pureren.
  - 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 multihakker (afb. 3) (alleen HR2056/HR2057/HR2058)

De multihakker 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.

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder een gedeelte van de ingrediënten of voeg wat vloeistof toe om de druk te verlichten.
- Laat het apparaat 15 minuten afkoelen.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- 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.

## 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, fruktjuice, supper, drinker og shaker
  - mikse myke ingredienser, f.eks. pannekakerøre eller majones
  - Lage puré av kokte ingredienser.
  - 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 multihakkeren (fig. 3) (kun HR2056/HR2057/HR2058)

Multihakkeren kan brukes til maling av ingredienser som pepparkorn, sesamfrø, ris, hvete, kokoskjøtt, nøtter (utan skal), kaffebønner, tørkede soyabønner, tørkede erter, ost, brødsruler 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:

- Slå apparatet av, og trekk deretter ut støpselet.
- Ta ut noen av ingrediensene eller tilfør litt væske for å redusere belastningen.
- La apparatet avkjøles i 15 minutter.
- Koble støpselet til stikkkontakten.
- Slå på apparatet for å starte bearbeidingen igjen.

### Rengjøring (fig. 6).

Enkel rengjøring: Følg trinnene 1 2 3 4.

**Merk:** Pass på å trykke på pulsinnstillingen noen ganger.

## 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 lactínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas, batidos.
  - Misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
  - Fazer puré de ingredientes cozinhados.
  - 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.

### Utilizar a multiplicadora (Fig. 3) (apenas HR2056/HR2057/HR2058)

A multiplicadora 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.

### Protecção contra sobrecarga (fig. 4)

A sua liquidificadora também pára 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:

- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- Retire alguns dos ingredientes e adicione um pouco de líquido para reduzir a carga.
- Deixe o aparelho arrefecer durante 15 minutos.
- Ligue a ficha de alimentação à fonte de alimentação.
- 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.

## 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. pannkaksmet och majonnäs.
  - Mosa tillagade ingredienser.
  - Krossa is

**Tips:** om du vill tillreda ingredienser i mycket korta stötar, tryck på pulsåläge flera gånger. Tryck aldrig på pulsknappen i mer än ett par sekunder åt gången.

### Använda multihakaren (bild 3) (Endast HR 2056/HR2057/HR2058)

Multihakaren kan användas för att mala och hacka ingredienser som pepparkorn, sesamfrön, ris, vete, kokoskött, nötter (utan skal), kaffebönor, torkade sojabönor, torkade örter, ost, ströbröd och annat.

### Överbelastningsskydd (bild 4)

Mixern stannar också automatiskt om den blir överbelastad. Gör så här för att återställa apparaten om den stoppats automatiskt efter överbelastning:

- Slå av apparaten och dra sedan ut nätsladden.
- Ta bort en del av ingredienserna eller tillsätt vätska för att minska belastningen.
- Låt apparaten svalna i 15 minuter.
- Anslut stickkontakten till ett eluttag.
- 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.

## Türkçe

### İlk kullanımdan önce

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

### Blender'in kullanımı (şek. 2)

- Blender'in kullanım amaçları:
  - Süt ürünlerini, sosları, meyve suları, çorbalan ve içecek karışımları ve shake'leri karıştırmak.
  - Krep hamuru, mayonez gibi yumuşak karışımlar hazırlamak.
  - Pişmiş malzemeleri püre haline getirme.
  - Buz kırma

**İpucu:** Malzemeleri çok kısa bir süre işlemek için titreşim ayarına birkaç kez basın. Titreşim ayarını bir defada birkaç saniyeden fazla süreyle kullanmayın.

### Çok amaçlı doğrayıcının kullanımı (şek. 3) (yalnızca HR2056/HR2057/HR2058)

Çok amaçlı doğrayıcı; çekilmemiş biber, susam, pirinç, buğday, hindistan cevizi içi, kuruyemiş (kabuklu), kahve çekirdeği, kuru soya fasulyesi, kuru bezelye, peynir, ekmeğin içi vb. malzemeleri öğütmek için tasarlanmıştır.

### Aşırı yüklenme koruması (şek. 4)

Blender aşırı yüklenildiğinde otomatik olarak durur. Aşırı yüklenme nedeniyle otomatik durma durumunda cihazı sıfırlamak için aşağıdaki adımları uygulayın:

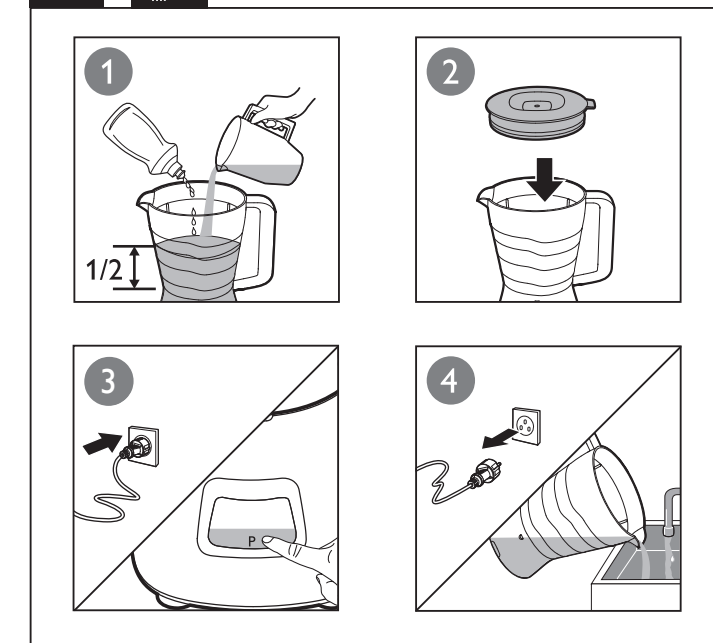
- Cihazı kapatarak fişini prizden çekin.
- Bazı malzemeleri çıkarın veya yükü azaltmak için biraz sıvı ekleyin.
- Cihazı 15 dakika soğumaya bırakın.
- Fişi güç kaynağına takın.
- İşlemi yeniden başlatmak için cihazı açın.

### Temizleme (şek. 6)

Kolay temizleme: 1, 2, 3 ve 4. adımları izleyin.

**Not:** Titreşim ayarına birkaç kez bastığınızdan emin olun.

## 6



	✓	✓	✓
	✗	✗	✓