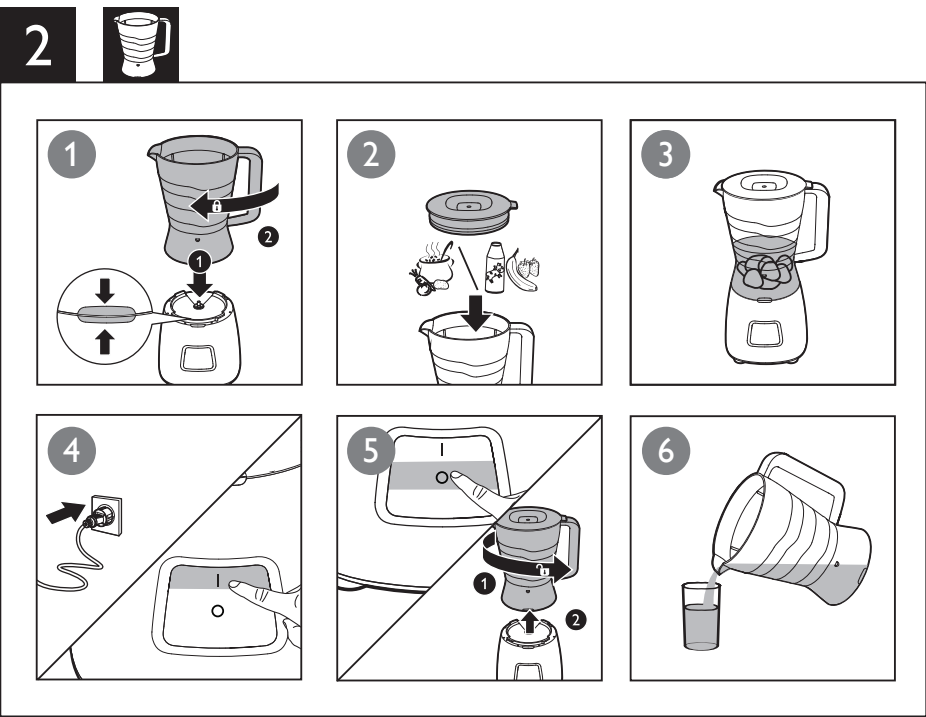




Συνταγή			
Συνταγή για βρεφική τροφή			
Υλικά	Ποσότητα	Ταχύτητα	Ώρα
Μαγειρεμένες πατάτες	100 γρ.	ANOIXTO	30 δευτ.
Μαγειρεμένο κολόπουλο	100 γρ.		
Μαγειρεμένα φασολάκια	100 γρ.		
Γάλα	200 ml		

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

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 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 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			
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 (lisätietoja kappaleessa Puhdistus).

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

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

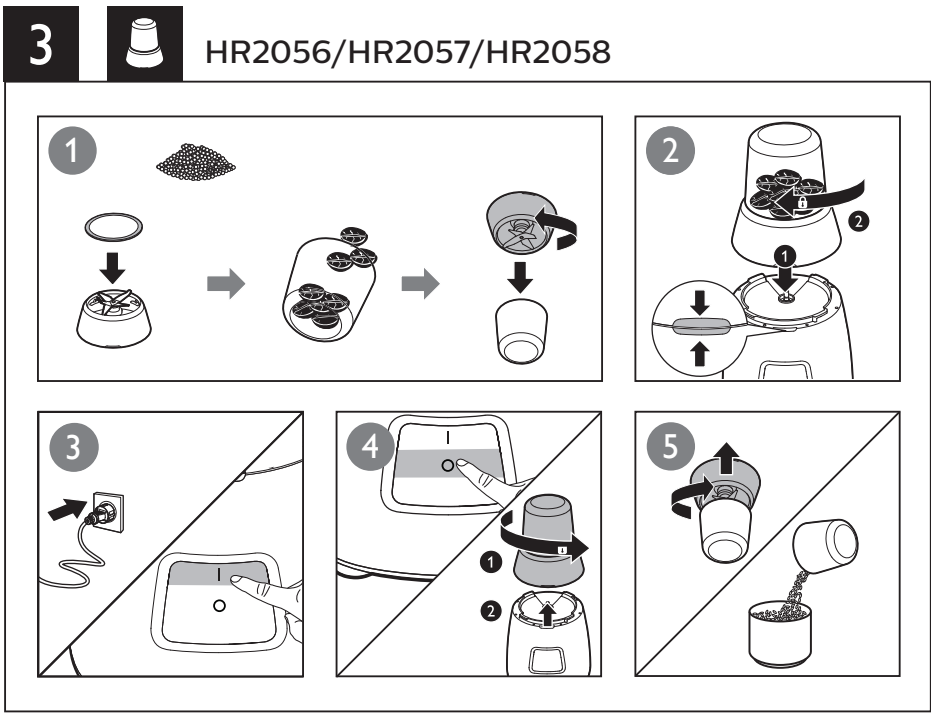
Ylikuorimitussuojaus (kuva 4)
Tehosekoitin sammuu automaattisesti myös ylikuormituuksaasn. Voit nollata laitteen ylikuormituksesta johtuneen automaattisen sammutuksen jälkeen seuraavasti:

- 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 virtalahteeseen.
- 5 Käynnistä laite ja jatka ainesten käsittelyä.

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

Resepti			
Vauvanruokaresepti			
Ainekset	Määrä	Nopeus	Time (Aika)
Keitettyä perunoit	100 g	KÄYTOSSA	30 s
Keitettyä kanaa	100 g		
Keitettyä tarhapapuja	100 g		
Maltoa	200 ml		

Huomautus: Anna laitteen aina jäähtyä huoneen lämpötilaa vastaavaksi jokai-sen 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 moudre des ingrédients secs comme des grains de poudre, 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 :
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 : veillez à appuyer sur le bouton Pulse à plusieurs reprises.

Recette			
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, frappe, 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			
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 puren 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			
Recept voor babyvoeding			
Ingredienten	Hoeveelheid	Snelheid	Bewerking-stijd
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 vesker, 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 barremat
• knuse is

Tips: Du kan tilberede ingredienser veldig raskt ved å trykke på pulsinstillingen flere ganger. Bruk aldri pulsinstillingen 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, ris, hvete, kokoskjott, nøtter (uten skall), kaffebønner, tørkede soyabønner, tørkede erter, ost, brødsnuler 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 stopselet.
2 Ta ut noen av ingrediensene eller tilfør litt væske for å redusere belastningen.
3 La apparatet avkjøles i 15 minutter.
4 Koble stopselet til stikkontakten.
5 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 pulsinstillingen noen ganger.

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

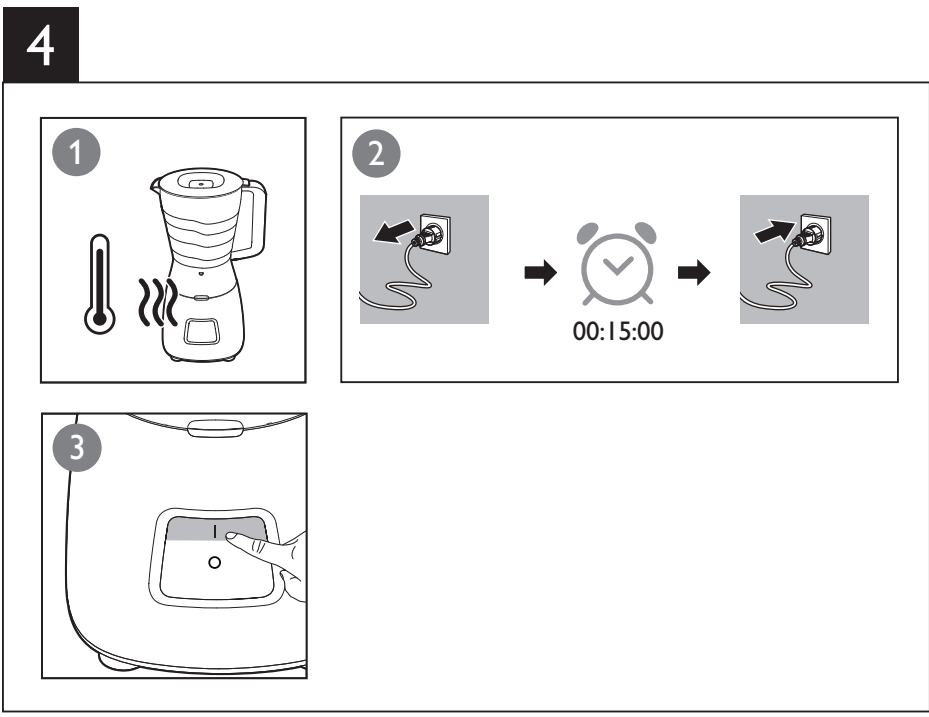
Merk: La alltid apparatet avkjøles til romtemperatur mellom hver mengde som bearbeides.

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..



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:

- 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			
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. barmat
• 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)
Kvamen kan användas för att mala och hacka ingredienser som pepparkorn, sesamfrön, ris, vete, kokoskott, nötter (utan skal), kaffebönor, torkade sojabönor, torkade arter, ost, stödbrod 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:
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 stickkontakten 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.

Recept			
Barnmatrecept			
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 yiyeceklerle temas edecek parçaları iyice temizleyin (bkz. Temizleme bölümü).

Blender'ın kullanımı (şek. 2)
Blender'ın kullanımı amaçları:
• Süt ürünlerini, sosları, meyve suları, çorbalı ve içecek karışımları ve şakeleri karıştırmak
• Krep hamuru, mayonez gibi yumuşak karışımlar hazırlamak
• Bebe maması gibi pışmış yiyecekleri pure haline getirmek
• Buz kırmak
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, çekilmemiş biber, susam tohumları, pirinç, yulaf, hindistan cevizi içi, fındık (kabuklu), kahve çekirdeği, soya fasulyesi, kuru bezelye, peynir, ekmek içi vb. malzemeleri öğütmek için tasarlanmıştır.

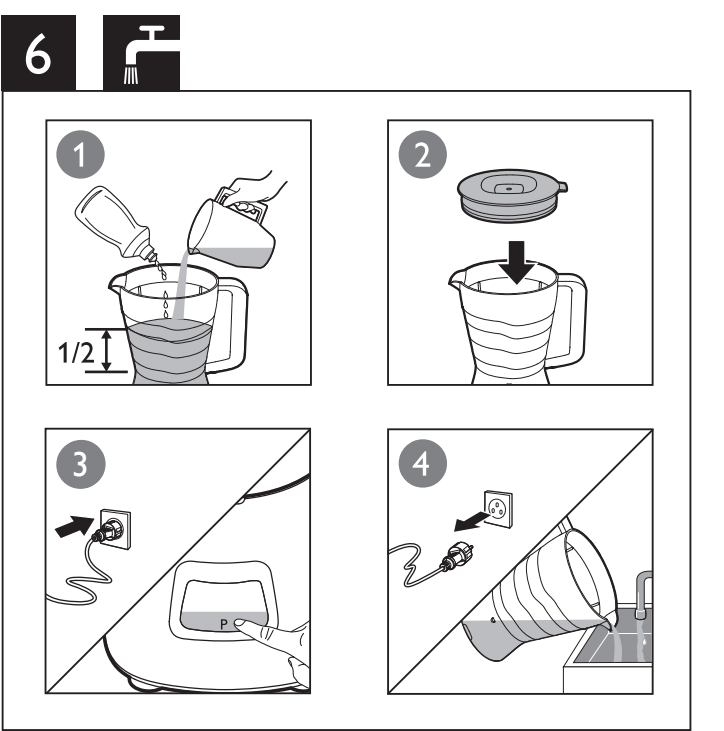
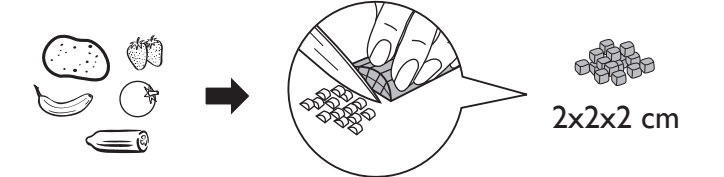
Aşırı yüklemeye koruması (şek. 4)
Blender aşırı yüklendiğinde otomatik olarak durur. Aşırı yüklemeye nedeniyle otomatik durma durumunda cihazı sıfırlamak için aşağıdaki adımları uygulayın:
1 Cihazı kapatarak fişini prizden çekin.
2 Bazı malzemeleri çıkarmı veya yükü azaltmak için biraz sıvı ekleyin.
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.

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

Not: Her işlemden sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

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



	✓	✓	✓
	✗	✗	✓