

HR2105
HR2106
HR2107

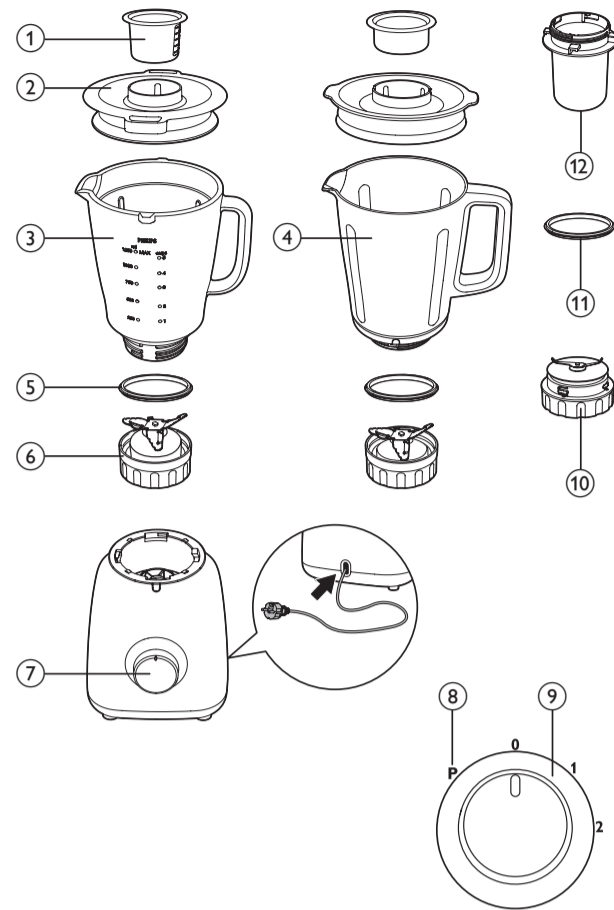


EN	User manual	NL	Gebruiksaanwijzing
DA	Brugervejledning	NO	Brukerhåndbok
DE	Benutzerhandbuch	PT	Manual do utilizador
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	SV	Användarhandbok
ES	Manual del usuario	TR	Kullanım kılavuzu
FI	Käyttöopas	AR	دليل المستخدم
FR	Mode d'emploi	FA	راهنمای کاربر
IT	Manuale utente		

PHILIPS



1



Ελληνικά

- 1 Δοσομετρητής
- 2 Καπάκι
- 3 Γυάλινη κανάτα μπλέντερ (μόνο στους τύπους HR2105 και HR2106)
- 4 Κανάτα μπλέντερ από ανοξείδωτο ατσάλι (μόνο στον τύπο HR2107)
- 5 Δακτύλιος σφράγισης για τις λεπίδες του μπλέντερ
- 6 Λεπίδες για την κανάτα του μπλέντερ
- 7 Διακόπτης
- 8 Ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας
- 9 Ρυθμίσεις ταχύτητας
- 10 Λεπίδες μίνι κόφτη (μόνο στους τύπους HR2106)
- 11 Δακτύλιος σφράγισης για τις λεπίδες του μίνι κόφτη (μόνο στον τύπο HR2106)
- 12 Δοχείο μίνι κόφτη (μόνο HR2106)

Español

- 1 Vaso medidor
- 2 Tapa
- 3 Jarra de cristal de la batidora (solo modelos HR2105 y HR2106)
- 4 Jarra de acero inoxidable de la batidora (solo modelo HR2107)
- 5 Junta de la unidad de cuchillas de la batidora
- 6 Unidad de cuchillas de la jarra de la batidora
- 7 Rueda de control
- 8 Posición Pulse
- 9 Selector de velocidad
- 10 Unidad de cuchillas de la minipicadora (solo modelo HR2106)
- 11 Junta de la unidad de cuchillas de la picadora (solo modelo HR2106)
- 12 Vaso de la minipicadora (solo modelo HR2106)

- 6 Knivenhed til blenderglas
- 7 Kontrollknop
- 8 Pulse-indstilling
- 9 Hastighedsindstillinger
- 10 Knivenhed til minihakker (kun HR2106)
- 11 Tætningssring til knivenhed til minihakker (kun HR2106)
- 12 Minihakkerbæger (kun HR2106)

Deutsch

- 1 Messbecher
- 2 Deckel
- 3 Mixbecher aus Glas (nur HR2105 und HR2106)
- 4 Mixbecher aus Edelstahl (nur HR2107)
- 5 Dichtungsring für Mixermessereinheit
- 6 Messereinheit für Mixbecher
- 7 Drehschalter
- 8 Impulsfunktion
- 9 Geschwindigkeitseinstellungen
- 10 Messereinheit für Mini-Zerkleinerer (nur HR2106)
- 11 Dichtungsring für Messereinheit des Mini-Zerkleinerers (nur HR2106)
- 12 Becher des Mini-Zerkleinerers (nur HR2106)

Français

- 1 Verre doseur
- 2 Couvercle
- 3 Bol mélangeur en verre (HR2105 et HR2106 uniquement)
- 4 Bol mélangeur en acier inoxydable (HR2107 uniquement)
- 5 Bague d'étanchéité pour ensemble lames du blender
- 6 Ensemble lames pour bol mélangeur
- 7 Bouton de commande
- 8 Position Pulse
- 9 Réglages de vitesse
- 10 Ensemble lames pour mini-hachoir (HR2106 uniquement)
- 11 Bague d'étanchéité pour ensemble lames du mini-hachoir (HR2106 uniquement)
- 12 Bol du mini-hachoir (HR2106 uniquement)

Italiano

- 1 Dosatore
- 2 Coperchio
- 3 Vaso frullatore in vetro (solo HR2105 e HR2106)
- 4 Vaso frullatore in acciaio inox (solo HR2107)
- 5 Anello di guarnizione per gruppo lame del frullatore
- 6 Gruppo lame del vaso frullatore
- 7 Manopola di controllo
- 8 Impostazione ad intermittenza
- 9 Impostazioni velocità
- 10 Gruppo lame del mini tritattutto (solo HR2106)
- 11 Anello di guarnizione per il gruppo lame del mini tritattutto (solo HR2106)
- 12 Bicchierino del mini tritattutto (solo HR2106)

Nederlands

- 1 Maatbeker
- 2 Deksel
- 3 Glazen blenderkan (alleen HR2105 en HR2106)
- 4 Roestvrijstalen blenderkan (alleen HR2107)
- 5 Afsluitring voor blender/mesunit van maalmolen
- 6 Mesunit voor blenderkan
- 7 Bedieningsknop
- 8 Pulsstand
- 9 Snelheidsstanden
- 10 Mesunit van de minihakmolen (alleen HR2106)
- 11 Afsluitring voor mesunit van minihakmolen (alleen HR2106)
- 12 Mini-hakmolenbeker (alleen HR2106)

Norsk

- 1 Målebeger
- 2 Lokk
- 3 Mikserkanne i glass (kun HR2105 og HR2106)
- 4 Mikserkanne i rustfritt stål (kun HR2107)
- 5 Tettingsring for knivenhet for hurtigmikser
- 6 Knivenhet for mikserkanne
- 7 Kontrollbryter
- 8 Pulsinnstilling
- 9 Hastighetsinnstillinger
- 10 Knivenhet for minihakker (kun HR2106)
- 11 Tettingsring for knivenhet for minihakker (kun HR2106)
- 12 Minihakkerbeger (kun HR2106)

Português

- 1 Copo medidor
- 2 Tampa
- 3 Copo misturador em vidro (apenas HR2105 e HR2106)
- 4 Copo misturador em aço inoxidável (apenas HR2107)
- 5 Anel vedante para lâminas da liquidificadora
- 6 Lâminas para copo misturador
- 7 Botão de controle
- 8 Função "Pulse"
- 9 Níveis de velocidade
- 10 Lâmina da mini-picadora (apenas HR2106)
- 11 Anel vedante para lâmina da mini picadora (apenas HR2106)
- 12 Copo da mini-picadora (apenas HR2106)

Svenska

- 1 Mätbägare
- 2 Lock
- 3 Mixerbehållare i glas (endast HR2105 och HR2106)
- 4 Mixerbehållare i rostfritt stål (endast HR2107)
- 5 Tätningssring för mixerns knivenhet
- 6 Knivenhet för mixerbehållare
- 7 Kontrollvred
- 8 Pulsinställning
- 9 Hastighetsinställningar
- 10 Knivenhet för minihakare (endast HR2106)
- 11 Tätningssring för minihakarens knivenhet (endast HR2106)
- 12 Bägare för minihakare (endast HR2106)

Türkçe

- 1 Ölçme kabı
- 2 Kapak
- 3 Cam blender haznesi (sadece HR2105 ve HR2106 için)
- 4 Paslanmaz çelik blender haznesi (sadece HR2107)
- 5 Blender bıçak ünitesi contası
- 6 Blender haznesi için bıçak ünitesi
- 7 Kontrol düğmesi
- 8 Darbe ayarı
- 9 Hız ayarları
- 10 Mini doğrayıcı bıçak ünitesi (sadece HR2106)
- 11 Mini doğrayıcı bıçak ünitesi contası (sadece HR2106)
- 12 Mini doğrayıcı ölçeği (sadece HR2106)

العربية

- 1 كوب القياس
- 2 الغطاء
- 3 دوق الخلاط الزجاجي (HR2105 و HR2106 فقط)
- 4 دوق الخلاط المصنوع من الفولاذ الذي لا يصدأ (HR2107 فقط)
- 5 حلقة منع التسرب لوحدة شفرة الخلاط
- 6 وحدة الشفرة لموق الخلاط
- 7 مقبض التحكم
- 8 الإعداد النبضي
- 9 إعدادات السرعة
- 10 وحدة شفرة الفرامنة الصغيرة (HR2106 فقط)
- 11 حلقة منع التسرب لوحدة شفرة الفرامنة الصغيرة (HR2106 فقط)
- 12 وعاء الفرامنة الصغيرة (HR2106 فقط)

فارسی

- 1 پیمانه اندازه گیری
- 2 درب دستگاه
- 3 ظرف شیشه ای مخلوط کن (فقط در HR2105 و HR2106)
- 4 مخزن استیل مخلوط کن (فقط در HR2107)
- 5 حلقه واشر برای مجموعه تیغه مخلوط کن
- 6 مجموعه تیغه در مخزن مخلوط کن
- 7 پیچ کنترل
- 8 تنظیم پالس
- 9 تنظیمات سرعت
- 10 مجموعه تیغه خردکن کوچک (فقط در HR2106)
- 11 حلقه واشر برای مجموعه تیغه خردکن کوچک (فقط در HR2106)
- 12 ظرف خردکن کوچک (فقط در HR2106)

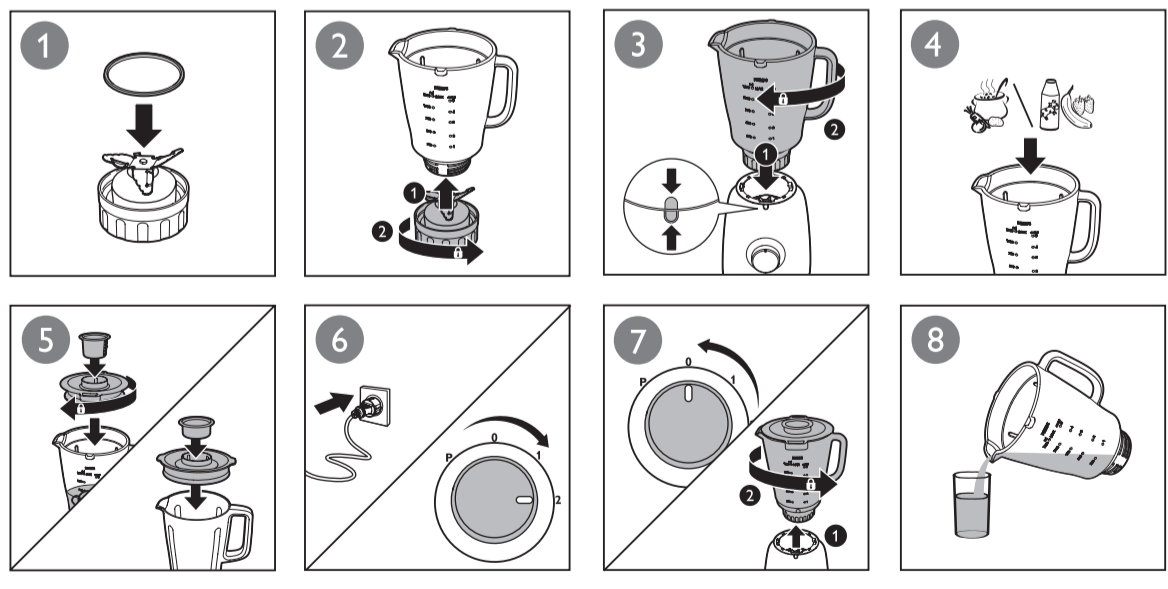
Specifications are subject to change without notice
© 2013 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.



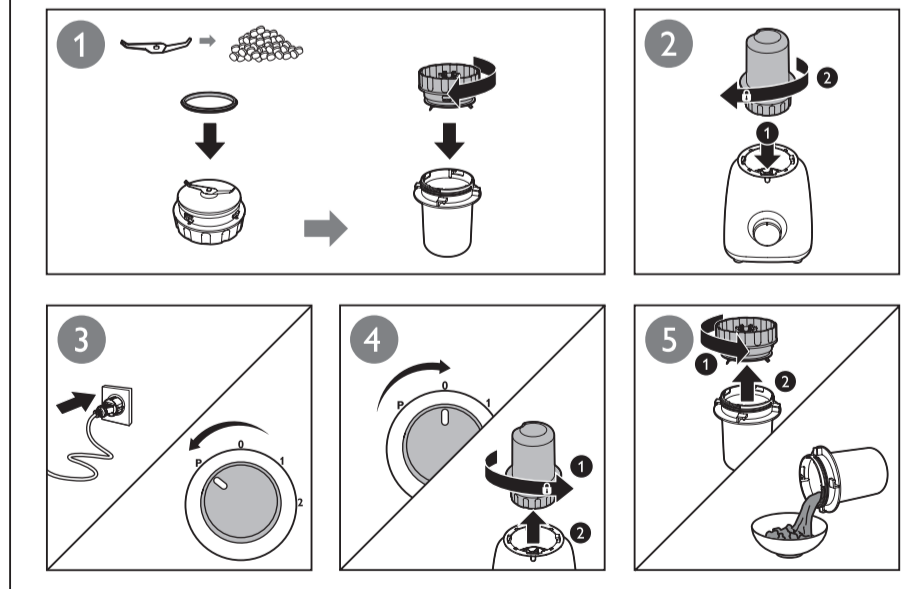
HR2105_HR2106_2107_WEU_UM_V1.0

3140 035 34811

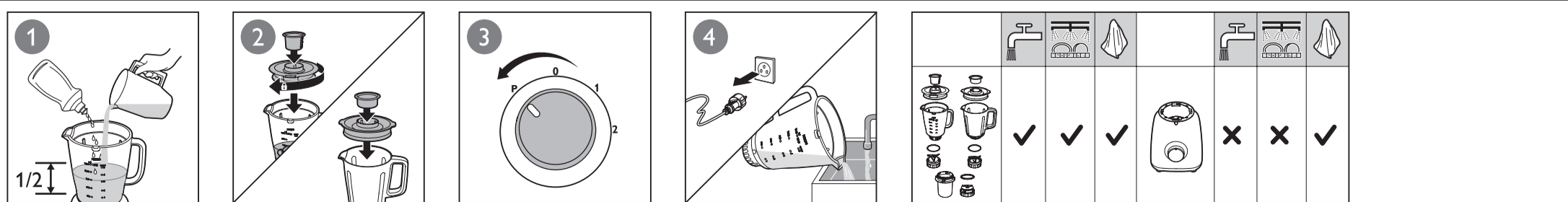
2



3



4



5

	kg (MAX)	
	1250ml	2
	1250ml	2
	1250ml	2
	625ml	2
	1250ml	2
	1250ml	2
	675ml	2
	6 x	P
	50g	1 (on and off)
	50g	1 (on and off)
	50g	1 (on and off)
	90g	1 (on and off)

2x2x2 cm

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: <ul style="list-style-type: none">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.
Tip: to process ingredients very briefly, turn the control knob to the pulse setting (P) several times. Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

Using the chopper (fig. 3)
The chopper is intended for chopping ingredients like onion, garlic, herbs, meat, etc.

Cleaning (fig. 4)
Easy clean: follow the steps: 1 2 3 4.
Note: make sure to turn the control knob to the pulse setting (P) a few times.

Recipe			
Baby food recipe			
Ingredients	Quantity	Speed	Time
Cooked potatoes	150 g	2	30 sec
Cooked chicken	150 g		
Cooked French beans	150 g		
Milk	225 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").

Brug af blenderen (fig. 2)
Blenderen er beregnet til: <ul style="list-style-type: none">Blending af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes. Mixing af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej eller mayonnaise. Pureing af kogte ingredienser, f.eks. ved tilberedning af baby mad.
Tip: For at tilberede ingredienser meget kortvarigt skal du dreje kontrolknappen til pulse-indstillingen (P) flere gange. Brug aldrig pulse-indstillingen længere end et par sekunder ad gangen.

Brug af hakkeren (fig. 3)
Hakkeren er beregnet til at hakke ingredienser som f.eks. løg, hvidløg, urter, kød osv.

Rengøring (fig. 4)
Nem rengøring: Følg trinene 1 2 3 4.
Bemærk: Sørg for at dreje kontrolknappen til pulse-indstillingen (P) et par gange.

Opskrift			
Opskrift på baby mad			
Ingredienser	Mængde	Hastighed	Tid
Kogte kartofler	150 g	2	30 sek.
Kogt kylling	150 g		
Kogte grønne bønner	150 g		
Mælk	225 ml		

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

Deutsch

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

Verwenden des Mixers (Abb. 2)
Der Mixer ist geeignet zum: <ul style="list-style-type: none">Mixen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukte, Saßen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke, Milchshakes. Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise. Pürieren gegarter Zutaten, z.B. für Baby-Nahrung.
Tip: Um Zutaten nur kurz zu verarbeiten, drehen Sie den Drehschalter mehrmals auf die Impulseinstellung (P) . Die Impulsfunktion sollte immer nur wenige Sekunden lang verwendet werden.

Verwenden des Zerkleinerers (Abb. 3)
Der Zerkleinerer dient zum Zerkleinern von Zutaten wie Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, Fleisch usw.

Reinigung (Abb. 4)
Einfaches Reinigen: Folgen Sie den Schritten 1, 2, 3, 4.
Hinweis: Stellen Sie sicher, dass Sie mithilfe des Drehschalters einige Male die Impulsfunktion (P) einschalten.

Rezept			
Rezept für Babynahrung			
Zutaten	Menge	Geschwindigkeit	Dauer
Gekochte Kartoffeln	150 g	2	30 Sekunden
Gekochtes Hähnchenfleisch	150 g		
Gekochte junge Schnittbohnen	150 g		
Milch	225 ml		

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

Ελληνικά

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

Χρήση του μπλέντερ (εικ. 2)
Το μπλέντερ χρησιμοποιείται για: <ul style="list-style-type: none">Να αναμειγνύετε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέιλ, μιλκσέικ. Να ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. μείγμα για πηγανίτες ή μαγιονέζα. Να λιώνετε μαγειρεμένα υλικά, π.χ για να φτιάξετε βρεφική τροφή.
Συμβουλή: για να επεξεργασείτε τα υλικά γρήγορα, γυρίστε το διακόπτη ελέγχου στη ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας (P) αρκετές φορές. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας πάνω από μερικά δευτερόλεπτα τη φορά.

Χρήση του κόφτη (εικ. 3)
Ο κόφτης προορίζεται για να ψιλοκόβετε υλικά όπως κρεμμύδι, σκόρδο, μινωδικά, κρέας κ.λπ.

Καθαρισμός (εικ. 4)
Ευκόλος καθαρισμός: ακολουθήστε τα βήματα 1, 2, 3, 4.
Σημείωση: φροντίστε να γυρίσετε το διακόπτη ελέγχου στη ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας (P) μερικές φορές.

Συνταγή			
Συνταγή για βρεφική τροφή			
Υλικά	Ποσότητα	Ταχύτητα	Ωρα
Μαγειρεμένες πατάτες	150 γρ.	2	30 δευτ.
Μαγειρεμένο κοτόπουλο	150 γρ.		
Μαγειρεμένα φασολάκια	150 γρ.		
Γάλα	225 ml		

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

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 el capítulo "Limpieza").

Uso de la batidora (Fig. 2)
La batidora está diseñada para: <ul style="list-style-type: none">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.
Consejo: Si desea procesar los ingredientes durante muy poco tiempo, gire la rueda de control a la posición Pulse (P) varias veces. No utilice nunca la posición Pulse durante más de unos pocos segundos seguidos.

Uso de la picadora (Fig. 3)
La picadora está diseñada para picar ingredientes como cebolla, ajo, hierbas, carne, etc.

Limpieza (Fig. 4)
Limpieza fácil: siga los pasos: 1 2 3 4.
Nota: Asegúrese de girar el botón de control a la posición Pulse (P) varias veces.

Receta			
Receta de comida para bebés			
Ingredientes	Cantidad	Velocidad	Tiempo
Patatas cocinadas	150 g	2	30 seg.
Pollo cocido	150 g		
Judías verdes cocidas	150 g		
Leche	225 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).

Sekoittimen käyttäminen (kuva 2)
Tehosekoittimen käyttötarkoitukset <ul style="list-style-type: none">Nesteiden, kuten maitotuotteiden, kastikkeiden, hedelmärehujen, keittojen, juomien ja pirtelöiden sekoittaminen. Kevyiden aineiden, kuten ohukaistaikinan tai majoneesin sekoittaminen. Keitettyjen ruoka-aineiden, kuten vauvanruoan soseuttaminen.
Vihje: Jos haluat käsitellä aineksia hyvin nopeasti, käännä valitsin sykäsasentoon (P) useita kertoja. Älä käytä pitopainiketta pidempään kuin muutaman sekunnin kerrallaan.

Teholeikkurin käyttäminen (kuva 3)
Teholeikkuri on tarkoitettu ainekseen, kuten sipuli, valkosipuli, yrtit tai liha, pilkkomiseen.

Puhdistaminen (kuva 4)
Helppo puhdistaminen: noudata vaiheita 1, 2, 3 ja 4
Huomautus: käännä valitsin sykäsasentoon (P) muutaman kerran.

Resepți			
Vauvanruokaresepti			
Aineet	Määrä	Nopeus	Aika
Keitettyjä perunoita	150 g	2	30 s
Keitettyä kanaa	150 g		
Keitettyjä tarhapapuja	150 g		
Maitoa	225 ml		

Huomautus: Anna laitteen aina jäähtyä huoneen lämpötilaa vastaavaksi jokaisen käsittelyn erän jälkeen.

Français

Avant la première utilisation
Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage »).

Utilisation du blender (fig. 2)
Le blender est destiné à : <ul style="list-style-type: none">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.
Conseil : pour mixer des ingrédients très brièvement, réglez le bouton de commande sur la position Pulse (P) à plusieurs reprises. N'utilisez jamais la fonction Pulse pendant plus de quelques secondes.

Utilisation du hachoir (fig. 3)
Le hachoir sert à hacher des ingrédients tels qu'oignons, ail, herbes, viande, etc.

Nettoyage (fig. 4)
Nettoyage facile : suivez les étapes : 1 2 3 4.
Remarque : réglez le bouton de commande sur la position Pulse (P) à plusieurs reprises.

Recette			
Recette pour bébés			
Ingrédients	Quantité	Vitesse	Temps
Pommes de terre cuites	150 g	2	30 s
Poulet cuit	150 g		
Haricots verts cuits	150 g		
Lait	225 ml		

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

Italiano

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavate 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: <ul style="list-style-type: none">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).
Suggerimento: per lavorare brevemente gli ingredienti, ruotare più volte la manopola di comando (P) . Non utilizzate mai la funzione pulse per più di qualche secondo alla volta.

Uso del tritatutto (fig. 3)
Il tritatutto è consigliato per tritare ingredienti quali la cipolla, l'aglio, le erbe, la carne eccetera.

Pulizia (fig. 4)
Pulizia semplice: seguire i passaggi: 1 2 3 4.
Nota: assicurarsi di ruotare la manopola di controllo sull'impostazione a impulsi (P) alcune volte.

Ricetta			
Ricetta per la pappa dei bimbi			
Ingredienti	Quantità	Velocità	Time (Ora)
Patate cotte	150 g	2	30 sec
Pollo cotto	150 g		
Fagiolini cotti	150 g		
Latte	225 ml		

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

Nederlands

Voer 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: <ul style="list-style-type: none">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.
Tip: als u ingrediënten heel kort wilt verwerken, draait u de bedieningsknop een paar keer naar de pulsstand (P) . Laat het apparaat nooit langer dan enkele seconden op de pulsstand werken.

Met de hakmolen (afb. 3)
De hakmolen is bedoeld voor het hakken van ingrediënten als ui, knoflook, kruiden, vlees enz.

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

Recept			
Recept voor babyvoeding			
Ingrediënten	Hoeveelheid	Snelheid	Bewerkingstijd
Gekookte aardappelen	150 g	2	30 sec.
Gegaarde kip	150 g		
Gekookte sperziebonen	150 g		
Melk	225 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).

Bruke hurtigmikseren (fig. 2)
Hurtigmikseren skal brukes til å: <ul style="list-style-type: none">miske væsker, f.eks. meieriprodukter; sauser, fruktjuice, supper, drinker og shaker miske myke ingredienser, f.eks. pannekakerøre eller majones mose kokte ingredienser, f.eks. for å lage barnemat
Tips: Du kan tilberede ingredienser veldig raskt ved å vri kontrollbryteren til pulsinnstillingen (P) flere ganger. Bruk aldri pulsinnstillingen i mer enn noen få sekunder om gangen.

Bruke hakkeren (fig. 3)
Hakkeren er ment for å brukes til å hakke ingredienser som løk, hvitløk, urter, kjøtt, osv.

Rengjøring (fig. 4)
Enkel rengjøring: Følg trinnene: 1 2 3 4
Merk: Pass på å vri kontrollbryteren til pulsinnstilling (P) noen ganger.

Oppskrift			
Babymatoppskrift			
Ingredienser	Mengde	Hastighet	Tid
Kokte poteter	150 g	2	30 sek.
Kokt kylling	150 g		
Kokte franske bønner	150 g		
Melk	225 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").

Utilizar a liquidificadora (fig. 2)
A liquidificadora destina-se a ser utilizada para: <ul style="list-style-type: none">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.
Sugestão: para processar ingredientes durante breves segundos, rode o botão de controlo várias vezes para a regulação "pulse" (P) . Nunca utilize a função "pulse" durante mais do que alguns segundos de cada vez.

Utilizar a picadora filtro (fig. 3)
A picadora destina-se a picar ingredientes como cebola, alho, ervas aromáticas, carne, etc.

Limpeza (fig. 4)
Limpeza fácil: siga os passos: 1 2 3 4.
Nota: assegure-se de que roda várias vezes o botão de controlo para a regulação "pulse" (P) .

Receita			
Receita de comida para bebé			
Ingredientes	Quantidade	Velocidade	Hora
Batatas cozidas	150 g	2	30 seg.
Frango cozido	150 g		
Vagens cozidas	150 g		
Leite	225 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: <ul style="list-style-type: none">Blanda vätskor, t.ex. mejerivaror; såser, fruktjuicer; soppor; drinkar och shake-drycker. Blanda mjuka ingredienser - t.ex. pannkaksmet och majonnäs. Mosa ingredienser - t.ex. barnmat.
Tips: om du vill tillreda ingredienser i korta stötar vrider du kontrollvredet till pulsåäget (P) uppregade gånger. Tryck aldrig på pulsknappen i mer än ett par sekunder åt gången.

Använda hackaren (bild 3)
Hackaren är avsedd för att hacka ingredienser som lök, vitlök, örter, kött, etc.

Rengöring (bild 4)
Enkel rengöring: följ steg 1 2 3 4.
Obs! Se till att vrida kontrollvredet till pulsinställningen (P) några gånger.

Recept			
Barnmatsrecept			
Ingredienser	Mängd	Hastighet	Tid
Tillagad potatis	150 g	2	30 sek
Tillagad kyckling	150 g		
Tillagade franska bönor	150 g		
Mjölk	225 ml		

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

Türkçe

İlk kullanımdan önce
Çihazı ilk defa kullanmadan önce yiyeceklerle temas edecek olan parçaları iyice temizleyin (bkz. "Temizleme" bölümü).

Blender'in kullanımı (şek. 2)
Blenderin kullanım amaçları: <ul style="list-style-type: none">Süt ürünlerini, sosları, meyve suları, çorbaları ve içecek karışımlarını ve shake'leri karıştırmak. Krep hamuru, mayonez gibi yumuşak karışımlar hazırlamak. Bebe maması gibi pişmiş yiyecekleri püre haline getirmek.
İpucu: Malzemeleri çok kısa bir süre işlemek için kontrol düğmesini birkaç defa darbe yapın (P) getirin.Titreşim ayarını bir defada birkaç saniyeden fazla süreyle kullanmayın.

Doğrayıcının kullanımı (şek. 3)
Doğrayıcı soğan, sarımsak, otlar et, vb. gibi malzemeleri doğramak için tasarlanmıştır.

Temizleme (şek. 4)
Kolay temizleme: 1 2 3 4 adımlarını izleyin.
Not: Kontrol düğmesini birkaç defa darbe yapın (P) getirdiğinizden emin olun.

Bebek maması tarifi			
Malzemeler	Miktar	Hız	Süre
Pişmiş patates	150 g	2	30 sn.
Pişmiş tavuk	150 g		
Pişmiş taze fasulye	150 g		
Süt			