

PHILIPS

HR2224  
HR2228



EN User manual  
DA Brugervejledning  
DE Benutzerhandbuch  
EL Εγχειρίδιο χρήσης  
ES Manual del usuario  
FI Käyttöopas  
FR Mode d'emploi

IT Manuale utente  
NL Gebruiksaanwijzing  
NO Brukerhåndbok  
PT Manual do utilizador  
SV Användarhandbok  
TR Kullanım kılavuzu



## English

- Motor unit with control knob
- Rotary knob and preset settings
  - Speed setting (1/2/3):** to turn on the blender and select a blending speed setting.
  - 0:** to turn off the blender.
  - ♣P:** ice crushing and pulse function
  - Pulse function: to blend briefly and for easy clean.
- Blender blade unit
- Sealing ring
- Blender jar
- Lid of blender jar
- Small covering lid

## Dansk

- Motorenhed med kontrolknop
- Drejknop og forindstillinger
  - Hastighedsindstilling (1/2/3):** Til at tænde for blenderen og vælge en blenderhastighedsindstilling.
  - 0:** Til at slukke for blenderen.
  - ♣P:** Knusning af is og pulse-funktion
  - Pulse-funktion: Til kort blendning og for nem rengøring.
- Blenderknive
- Pakningsring
- Blenderglas
- Låg til blenderglas
- Sille dæksel

## Deutsch

- Motoreinheit mit Drehschalter
- Drehknopf und Voreinstellungen
  - Geschwindigkeitsstufe (1/2/3):** Zum Einschalten des Mixers und Auswählen der Geschwindigkeitsstufe.
  - 0:** Zum Ausschalten des Mixers
  - ♣P:** Eiszerkleinerung und Pulsfunktion
  - Pulsfunktion: Zum kurzen Mixen und für eine leichte Reinigung
- Mixermessereinheit
- Dichtungsring
- Mixbehälter
- Deckel des Mixbehälters
- SDeckel für Mühle

## Ελληνικά

- Μοτέρ με διακόπτη ελέγχου
- Περιστροφικός διακόπτης και προκαθορισμένες ρυθμίσεις
  - Ρύθμιση ταχύτητας (1/2/3):** Για ενεργοποίηση του μπλέντερ και επιλογή μιας ρύθμισης ταχύτητας ανάμειξης.
  - 0:** Για απενεργοποίηση του μπλέντερ.
  - ♣P:** Στιγμαία λειτουργία και λειτουργία θρυμματισμού πάγου
  - Στιγμαία λειτουργία: Για σύντομη ανάμειξη και εύκολο καθαρισμό.
- Λεπίδες μπλέντερ
- Δακτύλιος σφράγισης
- Κανάτα μπλέντερ
- Καπάκι κανάτας μπλέντερ
- Μικρό καπάκι κάλυψης

## Español

- Unidad motora con rueda de control
- Control giratorio y ajustes predeterminados
  - Posición de velocidad (1/2/3):** para encender la batidora y seleccionar un posición de velocidad de batido.
  - 0:** para apagar la batidora.
  - ♣P:** función para picar hielo y función Pulse
  - Función Pulse: para mezclar ligeramente y limpiar de forma sencilla.
- Unidad de cuchillas de la batidora
- Anillo de sellado
- Jarra de batidora
- Tapa de la jarra de la batidora
- Spequeña

## Suomi

- Runko ja ohjauksainike
- Valintanuppi ja esivalinta-asetukset
  - Nopeusasetus (1/2/3):** tehosekoittimen käynnistämiseen ja sekoittimen nopeusasetuksen valinta.
  - 0:** tehosekoittimen virran katkaisemiseen.
  - ♣P:** jään murskaaminen ja sykäystoiminto
  - Sykäystoiminto: lyhyt sekoitus ja helppo puhdistus.
- Tehosekoittimen teräyksikkö
- Tiiviste
- Tehosekoittimen kannu
- Sekoituskulhon kansi
- Spieni suojakansi

## Français

- Bloc moteur avec bouton de commande
- Bouton rotatif et présélections
  - Vitesse (1/2/3):** pour mettre le blender en marche et sélectionner une vitesse de mixage.
  - 0:** pour éteindre le blender.
  - ♣P:** pilage de glace et fonction Pulse
  - Fonction Pulse : pour mixer brièvement et nettoyer facilement.
- Ensemble lames du blender
- Anneau d'étanchéité/joint
- Blender
- Couvercle du blender
- Setit couvercle

## Italiano

- Blocco motore con manopola di controllo
- Manopola e impostazioni predefinite
  - Livello di velocità (1/2/3):** per accendere il frullatore e selezionare l'impostazione della velocità desiderata.
  - 0:** per spegnere il frullatore.
  - ♣P:** per tritare il ghiaccio e utilizzare la funzione a impulsi
  - Funzione a impulsi: per frullare brevemente e per una pulizia semplice.
- Gruppo lame frullatore
- Anello di guarnizione
- Vaso frullatore
- Coperchio del vaso frullatore
- Spiccolo

## Nederlands

- Motorunit met bedieningsknop
- Draaiknop en voorgeprogrammeerde instellingen
  - Snelheidsstand (1/2/3):** om de blender in te schakelen en een snelheidsstand te selecteren voor het mengen.
  - 0:** om de blender uit te schakelen.
  - ♣P:** ijsvermaal- en pulsfunctie
  - Pulsfunctie: om kort te mengen en gemakkelijk schoon te maken.
- Mesunit van blender
- Afdichtring
- Blenderbeker
- Deksel van blenderkan
- SKlein dekseltje

## Norsk

- Motorenhet med bryter
- Roterende bryter og forhåndsinnstillinger
  - Hastighetsinnstilling (1/2/3):** for å slå på hurtigmikseren og velge en hastighetsinnstilling for miksing.
  - 0:** for å slå av hurtigmikseren.
  - ♣P:** funksjon for knusing av is og puls
  - Pulsfunksjon : Når du skal mikse og blir ferdig med oppvasken på kort tid.
- Knivenhet for hurtigmikser
- Gummipakning
- Hurtigmikserkanne
- Lokk til mikserkanne
- SLokk for kvern

## Português

- Motor com botão de controlo
- Botão rotativo e predefinições
  - Regulação de velocidade(1/2/3):** para ligar a liquidificadora e seleccionar uma regulação de velocidade de liquidificação.
  - 0:** para desligar a liquidificadora.
  - ♣P:** funções "pulse" e picar gelo
  - Função pulse: para liquidificar por um breve período e para limpeza fácil.
- Lâmina da liquidificadora
- Anel vedante
- Copo misturador
- Tampa do copo misturador
- STampa pequena

## Svenska

- Motorenhet med kontrollvred
- Vred och förinställningar
  - Hastighetsinställning (1/2/3):** För att slå på mixern och välja en önskad mixningshastighet.
  - 0:** För att stänga av mixern.
  - ♣P:** Iskrossnings och pulseringsfunktion
  - Pulseringsfunktion: Kort mixning och enkel rengöring.
- Knivenhet för mixer
- Förslutningsring
- Mixerskål
- Lock till mixerbehållare
- Litet lock

## Türkçe

- Kontrol düğmeli motor ünitesi
- Döner düğme ve ön ayarlar
  - Hız ayarı (1/2/3):** Blender'i açmak ve bir karıştırma hızı ayar seçmek için kullanılır.
  - 0:** Blender'i kapatmak için kullanılır.
  - ♣P:** Buz kırma ve darbe işlevi
  - Darbe işlevi: Kısa süreli karıştırma ve kolay temizlik için.
- Blender bıçak ünitesi
- Halka conta
- Blender haznesi
- Blender haznesinin kapağı
- Küçük kapak

	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

## 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.3.
- 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.
- Do not attempt to process very thick recipes such as bread dough or mash potatoes.

### 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.

### Note

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

### Pulse and ice crushing function

To process ingredients briefly (such as garlic), rotate the rotary knob to the **P (PULSE)** position.

To crush ice, rotate the rotary knob to the **P (PULSE)** position several times.

### Tip

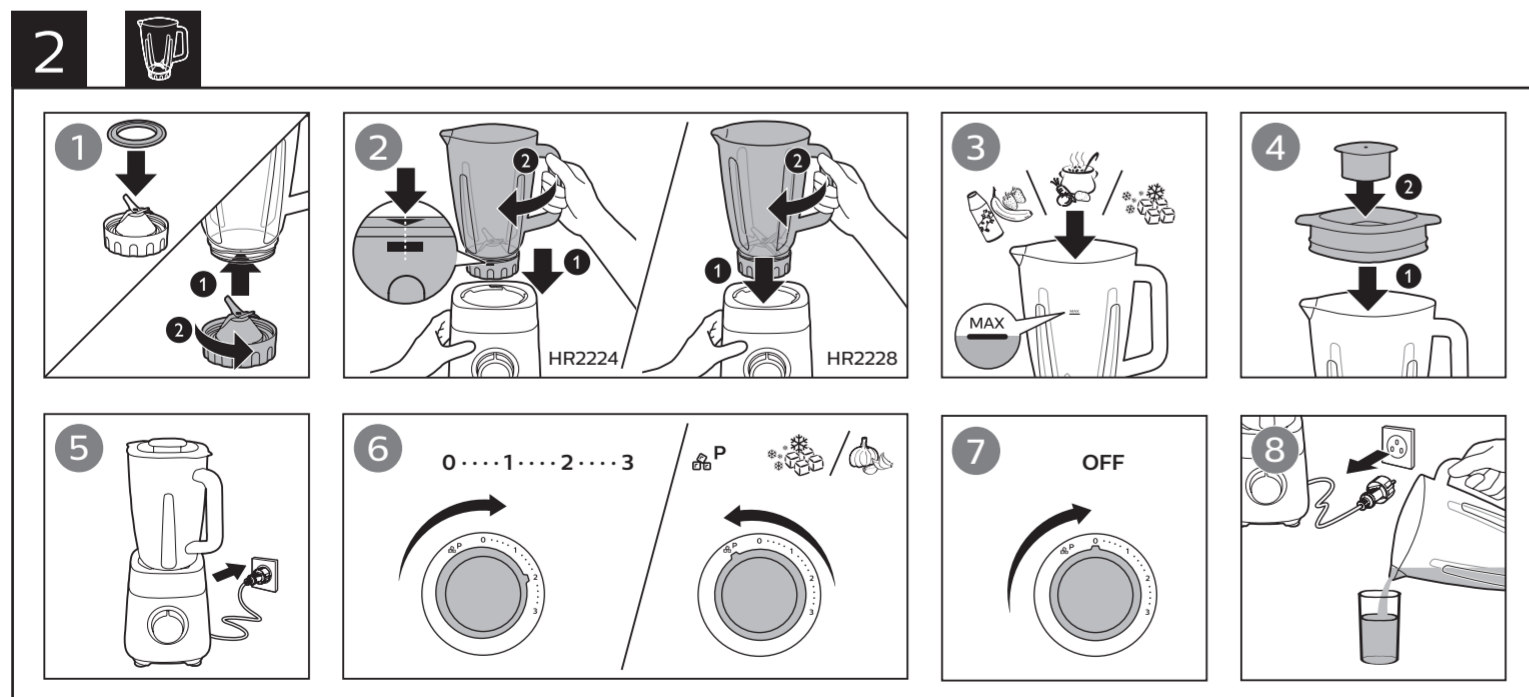
- To process ingredients very briefly, rotate the rotary knob to the **P (PULSE)** position several times.
- Never use the pulse function longer than a few seconds at a time.

### Cleaning (Fig 4)

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

**Note:** Make sure to rotate the rotary knob to **P (Pulse)** position a few times.

© 2020 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved.  
3000 051 82271



		Kg (MAX)		(MAX)
		1500 ml	3	60 - 90 sec.
		1500 ml	3	60 - 90 sec.
		1500 ml	3	30 - 60 sec.
		6 x	♣P	1 min
		25 - 50 g	♣P	30 sec.
		5 - 25 g	♣P	30 sec.
		25 - 75 g	♣P	30 sec.
		20-40 g	♣P	10 sec.
		150 g	♣P	10 sec

## 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. 3.
- Lad ikke apparatet køre i mere end 60 sekunder ad gangen, når du behandler større mængder, og lad den køle ned til stuetemperatur, før den bruges igen.
- Forsøg ikke med mad, der har en meget tyk konsistens som f.eks. dej eller kartoffelmos.

**Blender (Fig. 2)**

Blenderen er beregnet til:

- Blending 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.

- Bemærk**
- Overfyld aldrig blenderglasset til over det angivne maksimale niveau (1,5 liter), så du undgår, at indholdet flyder over.

**Pulse- og isknusningsfunktion**

For at tilberede ingredienser kortvarigt (f.eks. hvidløg), skal du dreje drejeknappen til positionen **P (PULSE)** ☞<sup>P</sup>.

For at knuse is skal du dreje kontrolknappen til positionen **P (PULSE)** ☞<sup>P</sup> flere gange.

- Tips**
- For at tilberede ingredienser meget kortvarigt skal du dreje kontrolknappen til positionen **P (PULSE)** ☞<sup>P</sup> flere gange.
- Brug aldrig pulse-funktionen længere end et par sekunder ad gangen.

**Rengøring (Fig. 4)**

Nem rengøring af blenderglasset: Følg trin: 1 2 3 4.

**Bemærk:** Sørg for at dreje kontrolknappen til positionen **P (Pulse)** ☞<sup>P</sup> et par gange.

## 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 angegeben in Abb. 3.
- 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.
- Versuchen Sie nicht, sehr zähflüssige Konsistenzen wie Brotteig oder Kartoffelpüree zu verarbeiten.

**Mixer (Abb. 2)**

Der Standmixer ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukte, Soßen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke, Milchshakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
- Pürieren gekochter Zutaten.

- Hinweis**
- Um ein Auslaufen von Zutaten zu verhindern, füllen Sie den Mixbehälter nicht über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus (1,5 Liter).

**Puls-/Ice Crush-Funktion**

Um die Zutaten kurz zu verarbeiten (z. B. Knoblauch), drehen Sie den Drehknopf in die Position **P (PULSE)** ☞<sup>P</sup>.

Um Eis zu zerkleinern, drehen Sie den Drehknopf mehrmals in die Position **P (PULSE)** ☞<sup>P</sup>.

- Tipp**
- Um Zutaten sehr kurz zu verarbeiten, drehen Sie den Drehknopf mehrmals in die Position **P (PULSE)**☞<sup>P</sup>.
- Die Pulsfunktion sollte immer nur wenige Sekunden lang verwendet werden.

**Reinigung (Abb. 4)**

Einfache Reinigung des Mixbehälters: Befolgen Sie die Schritte 1, 2, 3 und 4.

**Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass Sie den Drehknopf mehrmals in die Position **P (Pulse)** ☞<sup>P</sup>drehen.

## 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").

- Σημείωση**
- Μην υπερβείτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στην Εικ. 3.
- 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.
- Μην επιχειρήσετε να επεξεργαστείτε πολύ παχύρευστα υλικά όπως ζύμη ψωμιού ή πουρέ πατάτας.

**Μπλέντερ (Εικ. 2)**

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ για:

- Να αναμινύετε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέιλς, milkshéικς.
- Να ανακατέψτε μαλακά υλικά, π.χ. μείγμα για πηγανίτες ή μαγιονέζα.
- Πολτοποίηση μαγειρεμένων υλικών.

- Σημείωση**
- Μην γεμίζετε ποτέ υπερβολικά την κανάτα του μπλέντερ επάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης (1,5 λίτρο), για να αποφύγετε τη διαρροή.

**Στηγμιαία λειτουργία και λειτουργία θρυμματισμού πάγου**

Για τη στιγμιαία επεξεργασία υλικών (όπως σκόρδου), γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στη θέση **P (PULSE)** ☞<sup>P</sup>.

Για να θρυμματίσετε πάγο, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στη θέση **P (PULSE)** ☞<sup>P</sup> αρκετές φορές.

- Συμβουλή**
- Για την πολύ σύντομη επεξεργασία υλικών, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στη θέση **P (PULSE)** ☞<sup>P</sup> αρκετές φορές.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη στιγμιαία λειτουργία πάνω από μερικά δευτερόλεπτα τη φορά.

**Καθαρισμός (εικ. 4)**

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

**Σημείωση:** Φροντίστε να γυρίσετε τον περιστροφικό διακόπτη στη θέση **P (Pulse)** ☞<sup>P</sup> αρκετές φορές.

## 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 el capítulo "Limpieza").

- Nota**
- No supere los valores máximos para las cantidades y los tiempos de procesamiento que se indican en la Fig. 3.
- 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.
- No intente procesar recetas con ingredientes muy espesos como masa de pan o puré de patatas.

**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.

- Nota**
- No exceda el nivel máximo indicado en la jarra de la batidora (1,5 litros) para evitar que se derrame el contenido.

**Funciones Pulse y picado de hielo**

Para procesar ciertos ingredientes brevemente (como el ajo), gire el control giratorio a la posición **P (PULSE)** ☞<sup>P</sup>.

Para picar hielo, gire el control giratorio a la posición **P (PULSE)** ☞<sup>P</sup> varias veces.

- Consejo**
- Si desea procesar los ingredientes durante muy poco tiempo, gire el control giratorio a la posición **P (PULSE)** ☞<sup>P</sup> varias veces.
- No utilice nunca la función Pulse durante más de unos pocos segundos seguidos.

**Limpieza (Fig. 4)**

Para limpiar la jarra de la batidora de forma sencilla, siga los pasos 1, 2, 3 y 4.

**Nota:** Asegúrese de girar el control giratorio a la posición **P (Pulse)** ☞<sup>P</sup> varias veces.

## Suomi

**Ennen käyttöönottoa**

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

- Huomautus**
- Älä ylitä määriä ja valmistusaikoja, jotka on annettu kuvassa 3.
- Käytä laitetta enintään 60 sekuntia kerrallaan, kun sekoitat suuria määriä, ja anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöön ennen seuraavaa käyttöä.
- Älä yritä käsitellä hyvin sakeita aineksia, kuten leipätaikinaa tai perunasosetta.

**Tehosekoitin (kuva 2)**

Tehosekoittimen käyttötarkoitukset

- Nesteiden, kuten maitotuotteiden, kastikkeiden, hedelmärehujen, keittojen, juomien ja pirtelöiden sekoittaminen.
- Kevyiden aineiden, kuten ohukaistaikinan tai majoneesin sekoittaminen.
- Keitettyjen ainek sien soseuttaminen.

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

**Sykäys- ja jäämurskatointo**

Voit käsitellä aineksia (kuten valkosipulia) nopeasti kääntämällä valintanupin **P (sykäys)** ☞<sup>P</sup> -asentoon.

Voit murskata jäätä kääntämällä valintanupin **P (sykäys)** ☞<sup>P</sup> -asentoon monta kertaa.

- Vinkki**
- Voit käsitellä aineksia nopeasti kääntämällä valintanupin **P (sykäys)** ☞<sup>P</sup> -asentoon monta kertaa.
- Älä käytä sykäystoimintoa pidempään kuin muutaman sekunnin kerrallaan.

**Puhdistaminen (kuva 4)**

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

**Huomautus:** käännä valintanuppi **P (sykäys)** ☞<sup>P</sup> -asentoon muutaman kerran.

## 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 la figure 3.
- 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.
- N'essayez pas de préparer des recettes très épaisses telles que de la pâte à pain ou de la purée de pommes de terre.

**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.

- Remarque**
- Ne remplissez jamais le bol du blender au-delà du niveau maximal indiqué (1,5 litre) afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.

**Pulse et fonction glace pilée**

Pour mixer brièvement des ingrédients (comme l'ail), tournez le bouton rotatif jusqu'à la position **P (PULSE)** ☞<sup>P</sup>.

Pour piler de la glace, tournez le bouton rotatif jusqu'à la position **P (PULSE)** ☞<sup>P</sup> à plusieurs reprises.

- Conseil**
- Pour mixer des ingrédients très brièvement, tournez le bouton rotatif jusqu'à la position **P (PULSE)** ☞<sup>P</sup> à plusieurs reprises.
- N'utilisez jamais la fonction Pulse pendant plus de quelques secondes.

**Nettoyage (fig. 4)**

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

**Remarque :** veillez à tourner le bouton rotatif jusqu'à la position **P (Pulse)** ☞<sup>P</sup> 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").

- Nota**
- Non superare le quantità massime e i tempi di preparazione indicati in Fig. 3.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 60 secondi alla volta durante la preparazione con quantità abbondanti di ingredienti e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente prima di nutilizzarlo.
- Non lavorare ingredienti troppo densi come impasti di pane o purea di patate.

**Frullatore (Fig. 2)**

Il frullatore è particolarmente adatto per:

- Frullare sostanze fluide come latticini, creme, succhi di frutta, zuppe, frappé, frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi come la pastella per i pancake o la maionese.
- Ridurre in purea gli ingredienti cotti.

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

**Funzione a impulsi e tritagliaccio**

Per lavorare brevemente gli ingredienti (ad esempio l'aglio), ruotare la manopola in posizione **P (funzione a impulsi)** ☞<sup>P</sup>.

Per tritare il ghiaccio, ruotare più volte la manopola in posizione **P (funzione a impulsi)** ☞<sup>P</sup>.

- Suggerimento**
- Per lavorare brevemente gli ingredienti, ruotare più volte la manopola in posizione **P (funzione a impulsi)** ☞<sup>P</sup>.
- Non utilizzare mai la funzione a impulsi per più di qualche secondo alla volta.

**Pulizia (Fig. 4)**

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

**Nota:** assicurarsi di ruotare alcune volte la manopola in posizione **P (funzione a impulsi)** ☞<sup>P</sup>.

## 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 inafb. 3 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.
- Verwerk geen zeer dikke recepten zoals brooddeeg of aardappelpuree.

**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.

- Opmerking**
- Vul de blenderkan nooit verder dan de maximumaanduiding (1,5 liter) om morsen te voorkomen.

**Pulsfunctie en functie voor ijs vermalen**

Als u ingrediënten kort wilt verwerken (zoals knoflook), draait u de draaiknop naar de stand **P (PULS)** ☞<sup>P</sup>.

Als u ijs wilt vermalen, draait u de draaiknop meermaals naar de stand **P (PULS)** ☞<sup>P</sup>.

- Tip**
- Als u ingrediënten heel kort wilt verwerken, draait u de draaiknop meermaals naar de stand **P (PULS)** ☞<sup>P</sup>.
- Laat het apparaat nooit langer dan enkele seconden op de pulsstand werken.

**Reiniging (Fig. 4)**

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

**Opmerking:** draai de draaiknop meermaals naar de stand **P (PULS)** ☞<sup>P</sup>.

## Norsk

**Før bruk første gang**

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. 3
- Ikke bruk apparatet i mer enn 60 sekunder om gangen når du bearbeider store mengder, og la det avkjøles til romtemperatur før du tar det i bruk igjen.
- Du må ikke forsøke å tilberede veldig tykke oppskrifter som brøddeig eller potetmos.

**Hurtigmikser (fig. 2)**

Hurtigmikseren skal brukes til å:

- mikse væsker, f.eks. meieriprodukter, sauser, fruktjuice, supper, drinker og shaker
- mikse myke ingredienser, f.eks. pannekakerøle eller majones
- Lage puré av kokte ingredienser.

- Merk**
- Fyll aldri mikserkannen over indikasjonen for maksimumsnivået (1,5 liter). Da unngår du søl.

**Funksjoner for pulsing og isknusing**

Hvis du vil tilberede ingredienser raskt (for eksempel hvitløk), vrir du dreiebryteren til **P-posisjonen (PULSE)** ☞<sup>P</sup>

Hvis du vil knuse is, vrir du dreiebryteren til **P-posisjonen (PULSE) flere ganger** ☞<sup>P</sup>

- Tips**
- Du kan tilberede ingredienser veldig raskt ved å vri dreiebryteren til **P-posisjonen (PULSE) flere ganger** ☞<sup>P</sup>
- Bruk aldri pulsinnstillingen i mer enn noen få sekunder om gangen.

**Rengjøring (fig. 4)**

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

**Merk:** Sørg for å vri dreiebryteren til **P-posisjonen (puls) et par ganger** ☞<sup>P</sup>

## 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").

- Note**
- Não exceda as quantidades nem os tempos de processamento máximos indicados na Fig. 3.
- Não utilize o aparelho durante mais de 60 segundos de cada vez quando processar grandes quantidades de alimentos e deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente antes da utilização seguinte.
- Não tente processar receitas com preparados muito espessos, como massa de pão ou puré de batatas.

**Liquidificadora (Fig. 2)**

A liquidificadora destina-se a ser utilizada para:

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

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

**Funções "Pulse" e picar gelo**

Para processar ingredientes por alguns instantes (como alho), rode o botão rotativo para a posição **P (PULSE)** ☞<sup>P</sup>.

Para picar gelo, rode o botão rotativo para a posição **P (PULSE)** ☞<sup>P</sup> várias vezes.

- Sugestão**
- Para processar ingredientes durante alguns instantes, rode o botão rotativo para a posição **P (PULSE)** ☞<sup>P</sup> várias vezes.
- Nunca utilize a função Pulse durante mais do que alguns segundos de cada vez.

**Limpeza (Fig. 4)**

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

**Nota:** certifique-se de que roda o botão rotativo para a posição **P (Pulse)** ☞<sup>P</sup> 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).

- Obs!**
- Överskrid inte de maximala mängderna och tillredningstiderna som anges i bild 3.
- Använd inte apparaten längre än 60 sekunder om du behandlar stora mängder, och låt den svalna till rumtemperatur innan du använder den igen.
- Försök inte att tillreda recept med mycket tjocka ingredienser som bröddeg eller potatismos.

**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 tillagade ingredienser.

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

**Puls- och isknusningsfunktion**

Vrid på vredet till läget **P (PULSERING)** ☞<sup>P</sup> för att tillreda ingredienser en kort stund (till exempel vitlök).

Om du vill krossa is vrider du vredet till läget **P (PULSERING)** ☞<sup>P</sup> flera gånger.

- Tips**
- Om du vill tillreda ingredienser i mycket korta stötar vrider du vredet till läget **P (PULSERING)** ☞<sup>P</sup> flera gånger.
- Använd aldrig pulsfunktionen i mer än ett par sekunder åt gången.

**Rengöring (bild 4)**

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

**Obs!**