



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

AR	دليل المستخدم
FA	راهنمای کاربر

PHILIPS

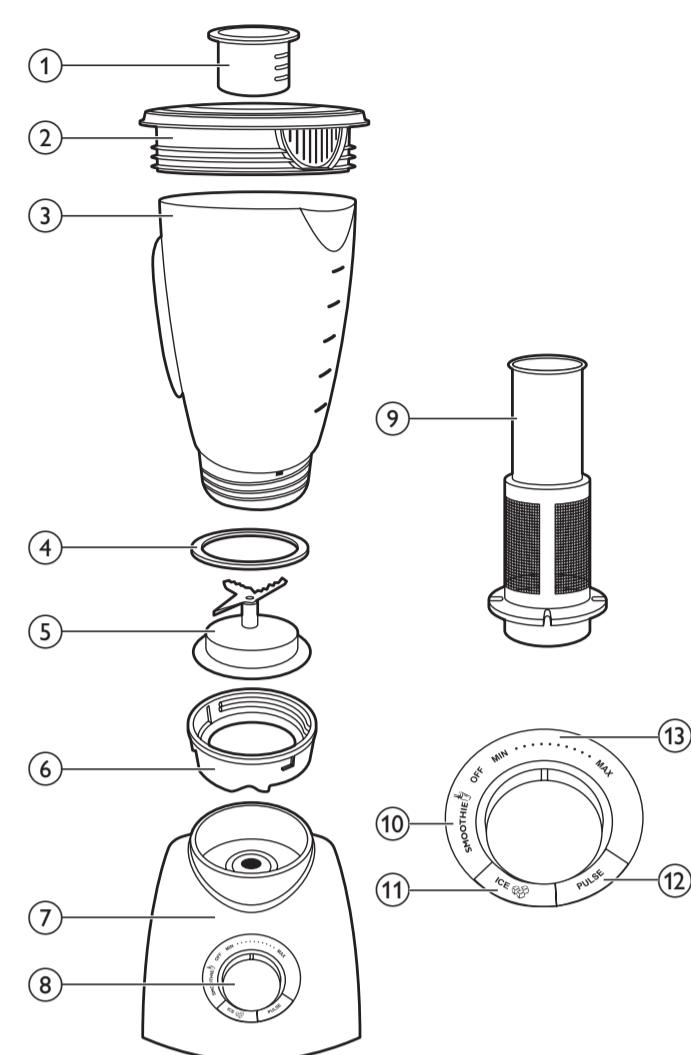


Specifications are subject to change without notice
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

HR2084_WEU_UM_V1.0

3140 035 32231

1



1



English

- ① Graduated measuring cup
- ② Lid
- ③ blender jar with level indication
- ④ Sealing ring
- ⑤ Blade unit
- ⑥ Blade unit interface
- ⑦ Motor unit
- ⑧ Control knob
- ⑨ Filter
- ⑩ Smoothie setting
- ⑪ Ice setting
- ⑫ Pulse setting
- ⑬ Speed settings

Dansk

- ① Målebæger med mængdeangivelse
- ② Låg
- ③ blenderglas med mængdeangivelse
- ④ Tætningsring
- ⑤ Knivenhed
- ⑥ Knivenheds berøringsflade
- ⑦ Motorenhed
- ⑧ Kontrollknap
- ⑨ Filter
- ⑩ Smoothie-indstilling
- ⑪ Is-indstilling
- ⑫ Pulse-indstilling
- ⑬ Hastighedsindstillinger

Deutsch

- ① Messbecher
- ② Deckel
- ③ Mixbecher mit Füllstandsanzeige
- ④ Dichtungsring
- ⑤ Messerreinheit
- ⑥ Messerkupplung
- ⑦ Motoreinheit
- ⑧ Drehschalter
- ⑨ Filter
- ⑩ Smoothie-Funktion
- ⑪ Eisfunktion
- ⑫ Impulsfunktion
- ⑬ Geschwindigkeitseinstellungen

Ελληνικά

- ① Δοσομετρητής με διαβαθμίσεις
- ② Καπάκι
- ③ Κανάτα μικέντερ με ένδειξη στάθμης
- ④ Δακτυλίος σφράγισης
- ⑤ Λεπίδες
- ⑥ Διασύνδεση λεπίδων
- ⑦ Μοτέρ
- ⑧ Διακόπητης
- ⑨ Φίλτρο
- ⑩ Ρύθμιση για smoothie
- ⑪ Ρύθμιση για πάγο
- ⑫ Ρύθμιση στηγματικας λειτουργίας
- ⑬ Ρυθμίσεις ταχύτητας

Español

- ① Vaso medidor graduado
- ② Tapa
- ③ Jarra de la batidora con indicador de nivel
- ④ Junta
- ⑤ Unidad de cuchillas
- ⑥ Soporte de acoplamiento de la unidad de cuchillas
- ⑦ Unidad motores
- ⑧ Rueda de control
- ⑨ Filtro
- ⑩ Posición de batidos
- ⑪ Posición de hielo
- ⑫ Posición Pulse
- ⑬ Selector de velocidad

Suomi

- ① Asteikolla varustettu mittamuki
- ② Kansi
- ③ Sekotuskulho, jossa mittaa-asteikko
- ④ Tiiviste
- ⑤ Teräysikkö
- ⑥ Teräysikkön liittää
- ⑦ Runko
- ⑧ Valitsin
- ⑨ Filter
- ⑩ Smoothie-asetus
- ⑪ Jääasetus
- ⑫ Pulssasetus
- ⑬ Nopeusasetukset

Français

- ① Mesure graduée
- ② Couvercle
- ③ Bol mélangeur avec indication de niveau
- ④ Bague d'éanchéité
- ⑤ Ensemble lames
- ⑥ Support pour ensemble lames
- ⑦ Bloc moteur
- ⑧ Bouton de commande
- ⑨ Filtre
- ⑩ Réglage smoothie
- ⑪ Réglage glace
- ⑫ Position Pulse
- ⑬ Réglages de vitesses

Italiano

- ① Dosatore graduato
- ② Copertina
- ③ vaso frullatore con indicazione livello
- ④ Anello di guarnizione
- ⑤ Gruppo lame
- ⑥ Gruppo lame
- ⑦ Gruppo motore
- ⑧ Manopola di controllo
- ⑨ Filter
- ⑩ Impostazione frullato
- ⑪ Impostazione ghiaccio
- ⑫ Impostazione ad intermittenza
- ⑬ Impostazioni velocità

Nederlands

- ① Maatbeker met schaalverdeling
- ② Deksel
- ③ Blenderkan met niveuaanduiding
- ④ Afdichtring
- ⑤ Mesunit
- ⑥ Verbindingsstuk van de mesunit
- ⑦ Motorunit
- ⑧ Bedieningsknop
- ⑨ Filter
- ⑩ Smoothie-stand
- ⑪ Ijsstand
- ⑫ Pulsstand
- ⑬ Snelheidstanden

Norsk

- ① Graduated measuring cup
- ② Lid
- ③ blender jar with level indication
- ④ Sealing ring
- ⑤ Blade unit
- ⑥ Blade unit interface
- ⑦ Motor unit
- ⑧ Control knob
- ⑨ Filter
- ⑩ Smoothie setting
- ⑪ Ice setting
- ⑫ Pulse setting
- ⑬ Speed settings

Português

- ① Graduated measuring cup
- ② Lid
- ③ blender jar with level indication
- ④ Sealing ring
- ⑤ Blade unit
- ⑥ Blade unit interface
- ⑦ Motor unit
- ⑧ Control knob
- ⑨ Filter
- ⑩ Smoothie setting
- ⑪ Ice setting
- ⑫ Pulse setting
- ⑬ Speed settings

Svenska

- ① Graderad mätbägare
- ② Lock
- ③ mixerbehälare med nivåindikering
- ④ Tätningsring
- ⑤ Knivenhet
- ⑥ Knivenhetens kontaktplatta
- ⑦ Motorenhet
- ⑧ Kontrollradd
- ⑨ Filter
- ⑩ Smoothieinställning
- ⑪ Glassinställning
- ⑫ Pulsinställning
- ⑬ Hastighetsinställningar

Türkçe

- ① Dereceli ölçme kabi
- ② Kapak
- ③ seviye göstergeli blender kavanozu
- ④ Halıka conta
- ⑤ Bıçak ünitesi
- ⑥ Bıçak ünitesi arabirim
- ⑦ Motor ünitesi
- ⑧ Kontrol düğmesi
- ⑨ Filtre
- ⑩ Smoothie ayarı
- ⑪ Buz ayarı
- ⑫ Darbe ayarı
- ⑬ Hiz ayarları

English

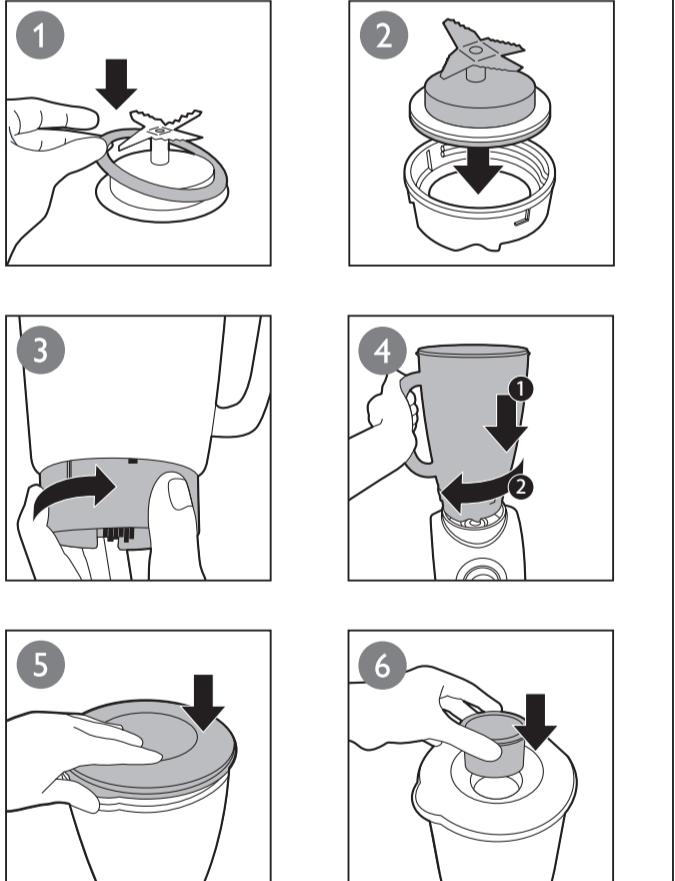
- ① Graduated measuring cup
- ② Lid
- ③ blender jar with level indication
- ④ Sealing ring
- ⑤ Blade unit
- ⑥ Blade unit interface
- ⑦ Motor unit
- ⑧ Control knob
- ⑨ Filter
- ⑩ Smoothie setting
- ⑪ Ice setting
- ⑫ Pulse setting
- ⑬ Speed settings

العربية

- ① وحدة قياس مرقمة
- ② غطاء
- ③ وحدة حفظ مع مؤشر المستوى
- ④ حلقة من التسرب
- ⑤ وحدة الشفرة
- ⑥ واجهة وحدة الشفرة
- ⑦ موتور
- ⑧ مفتاح التحكم
- ⑨ فلتر
- ⑩ إعداد صغير الفاكهة الكثيف
- ⑪ إعداد الليل
- ⑫ إعداد التقطيع
- ⑬ إعداد السرعة

- ① پیچمانه انداره گیری مدرج
- ② برو سنسکاه
- ③ موزن مخلوط کن با شناکر سطح
- ④ حلقة واشر
- ⑤ نیمه
- ⑥ رابط یقه
- ⑦ مصفوظه موتو
- ⑧ بیچ مکنل
- ⑨ فلتر
- ⑩ تنظیم برو توشن
- ⑪ تنظیم بیچ
- ⑫ تنظیم بالس
- ⑬ تنظیمات سرعت

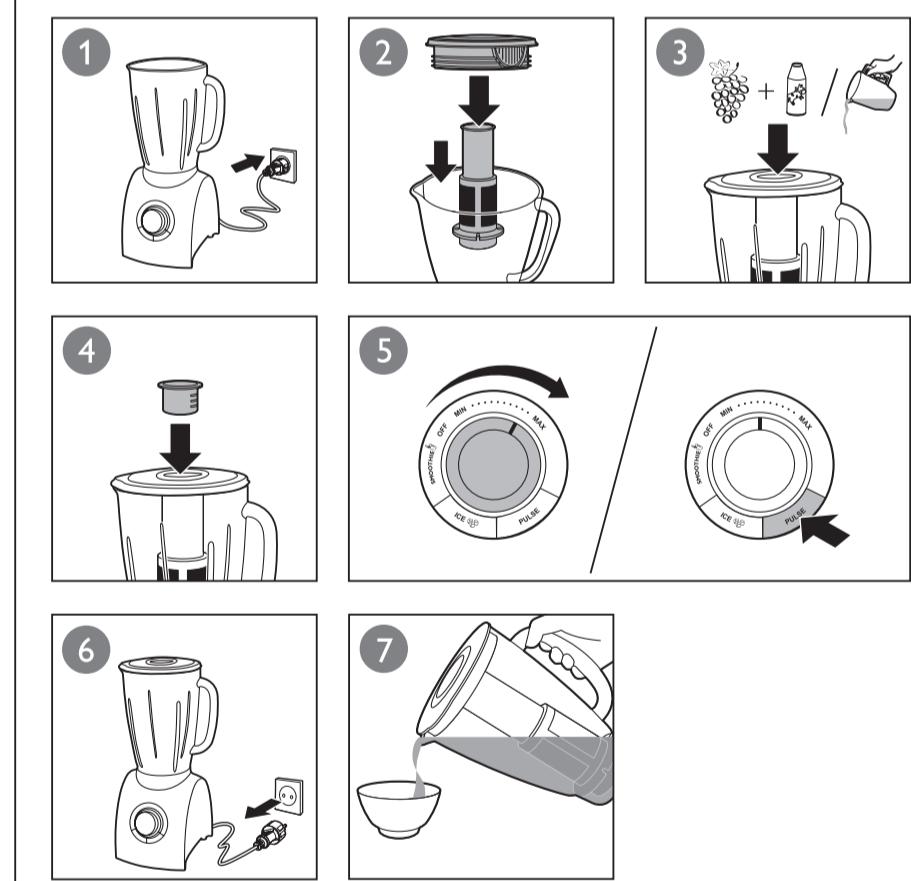
2



3



4



5

	(KG) (MAX)	
1500 ml	1500 ml	SMOOTHIE
1500 ml	1500 ml	MAX
1500 ml	1500 ml	MAX
750 ml	750 ml	MAX
1500 ml	1500 ml	MAX
1500 ml	1500 ml	MAX
1500 ml	1500 ml	MAX
8 x	8 x	ICE
100 g	100 g	PULSE
2x2x2 cm		

6



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

The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Processing vegetables, fruit and meat.
- 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 (PULSE) several times. Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

Filter

With the filter you can make delicious fresh fruit juices, cocktails or soy milk. The filter prevents pips and skins from ending up in your drink.

Note

- Never overload the filter.
- Do not put more than 135g of dried soy beans or 150g of fruit in the filter at the same time.

Baby food recipe

Ingredients	Quantity	Speed	Time
Cooked potatoes	150 g	MAX	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").

Sådan bruges blenderen

Blenderen er beregnet til:

- Blendning af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sause, frugtjuice, suppe, mixede drikke og shaker.
- Tilberedning af grøntsager, frugt og kød.
- Mixning af blandede ingredienser, f.eks. pandekagedeje eller mayonnaise.
- Purering af kogte ingredienser, f.eks. ved tilberedning af

Deutsch

Vor dem ersten Gebrauch

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

Den Mixer verwenden [2 3]

- Der Mixer ist geeignet zum:
 - Mischen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukte, Soßen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke, Milchshakes.
 - Verarbeiten von Gemüse, Obst und Fleisch.
 - Mischen weicher Zutaten, z.B. Pflänzkuchenteig und Mayonnaise.
 - Pürieren gegarter Zutaten, z.B. für Baby-Nahrung.

Tipp: Um Zutaten nur kurz zu verarbeiten, drehen Sie den Drehschalter mehrmals auf die Impulsstellung (PULSE). Die Impulsfunktion sollte immer nur wenige Sekunden lang verwendet werden.

Filter [4]

Mit dem Filter können Sie köstliche frische Obstsäfte, Cocktails und Sojamilch zubereiten. Der Filter verhindert, dass Schalen und Kerne in die Getränke gelangen.

Hinweis

- Überladen Sie den Filter nicht.
- Geben Sie maximal 135 g getrocknete Sojabohnen oder 150 g Obst auf einmal in den Filter.

Rezept für Babynahrung

Zutaten	Menge	Geschwindigkeit	Time (Zeit)
Gekochte Kartoffeln	150 g	MAX	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.

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 [2 3]

- Le blender est destiné à :
 - mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, soups, cocktails et milk-shakes ;
 - mixer des légumes, des fruits et de la viande ;
 - 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 (PULSE) à plusieurs reprises. N'utilisez jamais la fonction Pulse pendant plus de quelques secondes.

Filter [4]

Le filtre permet de concocter de délicieux jus de fruits frais, des cocktails ou du lait de soja sans pépins ni peaux.

Remarque

- Ne surchargez pas le filtre.
- Ne mettez pas plus de 135 g de graines de soja séchées ou 150 g de fruits à la fois dans le filtre.

Recette pour bébés

Ingrediënts	Quantité	Vitesse	Heure
Pommes de terre cuites	150 g	MAX	30 s
Poulet cuit	150 g		
Haricots verts cuits	150 g		
Lait	225 ml		

Remarque

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

Português

Antes da primeira utilização

Limeje muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza").

Using the blender [2 3]

- O blender é destinado para:
 - mezclar los ingredientes líquidos, tales que los productos lácteos, salsas, jugos de frutas, sopas, cócteles y milk-shakes ;
 - mezclar los vegetales, frutas y carne ;
 - mezclar las preparaciones con consistencia blanda, tales que la masa para crepes o de la mayonesa ;
 - reducir en puré de los alimentos cocinados, para preparar los platos para bebés por ejemplo.

Conselho : para mezclar los ingredientes muy brevemente, ajuste el control de velocidad a la posición Pulse (PULSE) a varias reprises. Nunca utilice la función Pulse durante más de unos pocos segundos seguidos.

Filter [4]

Con el filtro es posible preparar deliciosos zumos de fruta fresca, cocteles o latte de soja sin semillas ni pelusas.

Nota

- No sovrecocine mai il filtro.
- No mettere più di 135 g di semi di soia (peso a secco) o 150 g di frutta nel filtro contemporaneamente.

Receta para la pappa dei bimbi

Ingredienti	Quantità	Velocità	Time (Ora)
Patate cotte	150 g	MAX	30 sec
Pollo cotto	150 g		
Fagioli cotti	150 g		
Latte	225 ml		

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 [2 3]

Το μπλέντερ χρησιμοποιείται για:

- Να αναμγένετε υγρά, πχ. γαλακτοκομικά προϊόντα, ολότσες χυμούς φρούτων, σούπες, κοτελές μακαρόνις,
- Να επεξεργάζεστε λαχανικά, φρούτα και κρέας,
- Να ανακαρπάνετε μαλακά υλικά, πχ. μέλιγμα για τηγανίτες ή μαγιονέζα.
- Να λινύνετε μαγιεμένα υλικά, πχ. για φρεσκή τροφή.

Συμβούλιο: Για να επεξεργαστείτε τα υλικά τροφίγα, γυρίστε το διακόπτη ελέγχου στη σύρμαση στηγματικής λειτουργίας (PULSE) αρκετές φορές. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη ρυθμή στηγματικής λειτουργίας πάνω από μερικά δευτέρωπτα τη φορά.

Φίλτρο [4]

Με το φίλτρο μπορείτε να φτιάχνετε φρέσκους φρουτοχυμούς, κοκτέιλ ή γάλα σόγιας. Το φίλτρο εμποδίζει τα κουκούτια και τις φλούδες να καταλήξουν στο χυμό.

Σημείωση:

- Μην υπερφρόνωντες ποτέ το φίλτρο.
- Μην βάζετε περισσότερα από 135 γρ. αποξηραμένους καρπούς σόγιας ή 150 γρ. φρούτα.

Συνταγή για φρεσκή τροφή

Υλικά	Ποσότητα	Ταχύτητα	Time (Ωρα)
Μαγιεμένες πατάτες	150 γρ.	MAX	30 δευτ.
Μαγιεμένο κοτόπουλο	150 γρ.		
Μαγιεμένα φασολάκια	150 γρ.		
Γάλα	225 ml		

Σημείωση:

- Να αφήνετε πάνω τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου μετά από την επεξεργασία κάθε μερίδας.

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").

Come usare il frullatore [2 3]

Il frullatore è particolarmente adatto per:

- Frullare sostanze fluide come latticini, creme, succhi di frutta, zuppe, frappé, frullati.
- Elaborazione di verdure, frutta e carne.
- Miscelare ingredienti morbidi come la pastella per i pancake o la mayonaise.
- Ridurre in purea cibi coti (ad esempio le patate per bambini).

Suggerimento: per lavorare brevemente gli ingredienti, ruotare più volte la manopola di comando sull'impostazione a impulsi (PULSE). Non utilizzate mai la funzione pulse per più di qualche secondo alla volta.

Filter [4]

Con il filtro è possibile preparare deliziosi succhi di frutta fresca, cocktail o latte di soia senza pezzi e senza bucce.

Nota:

- Non sovraccaricare mai il filtro.
- Non mettere più di 135 g di semi di soia (peso a secco) o 150 g di frutta nel filtro contemporaneamente.

Recetta per la pappa dei bimbi

Ingredienti	Quantità	Velocità	Time (Ora)
Patate cotte	150 g	MAX	30 sec
Pollo cotto	150 g		
Fagioli cotti	150 g		
Latte	225 ml		

Nota:

- Lasciate raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni utilizzo.

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 [2 3]

Mixern används till att:

- Sätt örterna, solrosor, säsär, fruktsylt och sylt i en tallrik.
- Mixa grönsaker, frukt och kött.
- Blanda mjuka ingredienser - t.ex. pannkakssmet och majonäss.
- Mosa ingredenser - t.ex. barnmat.

Tips: Om du vill tillreda ingredienser i mycket korta stötar vriden du kontrollknoden till pulsläget (PULSE) flera gånger.Tryck alltid på pulsknappen i mer än ett par sekunder på det.

Filter [4]

Med filtret kan du göra goda fruktsyltar, drickor eller sojamjölk. Filtret förhindrar att du får kärnor och skal i din drycker.

Obs!

- Överbelasta aldrig filtret.
- Lägg inte mer än 135 g sojabönor (tork vikt) eller 150 g frukt i filtret åt gången.