



HR2160
HR2161
HR2167
HR2168
HR2170
HR2171
HR2068

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

PHILIPS

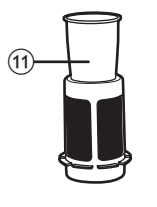


Specifications are subject to change without notice
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

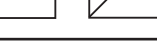
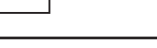
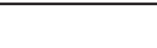
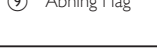
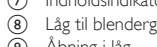
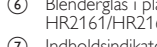
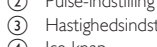
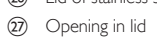
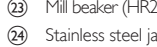
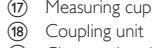
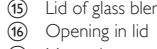
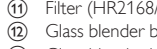
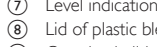
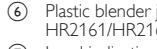
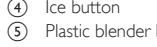
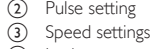
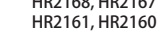
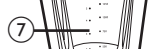


HR2160_61_67_68_70_71_2068_VWEU_UM_V1.0

3140 035 31861



HR2168, HR2167



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").
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, 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 (HR2167/HR2168 only) (Fig. 3)
 You can use the filter to obtain extra finely blended sauces, fresh fruit juices or cocktails. All pips and skins are caught in the filter.
 Note - Never fill the filter beyond its metal part. - Do not use the filter to process hot ingredients.

Chopper (HR2168 only) (Fig. 4)
 You can use the chopper to chop ingredients such as onions, meat, herbs, vegetables, fruit, chocolate, firm cheese, baby food and nuts.
 HR2170/HR2161/HR2160 You can order the chopper (type number HR2965) from your Philips dealer.
 Note: Do not use the chopper to mix liquids. Use the blender for this purpose.

Mill (HR2167/HR2167/HR2168 only) (Fig. 5)
 You can use the mill to grind and chop ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, dried soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.
 Note - Always process cloves, star anise and aniseed together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance. - The mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg and ice cubes. - Do not exceed the maximum level indicated on the mill beaker.

Cleaning (Fig. 7)
 Easily cleaning the blender jar: Follow the steps: 1 2 3 4.
 Note: Make sure to turn the control knob to the pulse setting (PULSE) a few times.

Baby food recipe			
Ingredients	Quantity	Speed	Time
Cooked potatoes	250 g	MAX	25 sec
Cooked chicken	250 g		
Cooked french beans	250 g		
Milk	450 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").

Blender (Fig. 2)
 Blenderen er beregnet til: - Blending af flydende ingredienser; f.eks. mejeriprodukter; sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes. - Mixing af bløde ingredienser; f.eks. pandekagedug eller mayonnaise. - Purering af kogte ingredienser; f.eks. ved tilberedning af baby mad.
 Tip - For at tilberede ingredienser meget kortvarigt skal du dreje kontrollappen til pulse-indstillingen (PULSE) flere gange. - Brug aldrig pulse-indstillingen længere end et par sekunder ad gangen.

Filter (kun HR2167/HR2168) (Fig. 3)
 Filteret kan bruges til tilberedning af ekstra fint blendede saucer, frugtjuice eller cocktails. Alle kerner og skræller opfanges af filteret.
 Bemærk - Fyld aldrig filteret op over dets metaldel. - Brug ikke filteret til tilberedning af varme ingredienser.

Hakker (kun HR2168) (Fig. 4)
 Du kan bruge hakkeren til at hakke ingredienser som f.eks. løg, kød, krydderier, grøntsager, frugt, chokolade, fast ost, baby mad og nødder.
 HR2170/HR2161/HR2160: Du kan bestille hakkeren (typenummer HR2965) hos din Philips-forhandler.
 Bemærk: Brug ikke hakkeren til flydende ingredienser. Brug i stedet blenderen.

Møllekværn (kun HR2161/HR2167/HR2168) (Fig. 5)
 Møllekværnen kan bruges til at male og hakke ingredienser som f.eks. peberkorn, sesamfrø, ris, hvede, kokosnød, nødder (uden skal), kaffebønner, tørrede sojabønner, tørrede arter, ost, brødkrummer osv.
 Bemærk - Neliker, stjerneanis og anisfrø skal altid tilberedes sammen med andre ingredienser. Hvis de tilberedes hver for sig, kan de beskadige apparatets plastikdele. - Møllekværnen egner sig ikke til hakning af meget hårde ingredienser som f.eks. muskatnød og isteringer. - Øverskrid ikke den angivne maksimum-markering på møllebægeret.

Rengøring (Fig. 7)
 Nem rengøring af blenderglasset: Følg trin: 1 2 3 4.
 Bemærk: Sørg for at dreje kontrollappen til pulse-indstillingen (PULSE) et par gange.

Opskrift på baby mad			
Ingredienser	Mængde	Hastighed	Tid
Kogte kartofler	250 g	MAX	25 sek.
Kogt kylling	250 g		
Kogte grønne bønner	250 g		
Mælk	450 ml		

 Bemærk Lad altid blenderen køle ned til stuetemperatur efter hver portion, du blender.

Deutsch

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

Mixer (Abb. 2)
Der Mixer ist geeignet zum: - Mixen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukte, Saften, 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 (PULSE). - Die Impulsfunktion sollte immer nur wenige Sekunden lang verwendet werden.

Filter (nur HR2167/HR2168) (Abb. 3)
 Mit dem Filter können Sie besonders feine Saften, frische Fruchtsäfte oder Cocktails zubereiten. Sämtliche Kerne und Schalen werden herausgefiltert.
 Hinweis - Füllen Sie den Filter höchstens bis zum oberen Metallrand. - Verarbeiten Sie im Filter keine heißen Flüssigkeiten.

Zerkleinerer (nur HR2168) (Abb. 4)
Sie können den Zerkleinerer verwenden, um z. B. Zwiebeln, Fleisch, Kräuter, Gemüse, Obst, Schokolade, Hartkäse, Babyahrung, Nüsse etc. zu zerkleinern.
HR2170/HR2161/HR2160: Sie können den Zerkleinerer (Typennummer HR2965) bei Ihrem Philips Händler erwerben.
 Hinweis:Verwenden Sie den Zerkleinerer nicht zum Vermengen von Flüssigkeiten. Verwenden Sie dafür den Mixer.

Mühle (nur HR2167/HR2167/HR2168) (Abb. 5)
Sie können die Mühle verwenden, um z. B. Pfefferkörner, Sesamkörner, Reis, Weizen, Kokosnusfleisch, geschälte Nüsse, Kaffeebohnen, getrocknete Sojabohnen, getrocknete Erbsen, Käse, Semmelbrösel etc. zu mahlen und zu zerkleinern.
 Hinweis - Verarbeiten Sie Gewürzelken, Sternanis und Anissamen immer zusammen mit anderen Zutaten. Werden diese Gewürze einzeln gemahlen, können Sie die Kunststoffteile des Geräts angreifen. - Die Mühle ist zum Zerkleinern harter Zutaten wie Muskatnüsse und Eiswürfel nicht geeignet. - Überschreiten Sie nicht die am Mühlenbecher angegebenen Füllstandsmarkierungen.

Mühle (nur HR2161/HR2167/HR2168) (Abb. 5)

Sie können die Mühle verwenden, um z. B. Pfefferkörner, Sesamkörner, Reis, Weizen, Kokosnussfleisch, geschälte Nüsse, Kaffeebohnen, getrocknete Sojabohnen, getrocknete Erbsen, Käse, Semmelbrösel etc. zu mahlen und zu zerkleinern.

Hinweis

- Verarbeiten Sie Gewürznelken, Sternanis und Anisamen immer zusammen mit anderen Zutaten. Werden diese Gewürze einzeln gemahlen, können sie die Kunststoffteile des Geräts angreifen.
- Die Mühle ist zum Zerkleinern harter Zutaten wie Muskatnüsse und Eiwürfel nicht geeignet.
- Überschreiten Sie nicht die am Mühlenbecher angegebenen Füllstandsmarkierungen.

 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»).

Μπλέντερ (εικ. 2)
 Το μπλέντερ χρησιμοποιείται για: - Να αναμειγνύετε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέιλ, μιλκσέικ. - Να ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. μέλιγια για τηγανίτες ή μαγιονέζα. - Να λιώνετε μαγειρεμένα υλικά, π.χ. για να φτιάξετε βρεφική τροφή.
 Συμβουλή - Για να επεξεργαστείτε τα υλικά γρήγορα, γυρίστε το διακόπτη ελέγχου στη ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας (PULSE) αρκετές φορές. - Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας πάνω από μερικά δευτερόλεπτα τη φορά.

Φίλτρο (μόνο στους τύπους HR2167/HR2168) (εικ. 3)
Με το φίλτρο μπορείτε να φτιάξετε πολύ καλά χτυπημένες σως, φρέσκους φρουτοχυμούς και κοκτέιλ. Όλα τα κοκκώδη και οι φλούδες παραμένουν μέσα στο φίλτρο.
 Σημείωση - Μην γεμίζετε ποτέ το φίλτρο πάνω από το μεταλλικό τμήμα του. - Μην χρησιμοποιείτε το φίλτρο για να επεξεργαστείτε ζεστά υλικά.

Κόφτης (μόνο στον τύπο HR2168) (εικ. 4)
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον κόφτη για να κομματιάσετε υλικά όπως κρεμμύδια, κρεας, μρωδικά, λαχανικά, φρούτα, σοκολάτα, σκληρό τυρί, βρεφικά τρόφις και ξηρούς καρπούς.
HR2170/HR2161/HR2160: Μπορείτε να παραγγείλετε τον κόφτη (τύπος HR2965) από τον αντιπρόσωπο της Philips.
 Σημείωση: Μην αναμειγνύετε υγρά στον κόφτη. Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ για αυτόν το σκοπό.

Μύλος (μόνο στους τύπους HR2161/HR2167/HR2168) (εικ. 5)
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μύλο για να αλέσετε και να κομματιάσετε υλικά όπως άτριφτο πιπέρι, σουσάμι, ρύζι, σιτάρι, σάρκα καρύδας, ξηρούς καρπούς (χωρίς κελύφες), κόκκους καφέ, αποξηραμένους καρπούς σόγιας, αποξηραμένα μπιζέλια, τυρί, ψίχουλα ψωμιού κλπ.
 Σημείωση - Υλικά όπως το γαρίφαλο, ο αστροειδής γλυκάνισος και το γλυκάνισο πρέπει να υφίστανται επεξεργασία μαζί με άλλα υλικά. Αν χρησιμοποιήσετε ξεχωριστά αυτά τα υλικά, μπορεί να προκληθεί φθόρα στο πλαστικό μέρος της συσκευής. - Ο μύλος δεν είναι κατάλληλος για κομμάτιασμα πολύ σκληρών υλικών όπως μοσχαράκι και παγάκια. - Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται στο δοχείο του μύλου.

Καθαρισμός (εικ. 7)
Εύκολο καθαρίσμα της κανάτας του μπλέντερ: Ακολουθήστε τα βήματα: 1 2 3 4.
 Σημείωση: Φροντίστε να γυρίστε το διακόπτη ελέγχου στη ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας (PULSE) μερικές φορές.

Υλικά	Ποσότητα	Ταχύτητα	Ωρα
Μαγειρεμένες πατάτες	250 γρ.	MAX	25 δευτ.
Μαγειρεμένο κοτόπουλο	250 γρ.		
Μαγειρεμένα φασολάκια	250 γρ.		
Γάλα	450 ml		

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

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").

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.
 Consejo - Si desea procesar los ingredientes durante muy poco tiempo, gire la rueda de control a la posición Pulse (PULSE) varias veces. - No utilice nunca la posición Pulse durante más de unos pocos segundos seguidos.

Filter (solo modelos HR2167/HR2168) (Fig. 3)
Puede utilizar el filtro para obtener salsas, zumos de frutas frescas o cócteles muy batidos. Todas las pepitas y las pieles quedarán en el filtro.

 Note - No llene nunca el filtro por encima de su parte metálica. - No utilice el filtro para procesar ingredientes calientes.

Picadora (solo modelo HR2168) (Fig. 4)
Puede utilizar la picadora para picar ingredientes como cebollas, carne, hierbas, verduras, fruta, chocolate, queso curado, papillas y frutos secos.
HR2170/HR2161/HR2160: puede solicitar un filtro (número de modelo HR2965) a su distribuidor Philips.
 Note: No utilice la picadora para mezclar líquidos. Utilice la batidora para este fin.

Molinillo (solo modelos HR2161/HR2167/HR2168) (Fig. 5)
Puede utilizar el molinillo para moler y picar ingredientes 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, migas de pan, etc.
 Note - Procese siempre clavo, anís estrellado y anís junto con otros ingredientes. Si los procesa solos, podrían deteriorar los materiales de plástico del aparato. - El triturador de alimentos no es adecuado para picar ingredientes muy duros tales como nuez moscada y cubitos de hielo. - No exceda el nivel máximo indicado en el vaso del molinillo.

Limpieza (Fig. 7)
Para una limpieza sencilla de la jarra de la batidora, siga los pasos: 1 2 3 4.
 Note: asegúrese de girar el botón de control a la posición Pulse (PULSE) varias veces.

Ingredientes	Cantidad	Velocidad	Tiempo
Patatas cocinadas	250 g	MAX	25 segundos
Pollo cocido	250 g		
Juollos verdes cocidas	250 g		
Leche	450 ml		

 Note 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).
Tehosekoitin (kuva 2)
Tehosekoittimen käyttötarkoitukset - Nesteiden, kuten maidotuotteiden, kastikkeiden, hedelmämehujen, keittojen, juomien ja pirtelöiden sekoittaminen. - Keuyiden aineiden, kuten ohukaistakseen tai majoneesin sekoittaminen. - Keitettyjen ruoka-ainesten, kuten vauvanruoan seosuttaminen.
Vihi - Voit käsitellä aineksia hyvin nopeasti kääntämällä valitsin sykäyssäntoon (PULSE) useita kertoja. - Älä käytä pitopainiketta pidempään kuin muutaman sekunnin kerrallaan.

Siviliä (vain HR2167/HR2168) (kuva 3)
Siviliän avulla voit valmistaa herkullisia kastikkeitä, tuoremehuja ja cocktaileja. Kaikki siemenet ja kuoret jäävät siviliään.
 Huomautus - Älä anna siviliän täyttyä metalliosan yli. - Älä käytä siviliää kuumien aineiden kanssa.

Teholeikkuri (vain HR2168) (kuva 4)
Teholeikkurilla voit pilkkoa esimerkiksi sipulia, lihaa, yrttejä, kasviksia, hedelmiä, suklaata, kiinteää juustoa, vauvanruokaa ja pähkinöitä.
Ylin mallit HR2170/HR2161/HR2160:Voit tilata teholeikkurin (tuotenumero HR2965) Philips-jälleenmyyjältä.
 Huomautus: Älä sekoita nesteitä leikkurissa. Käytä tähän tarkoitukseen tehosekoitinta.

Maustemylly (vain HR2167/HR2168) (kuva 5)
Maustemyllyllä voit jauhaa ja silputa esimerkiksi kokonaista pippuretta, seesaminsiemeniä, risiä, vehnää, kokospähkinän hedelmällisää, pähkinöitä (kuorittuja), kahvipapuja, kuivattuja suolattuja, kuivattuja herneitä, juustoa ja leivänmurja.
 Huomautus - Käsittele mausteneilikat, tähtianikset ja anikseniemenet yhdessä muiden aineiden kanssa. Jos ne käsitellään erikseen, nämä valmistusaineet saattavat vahingoittaa laitteen muovisia materiaaleja. - Maustemylly ei sovi erittäin kuumien hienontamiseen, kuten muskotti ja jääpalat. - Älä ylitä teholeikkurin merkittyjä enimmäismääniä.

Puhdistaminen (kuva 7)
Suosituskulhoon helppo puhdistaminen: noudata ohjeen vaiheita 1 2 3 4.
 Huomautus: käännä valitsin sykäyssäntoon (PULSE) muutaman kerran.

Aineet	Määrä	Nopeus	Aika
Keitettyjä perunoita	250 g	Enintään	25 s
Keitettyä kanaa	250 g		
Keitettyjä tarhapapuja	250 g		
Maitoa	450 ml		

 Huomautus Anna laitteen aina jäähtyä huoneen lämpötilaa vastaavaksi jokaisen käsitelyn 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 »).

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.
 Conseil - Pour mixer des ingrédients très brièvement, réglez le bouton de commande sur la position PULSE à plusieurs reprises. - N'utilisez jamais la fonction Pulse pendant plus de quelques secondes.

Filter (HR2167/HR2168 uniquement) (fig. 3)
Vous pouvez utiliser le filtre pour préparer des sauces plus onctueuses, des jus de fruits frais ou des cocktails. Tous les pépins et peaux restent dans le filtre.

 Remarque - Ne remplissez jamais le filtre au-delà de la partie métallique. - N'utilisez jamais le filtre pour préparer des ingrédients chauds.
--

Hachoir (HR2168 uniquement) (fig. 4)
Vous pouvez utiliser le hachoir pour hacher des oignons, de la viande, des herbes, des légumes, des fruits, du chocolat, des fromages durs, de la nourriture pour bébé, des noix, etc.

HR2170/HR2161/HR2160 : vous pouvez vous procurer le hachoir (référence : HR2965) auprès de votre revendeur Philips.
--

Remarque : n'utilisez pas le hachoir pour mélanger des liquides. Pour cela, utilisez le blender.
--

Moulin (HR2161/HR2167/HR2168 uniquement) (fig. 5)
Vous pouvez utiliser le moulin pour moudre ou hacher 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.
 Remarque - Hachez toujours les clous de girofle, l'anis étoilé et les graines d'anis avec d'autres ingrédients. Si vous les hachez séparément, ces ingrédients pourraient attaquer les pièces en plastique de l'appareil. - Le moulin n'est pas approprié pour hacher des ingrédients durs tels que de la muscade ou des gâteaux. - Ne dépassez jamais le niveau maximum indiqué sur le bol du moulin.

Nettoyage (Fig. 7)
Nettoyage aisé du bol mélangeur : suivez les étapes : 1 2 3 4.
 Remarque : réglez le bouton de commande sur la position PULSE à plusieurs reprises.

Ingédients	Quantité	Vitesse	Heure
Pommes de terre cuites	250 g	MAX	25 s
Poulet cuit	250 g		
Haricots verts cuits	250 g		
Lait	450 ml		

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

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").
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 cibi cotti (ad esempio le pappe per bambini).
 Suggerimento Per lavorare brevemente gli ingredienti, ruotare più volte la manopola di comando sull'impostazione a impulsi (P