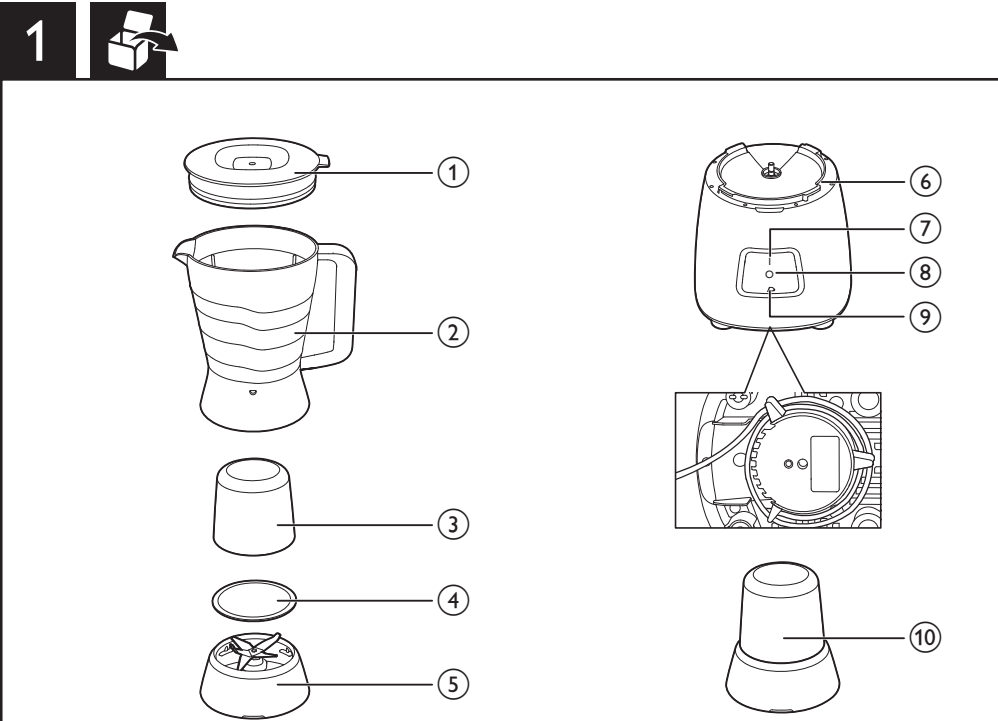




HR2051  
HR2052  
HR2056  
HR2057  
HR2058

EN	User manual	دليل المستخدم	AR
FR	Mode d'emploi	راهنمای کاربر	FA
PT	Manual do utilizador		

**PHILIPS**



### English

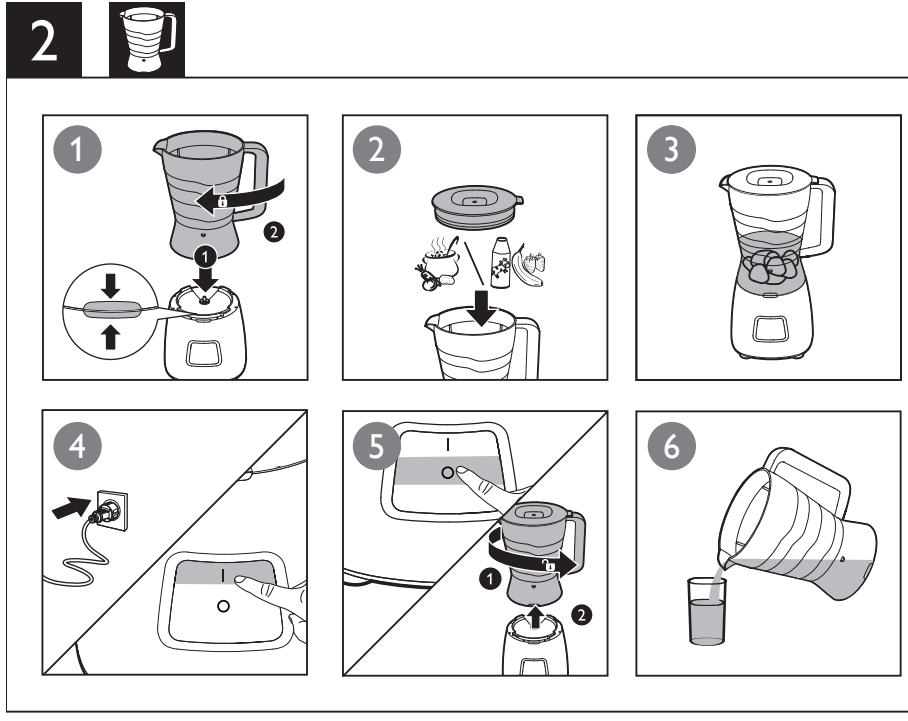
- 1 Lid
- 2 Blender jar with blade unit
- 3 Mill jar (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Sealing ring for mill blade unit (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Blade unit for mill jar (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Motor unit
- 7 On setting (I)
- 8 Off setting (O)
- 9 Pulse setting (P)
- 10 Extra mill for HR2058

### Français

- 1 Couvercle
- 2 Bol du blender avec ensemble de lames
- 3 Bol du moulin (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Bague d'étanchéité pour l'ensemble de lames du moulin (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Ensemble de lames du moulin (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Bloc moteur
- 7 Activation (I)
- 8 Désactivation (O)
- 9 Fonction Pulse (P)
- 10 Moulin supplémentaire pour HR2058

### Português

- 1 Tampa
- 2 Copo misturador com lâmina
- 3 Copo do moinho (HR2056/HR2057/HR2058)
- 4 Anel vedante para lâminas do moinho (HR2056/HR2057/HR2058)
- 5 Lâminas para copo do moinho (HR2056/HR2057/HR2058)
- 6 Motor
- 7 Ligar (I)
- 8 Desligar (O)
- 9 Pulse (P)
- 10 Moinho extra para HR2058



### 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:

- 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.
- Crushing ice

**Tip:** to process ingredients very briefly, press the pulse setting several times. Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

#### Using the mill (fig. 3) (HR2056/HR2057/HR2058 only)

The mill is intended for grinding dry ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, dried soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

### 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 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.

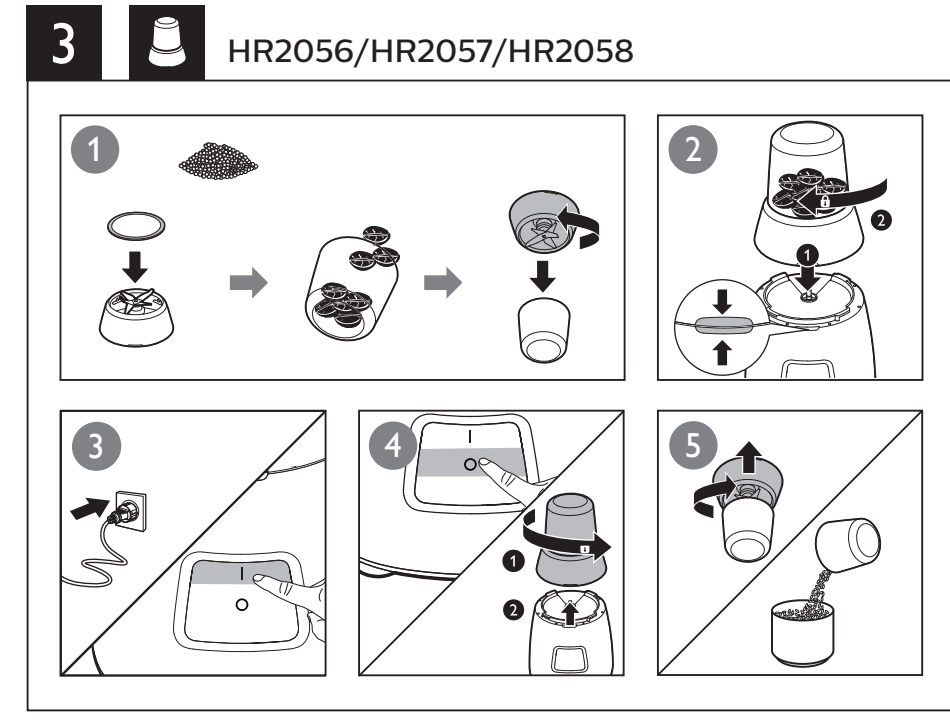
### Português

#### 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:



### HR2056/HR2057/HR2058

- 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.

### العربية

#### قبل الاستخدام للمرة الأولى

نظف جيداً الأجزاء التي تلامس الطعام قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى (راجع فصل "التنظيف").

#### استخدام الخلاط (الصورة رقم 2)

- يُستخدم الخلاط من أجل:
- خلط السوائل، كمنتجات الألبان والصلصات وعصائر الفاكهة والخساء والمشروبات الجلوطة والحليب الخفق.
- مزج المكونات الناعمة، كخلطة الفطائر أو المايونيز.
- هرس المكونات المطهية، كإعداد طعام الأطفال.
- سحق الثلج

**تلميح:** لمعالجة المكونات لوقت قصير جداً، اضغط على الإعداد النبضي عدة مرات. لا تستخدم أبداً الإعداد النبضي لأكثر من بضع ثوانٍ في المرة الواحدة.

#### استخدام المطحنة (الصورة رقم 3) (HR2056/HR2057/HR2058 فقط)

تستخدم المطحنة لطحن المكونات الجافة مثل حبوب الفلفل وحبوب السمسم والأرز والقمح ولب جوز الهند والمكسرات (مع الفستور) وحبوب البن وحبوب الصويا الجافة والبارلاء الجافة والحبنة وفتات الخبز الخ.

### فارسی

#### قبل از اولین استفاده

قبل از اولین استفاده دستگاه، کلیه قطعاتی را که در تماس با غذا هستند کاملاً تمیز کنید (به بخش "تمیز کردن" مراجعه کنید).

#### استفاده از مخلوط کن (شکل 2)

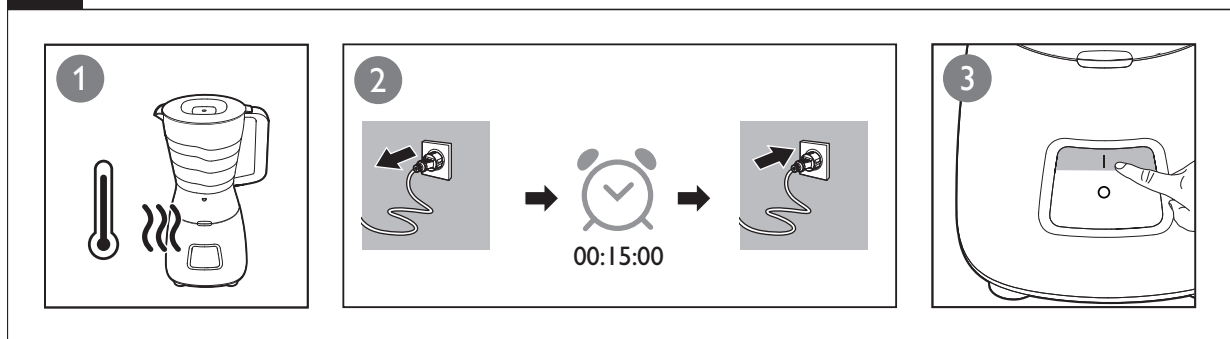
- با این مخلوط کن می توان کارهای زیر را انجام داد:
- مخلوط کردن مایعات مانند محصولات لبنی، سس ها، آبجو ها، سوپ ها، نوشیدنی های میکس شده و شیک ها.
- مخلوط کردن مواد نرم مانند مایه پنکیک یا مایونز.
- تهیه پوره از مواد پخته شده مانند غذای کودکان.
- خرد کردن یخ

**توجه:** برای مخلوط کردن مختصر مواد، چند بار تنظیم پالس را فشار دهید. هرگز از تنظیم پالس برای بیشتر از چند ثانیه در هر بار استفاده نکنید.

#### استفاده از آسیاب (شکل 3) (فقط در HR2056/HR2057/HR2058)

این آسیاب برای آسیاب کردن موادی مانند دانه فلفل سیاه، برنج، گندم، نارگیل، خشکبار (پوست گرفته شده)، دانه های قهوه، دانه های سویای خشک، نخود خشک، پنبه، نان خشک و غیره طراحی شده است.

4



## English

## Overload protection (fig. 4)

Your blender will also automatically stop working when overloaded.

To reset the appliance in case of auto stop protection due to overload, follow the steps below:

- 1 Turn off the appliance and then unplug it.
- 2 Remove some of the ingredients or add some liquid to reduce the load.
- 3 Allow the appliance to cool down for 15 minutes.
- 4 Connect the power plug to the power supply.
- 5 Turn on the appliance to start processing again.

## Français

## Protection anti-surchage (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.

## Português

## Proteção 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.

## العربية

## الحماية من الحمولة الزائدة (الصورة رقم 4)

سيتم إيقاف الخلاط أيضًا عن التشغيل تلقائيًا عندما يكون الحمل زائدًا.

اتب الخطوات التالية لإعادة تعيين الجهاز إذا توقف عن التشغيل تلقائيًا للحماية من الحمل الزائد:

- 1 أوقف تشغيل الجهاز ثم افصله عن مصدر الطاقة.
- 2 خفف كمية المكونات التي وضعتها أو أضف كمية من السوائل لتخفيف الحمل.
- 3 اترك الجهاز ليبرد لمدة 15 دقيقة.
- 4 وصل قابس الطاقة بمأخذ التيار الكهربائي.
- 5 شغل الجهاز لبدء المعالجة مجددًا.

## فارسی

## مخافظت از بار زیاد (شکل 4)

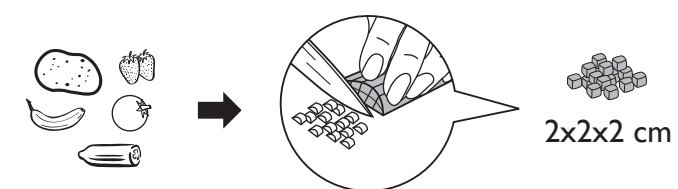
مخلوط کن در صورتی که بار بیش از حد داشته باشد، به طور خودکار متوقف می‌شود.

برای بازنشانی دستگاه در صورت زیاد بودن بار و مخافظت با توقف خودکار مراحل زیر را دنبال کنید:

- 1 دستگاه را خاموش کرده و آن را از پریز بکشید.
- 2 مقداری از مواد را خارج کنید یا کمی مایعات اضافه کنید تا بار دستگاه کم شود.
- 3 15 دقیقه اجازه دهید دستگاه خنک شود.
- 4 دوشاخه را به پریز برق بزنید.
- 5 برای شروع مجدد، دستگاه را روشن کنید.

5

		Kg (MAX)	Time
		1000ml	1min
		1000ml	1min
		1000ml	1min
		625ml	1min
		1000ml	1min
		1000ml	1min
		500ml	30sec
HR2056 HR2057 HR2058		50g	30sec
		50g	30sec
		50g	30sec
		50g	1min
		50g	1min
		50g	1min
		50g	1min



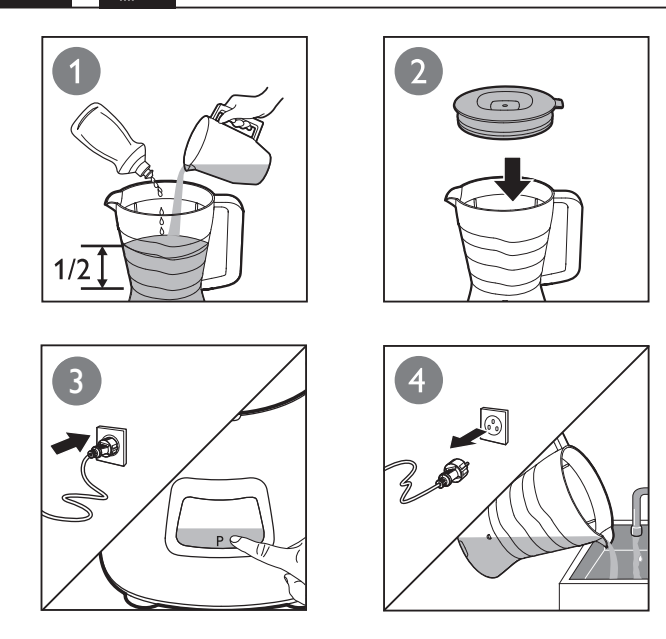
## فارسی

دستور تهیه غذا

دستور غذای کودک			
مواد لازم	تعداد	سرعت	زمان
سیب زمینی پخته	100 گرم	روشن	30 ثانیه
مرغ پخته	100 گرم		
لوبیا سبز پخته	100 گرم		
شیر	200 میلی لیتر		

توجه: همیشه بعد از هر بار کار با دستگاه اجازه دهید به اندازه دمای اتاق خنک شود.

6



	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

## English

## Cleaning (fig. 6)

**Easy clean:** follow the steps: 1 2 3 4.

**Note:** make sure to press to the pulse setting a few times.

## Français

## Nettoyage (Fig. 6)

Nettoyage facile : suivez les étapes : 1 2 3 4

**Remarque :** veillez à appuyer sur le bouton Pulse à plusieurs reprises.

## Português

## Limpeza (fig. 6)

Limpeza fácil: siga os passos: 1 2 3 4.

**Nota:** assegure-se de que prime "pulse" algumas vezes.

## العربية

## التنظيف (الصورة رقم 6)

التنظيف السهل: اتبع الخطوات: 1 و 2 و 3 و 4.

ملاحظة: احرص على الضغط على الإعداد النبضي بضع مرات.

## فارسی

## تمیز کردن (شکل 6)

تمیز کردن آسان: مراحل زیر را دنبال کنید: 1 2 3 4.

توجه: دقت کنید چند بار تنظیم پالس را فشار دهید.

## English

## Recipe

Baby food recipe			
Ingredients	Quantity	Speed	Time
Cooked potatoes	100 g	ON	30 sec
Cooked chicken	100 g		
Cooked French beans	100 g		
Milk	200 ml		

**Note:** always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.

## Français

## 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.

## Português

## 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.

## العربية

الوصفة

وصفة تحضير طعام للأطفال			
المكونات	الكمية	السرعة	الوقت
بطاطا مطهية	100 غ	قيد التشغيل	30 ث
دجاج مطهي	100 غ		
لوبيا مطهية	100 غ		
حليب	200 ميليتر		

ملاحظة: دع دائماً الجهاز يبرد وصولاً إلى درجة حرارة الغرفة بعد كل دفعة مكونات تضعها.