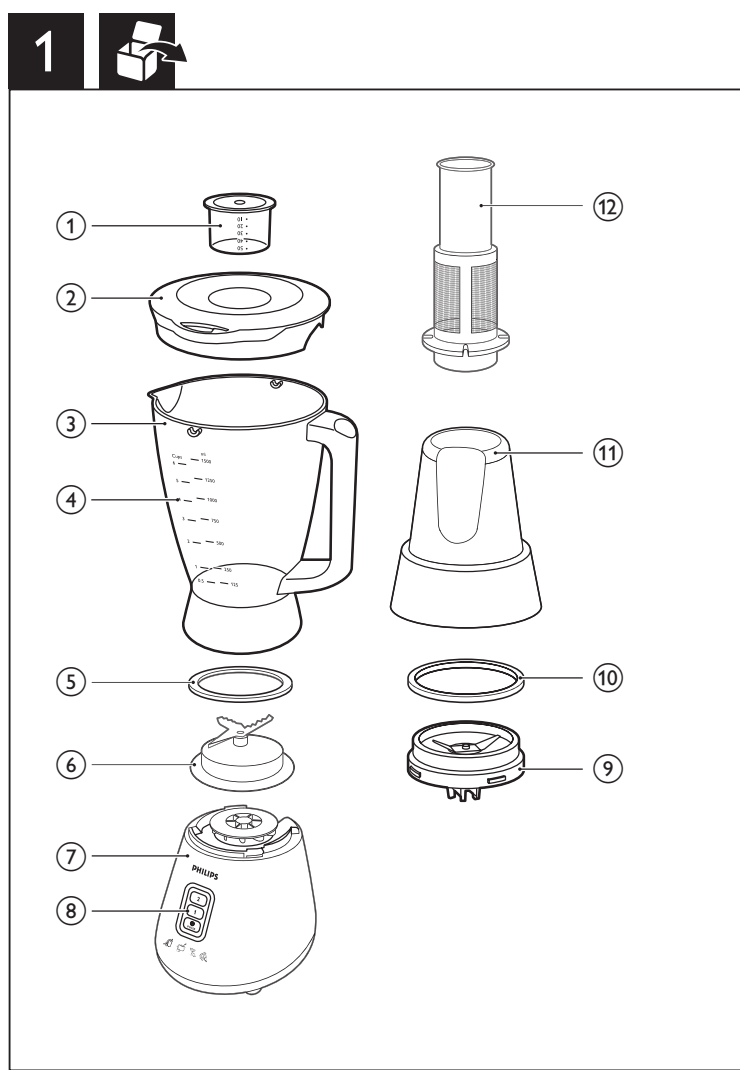




HR2027
HR2024
HR2021
HR2020

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		
FR	Mode d'emploi		
IT	Manuale utente		
		AR	دليل المستخدم
		FA	راهنمای کاربر

PHILIPS



Deutsch	Español	Français	Nederlands
1 Messbecher	1 Vaso medidor	1 Verre doseur	1 Maatbeker
2 Deckel des Mixbechers	2 Tapa de la jarra de la batidora	2 Couvercle du blender	2 Deksel van blenderkan
3 Mixbecher	3 Jarra de la batidora	3 Blender	3 Blenderkan
4 Füllstandsanzeige	4 Indicación de nivel	4 Indication du niveau	4 Niveauaanduiding
5 Dichtungsring	5 Junta	5 Bague d'étanchéité	5 Afdichting
6 Messereinheit	6 Unidad de cuchillas	6 Ensemble lames	6 Mesunit
7 Motoreinheit	7 Unidad motora	7 Bloc moteur	7 Motorunit
8 Bedienfeld	8 Panel de control	8 Panneau de configuration	8 Configuratiescherm
• Geschwindigkeitstasten (1 und 2)	• Botones de velocidad (1 y 2)	• Bouton de vitesse (1 et 2)	• Snelheidsknoppen (1 en 2)
• Impuls-/Ausschalter	• Botón turbo/apagado	• Bouton arrière/Pulse	• Puls/uitknop
9 Mühlenmessereinheit (nur HR2027/HR2021)	9 Unidad de cuchillas del molinillo (sólo modelos HR2027/HR2021)	9 Ensemble lames du moulin (HR2027/HR2021 uniquement)	9 Mesunit van maalmolen (alleen HR2027/HR2021)
10 Mühlerichtungsring (nur HR2027/HR2021)	10 Junta del molinillo (sólo modelos HR2027/HR2021)	10 Bague d'étanchéité du moulin (HR2027/HR2021 uniquement)	10 Afdichting van maalmolen (alleen HR2027/HR2021)
11 Mühlenbecher (nur HR2027/HR2021)	11 Vaso del molinillo (sólo modelos HR2027/HR2021)	11 Bol du moulin (HR2027/HR2021 uniquement)	11 Maalmolenbeker (alleen HR2027/HR2021)
12 Filter (nur HR2027/HR2024)	12 Filtro (sólo modelos HR2027/HR2024)	12 Filtre (HR2027/HR2024 uniquement)	12 Filter (alleen HR2027/HR2024)

English	Dansk
1 Measuring cup	1 Målebæger
2 Lid of blender jar	2 Låg til blenderglas
3 Blender jar	3 Blenderglas
4 Level indication	4 Indholdsindikator
5 Sealing ring	5 Tætningsring
6 Blade unit	6 Knivenhed
7 Motor unit	7 Motorenhed
8 Control panel	8 Betjeningspanel
• Speed buttons (1 and 2)	• Hastighedsknapper (1 og 2)
• Pulse/off button	• Puls/off-knap
9 Mill blade unit (HR2027/HR2021 only)	9 Knivenhed til mælleværn (kun HR2027/HR2021)
10 Mill sealing ring (HR2027/HR2021 only)	10 Tætningsring til mølle (kun HR2027/HR2021)
11 Mill beaker (HR2027/HR2021 only)	11 Mælleværn (kun HR2027/HR2021)
12 Filter (HR2027/HR2024 only)	12 Filter (kun HR2027/HR2024)

Ελληνικά	Suomi
1 Δοσομετρητής	1 Mittamuki
2 Καπάκι κανάτας μπλέντερ	2 Sekoituskulhon kansi
3 Κανάτα μπλέντερ	3 Sekoituskulho
4 Ένδειξη στάθμης	4 Määrän ilmaisin
5 Δακτύλιος σφράγισης	5 Tiiviste
6 Λεπίδες	6 Teräyksikkö
7 Μοτέρ	7 Runko
8 Πίνακας ελέγχου	8 Ohjauspaneeli
• Κουμπιά ταχύτητας (1 και 2)	• Nopeuspainikkeet (1 ja 2)
• Κουμπι στιγμήσας λειτουργίας/απενεργοποίησης	• Pulssi-/virrankatkaisupainike
9 Λεπίδες μύλου (μόνο στους τύπους HR2027/HR2021)	9 Sekoitimen teräyksikkö (vain HR2027/HR2021)
10 Δακτύλιος σφράγισης μύλου (μόνο στους τύπους HR2027/HR2021)	10 Sekoitimen tiiviste (vain HR2027/HR2021)
11 Δοχείο μύλου (μόνο στους τύπους HR2027/HR2021)	11 Sekoitimen kannu (vain HR2027/HR2021)
12 Φίλτρο (μόνο στους τύπους HR2027/HR2024)	12 Siiväsi (vain HR2027/HR2024)

Italiano	Norsk
1 Dosatore	1 Målebeger
2 Coperchio del vaso frullatore	2 Lokk til mikserkanne
3 Vaso frullatore	3 Mikserkanne
4 Indicazioni del livello	4 Nivåindikator
5 Anello di guarnizione	5 Gummipakning
6 Gruppo lame	6 Knivenhet
7 Gruppo motore	7 Motorenhet
8 Pannello di controllo	8 Kontrollpanel
• Pulsanti di velocità (1 e 2)	• Hastighetsknapper (1 og 2)
• Pulsante pulse/off	• Puls/av-knapp
9 Gruppo lame del tritatutto (solo HR2027/HR2021)	9 Knivenhet for kvorn (kun HR2027/HR2021)
10 Anello di guarnizione del tritatutto (solo HR2027/HR2021)	10 Tetningsring på kvorn (kun HR2027/HR2021)
11 Bicchiera tritatutto (solo HR2027/HR2021)	11 Kvernbeleg (kun HR2027/HR2021)
12 Filtro (solo HR2027/HR2024)	12 Filter (kun HR2027/HR2024)

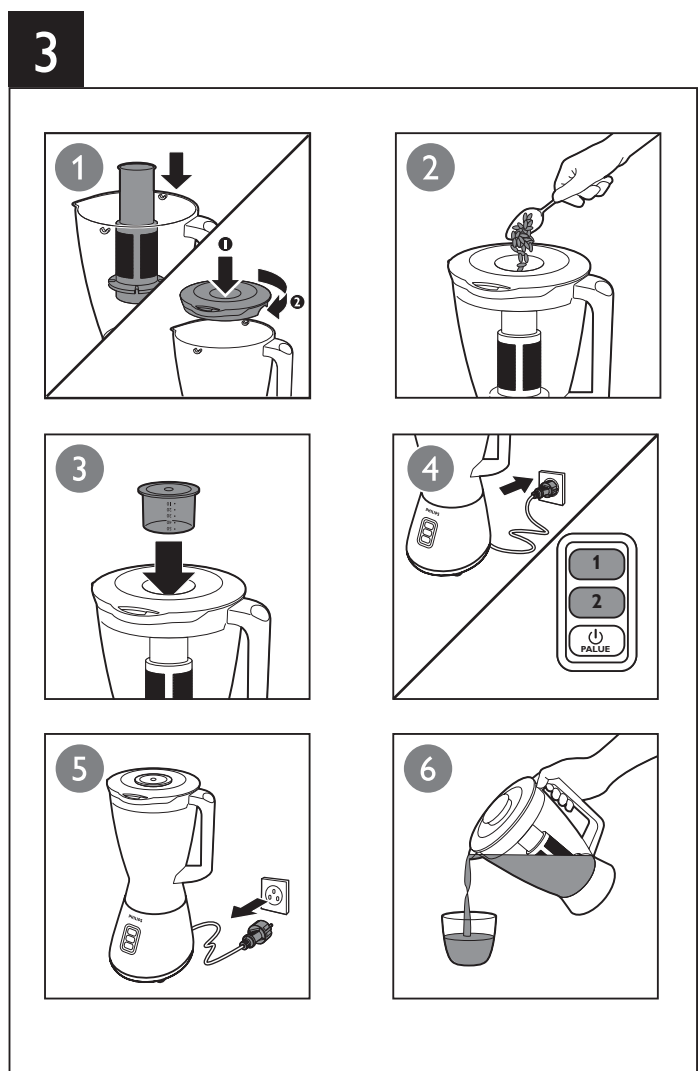
Svenska	العربية
1 Målbägare	1 كوب القياس
2 Lock till mixerbehållare	2 غطاء فوق الخلاط
3 Mixerbehållare	3 فوق الخلاط
4 Nivåindikering	4 مؤشر المستوى
5 Tätningring	5 حلقة منع التسرب
6 Knivenhet	6 وحدة الشفرة
7 Motorenhet	7 وحدة المحرك
8 Kontrollpanel	8 لوحة التحكم
• Hastighetsknappar (1 och 2)	• أزرار السرعة (1 و 2)
• Puls/av-knapp	• زر التشغيل/إيقاف التشغيل
9 Knivenhet för kvorn (endast HR2027/HR2021)	9 وحدة شفرة المحلحة (فقط HR2021/HR2027)
10 Tätningring för kvorn (endast HR2027/HR2021)	10 حلقة منع التسرب الخاصة بالمحطنة (فقط HR2021/HR2027)
11 Kvernbeleg (endast HR2027/HR2021)	11 وعاء المحلحة (فقط HR2021/HR2027)
12 Filter (endast HR2027/HR2024)	12 الفلتر (فقط HR2024/HR2027)

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



HR2027_HR2024_HR2021_HR2020_WEU_UM_V1.0

3140 035 32291



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.
- 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 filter (HR2027/HR2024 only) (Fig 3)

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 75g of dried soy beans or 160g of fruit in the filter at the same time.

Using the mill (HR2027/HR2021 only) (Fig 4)

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 5)

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

Note: Make sure to turn the control knob to the pulse setting (P) a few times.

Soy milk recipe

Ingredients	Quantity	Speed	Time
Dried soy beans	75 g	2	30 sec
Water	640 ml		

Note

- This recipe can only be prepared with the filter (HR2027/HR2024 only).
- You can order the filter for the HR2021 and HR2020 as an extra accessory from your Philips dealer.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.

Nourishing vegetable soup from Budapest

Ingredients	Quantity	Speed	Time
Kohlrabi	120 g	2	30 sec
Potatoes	180 g		
Celery	180 g		
Carrots	60 g		
Smoked pork	100 g		
Water	0,55 ltr		
Lentils (canned)	100 g		
Crème fraîche	125 g		
Parsley	10 g		
Salt, freshly ground pepper; 1 stucc cube, 1 bay leaf			

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:

- Blending af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes.
- Mixing af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- Purering af kogte ingredienser, f.eks. ved tilberedning af baby mad.

Tip: For at tilberede ingredienser meget kortvarigt skal du dreje kontrolknappen til pulseindstillingen (P) flere gange. Brug aldrig pulseindstillingen længere end et par sekunder ad gangen.

Nærende grøntsagssuppe fra Budapest

Ingredienser	Mængde	Hastighed	Tid
Kålrabi	120 g	2	30 sek.
Kartofler	180 g		
Selleri	180 g		
Gulerødder	60 g		

Brug af filter (kun HR2027/HR2024) (Fig 3)

Ved hjælp af filteret kan du lave lækker frisk frugtjuice, cocktails eller sojamelk. Filteret forebygger, at kerner og skraller kommer med i den færdige drik.

Bemærk

- Overfyld ikke filteret.
- Kom højst 75 g tørrede sojabønner eller 160 g frugt i filteret ad gangen.

Brug af mælleværn (kun HR2027/HR2021) (Fig 4)

Mælleværnen 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

- Nellik, stjerneanis og anisfrø skal altid tilberedes sammen med andre ingredienser. Hvis de tilberedes hver for sig, kan de beskadige apparatets plastikdele.
- Mælleværnen egner sig ikke til hakning af meget hårde ingredienser som f.eks. muskatnød og isterninger.
- Overskrid ikke den angivne maksimum-mærkning på mællebægeret.

Rengøring (Fig 5)

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

Bemærk: Sørg for at dreje kontrolknappen til pulse-indstillingen (P) et par gange.

Opskrift på sojamelk

Ingredienser	Mængde	Hastighed	Tid
Tørrede sojabønner	75 g	2	30 sek.
Vand	640 ml		

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

Der Mixer ist geeignet zum:

- Mischen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukten, Saften, Obstsaften, Suppen, Mixgetränken, 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 Impulsstellung (P). Die Impulsfunktion sollte immer nur wenige Sekunden lang verwendet werden.

Verwenden des Filters (nur HR2027/HR2024) (Abb. 3)

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

Hinweis

- Überladen Sie den Filter nicht.
- Geben Sie maximal 75 g getrocknete Sojabohnen oder 160 g Obst auf einmal in den Filter.

Verwenden der Mühle (nur HR2027/HR2021) (Abb. 4)

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

Hinweis

- Verarbeiten Sie Gewürznelken, 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.

Reinigung (Abb. 5)

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

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass Sie mithilfe des Drehschalters einige Male die Impulsfunktion (P) einschalten.

Rezept für Sojamilch

Zutaten	Menge	Geschwindigkeit	Time (Zeit)
Getrocknete Sojabohnen	75 g	2	30 Sekunden
Wasser	640 ml		

Hinweis

- Dieses Rezept kann nur mit dem Filter (nur HR2027/HR2024) zubereitet werden.
- Sie können bei Ihrem Philips Händler einen Filter als Zubehör für den HR2021 und HR2020 bestellen.
- Lassen Sie das Gerät nach jedem Arbeitsgang stets auf Raumtemperatur abkühlen.

Herzhafte Gemüsesuppe aus Budapest

Zutaten	Menge	Geschwindigkeit	Time (Zeit)
Kohlrabi	120 g	2	30 Sekunden
Kartoffeln	180 g		
Sellerie	180 g		
Möhren	60 g		
Geräuchertes Schweinefleisch	100 g		
Wasser	0,55 l		
Linzen (aus der Dose)	100 g		
Crème fraîche	125 g		
Petersilie	10 g		
Salt, frisch gemahlener Pfeffer; 1 Brühwürfel, 1 Lorbeerblatt			

فارسی

- پیمانه اندازه گیری
- درپ منحن مخلوط کن
- منحن مخلوط کن
- نشانگر سطح
- حلقة وشر
- تیغه
- مخفظه موتور
- صفحه کنترل دستگاه
- دکمه های سرعت (1 و 2)
- دکمه پالس/اموش
- مجموعه تیغه آسیاب (فقط در HR2021)
- حلقة وشر آسیاب (فقط در HR2027/HR2021)
- طرف آسیاب (فقط در HR2027/HR2021)
- فیلتر (فقط در HR2027/HR2024)

العربية
قبل الاستخدام للمرة الأولى
تُكتب جيمًا، الأجزاء التي تُلصق استخدام قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى (راجع فصل "التنظيف")
استخدام الخاطئ
يُستخدم الخاطئ من أجل: <ul style="list-style-type: none">خلط السوائل كيميئات اللابياح والملصقات وعصائر الفاكهة والحساء والشروبات الغازية والحليب والفواق مخج الكوكيلات الناعمة، كحلقة الفطائر أو المايونيز حرس المكينات الطهووة كإنداء طعام الألفاظ. تلميح: خلط المكينات لثوية قصيرة جدًا، أو فضعف التحكم إلى الإمداد التنبضي (P) عدة مرات لا تستخدم أبدًا الإمداد التنبضي لأكثر من بضع ثوانٍ في المرة الواحدة.
استخدام الفلتتر (HR2024/HR2024 فقط) (الصورة رقم 3)
يمكنك، باستخدام الفلتتر، إضاد عصائر فاكهة أو كوكيتيلات أو حليب الصويا المالح الفلد. يمنع الفلتتر الذبور والظفر، من الاندهاش في شرايك.
لا تخلط الفلتر أكثر من الحد المبول.
لا تضع أكثر من 75 غرامًا من حبوب الصويا الجافة أو 160 غرامًا من الفاكهة في الفلتتر في الوقت نفسه

استخدام المحطنة (HR2021/HR2021 فقط) (الصورة رقم 4)
يمكنك استخدام المحطنة لطحن المكينات وهرمها كحشوب الفلفل وحشوب السدمسم والأرز والقمح ولد جوز الهند والكشترات (مع الفشار) وحشوب البن وحشوب الصويا الحامضة والبنائلا الحامضة والبنية وفنك الحمر الحنج.
ملحظة:

- اغمر دائمًا حشوب كسب الفرفرل والبانسون والبانسون النجمي مع المكينات الأخرى، فإذا ات معاملة هذه المكينات بشكل متتصل فقد تلحق الضرر بمواد الجهاز البلاستيكية.
- إن المحطنة ليست ملائمة لغرم المكينات الصلبة جدًا كحبة الطيب ومكعبات الثلج.

التنظيف (الصورة رقم 5)

تنظيف مودول الحلاط: اتبع الخطوات: 1 2 3 4
ملاحظة: تأكد من تدوير مخرج التحكم إلى الإمداد التنبضي (P) بضع مرات.

وصفة حليب الصويا			
المكونات	الكمية	السرعة	الوقت
حبوب الصويا الجافة	75 غ		
المياه	640 مليل	2	30 ن

ملحظة:

- يمكن تحضير هذه الوصفة بواسطة الفلتتر (HR2024/HR2024 فقط).
- يمكنك طلب الفلتتر الجاهز مع HR2020 وHR2020 كملحق إضافي من وكيل شركة Philips.
- مع وجود الماء البارد وصودًا إلى درجة حرارة الفاكهة بعد خلط كل دفعة مكينات.

حساء الخضار مخفّض من يودايدمت

المكونات			
الكوبن الساطي	الكمية	السرعة	الوقت
البنغلطان	120 غ		
الكرفس	180 غ		
الجوز	60 غ		
الحشم اللدن	100 غ		
المياه	0.55 لتر		
العصير (معلّب)	100 غ		
القدحة المطبوخة	125 غ		
البندوس	10 غ		
مخلع وفلفل مطحون ملتحاح			
ومكعب مرقة وورقة غار			
		2	30 ن

فرايبسي

قبل از اولین استفاده

قبل از اولین استفاده دستگاه، کلیه قطعاتی را که در نامس با غذا هم‌کنند مانند تیغ تیز کنید (به بخش "تیز کردن" مراجعه کنید).

استفاده از مخلوط کردن			
با این مخلوط کردن می توان غذاهای زیر را آماده کرد:			
• مخلوط کردن میاهجات مانند محصولات لبنی سمن ها، آبمیوه ها، سوپ ها، نوشیدنی های میوه های شده و شیک ها.			
• مخلوط کردن مواد نرم مانند ماهی بنفشک یا ماهیون.			
• تهیه پوره از مواد پخته شده مانند غذای کودک.			
تذکره: برای مخلوط کردن مختصر مواد چند بار پیچ کنید، برای تنظیم پالس (P) قرار دهید. هرگز از تنظیم پالس برای بیشتر از چند ثانیه در هر بار استفاده نکنید.			
استفاده از فیلتر (فقط HR2024/HR2024) (شکل 3)			
با فیلتر می توانید آبمیوه های تازه و خوشمزه کویکتل ها یا آب شیرین تهیه کنید. فیلتر از وارد شدن ناها و پوست میوه به نوشیدنی جلوگیری می کند.			
توجه:			
• فیلتر را بعد از حد پر نکنید.			
• همیشه بیشتر از 75 گرم صویای خشک یا 160 گرم میوه در فیلتر نریزید.			

استفاده از آسیاب (فقط HR2021/HR2021) (شکل 4)			
می توانید از آسیاب برای آسیاب و حرس کردن موادی مانند نان، فلفل سیاه، کشمش، برنج، گندم، رانگول، شکرپا، پوست گریخته شده)، نان، های هفود، نان، های صویای خشک، نخود خشک، پنبه، پنبه خشک و غیره استفاده کنید. توجه:			
• همیشه بنفشک، ماهیان خشای و تخم ماهیان رهی را همراه با مواد دیگر نریزید. اگر این مواد را جداگانه نریزید، ممکن است به مواد پلاستیکی دستگاه آسیب برسانند.			
• آسیاب برای خود کردن مواد بسیار سخت مانند جوز و نکت، های پیغ متناصب نیست.			
• همیشه ظرف آسیابها را با دستکش محافظت از مواد پر کنید و از آن فراتر نروید.			
تیز کردن آسیاب (شکل 5)			
تیز کردن آسیاب ممکن، مخلوط کردن، مراحل زیر را انجام دهید: 1 3 2 4 توجه: دقت کنید پیچ کنترل را چند بار پی تنظیم پالس (P) قرار دهید.			

دستشور تهیه شیر سوپوا			
مواد	مقدار	سرعت	زمان
دانه های صویای خشک	75 گرم		
آب	640 میلی لیتر	2	30 ثانیه
توجه			
• این دستور فقط بوسیله فیلتر (فقط در HR2024/HR2024) ممکن است.			
• شما می توانید فیلتر را به عنوان یک وسیله جاسی HR2020 و HR2020 به فروشنده Philips سفارش دهید.			
• همیشه بعد از هر بار خام را دستشوار اجاره کنید به اندازه دمای اتاق خشک شود.			

سوپ سفیدی سبزیجات از بوداپست			
مواد	مقدار	سرعت	زمان
کلم قمری	120 گرم		
سیب زمینی	180 گرم		
کرفس	180 گرم		
هویج	160 گرم		
گوجه هوی	100 گرم		
آب	0.55 لیتر		
عص (کنسرو)	100 گرم		
خامه ترش	125 گرم		
خفرفی	10 گرم		
تخم، پودر فلفل 1 لیتر آب گوجهش.			
1 برگکدو			
		2	30 ثانیه

Ingredientes	Quantidade	Velocidade	Hora
Grãos de soja secos	75 g		
Água	640 ml	2	30 seg.

استفاده از دستگاه:

- Esta receta só pode ser preparada utilizando o filtro (apenas HR2027/HR2024).
- Podе encormentar o filtro para os modelos HR2021 e HR2020 como accesorio extra junto do seu revendedor Philips.
- Deixe sempre o aparelhо аrrefecer entre cada dose preparada.

Ingredientes	Quantidad	Velocidade	Hora
Couve-rábano	120 g		
Batatas	180 g		
Apo	180 g		
Cenouras	60 g		
Carne de porco fumada	100 g	2	30 seg.
Água	0,55 l		
Lentilhas (enlatadas)	100 g		
Crème fraîche	125 g		
Salsa	10 g		

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

Mixern används till att:

- Blanda vätskor; t.ex. mejerivaror, såser, fruktjuicer, soppor, drinkar och shake-drycker.
- Blanda mjuka ingredienser - t.ex. pannkaksmet och majonnäs.
- Mosa ingredienser - t.ex. bannmat.

Tips: Om du vill tillreda ingredienser i mycket korta stötar vnder du kontrollvredet till pulsläget (P) upprepada gånger.Tryck aldrig på pulsknappen i mer än ett par sekunder åt gången.

Använda filtret (endast HR2027/HR2024) (bild 3)
Med filtret kan du göra goda fruktjuicer, drinkar eller sojajunk. Filtret förhindrar att du får kärnor och skal i dina drycker.

- Obs!**
- Överbelasta aldrig filtret.
- Lägg inte mer än 75 g sojaböner (torr vikt) eller 160 g frukt i filtret åt gången.

Använda kvarnen (endast HR2027/HR2021) (bild 4)
Du kan använda kvarnen för att mala och hacka ingredienser som pepparkorn, sesamfrön, ris, vete, kokosfruktkött, nötter (utan skal), kaffeböner, torkade sojaböner, torkade ärtor, ost, bröd och annat.

- Obs!**
- Bearbeta alltid kryddnejlika, stjärmanis och anisfrön tillsammans med andra ingredienser. Om de bereds separat kan dessa ingredienser sitta på apparatens plastrmaterial.
- Hackaren är inte lämplig för att hacka sådana hårda ingredienser som muskotnöt och isbiter.
- Överskrid inte den maxnivå som anges på kvarens bälgare.

Rengöring (bild 5)

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

Obs! Se till att vrida kontrollvredet till pulsinställningen (P) några gånger.

Ingredenser	Mängd	Hastighet	Tid
Torkade sojaböner	75 g		
Vatten	640 ml	2	30 sek.

Obs!

- Det här receptet kan endast tillredas med filtret (endast HR2027/HR2024).
- Du kan beställa filtret till HR2021 och HR2020 som ett extra tillbehör från en Philips-återförsäljare.
- Låt alltid apparaten svalna till rumtemperatur efter varje gång du använt den.

Ingrediensier	Mängd	Hastighet	Tid
Kärlrabi	120 g		
Potatis	180 g		
Sellen	180 g		
Morot	60 g		
Rökt fläsk	100 g	2	30 sek.
Vatten	0,55 l		
Linsor (på burk)	100 g		
Crème fraiche	125 g		
Persilja	10 g		
Salt, nymalen peppar, 1 buljongtjäring, 1 lagerblad			

Türkçe			

İlk kullanımdan önce

Çizazi ilk defa kullanılmadan önce yiyeceklerle temas edecek olan parçaları iyice temizleyin (bkz.: "Temizleme" bölümü).

Blender'ın kullanımı			
Blenderin kullanılm amaçları:			
• Süt ürünlerini, sosları, meyve suları, çorbalı ve içecek karışımları ve shake'leri			
• Krep hamuru, mayonez gibi yumuşak karışımlar hazırlamak.			
• Bebe maması gibi pıngış içecekleri püre haline getirmek.			
İpuç: Malzemeleri çok kısa bir süre içineki kontrol düğmesini birkaç defa darbe ayınna (P) getirin. Titreşim ayarını bir defada birkaç saniyeden fazla süreyle kullanmayın.			

Filtrenin kullanımı (sadece HR2027/HR2024) (Şek.3)
Bu filtreye leziz taze meyve suları, kokteyller veya soya sütü hazırlayabilirsiniz. Filtre, içeceğinize çekirdek ve kabukları karışmasını önler.

- Not**
- Filtreyi asla fazla doldurmayın.
- 75 g kuru soya fasulyesi veya 160 g meyveden daha fazlasını filtreye aynı anda koymayın.

Öğütücünün kullanımı (sadece HR2027/HR2021) (Şek.4)
Öğütücüyü, çekelimisi biber, susam tohumu, pirinç, buğday, kabağudunun ayrılmış hindistan cevizi, kabuklu yemişler (kabuklarıyla birlikte), kahve çekirdekleri, kuru soya fasulyeleri, kuru bezelye, peynir, ekmeği kırntısı, vb. gibi malzemeleri öğütme ve doğrama için kullanabilirsiniz.

Not

- Kararlı, yuluz anason ve anason tohumunu her zaman diğer malzemelerle birlikte işleyin.

Aynı anda işleme atılmadıklaında, bu malzemeler cihazın plastik parçalarına hasar verebilir:

- Bu öğütücü, fındık veya bu parçaları gibi çok katı malzemeleri parçalamak için uygun değildir.

- Öğütücü haznesinin gösterilen maksimum seviyeye geçmeyin.

Temizleme (Şek.5)
Blender haznesini kolay temizleme:Aşağıdaki adımları izleyin: 1 2 3 4.
Not: Kontrol düğmesini birkaç defa darbe ayınna (P) getirдіңизden emin olun.

Malzemeler	Miktar	Hız	Süre
Kuru soya fasulyesi	75 g		
Su	640 ml	2	30 sn.

Not

- Bu tarif sadece filtre (sadece HR2027/HR2024) ile hazırlanabilir.
- HR2021 ve HR2020 filtrelerini ekstra aksesuar olarak Philips bayinden sipariş edebilirsiniz.
- Her işlemden sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Malzemeler	Miktar	Hız	Süre
Yer lahanası	120 g		
Patates	180 g		
Kereviz	180 g		
Halvuç	60 g		
Tıtsızlemiş domuz eti	100 g	2	30 sn.
Su	0,55 lt		
Mercimek (konserve)	100 g		
Taze krema	125 g		
Maydanoz	10 g		
Tuz, taze kırmız pıbiber, 1 küp şeker, 1 adet defne yaprağı			

Utilizar o moinho (apenas HR2027/HR2021) (Fig.4)
Pode utilizar o moinho para moer e picar ingredientes como pimenta em grão, sementes de sésamo, arroz, trigo, polpa de coco, frutos secos (como casca), grãos de café, grãos de soja secos, ervilhas secas, queijo, pão para pão ralado, etc.

- Nota**
- Processe sempre cravos-da-india, flor de anis e sementes de anis juntamente com outros ingredientes. Se processados individualmente, estes ingredientes podem atacar os materiais em plástico do aparelho.
- O moinho não é adequado para picar ingredientes muito duros como noz moscada e cubos de gelo.
- Não exceda o nível máximo indicado no copo do moinho.

Limpeza (fig.5)

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

Nederlands			

Voer het eerste gebruik

Plaak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk "Schoonmaken").

De blender gebruiken			
De blender is bedoeld voor:			
• het mengen van vloeistoffen, bijv. zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, soepen, drankjes en melkshakes;			
• het mixen van zachte ingrediënten, bijv. pannenkoekbeslag of mayonaise;			
• het pueren van gekookte ingrediënten, bijv. voor het bereiden van babyvoedsel.			
Tipp: Als u ingrediënten heel kort wilt verwerken, draait u de bedieningsknop een paar keer naar de pulstand (P). Laat het apparaat nooit langer dan enkele seconden op de pulstand werken.			

Het filter gebruiken (alleen HR2027/HR2024) (fig.3)
U kunt het filter gebruiken om heerlijke verse vruchtensappen, cocktails of sojamelk te bereiden. Het filter voorkomt dat er pitjes en velletjes in uw drank terechtkomen.

- Opmerking**
- Voorkom overbelasting van het filter en
- verwerk per keer niet meer dan 75 g gedroogde sojabonen of 160 g fruit in het filter.

De molen gebruiken (alleen HR2027/HR2021) (fig.4)
U kunt de maalmoelen gebruiken voor het fijnmalen en hakken van ingrediënten zoals peperkorrels, sesamzaad, rijst, varen, kokos, noten (gepeld), koffiëbonen, gedroogde sojabonen, gedroogde erwten, kaas, paneemeel enz.

- Opmerking**
- Verwerk kruidnagels, steranijs en aniszaad altijd samen met andere ingrediënten. Als deze ingrediënten ongemengd worden verwerkt, kunnen ze de kunststof onderdelen van het apparaat aantasten.
- De maalmoelen is niet geschikt voor het hakken van zeer harde ingrediënten zoals nootmuskaat en ijsblokjes.
- Overschrijf het maximumniveau aangegeven op de maalmoelenbeker niet.

Schoonmaken (fig.5)

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

Opmerking: draai de bedieningsknop een paar keer naar de pulstand (P).

Ingrediënten	Hoeveelheid	Snelheid	Bewerkingstijd
Gedroogde sojabonen	75 g		
Water	640 ml	2	30 sec.

Opmerking

- Dit recept kan alleen worden bereid met gebruik van het filter (alleen HR2027/HR2024).
- U kunt het filter voor de HR2021 en HR2020 als extra accessoire bestellen bij uw Philips-dealer.
- Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur na iedere portie die u hebt verwerkt.

Ingrediënten	Hoeveelheid	Snelheid	Bewerkingstijd
Koolrabi	120 g		
Aardappelen	180 g		
Bleekselderij	180 g		
Wortels	60 g		
Gerookt varkensvlees	100 g	2	30 sec.
Water	0,55 l		
Linsen (uit blik)	100 g		
Crème fraîche	125 g		
Peterselle	10 g		
Zout, versgemalen peper, 1 bouillonblokje, 1 laurierblad			

Norsk			

Før første gangs bruk

Delene som kommer i kontakt med maten, må rengjøres grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).

Ingrediensier	Mengde	Hastighet	Tid
Tørkede sojabønner	75 g		
Vann	640 ml	2	30 sek.

Bruke hurtigmikseringen
Hurtigmikseren skal brukes til å:

- mikse væsker, f.eks. meieriprodukter, sauser, fruktjuice, supper, drinker og shakeer
- mikse 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 pulsinstillingen (P) flere ganger. Bruk aldri pulsinstillingen i mer enn noen få sekunder om gangen.

Bruke filteret (kun HR2027/HR2024) (fig.3)
Med filteret kan du lage velsmakende, fersk fruktjuice, drinker eller sojamelk. Filteret hindrer att steiner og skall havner i det du skal drikke.

Merk

- Ikke overbelast filteret.
- Ikke ha mer enn 75 g tørkede sojabønner eller 160 g frukt i filteret om gangen.

Bruke kvernen (kun HR2027/HR2021) (fig.4)
Du kan bruke kvernen til å male eller hakke ingredienser som pepperkorn, sesamfrø, ris, hvete, kokoskjøtt, nøtter (uten skal), kaffebønner, tørkede sojabønner, tørkede ärtor, ost, brødsmyler osv.
Merk

- Tilbered alltid krydderneilika, stjerneanis og anisfrø med de andre ingrediensene. Hvis de bearbeides separat, kan disse ingrediensene sette seg fast på platen i apparatet.
- Kvernen er ikke egnet til behandling av svært harde ingredienser som muskatnøtt og isbiter.
- Ikke overskrid maksimumnivået som er angitt på kvernbegeret.

Rengjøring (fig.5)
Enkel rengjøring av hurtigmikserkanen: Følg trinnene: 1 2 3 4.
Merk: Pass på å vri kontrollbryteren til pulsinstilling (P) noen ganger.

Oppskrift på sojamelk			
Ingrediensier	Mengde	Hastighet	Tid
Tørkede sojabønner	75 g		
Vann	640 ml	2	30 sek.

Merk

- Denne oppskriften kan bare tilberedes med filteret (kun HR2027/HR2024).
- Du kan bestille filteret for HR2021 og HR2020 som et ekstra tilbehør fra Philips-forhandleren.
- La alltid apparatet avkjøles til romtemperatur mellom hver omgang som bearbeides.

Ingrediensier	Mengde	Hastighet	Tid
Kärlrabi	120 g		
Poteter	180 g		
Sellen	180 g		