



EN	User manual	NL	Gebruiksaanwijzing
DA	Brugervejledning	NO	Brugerhåndbok
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		

PHILIPS

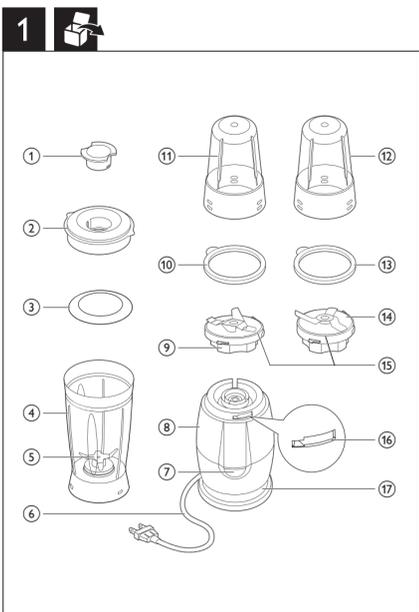


Specifications are subject to change without notice
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.



HR2860_WEU_UM_V1.0

3140 035 32351



Deutsch

- 1 Stopper
- 2 Deckel für Mixbecher
- 3 Dichtungsring für Mixerdeckel
- 4 Mixbecher
- 5 Integrierte Messereinheit des Mixers
- 6 Netzkabel
- 7 Ein-/Ausschalter
- 8 Motoreinheit
- 9 Messereinsatz für Mühlenbecher (weiche Zutaten)
- 10 Deckel für Mühlenbecher (weiche Zutaten)
- 11 Mühlenbecher (weiche Zutaten)
- 12 Mühlenbecher (feste Zutaten)
- 13 Deckel für Mühlenbecher (feste Zutaten)
- 14 Messereinsatz für Mühlenbecher (feste Zutaten)
- 15 Dichtungsring
- 16 Integrierte Sicherheitsperre
- 17 Kabelaufwicklung

Español

- 1 Tapón
- 2 Tapa del vaso de la batidora
- 3 Junta de goma para la tapa de la batidora
- 4 Vaso de la batidora
- 5 Unidad de cuchillas de la batidora
- 6 Cable de alimentación
- 7 Botón de encendido/apagado
- 8 Unidad motora
- 9 Unidad de cuchillas del triturador de alimentos húmedos
- 10 Tapa del vaso del triturador de alimentos húmedos
- 11 Vaso del triturador de alimentos húmedos
- 12 Vaso del molinillo para seco
- 13 Tapa del vaso del molinillo para seco
- 14 Unidad de cuchillas del molinillo para seco
- 15 Junta de goma
- 16 Bloqueo de seguridad incorporado
- 17 Recogecable

Français

- 1 Bouchon
- 2 Couverture du bol mélangeur
- 3 Joint en caoutchouc pour le couvercle du blender
- 4 Bol mélangeur
- 5 Ensemble lames intégré de blender
- 6 Cordon d'alimentation
- 7 Bouton marche/arrêt
- 8 Bloc moteur
- 9 Ensemble lames du moulin étanche
- 10 Couvercle du bol du moulin étanche
- 11 Bol du moulin étanche
- 12 Bol du moulin à sec
- 13 Couvercle du bol du moulin à sec
- 14 Ensemble lames du moulin à sec
- 15 Joint
- 16 Verrou de sécurité intégré
- 17 Rangement du cordon

Nederlands

- 1 Stopper
- 2 Deksel van blenderbeker
- 3 Rubberen afdichting voor deksel van blender
- 4 Blenderbeker
- 5 Geïntegreerde mesunit van blender
- 6 Netsnoer
- 7 Aan/uit-schakelaar
- 8 Motorunit
- 9 Mesunit van hakmolen
- 10 Deksel van hakmolenbeker
- 11 Hakmolenbeker
- 12 Maalmolenbeker
- 13 Deksel van maalmolenbeker
- 14 Mesunit van maalmolen
- 15 Rubberen ring
- 16 Ingebouwd beveiliging
- 17 Snoeropbergmogelijkheid

Português

- 1 Bloqueador
- 2 Tampa do copo misturador
- 3 Anel vedante de borracha para a tampa da liquidificadora
- 4 Copo misturador
- 5 Lâmina integrada da liquidificadora
- 6 Cabo de alimentação
- 7 Botão ligar/desligar
- 8 Motor
- 9 Lâminas do moinho para ingredientes húmidos
- 10 Tampa do copo do moinho para ingredientes húmidos
- 11 Copo do moinho para ingredientes húmidos
- 12 Copo do moinho para ingredientes secos
- 13 Tampa do copo do moinho para ingredientes secos
- 14 Lâminas do moinho para ingredientes secos
- 15 Vedante de borracha
- 16 Fecho de segurança incorporado
- 17 Arrumação do fio

العربية

- 1 سدادة
- 2 غطاء وعاء الخلاط
- 3 حلقة منع تسرب مطاطية لغطاء الخلاط
- 4 وعاء الخلاط
- 5 وحدة شفرة الخلاط الحصنة
- 6 سلك الطاقة الرئيسي
- 7 زر التشغيل/إيقاف التشغيل
- 8 وحدة المحرك
- 9 وحدة وعاء مطحنة المكونات الرطبة
- 10 غطاء وعاء مطحنة المكونات الرطبة
- 11 وعاء مطحنة المكونات الرطبة
- 12 غطاء وعاء مطحنة المكونات الجافة
- 13 وعاء مطحنة المكونات الجافة
- 14 وحدة شفرة مطحنة المكونات الجافة
- 15 حلقة منطاطية
- 16 قفل سلامة مدمج
- 17 مخزن الكبل

English

- 1 Stopper
- 2 Lid of blender beaker
- 3 Rubber sealing ring for blender lid
- 4 Blender beaker
- 5 Integrated blade unit of blender
- 6 Mains cord
- 7 On/off button
- 8 Motor unit
- 9 Blade unit of wet mill
- 10 Lid of wet mill beaker
- 11 Wet mill beaker
- 12 Dry mill beaker
- 13 Lid of dry mill beaker
- 14 Blade unit of dry mill
- 15 Rubber ring
- 16 Built-in safety lock
- 17 Cord storage

Dansk

- 1 Nedstopper
- 2 Låg til blenderbæger
- 3 Gummitætningsring til blenderlåg
- 4 Blenderbæger
- 5 Indbygget knivenhed i blender
- 6 Netledning
- 7 On/off-knap
- 8 Motorenhed
- 9 Knivenhed til våd-møllekvarn
- 10 Låg til våd-møllekvarns bæger
- 11 Bæger til våd-møllekvarn
- 12 Bæger til tørre ingredienser
- 13 Låg til tørre ingredienser
- 14 Knivenhed til tørre ingredienser
- 15 Gummiring
- 16 Indbygget sikkerhedslås
- 17 Ledningsopbevaring

Ελληνικά

- 1 Πλύμα
- 2 Καπάκι δοχείου μπλέντερ
- 3 Ελαστικός δακτύλιος σφράγισης για το καπάκι του μπλέντερ
- 4 Κανάτα μπλέντερ
- 5 Ενσωματωμένες λεπίδες μπλέντερ
- 6 Καλώδιο ρεύματος
- 7 Κομπι ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης
- 8 Μοτέρ
- 9 Λεπίδες μύλου για υγρή άλεση
- 10 Καπάκι δοχείου μύλου για υγρή άλεση
- 11 Δοχείο μύλου για υγρή άλεση
- 12 Δοχείο μύλου για ξηρή άλεση
- 13 Καπάκι δοχείου μύλου για ξηρή άλεση
- 14 Λεπίδες μύλου για ξηρή άλεση
- 15 Ελαστικός δακτύλιος
- 16 Ενσωματωμένο κλειδί ασφαλείας
- 17 Αποθήκευση καλωδίου

Suomi

- 1 Tulppa
- 3 Sekoituskannun kansi
- 3 Tehosekoittimen kannen kumitiiviste
- 4 Sekoituskannu
- 5 Tehosekoittimen integroitu teräyskiskko
- 6 Virtajohto
- 7 Virtapainike
- 8 Runko
- 9 Märkäsekoittimen teräyskiskko
- 10 Märkäsekoittimen kannun kansi
- 11 Märkäsekoittimen kannu
- 12 Kuivasekoittimen kannu
- 13 Kuivasekoittimen kannun kansi
- 14 Kuivasekoittimen teräyskiskko
- 15 Kumilenkki
- 16 Sisäänrakennettu turvakäytin
- 17 Säilytyspaikka johdolle

Italiano

- 1 Tappo
- 2 Coperchio del bicchiere frullatore
- 3 Guarnizione in gomma del coperchio del frullatore
- 4 Bicchiere frullatore
- 5 Gruppo lame integrato del frullatore
- 6 Cavo di alimentazione
- 7 Pulsante on/off
- 8 Gruppo motore
- 9 Gruppo lame del tritatutto per ingredienti umidi
- 10 Coperchio del bicchiere tritatutto per ingredienti umidi
- 11 Bicchiere tritatutto per ingredienti umidi
- 12 Bicchiere tritatutto per ingredienti secchi
- 13 Coperchio del bicchiere tritatutto per ingredienti secchi
- 14 Gruppo lame del tritatutto per ingredienti secchi
- 15 Anello in gomma
- 16 Blocco di sicurezza integrato
- 17 Vano portacavo

Norsk

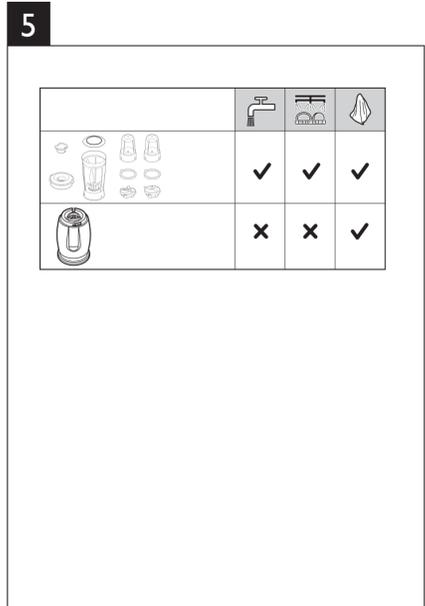
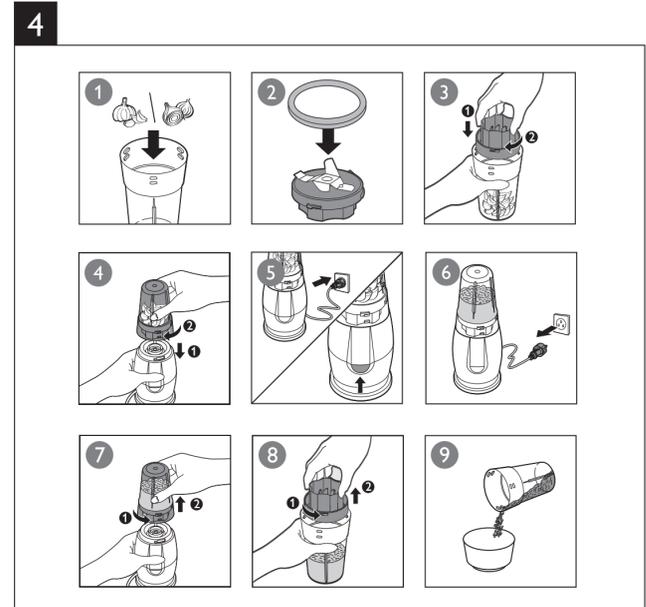
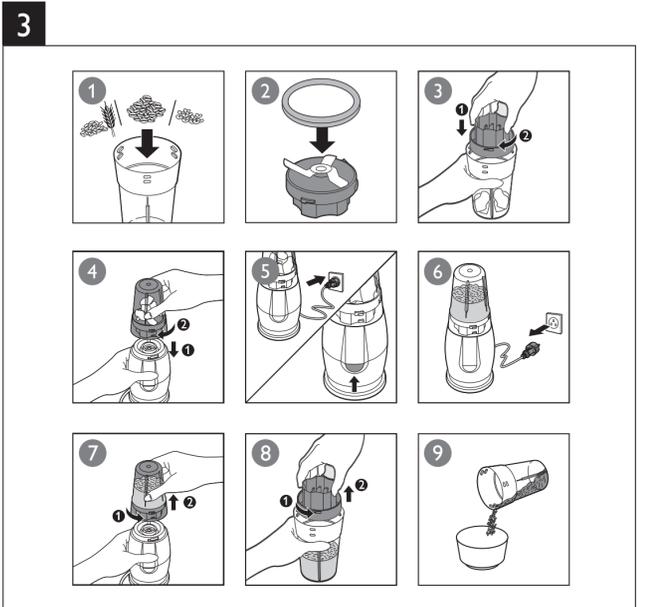
- 1 Stopper
- 2 Lokk til hurtigmikserkanne
- 3 Gummipakning for mikserlokk
- 4 Hurtigmikserkanne
- 5 Integreert knivenhed i mikserkanne
- 6 Strømledning
- 7 Av/på-knapp
- 8 Motorenhet
- 9 Knivenhed for våtingredienskværn
- 10 Lokk til våtingredienskværn
- 11 Kanne til våtingredienskværn
- 12 Kanne til tørringredienskværn
- 13 Lokk til tørringredienskværn
- 14 Knivenhed for tørringredienskværn
- 15 Gummiring
- 16 Innebygd sikkerhetslås
- 17 Oppbevaring av ledningen

Svenska

- 1 Propp
- 2 Lock till mixerbägare
- 3 Gummitätningarring till mixerlock
- 4 Mixerbägare
- 5 Integrerad knivenhed för mixer
- 6 Nätledning
- 7 På/av-knapp
- 8 Motorenhet
- 9 Knivenhed till våtkvarn
- 10 Lock till våtkvarnsbägare
- 11 Våtkvarnsbägare
- 12 Torkkvarnsbägare
- 13 Lock till torkkvarnsbägare
- 14 Knivenhed till torkkvarn
- 15 Gummiring
- 16 Inbyggd säkerhetsspärr
- 17 Sladdförvaring

فارسی

- 1 متوقف کننده
- 2 درب مخزن مخلوط کن
- 3 حلقه واشر لاستیکی درب مخلوط کن
- 4 مخزن مخلوط کن
- 5 مجموعه تیغه داخلی مخلوط کن
- 6 سیم برق
- 7 دکمه روشن/خاموش
- 8 محفظه موتور
- 9 مجموعه تیغه آسیاب مربوط
- 10 درب ظرف آسیاب مربوط
- 11 ظرف آسیاب مربوط
- 12 ظرف آسیاب خشک
- 13 درب ظرف آسیاب خشک
- 14 مجموعه تیغه آسیاب خشک
- 15 حلقه واشر لاستیکی
- 16 قفل ایمن داخلی
- 17 محل نگهداری سیم



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)
Caution
• Do not operate the blender for more than 1 minute at a time.
• If you have not finished blending after 1 minute, switch off the appliance and wait 1 minute before you continue. If the appliance becomes hot, let it cool down before you continue.

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.

Note: Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

Use the mill
Caution
• Let hot ingredients cool down before you chop them in the wet mill or pour them into the blender beaker (max. temperature 80°C).
• Never use the dry mill or wet mill for more than 30 seconds without interruption.
• Always process cloves, star anise and aniseed in the dry mill together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the dry mill.
• Do not process dry ingredients such as coffee beans and dried beans in the wet mill. 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.

Dry mill (Fig 3)
The dry mill is intended for grinding dry ingredients
The dry mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg.

Note
• Do not touch the sharp blades. If the blades get stuck, switch off the appliance and disassemble the dry mill beaker. Use a spatula to remove the ingredients that block the blades.
• Do not operate the dry mill for more than 30 seconds at a time.

Wet mill (Fig 4)
The wet mill is intended for chopping moist ingredients such as meat, onions, garlic etc. The wet mill is not suitable for chopping dry ingredients such as coffee bean.

Note
• Do not use the wet mill to mix liquids or to crush ice cubes. Use the blender to process these ingredients.
• Do not touch the sharp blades. If the blades get stuck, switch off the appliance and disassemble the wet mill beaker. Use a spatula to remove the ingredients that block the blades.

Pork recipe

Ingredients	Quantity	Time	Number of operation
Pork	30 g	30 sec	One cycle

Note: Always let the appliance cool down to room temperature 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)
NB!
• Lad ikke blenderen køre i mere end 1 minut ad gangen.
• Hvis blanding ikke er færdig efter 1 minut, skal apparatet slukkes i 1 minut, inden du fortsætter. Hvis apparatet bliver varmt, skal det køle ned, inden du fortsætter.
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.

Bemærk: Brug aldrig pulse-indstillingen længere end et par sekunder ad gangen.

Brug møllekværnen

NB!
• Lad varme ingredienser køle af, inden de hakkes i møllekværnen til våde ingredienser eller hældes op i blenderbægert (maks. temperatur 80°C).
• Brug aldrig kværnene til våde eller tørre ingredienser i intervaller på mere end 30 sekunder.
• Nellikker, stjerneanis og anisfrø skal altid tilberedes i møllekværnen til tørre ingredienser sammen med andre ingredienser. Hvis de tilberedes alene, kan de beskadige møllekværnens plastikdele.
• Tilbered ikke tørre ingredienser som kaffebønner og tørrede bønner i våd-møllekværnen. Møllekværnen kan bruges til at male og hakke ingredienser som f.eks. peberkorner, sesamfrø, ris, hvide kokosnød, nødder (uden skal), kaffebønner, tørrede sojabønner, tørrede arter, ost, brødkrummer osv.
Bemærk
• Nellikker, stjerneanis og anisfrø skal altid tilberedes sammen med andre ingredienser. Hvis de tilberedes alene, kan de beskadige apparatets plastikdele.
• Møllekværnen egner sig ikke til hakning af meget hårde ingredienser som f.eks. muskatnød og isterninger.
• Overskrid ikke den angivne maksimum-markering på møllebægert.

Møllekværn til tørre ingredienser (figur 3)
Møllekværnen er beregnet til at male tørre ingredienser
Møllekværnen til tørre ingredienser er ikke egnet til hakning af meget hårde ingredienser som f.eks. muskatnød.

Bemærk
• Rør ikke de skarpe knive. Hvis knivene sætter sig fast, skal du slukke for apparatet og tage bægert til møllekværnen til tørre ingredienser af. Brug en spatel til at fjerne de ingredienser, der blokerer knivene.
• Møllekværnen til tørre ingredienser må ikke køre i mere end 30 sekunder ad gangen.

Møllekværn til våde ingredienser (figur 4)
Denne møllekværn er beregnet til at hakke fugtige ingredienser som kød, lag, hvidløg osv.
Møllekværnen til våde ingredienser er beregnet til at male tørre ingredienser som f.eks. kaffebønner og tørrede bønner.

Bemærk
• Brug ikke møllekværnen til våde ingredienser til at blande væsker eller kruse isterninger. Brug stedet blenderen.
• Rør ikke de skarpe knive. Hvis knivene sætter sig fast, skal du slukke for apparatet og tage bægert til møllekværnen til våde ingredienser af. Brug en spatel til at fjerne de ingredienser, der blokerer knivene.

Türkçe

- 1 Tapa
- 2 Blender ölçeginin kapagi
- 3 Blender kapaginın kauçuk sızdırmazlık halkası
- 4 Blender ölçegi
- 5 Blenderin dahili bıçak ünitesi
- 6 Elektrik kablosu
- 7 Açma/kapama düğmesi
- 8 Motor ünitesi
- 9 Islak öğütücünün bıçak ünitesi
- 10 Islak öğütücü ölçeginin kapagi
- 11 Islak öğütücü ölçegi
- 12 Kuru öğütücü ölçeginin kapagi
- 13 Kuru öğütücünün bıçak ünitesi
- 14 Kauçuk halka
- 15 Dahili güvenlik kilidi
- 17 Kordonun saklanması

Opisrft with svinekad

	Ingredienser	Mængde	Tid	Antal funktioner
Maks. belastning af møllekværn til våde ingredienser	Svinekad	30 g	30 sek.	En cyklus

Bemærk: Lad altid apparatet køle ned til stuetemperatur efter hver portion.

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)

Vorsicht
• Lassen Sie den Standmixer nicht länger als 1 Minute ohne Unterbrechung laufen.
• Wenn Sie nach 1 Minute den Mixvorgang noch nicht beendet haben, schalten Sie das Gerät aus, und warten Sie 1 Minute, bevor Sie fortfahren. Wenn das Gerät heiß wird, lassen Sie es abkühlen, bevor Sie fortfahren.
Der Mixer ist geeignet zum:
• Mixen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukte, Saften, Obstsaften, Suppen, Mixgetränke, Milchshakes.
• Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
Hinweis: Die Impulsfunktion sollte immer nur wenige Sekunden lang verwendet werden.

Verwenden der Mühle

Vorsicht
• Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen, bevor Sie diese in der Mühle für weiche Zutaten zerkleinern oder in den Mixer gießen (mind. auf 80 °C).
• Lassen Sie die Mühle für feste bzw. weiche Zutaten niemals länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung laufen.
• Verarbeiten Sie Gewürznelken, Sternanis und Anisfröhen in der Mühle für trockene Zutaten immer zusammen mit anderen Zutaten. Werden diese Gewürze einzeln gemahlen, können sie die Kunststoffteile der Mühle für feste Zutaten angreifen.
• Verarbeiten Sie keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen und getrocknete Bohnen in der Mühle für weiche Zutaten.

