



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

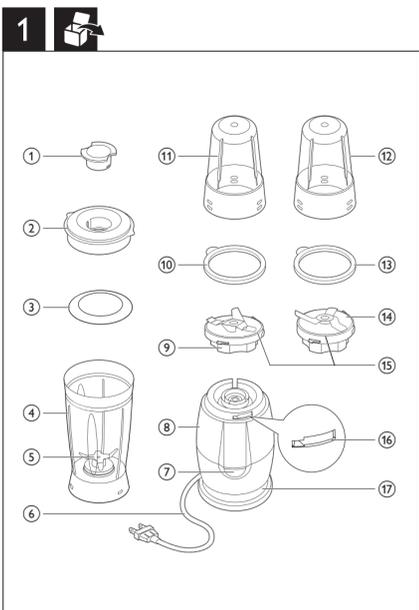


Specifications are subject to change without notice
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.



HR2860_WEU_UM_V1.0

3140 035 32351



Deutsch

- 1 Stopper
- 2 Deckel für Mixerbecher
- 3 Dichtungsring für Mixerdeckel
- 4 Mixerbecher
- 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 Sicherheitssperre
- 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 Couvercle 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 مع 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 وعاء مطحنة المكونات الجافة
- 13 غطاء وعاء مطحنة المكونات الجافة
- 14 وحدة شفرة مطحنة المكونات الجافة
- 15 حلقة مطاطية
- 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-møllekværn
- 10 Låg til våd-møllekværns bæger
- 11 Bæger til våd-møllekværn
- 12 Bæger til tørre ingredienser
- 13 Låg til tørre ingredienser
- 14 Knivenhed til tørre ingredienser
- 15 Gummiring
- 16 Indbygget sikkerhedslås
- 17 Ledningsopbevaring

Ελληνικά

- 1 Πύμα
- 2 Καπάκι δοχείου μπλέντερ
- 3 Ελαστικός δακτύλιος σφράγισης για το καπάκι του μπλέντερ
- 4 Κανάτα μπλέντερ
- 5 Ενσωματωμένες λεπίδες μπλέντερ
- 6 Καλώδιο ρεύματος
- 7 Κομμάτι 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
- 2 Sekoituskannun kansi
- 3 Tehosekoittimen kannen kumitiiviste
- 4 Sekoituskannu
- 5 Tehosekoittimen integroitu teräyskisko
- 6 Virtajohto
- 7 Virtapainike
- 8 Runko
- 9 Märkäsekoittimen teräyskisko
- 10 Märkäsekoittimen kannun kansi
- 11 Märkäsekoittimen kannu
- 12 Kuivasekoittimen kannu
- 13 Kuivasekoittimen kannun kansi
- 14 Kuivasekoittimen teräyskisko
- 15 Kumilenkki
- 16 Sisäänrakennettu turvakäytin
- 17 Silityspaikka 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

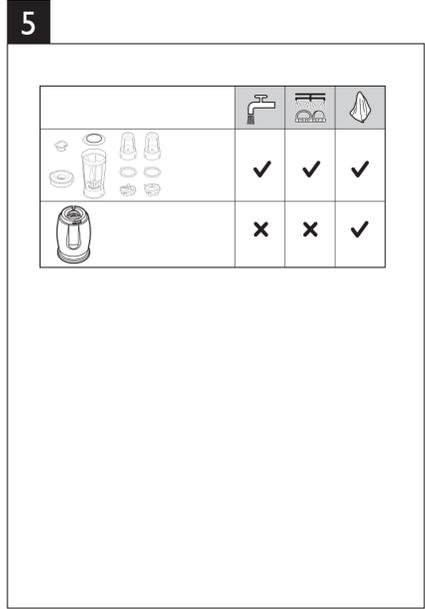
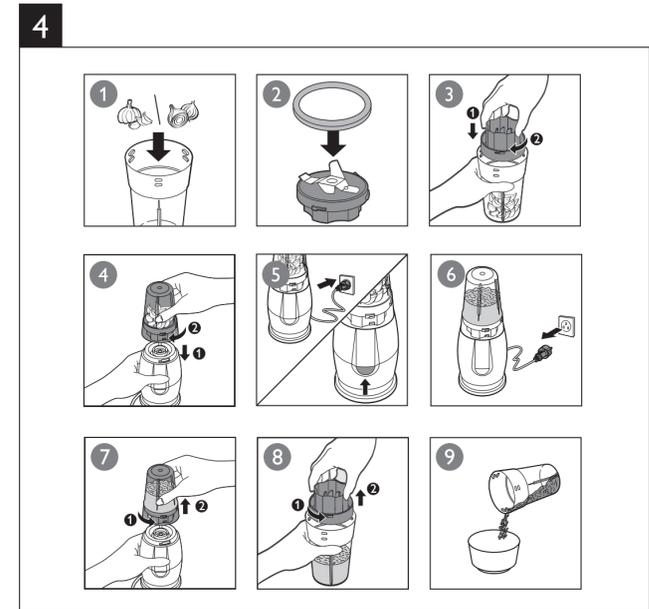
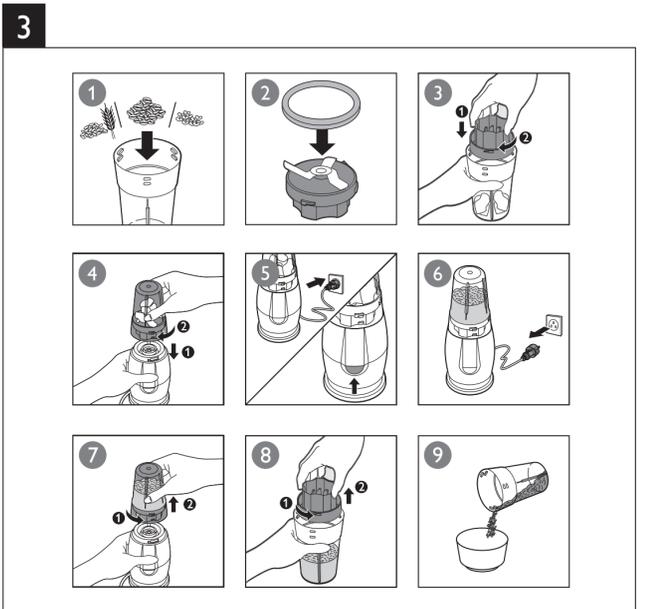
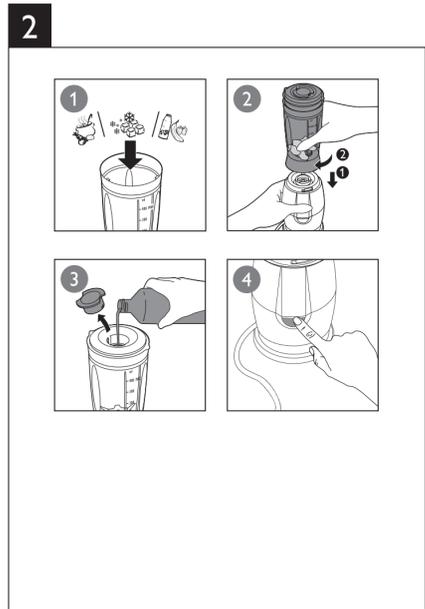
- 1 Stopper
- 2 Lokk til hurtigmikserkanne
- 3 Gummipakning for mikserlokk
- 4 Hurtigmikserkanne
- 5 Integreert knivenhed i mikserkanne
- 6 Strømledning
- 7 Av/på-knapp
- 8 Motorenhet
- 9 Knivenhed for våtingredienskværn
- 10 Lokk til våtingredienskværn
- 11 Kanne til våtingredienskværn
- 12 Kanne til 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 Gummitättningsring till mixerlock
- 4 Mixerbägare
- 5 Integreerad knivenhed för mixer
- 6 Nätledning
- 7 På/av-knapp
- 8 Motorenhet
- 9 Knivenhed till våtkvavn
- 10 Lock till våtkvavn
- 11 Våtkvavn
- 12 Torrkvavn
- 13 Lock till torrkvavn
- 14 Knivenhed till torrkvavn
- 15 Gummiring
- 16 Inbyggd säkerhetsspärr
- 17 Sladdförvaring

فارسی

- 1 متوقف کننده
- 2 درب مخزن مخلوط کن
- 3 حلقة 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 مرطوب
- 10 درب ظرف آسیاب مرطوب
- 11 ظرف آسیاب مرطوب
- 12 ظرف آسیاب خشک
- 13 درب ظرف آسیاب خشک
- 14 مجموعه تیغه آسیاب خشک
- 15 حلقة 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 blenderbægeret (maks. temperatur 80°C).
- Brug aldrig kværnene til våde eller tørre ingredienser i intervaller på mere end 30 sekunder.
- Neliker, stjerneris 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 ærter, ost, brødkrummer osv.
- Neliker, stjerneris 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.
- Øverskrind ikke den angivne maksimum-markering på møllebægeret.

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 ölçeği
- 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 ölçeği
- 12 Kuru öğütücü ölçeği
- 13 Kuru öğütücünün bıçak ünitesi
- 14 Kaçuk halka
- 15 Dahili güvenlik kilidi
- 16 Kordonun saklanması

Opsskrift med 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:

- Mischen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukte, Saften, Obstsäfte, 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 geben (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 Anissamen 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 oder getrocknete Bohnen in der Mühle für weiche Zutaten.

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

Hinweis

- Verarbeiten Sie Gewürznelken, Stemanis 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.

Zerkleinerungsmesser für feste Nahrungsmittel (Abb. 3)

Mit dem Zerkleinerungsmesser für feste Nahrungsmittel können Sie trockene Zutaten mahlen.

Die Mühle ist zum Zerkleinern sehr harter Zutaten wie Muskatnüsse nicht geeignet.

Hinwis

- Berühren Sie die Klängen nicht. Wenn die Messer blockiert sind, schalten Sie das Gerät ab, und nehmen Sie den Mühlenbecher für feste Nahrungsmittel auseinander. Verwenden Sie einen Teigschaber, um de Nahrungsmittel zu entfernen, die die Messer blockieren.
- Lassen Sie die Mühle für feste Nahrungsmittel nicht länger als 30 Sekunden in einem Arbeitsgang laufen.

Zerkleinerungsmesser für weiche Nahrungsmittel (Abb. 4)

Die Mühle eignet sich zum Zerkleinern fast aller weichen Zutaten wie Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch usw.

Sie eignet sich jedoch nicht zum Zerkleinern harter Zutaten wie Kaffeebohnen.

Hinweis

- Verwenden Sie die Mühle für weiche Nahrungsmittel nicht, um Flüssigkeiten zu mischen oder Eiswürfel zu zerkleinern. Verwenden Sie den Mixer, um diese Zutaten zu verarbeiten.
- Berühren Sie die Klängen nicht. Wenn die Messer blockiert sind, schalten Sie das Gerät ab, und nehmen Sie den Mühlenbecher für weiche Nahrungsmittel auseinander. Verwenden Sie einen Teigschaber, um de Nahrungsmittel zu entfernen, die die Messer blockieren.

Rezept für Schweinefleisch

	Zutaten	Menge	Time (Zeit)	Anzahl der Vorgänge
Max. Füllmenge der Mühle für weiche Zutaten	Schweinefleisch	30 g	30 Sekunden	Ein Durchgang

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 (βλέπε το κεφάλαιο «Καθαρισμός»).

Μπλέντερ (εικ. 2)

Προσοχή

- Μην λειτουργείτε το μπλέντερ για περισσότερο από 1 λεπτό για το φούρ.
- Αν δεν έχετε τελειώσει την ανάμιξη μετά από 1 λεπτό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε 1 λεπτό για να συνεχίσετε. Αν η συσκευή ζεσταθεί, αφήστε τη να κρυώσει πριν συνεχίσετε.

Το μπλέντερ χρησιμοποιείται για:

- Να αναμειγνύετε σαλά, πχ. γαλακτοκομικά προϊόντα, οσάλας, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέιλ, μιλκσέικ.
- Να ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. μέγισμα για την γνάμιξη ή μαγιονέζα.

ΣημείωσηΜην χρησιμοποιείτε ποτέ τη ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας για περισσότερο από λίγα δευτερόλεπτα συνεχόμενα.

Χρήση του μύλου

Προσοχή

- Αφήστε τα ζεστά υλικά να κρυώσουν πριν τα ψυκοκόψετε στο μύλο για υγρή άλεση ή το ριζέτε μία στο δοχείο το μπλέντερ (μην θερμακρασία 80 °C).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μύλο για ζήρη ή το μύλο για υγρή άλεση περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα χωρίς διακοπή.
- Όλα όπλα τα γραβίκο, ο αστεροειδής γλυκάνισος και το γλυκάνισο πρέπει να υφρίστηκαν, επεξεργασία στο μύλο για ζήρη άλεση μαζί με άλλα υλικά. Αν χρησιμοποιήσετε ζεχρωματιστά αυτά τα υλικά, μπορεί να προκληθεί φθορά στο πλαστικό μέρος του μύλου για ζήρη άλεση.
- Μην επεξεργάζεστε ζήρη υλικά όπως κόκοκος καφέ και αποξηραμένους καρπούς στο μύλο για υγρή άλεση.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μύλο για να αλέσετε και να κομμάτιασετε υλικά όπως αρίφιο πινέρι, σουσάφι, ρύζι, σπύρι, σπρίκα καρδιάς, ζήρους καρπούς (χωρίς κόκκος), κόκοκος καφέ, αποξηραμένους καρπούς σούσιας, αποξηραμένα μπιζέλια, τυρί, ψύχουλα ψωμιού κ.λπ.

Σημείωση

- Υλικά όπως το γραβίκο, ο αστεροειδής γλυκάνισος και το γλυκάνισο πρέπει να υφρίστηκαν επεξεργασία μαζί με άλλα υλικά. Αν χρησιμοποιήσετε ζεχρωματιστά αυτά τα υλικά, μπορεί να προκληθεί φθορά στο πλαστικό μέρος της συσκευής.
- Ο μύλος δεν είναι κατάλληλος για κομμάτιασμα πολύ ασηλών υλικών όπως μοσχάροδο και παγάδια.
- Μην υπερβρίαινε τη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται στο δοχείο του μύλου.

Μύλος για ζήρη άλεση (εικ. 3)

Ο μύλος για ζήρη άλεση προορίζεται για να ψυκοκόβει υλικά που περιέχουν υγρά όπως κρέμα, κρεμμύδι, σκόρδο κ.λπ.

Ο μύλος για ζήρη άλεση δεν είναι κατάλληλος για να ψυκοκόβετε πολύ οσληρά υλικά όπως το μοσχάροδο.

Σημείωση

- Μην αγγίζετε τις αιχμηρές λεπίδες. Αν οι λεπίδες κολήσουν, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το δοχείο του μύλου ζήρης άλεσης. Αφαιρέστε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες με μια σπάτουλα.
- Μην λειτουργείτε το μύλο για ζήρη άλεση για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα συνεχόμενα.

Μύλος για υγρή άλεση (εικ. 4)

Ο μύλος για υγρή άλεση προορίζεται για να ψυκοκόβει υλικά που περιέχουν υγρά όπως κρέμα, κρεμμύδι, σκόρδο κ.λπ.
Ο μύλος για υγρή άλεση δεν ενδίκνυεται για να ψυκοκόβετε ζήρη υλικά, όπως π.χ. κόκοκος καφέ.

Σημείωση

- Μην χρησιμοποιείτε το μύλο υγρής άλεσης για να αναμειζέτε υγρά ή για να θρυματίζετε παγάκια. Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ.
- Μην αγγίζετε τις αιχμηρές λεπίδες. Αν οι λεπίδες κολήσουν, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το δοχείο του μύλου υγρής άλεσης. Αφαιρέστε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες με μια σπάτουλα.

Συνταγή για χοιρινό

	Υλικά	Ποσότητα	Διάρκεια	Αριθμός ενέργειας
Μέγ. φορτίο στο μύλο για ζήρη άλεση	Χοιρινό	30 γρ.	30 δευτ.	Ενας κύκλος

Σημείωση: Μετά από την επεξεργασία κάθε φοινιάρας, να αφήριετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωατιάου.

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)

Precaución

- No utilice la batidora durante más de 1 minuto seguido.
- Si transcurren ese tiempo no ha terminado de batir, aguaré el aparato y espere 1 minuto antes de continuar. Si el aparato se calienta, deje que se enfríe antes de seguir utilizando.

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.

NotaNo utilice nunca la posición Pulse durante más de unos pocos segundos seguidos.

Uso del molinillo

Precaución

- Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de picarlos con el triturador de alimentos húmedos o de introducirlos en el vaso de la batidora (temperatura máx. 80 °C).
- No utilice nunca el molinillo para seco ni el molinillo para húmedo durante más de 30 segundos sin interrupción.

Procese siempre el clavo, el anís y el anís estrellado en el molinillo para seco junto con otros ingredientes. Si los procesa solos, podrían deteriorar los materiales de plástico del molinillo para seco.

- No procese ingredientes secos, como granos de café o legumbres secas, en el triturador de alimentos húmedos.

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, guantes secos, queso, miga de pan, etc.

Nota

- 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.

Molinillo para seco (Fig. 3)

El molinillo para seco está diseñado para picar ingredientes muy duros, como la nuez moscada.

Nota

- No toque las cuchillas. Si las cuchillas se bloquean, apague el aparato y desmonte el vaso del molinillo para seco. Utilice una espátula para retirar los ingredientes que bloquean las cuchillas.

- No utilice el molinillo para seco durante más de 30 segundos seguidos.

Tritrador de alimentos húmedos (Fig. 4)

El molinillo para húmedo está diseñado para picar ingredientes húmedos como carne, cebolla, ajo, etc.

El triturador de alimentos húmedos no es adecuado para picar ingredientes secos como granos de café.

Nota

- No utilice el triturador de alimentos húmedos para mezclar líquidos ni para picar cubitos de hielo. Utilice la batidora para procesar estos ingredientes.
- No toque las cuchillas. Si las cuchillas se bloquean, apague el aparato y desmonte el vaso del triturador de alimentos húmedos. Utilice una espátula para retirar los ingredientes que bloquean las cuchillas.

Receta de cerdo

	Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Número de operación
Carga máxima de triturador de alimentos húmedos	Cerdo	30 g	30 seg.	Un ciclo

Nota: Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar cada lote.

Suomi

Käyttöohje

Puhdista hyvin kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (lisä tietoja kaapaleessa Puhdistus).

Tehosekoitin (kuva 2)

Puhdista hyvin kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (lisä tietoja kaapaleessa Puhdistus).

Tehosekoitin (kuva 2)

Puhdista hyvin kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (lisä tietoja kaapaleessa Puhdistus).

Tehosekoittimen käyttöohjeitukset

- Nesteeden, kuten maifootteiden, kastikkeiden, hedelmämeuhujen, keittojen, juomien ja juustojien sekoittaminen.
- Keittöiden aineiden, kuten ohukastikainn tai majoneesin sekoittaminen.

Huomautus:Älä käytä sykätöimintoa pidempään kuin muutaman sekunnin kerrallaan.

Maustemyllyn käyttäminen

Varoitus

- Anna kuumien ainesten jäähtyä ennen märkäsekoittimeen pilkkomista tai sekoituskannuun kaatamista (enimmäislämpötila 80°C).
- Käytä kuiva- tai märkäsekoitinta keskeytysettä enintään 30 sekuntia.

- Käsittele mausteneilait, tähtiankista ja ankansienemet kuivaosekoittimessa yhdessä muiden aineiden kanssa. Jos ne kästellään enskeen, nämä valmistusaineet saattavat vahingoittaa kuivaosekoittimen muoviosia.
- Älä sekoita märkäsekoittimessa kuivia aineita, esimerkiksi kahvipapuja tai kuivattuja papuja.

Maustemyllyä voi juahtaa ja siiputa esimerkiksi kokonaisia pipureita, sensanisemiä, riisiä, vehnää, kookospähkinän hedelmällisiä, pähkinöitä (tuorittuja), kahvipapuja, kuivattuja soijapapuja, kuivattuja herneitä, juustoa ja leivinjauhua.

Huomautus

- Käsittele mausteneilait, tähtiankiset ja ankansienemet yhdessä muiden aineiden kanssa. Jos ne kästellään enskeen, nämä valmistusaineet saattavat vahingoittaa laitteen muovisia materiaaleja.
- Maustemylly ei sovi enintään kovien aineiden hiontamiseen, kuten muskotti ja jääpalat.
- Älä yritä tehoilekkuun merkityisiä enimmäismääriä.

Kuivaosekoitin (kuva 3)

Kuivaosekoittinta käytetään kuivien ainesten jauhamiseen.

Sekoitin ei sovellu enintään kovien aineiden, kuten muskottipähkinän, silppuamiseen.

Huomautus

- Älä kosketa tenä. Jos terät juuttuvat paikalleen, katkaise laitteesta virta ja irrota kuivaosekoittimen kannu. Irrota lastalla tenen liikkumisen estävät ainekset.
- Käytä kuivaosekoitinta enintään 30 sekuntia kerrallaan.

Märkäsekoitin (Kuva 4)

Märkäsekoittimella voidaan pilkkoa kosteita aineksia, kuten lihaa, sipulia tai valkosipulia. Märkäsekoitin ei sovellu kuivien aineksien, kuten kahvipapujen tai kuivattujen papujen, pilkkomiseen.

Huomautus

- Älä kosketa tenä. Jos terät juuttuvat paikalleen, katkaise laitteesta virta ja irrota kuivaosekoittimen kannu. Irrota lastalla tenen liikkumisen estävät ainekset.
- Käytä märkäsekoittimeta enintään 30 sekuntia kerrallaan.

Sianliharseepti				
				
Enimmäismäärä kuten märkäsekoittimessa	Aineet	Määrä	Aika	Vaiheiden määrä
	Sianliha	30 g	30 s	Yksi jakso

Huomautus: Anna laitteen aina jäähtyä huoneen lämpötilaa vastaavaksi jokaisen käsitellyn 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)

Attention

- Ne faites pas fonctionner le blender plus d'une minute sans interruption.
- Si ce n'est pas suffisant, arrêtez l'appareil et attendez une minute avant de le remettre en marche. Si l'appareil chauffe, laissez-le refroidir avant de poursuivre.

Remarque n'utilisez jamais la fonction Pulse pendant plus de quelques secondes.

Utilisation du moulin

Attention

- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les hacher dans le moulin étanche ou de les verser dans le bol mélangeur (température maximale : 80 °C).
- N'utilisez jamais le moulin à sec ou le moulin étanche pendant plus de 30 secondes sans interruption.

- Hachez toujours les clous de girofle, l'anis étoilé et les graines d'anis avec d'autres ingrédients dans le moulin à sec. Si vous les hachez séparément, ils pourraient rayer le moulin à sec.
- Le moulin étanche ne permet pas de mixer des ingrédients secs tels que des grains de café et des graines séchées.

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 glaçons.
- Ne dépassez jamais le niveau maximum indiqué sur le bol du moulin.

Moulin à sec (fig. 3)

Le moulin à sec sert à moudre des ingrédients secs. Le moulin à sec n'est pas approprié pour hacher des ingrédients très durs tels que la muscade.

Remarque

- Ne touchez pas les lames. Si les lames se bloquent, éteignez l'appareil et retirez le bol du moulin à sec. Retirez les ingrédients à l'origine du blocage au moyen d'une spatule.
- Ne faites pas fonctionner le moulin à sec pendant plus de 30 secondes sans interruption.

Moulin étanche (fig. 4)

Le moulin étanche sert à hacher des ingrédients humides tels que la viande, les oignons, l'ail, etc.

Il n'est pas approprié pour hacher des ingrédients secs tels que des grains de café.

Remarque

N'utilisez pas le moulin étanche pour mélanger des liquides ou pour obtenir de la glace pilée. Pour ces ingrédients, utilisez le blender.

- Ne touchez pas les lames. Si les lames se bloquent, éteignez l'appareil et retirez le bol du moulin étanche. Retrez les ingrédients à l'origine du blocage au moyen d'une spatule.

Recette à base de porc

	Ingédients	Quantité	Temps	Nombre de cycles
Charge maximale pour le moulin étanche	Porc	30 g	30 s	Un cycle

Remarque : laissez toujours l'appareil refroidir à température ambiante 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)

Attenzione

- Non usate il frullatore per più di 1 minuto alla volta.
- Se non si è terminato di frullare dopo 1 minuto, spegnere l'apparecchio ed attendere 1 minuto prima di continuare. Se l'apparecchio diventa caldo, lasciarlo raffreddare prima di continuare.

Il frullatore è particolarmente adatto per:

- Frullare sostanze fluide come latticini, creme, succhi di frutta, zuppe, frullati, frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi come la pastaella per i pancake o la maionese.

Notanon utilizzare mai la funzione pulse per più di qualche secondo alla volta.

Utilizzo del triturato

Attenzione

- Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di triturarli con il triturato per ingredienti umidi o versarli nel bicchiere (temperatura massima di 80 °C).
- Non usare il triturato per ingredienti umidi e quello per ingredienti secchi per più di 30 secondi senza interruzione.

- Tritare sempre spicchi, anice stellato e semi di anice nel triturato per ingredienti secchi insieme agli altri ingredienti. Se lavori separatamente, questi ingredienti potrebbero miscelare i materiali in plastica del triturato per ingredienti secchi.

- Non tritare ingredienti secchi come chicchi di caffè e fagioli secchi con il triturato per ingredienti umidi.

Il triturato può essere usato per sminuzzare e tritare ingredienti quali grani di pepe, di sesamo, riso, grano, polpa di cocco, nocciole (sgusciate), chicchi di caffè, semi di soia secchi, piselli secchi, formaggio, pane secco, eccetera.

Nota

- tritare sempre chicchi di garofano, anice stellato e semi di anice insieme agli altri ingredienti. Se tritati separatamente, questi ingredienti possono attaccare i materiali in plastica dell'apparecchio.
- Il triturato non è adatto per tritare gli ingredienti molto duri come la noce moscata e i cubetti di ghiaccio.
- Non superate mai il livello massimo riportato sul bicchiere.

Tritatuto per ingredienti secchi (Fig. 3)

Questo triturato è consigliato per macinare gli ingredienti secchi. Il triturato non è adatto a tritare ingredienti molto duri come la noce moscata.

Nota

- Non toccare le lame affilate. Se le lame rimangono incastrate, spegnere l'apparecchio e smontare il recipiente del triturato per ingredienti secchi. Usare una spatola per rimuovere gli ingredienti che bloccano le lame.
- Non usare il triturato per ingredienti secchi per più di 30 secondi alla volta.

Tritatuto per ingredienti umidi (Fig. 4)

Questo triturato è consigliato per tritare ingredienti umidi, quali carne, cipolle, aglio, ecc. Il triturato per ingredienti umidi non è adatto a tritare ingredienti secchi come chicchi di caffè e fagioli secchi.

Nota

- Non usare il triturato per ingredienti umidi per mescolare liquidi o frantumare cubetti di ghiaccio. Usare il normale frullatore per lavorare questi ingredienti.
- Non toccare le lame affilate. Se le lame rimangono incastrate, spegnere l'apparecchio e smontare il recipiente del tritato per ingredienti umidi. Usare una spatola per rimuovere gli ingredienti che bloccano le lame.

Ricetta di maiale

	Ingredienti	Quantità	Time (Ora)	Numero di operazione
Carico massimo come triturato per ingredienti umidi	Maiale	30 g	30 sec	Un ciclo

Nota: lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni utilizzo.

Nederlands

 Voor het eerste gebruik

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

Blender (fig. 2)

Let op