



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

PHILIPS

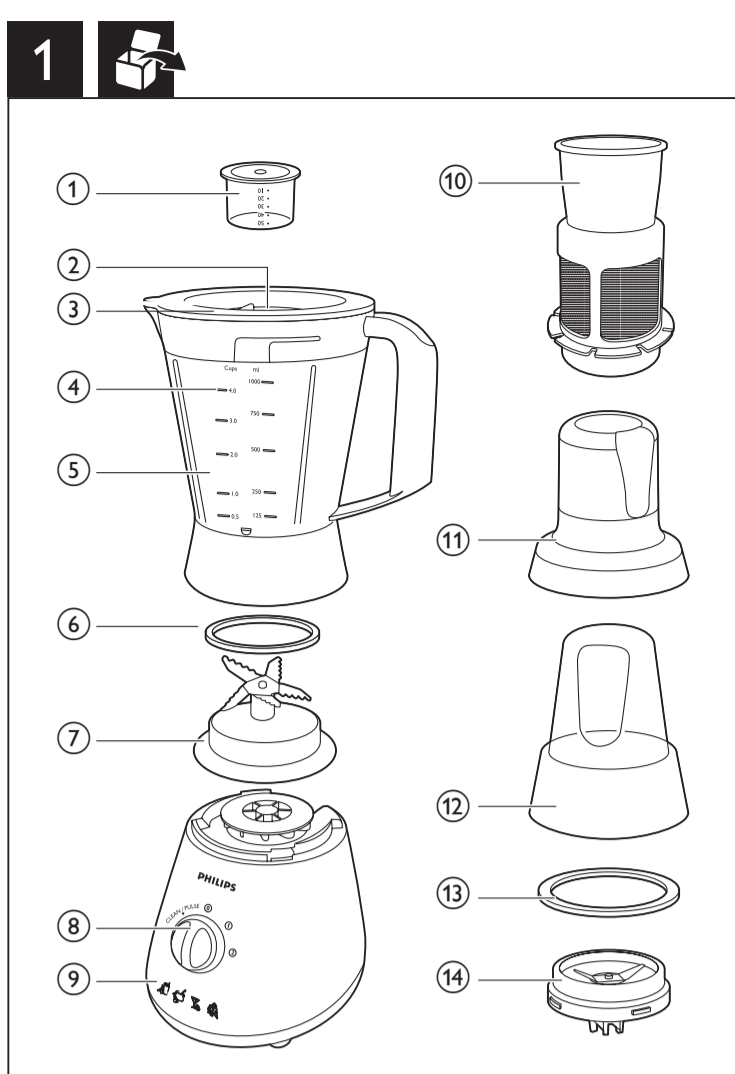


Specifications are subject to change without notice
© 2013 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.



HR2003_WEU_UM_V1.0

3140 035 33971



- ⑤ Kunststoffmixbecher
- ⑥ Dichtungsring des Mixers
- ⑦ Mixermessereinheit
- ⑧ Drehschalter
- ⑨ Motoreinheit
- ⑩ Fruchtfilter
- ⑪ Mühlenbecher (feste Zutaten)
- ⑫ Mühlenbecher (weiche Zutaten)
- ⑬ Dichtungsring (weiche Zutaten)
- ⑭ Mühlenmessereinheit (weiche Zutaten)
- ⑮ Vaso del triturador de alimentos húmedos
- ⑯ Junta del molinillo para húmedo
- ⑰ Unidad de cuchillas del molinillo para húmedo

Suomi

- ① Mittamuki
- ② Kannen aukko
- ③ Sekoituskulhon kansi
- ④ Määrän ilmaisin
- ⑤ Tehosekoittimen muovikannu
- ⑥ Tehosekoittimen tiiviste
- ⑦ Tehosekoittimen teräyksikkö
- ⑧ Valaisin
- ⑨ Runko
- ⑩ Hedelmäsiiviliä
- ⑪ Kuivasekoittimen kannu
- ⑫ Märkäsekoittimen kannu
- ⑬ Märkäsekoittimen tiiviste
- ⑭ Märkäsekoittimen teräyksikkö

Ελληνικά

- ① Δοσομετρητής
- ② Άνοιγμα στο καπάκι
- ③ Καπάκι κανάτας μπλέντερ
- ④ Ενδειξη στάθμης
- ⑤ Πλαστική κανάτα μπλέντερ
- ⑥ Δακτύλιος σφράγισης του μπλέντερ
- ⑦ Λεπίδες μπλέντερ
- ⑧ Διακόπτης
- ⑨ Μοτέρ
- ⑩ Φίλτρο για φρούτα
- ⑪ Δοχείο μύλου για ξηρή άλεση
- ⑫ Δοχείο μύλου για υγρή άλεση
- ⑬ Δακτύλιος σφράγισης του μύλου για υγρή άλεση
- ⑭ Λεπίδες του μύλου για ξηρή άλεση

Español

- ① Vaso medidor
- ② Abertura de la tapa
- ③ Tapa de la jarra de la batidora
- ④ Indicación de nivel
- ⑤ Jarra de plástico de la batidora
- ⑥ Junta de la batidora
- ⑦ Unidad de cuchillas de la batidora
- ⑧ Rueda de control
- ⑨ Unidad motora
- ⑩ Filtro para fruta
- ⑪ Vaso del molinillo para seco

Dansk

- ① Målebæger
- ② Åbning i låg
- ③ Låg til blenderglas
- ④ Indholdsindikator
- ⑤ Blenderglas af plastik
- ⑥ Tætningring til blender
- ⑦ Blenderknive
- ⑧ Kontrolknop
- ⑨ Motorenhed
- ⑩ Frugtfilter
- ⑪ Bæger til tørre ingredienser
- ⑫ Bæger til våd-møllekværn
- ⑬ Tætningring til møllekværn til våde ingredienser
- ⑭ Knivenhed til møllekværn til våde ingredienser

Deutsch

- ① Messbecher
- ② Öffnung im Deckel
- ③ Deckel des Mixbechers
- ④ Füllstandsanzeige

Português

- ① Copo medidor
- ② Abertura na tampa
- ③ Tampa do copo misturador
- ④ Indicação de nível
- ⑤ Copo misturador plástico
- ⑥ Anel vedante da liquidificadora
- ⑦ Lâmina da liquidificadora
- ⑧ Botão de controlo
- ⑨ Motor
- ⑩ Filtro de fruta
- ⑪ Copo do moinho para ingredientes secos
- ⑫ Copo do moinho para ingredientes húmidos
- ⑬ Anel vedante do moinho para ingredientes húmidos
- ⑭ Lâminas do moinho para ingredientes húmidos

Nederlands

- ① Maatbeker
- ② Opening in deksel
- ③ Deksel van blenderkan
- ④ Niveauaanduiding
- ⑤ Plastic blenderkan
- ⑥ Afsluitring van blender
- ⑦ Mesunit van blender
- ⑧ Bedieningsknop
- ⑨ Motorunit
- ⑩ Fruitfilter
- ⑪ Maalmolenbeker
- ⑫ Hakmolenbeker
- ⑬ Afsluitring van hakmolen
- ⑭ Mesunit van hakmolen

Svenska

- ① Måtbägare
- ② Öppning i lock
- ③ Lock till mixerbehållare
- ④ Nivåindikering
- ⑤ Mixerbehållare i plast
- ⑥ Tätningring för mixer
- ⑦ Knivenhet för mixer
- ⑧ Kontrollvred
- ⑨ Motorenhet
- ⑩ Frukfilter
- ⑪ Torrvarnsbägare
- ⑫ Våtkvarnsbägare
- ⑬ Tätningring för våtkvarn
- ⑭ Knivenhet för våtkvarn

Norsk

- ① Målebeger
- ② Åpning i lokket
- ③ Lokk til mikserkanne
- ④ Nivåindikator
- ⑤ Mikserkanne i plast
- ⑥ Tettingsringen til hurtigmikseren
- ⑦ Knivenhet for hurtigmikser
- ⑧ Kontrollbryter
- ⑨ Motorenhet
- ⑩ Frukfilter
- ⑪ Kanne til tørringredienskværn
- ⑫ Kanne til våteingredienskværn
- ⑬ Tettingsring for våteingredienskværnen

Italiano

- ① Dosatore
- ② Apertura del coperchio
- ③ Coperchio del vaso frullatore
- ④ Indicazioni del livello
- ⑤ Vaso frullatore in plastica

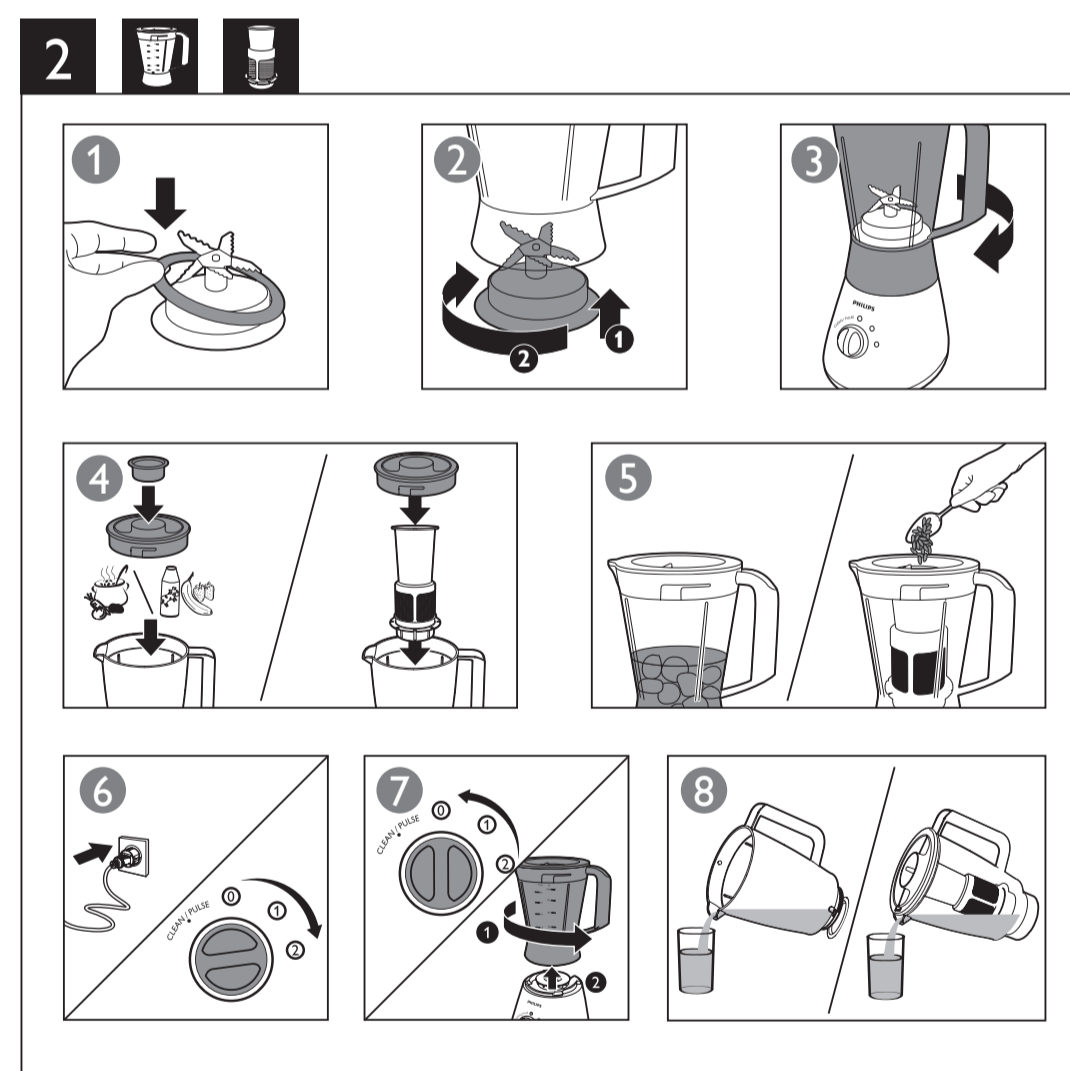
- ⑦ Blender bıçak ünitesi
- ⑧ Kontrol düğmesi
- ⑨ Motor ünitesi
- ⑩ Meyve filtresi
- ⑪ Kuru öğütücü ölçeği
- ⑫ Islak öğütücü ölçeği
- ⑬ Islak öğütücü contası
- ⑭ Islak öğütücü bıçak ünitesi

العربية

- ① كوب القياس
- ② فتحة في الغطاء
- ③ غطاء دورق الخلاط
- ④ مؤشر المستوى
- ⑤ دورق الخلاط البلاستيكي
- ⑥ حلقة منع التسرب الخاصة بالخلاط
- ⑦ وحدة شفرة الخلاط
- ⑧ مقبض التحكم
- ⑨ وحدة المحرك
- ⑩ فتر الفاكهة
- ⑪ وعاء مطحنة المكونات الجافة
- ⑫ وعاء مطحنة المكونات الرطبة
- ⑬ حلقة منع التسرب الخاصة بمطحنة المكونات الرطبة
- ⑭ وحدة شفرة مطحنة للمكونات الرطبة

فارسی

- ① پیمانه اندازه گیری
- ② حفره باز روی درب
- ③ درب مخزن مخلوط کن
- ④ نشانگر سطح
- ⑤ مخزن پلاستیکی مخلوط کن
- ⑥ حلقه واشر مخلوط کن
- ⑦ مجموعه تیغه مخلوط کن
- ⑧ پیچ کنترل
- ⑨ محفظه موتور
- ⑩ صافی میوه
- ⑪ ظرف آسیاب خشک
- ⑫ ظرف آسیاب مرطوب
- ⑬ حلقه واشر آسیاب مرطوب
- ⑭ تیغه آسیاب مرطوب



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 fine pureeing, chopping and blending. With the blender you can prepare soups, sauces, milk shakes and batters. You can also use the blender to process vegetables, fruit and meat.

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.

Using the filter (fig. 2)

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 70g soy beans (unsoaked weight) or 150g fruit in the filter at the same time.

Using the dry mill and wet mill (fig. 3)

This blender is supplied with two mills:
• The dry mill (the smaller one) is intended for grinding dry ingredients, such as dried beans, dried rice, dried shrimps or dry tea leaves.
• The wet mill (the larger one) is intended for chopping moist ingredients, such as chili paste and soaked rice.

Cleaning (fig. 4)

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

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

Recipe

Soy milk recipe	Quantity	Speed	Time
Ingredients			
Dried soy beans	70 g	2	30 sec
Water	600 ml		

Note:
This recipe can only be prepared with the filter. Soak the soy beans for 4 hours before you process them. 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").

Brug af blenderen (fig. 2)

Blenderen er beregnet til fin pureering, hakning og blanding. Med blenderen kan du tilberede supper, saucer, milkshakes og flydende dej. Du kan også bruge blenderen til at tilberede grøntsager, frugt og kød.

Tipp:

For at tilberede ingredienser meget kortvarigt skal du dreje kontrolknappen til pulse-indstillingen (PULSE) flere gange. Brug aldrig pulse-indstillingen længere end et par sekunder ad gangen.

Brug af filteret (fig. 2)

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

Bemærk:

Overfyld ikke filteret. Kom højst 70 g tørrede sojabønner (vægt inden de lægges i blød) eller 150 g frugt i filteret ad gangen.

Brug af møllekværnen til tørre/våde ingredienser (fig. 3)

Denne blender er forsynet med to møllekværne:
• Møllekværnen til tørre ingredienser (den mindste af de to) er beregnet til at male tørre ingredienser som f.eks. tørrede bønner, tørrede ris, tørrede nøjer eller tørrede teblade.
• Møllekværnen til våde ingredienser (den største af de to) er beregnet til at hakke fugtige ingredienser som f.eks. chilipasta og opblejede ris.

Rengøring (fig. 4)

Nem rengøring: Følg trinene 1 2 3 4.

Bemærk:

Sørg for at dreje kontrolknappen til pulse-indstillingen (CLEAN/PULSE) et par gange.

Opskrift

Opskrift på sojamelk	Mængde	Hastighed	Tid
Ingredienser			
Tørrede sojabønner	70 g	2	30 sek.
Vand	600 ml		



Quantity	Speed	Time	Quantity	Speed	Time
1000 ml	2	2	50g	2	2
1000 ml	2	2	50g	2	2
1000 ml	2	2	50g	2	2
500 ml	2	2	50g	2	2
1000 ml	2	2	50g	2	2
1000 ml	2	2	50g	2	2
500 ml	2	2	50g	2	2
6 x 60g	PULSE		50g	2	2
			50g	PULSE	
			50g	PULSE	

Bemærk:

Denne opskrift kan kun tilberedes med filteret. Læg sojabønnerne i blød i 4 timer inden tilberedningen. Lad altid blenderen køle ned til stuetemperatur efter hver portion, du blander.

Deutsch

Vor dem ersten Gebrauch

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

Verwenden des Mixers (Abb. 2)

Der Mixer eignet sich zum Pürieren, Zerkleinern und Mixen. Mit ihm lassen sich Suppen, Soßen, Milchshakes und Teig zubereiten. Außerdem können Gemüse, Früchte und Fleisch verarbeitet werden.

Tipp:

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.

Verwenden des Filters (Abb. 2)

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 70 g Sojabohnen (Trockengewicht) oder 150 g Obst auf einmal in den Filter.

Verwenden der Mühle für feste und weiche Zutaten (Abb. 3)

Dieser Mixer ist mit zwei Mühlen ausgestattet:
• Die Mühle für trockene Zutaten (die kleinere) ist zum Mahlen trockener Bestandteile, wie zum Beispiel getrocknete Bohnen, getrockneter Reis, getrocknete Garnelen oder getrocknete Teeblätter, geeignet.
• Die Mühle für weiche Zutaten (die größere) ist zum Zerkleinern feuchter Bestandteile, wie zum Beispiel Chilipaste und eingeweichtes Reis, geeignet.

Reinigung (Abb. 4)

Einfaches Reinigen: Folgen Sie den Schritten 1, 2, 3, 4.

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

Rezept

Rezept für Sojamilch	Menge	Geschwindigkeit	Dauer
Zutaten			
Trocknete Sojabohnen	70 g	2	30 Sekunden
Wasser	600 ml		

Hinweis:

Dieses Rezept kann mit dem Filter zubereitet werden. Weichen Sie die Sojabohnen vor dem Verarbeiten 4 Stunden ein. 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 πρόφσμα (βείτε το κεφάλαιο «Καθαρισμός»).

Χρήση του μπλέντερ (εικ. 2)

Το μπλέντερ προορίζεται για να φτιάχνετε πουρέ, να αναμιγνύετε και να φιλοκόβετε υλικά. Με το μπλέντερ μπορείτε να ετοιμάζετε σαλάτες, σαλάτσες, μιλκσέικ και κουρκούτια. Μπορείτε επίσης να επεξεργάζεστε λαχανικά, φρούτα και κρέας.

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.

Χρήση του φίλτρου (εικ. 2)

Με το φίλτρο μπορείτε να φτιάχνετε φρέσκους φρουτοχυμούς, κοκτέιλ ή γάλα σόγιας. Το φίλτρο εμποδίζει τα κοκκώδη και τις φυλλίδες να καταλήθουν στο χυμό.

Σημείωση:

Μην υπερφορτώνετε ποτέ το φίλτρο. Μην βάζετε περισσότερα από 70 γρ. καρπούς σόγιας (βάρους πριν το μούλιασμα) ή 150 γρ. φρούτα στο φίλτρο ταυτόχρονα.

Χρήση των μύλων για υγρή και για ξηρή άλεση (εικ. 3)

Το μπλέντερ διαθέτει δύο μύλους:

- Ο μύλος για ξηρή άλεση (ο μικρότερος) προορίζεται για να αλέθετε ξηρά υλικά, όπως αποξηραμένους καρπούς, αποξηραμένο ρύζι, αποξηραμένες γαρίδες ή αποξηραμένα φύλλα τσαγιού.
- Ο μύλος για υγρή άλεση (ο μεγαλύτερος) προορίζεται για να αλέθετε υγρά υλικά, όπως πάστα τσίλι και μούλιασμένο ρύζι.

Καθαρισμός (εικ. 4)

Εύκολος καθαρισμός: ακολουθήστε τα βήματα 1, 2, 3, 4.

Σημείωση:

Φροντίστε να γυρίστε το διακόπτη ελέγχου στη ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας (**CLEAN/PULSE**) μερικές φορές.

Σύνταξη για γάλα σόγιας			
Υλικά	Ποσότητα	Ταχύτητα	Ωρα
Αποξηραμένοι κόκκοι σόγιας	70 γρ.	2	30 δευτ.
Νερό	600 ml		

Σημείωση:

Αυτή η σύνταξη μπορεί να παρασκευαστεί μόνο με το φίλτρο. Μουλιάστε τους καρπούς σόγιας για 4 ώρες πριν τους επεξεργαστείτε. 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 “Limpezia”).

Uso de la batidora (Fig. 2)

La batidora se ha diseñado para preparar puré fino, picar y batir. Con la batidora puede preparar sopas, salsas, batidos y masas. También puede utilizar la batidora para procesar verdura, fruta y carne.

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.

Uso del filtro (Fig. 2)

Con el filtro podrá preparar deliciosos zumos de frutas, cócteles y leche de soja. Además, éste evita que las pepitas y la piel lleguen a su bebida.

Nota:

No sobrecargue el filtro nunca. No ponga más de 70 g de granos de soja (peso en seco) o 150 g de fruta en el filtro al mismo tiempo.

Uso del molinillo para seco y el molinillo para húmedo (Fig. 3)

Esta batidora incluye dos molinillos:

- El molinillo para seco (el pequeño) se ha diseñado para moler ingredientes secos, como legumbres secas, arroz seco, gambas secas u hojas de té secas.
- El molinillo para húmedo (el grande) se ha diseñado para picar ingredientes húmedos, como pasta de chile y arroz en remojo.

Limpezia (Fig. 4)

Limpezia fácil: siga los pasos: 1 2 3 4.

Nota:

Asegúrese de girar el botón de control a la posición Pulse (**CLEAN/PULSE**) varias veces.

Receta de leche de soja			
Ingredientes	Cantidad	Velocidad	Tiempo
Granos de soja secos	70 g	2	30 seg.
Agua	600 ml		

Nota:

Esta receta sólo se puede preparar con el filtro. Ponga en remojo los granos de soja durante 4 horas antes de procesarlos. Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar cada lote.

Suomi

Teendők az első használat előtt

Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek közvetlenül érintkeznek étellel (lásd a „Tisztítás” c. részt).

A turmixgép használata (2. ábra)

A turmixgépet finom pürésítéshez, aprításhoz és turmixoláshoz lehet használni. A turmixgéppel levesek, szószokat, tejturmixokat és tésztákat készíthet. A turmixgépét zöldségek, gyümölcsök és hús feldolgozásához is használhatja.

Tipp:

Ha az alapanyagokat nagyon rövid ideig kívánja turmixolni, fordítsa a kezelőgombot többször pulzus (**PULSE**) fokozatba. A pulzusállásban ne használja a készüléket egyszerre pár másodpercnél tovább.

A szűrő használata (2. ábra)

A szűrő segítségével éleletes friss gyümölcslevet, koktélokot vagy szójatejet készíthet. A szűrő megakadályozza, hogy mag vagy héj kerüljön az italba.

Megjegyzés:

Soha ne töltse túl a szűrőt. Egyszerre legfeljebb 7 dkg szójababot (áztatás előtt), száraz állapotban mérve) vagy 15 dkg gyümölcsöt töltsön a szűrőbe.

A száraz és a lédús alapanyagokhoz szánt daráló használata (3. ábra)

A turmixgép két darálólav van felszerelve:

- A (kisebik) száraz alapanyagokhoz szánt daralót száraz alapanyagok őrlésére tervezték, pl. szárazbab, szárított rizs, szárított garmela és száraz tealevelek.
- A (nagyobbik) lédús alapanyagokhoz szánt daráló olyan lédús alapanyagok aprítására szolgál, mint a csiklér és áztatott rizs.

Tisztítás (4. ábra)

Könnnyen tisztítható: kövesse az 1, 2, 3, 4. lépéseket.

Megjegyzés:

Fordítsa a kezelőgombot többször pulzus (**CLEAN/PULSE**) [tisztítás/pulzus] fokozatba.

Szójatej recept			
Hozzávalók	Mennyiség	Fokozat	Idő
Szárított szójabab	70 g	2.	30 mp
Víz	600 ml		

Megjegyzés:

Ezt a receptet csak a szűrővel lehet elkészíteni. Feldolgozás előtt áztassa be a szójababot 4 óra hosszat. Az egyes adagok feldolgozása között várjon, míg a készülék szobahőmérsékletre lehűl.

Français

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 sert à réduire en purée, à hacher et à mixer.Vous pouvez préparer des soupes, des sauces, des milk-shakes et de la pâte à frire.Vous pouvez également utiliser le blender pour mixer des légumes, des fruits et de la viande.

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.

Utilisation du filtre (fig. 2)

Le filtre permet de concocter de délicieux jus de fruits frais, des cocktails ou du lait de soja sans pépins ni peaux.

Remarque :

Ne surchargez pas le filtre. Ne mettez pas plus de 70 g de graines de soja (pesées séchées) ou 150 g de fruits à la fois dans le filtre.

Utilisation du moulin à sec et du moulin étanche (fig. 3)

Ce blender est fourni avec deux moulins :

- Le moulin à sec (le plus petit) sert à mouder des ingrédients secs tels que des graines séchées, du riz sec, des crevettes séchées ou des feuilles de thé séchées.
- Le moulin étanche (le plus grand) sert à hacher des ingrédients humides tels que de la pâte aux périmts ou du riz cuit.

Nettoyage (fig. 4)

Nettoyage facile : suivez les étapes : 1 2 3 4.

Remarque :

Réglez le bouton de commande sur la position Pulse (**CLEAN/PULSE**) à plusieurs reprises.

Recette du lait au soja			
Ingédients	Quantité	Vitesse	Temps
Graines de soja séchées	70 g	2	30 s
Eau	600 ml		

Remarque :

La préparation de cette recette ne peut s'effectuer qu'au moyen du filtre. Faites tremper les graines de soja pendant au moins 4 heures avant de les traiter.Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé une portion.

Italiano

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").			

Uso del frullatore (Fig. 2)

Il frullatore è destinato esclusivamente a ridurre in purea, tritare e mescolare. Con il frullatore è possibile preparare zuppe, salse, frappe e pastelle. È possibile usare il frullatore anche per lavorare verdura, frutta e carne.

Suggerimento

Per lavorare brevemente gli ingredienti, ruotare più volte la manopola di comando sull'impostazione a impulsi (**PULSE**). Non utilizzate mai la funzione pulse per più di qualche secondo alla volta.

Uso del filtro (Fig. 2)

Con il filtro è possibile preparare deliziosi succhi di frutta fresca, cocktail o latte di soia. Il filtro evita che i semi e le bucce finiscano nelle bevande.

Nota:

Non sovraccaricare mai il filtro. Non mettere più di 70 g di semi di soia (peso a secco) o 150 g di frutta nel filtro contemporaneamente.

Uso del tritatutto per ingredienti secchi e umidi (Fig. 3)

Questo frullatore è fornito di due tritatutto:

- Il tritatutto per ingredienti secchi (il più piccolo) è destinato esclusivamente a macinare ingredienti secchi, come fagioli secchi, riso secco, gamboni o foglie di tè essiccati.
- Il tritatutto per ingredienti umidi (il più grande) è destinato esclusivamente a tritare ingredienti umidi, come pasta chili e riso in ammollo.

Pulizia (Fig. 4)

Pulizia semplice: seguire i passaggi: 1 2 3 4.

Nota:

assicurarsi di ruotare la manopola di controllo sull'impostazione a impulsi (**CLEAN/PULSE**) alcune volte.

Ricetta latte di soia			
Ingredienti	Quantità	Velocità	Time (Ora)
Semi di soia secchi	70 g	2	30 sec
Acqua	600 ml		

Nota:

Questa ricetta può essere preparata solo utilizzando il filtro. Ammollare i semi di soia in acqua per 4 ore prima di frullarli. Lasciate raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni utilizzo.

Nederlands

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms ierīces pirmās izmantošanas reizes pilnībā notīriet detaļas, kas noāks saskarē ar produktiem (skatiet nodaļu "Tīrīšana").

Blendera izmantošana (2. att.)

Blenderis ir paredzēts biezeņa jaukšanai, smalcināšanai un blendēšanai. Izmantojot blenderi, varat pagatavot zupas, mērces, piena kokteiļus un mīklas. Varat izmantot blenderi arī dārzeņu, augļu un galas apstrādei.

Padoms.

Jā vēlaties apstrādāt produktus tikai nedaudz, pagrieziet vadības pogu vairākas reizes uz impulsa iestatījumu (**PULSE**). Nekad neizmantojiet pulsa režīmu ilgāk par vairākām sekundēm vienā reizē.

Filtera izmantošana (2. att.)

Ar šo filtru var pagatavot gardas augļu sulas, kokteiļus vai sojas pienu. Filtrs nelauj sēklīņam un mīzām iekļūt dzērienā.

Piezīme

Nekad nepārslogojiet filtru.Vienā reizē neieplīdiet filtrā vairāk par 70 g neizmērcētu, kaltētu sojas pupiņu vai 150 g augļu.

Sauso un sulīgo produktu dzirnaviņu izmantošana (3.att.)

Šis blenderis tiek piegādāts ar divām dzirnaviņām:

- Sauso produktu dzirnaviņas (mazākās) ir paredzētas sausu produktu, piemēram, kaltētu pupiņu, kaltētu rīsu, kaltētu garmelu vai sausu tējas lapu, apstrādei.
- Sulīgo produktu dzirnaviņas (lielākas) ir paredzētas mitru produktu, piemēram, čili pastas un izmērcētu rīsu, apstrādei.

Tīrīšana (4. att.)

Vienkārša tīrīšana: izplīdiet darbības 1 2 3 4.

Piezīme

Dažās reizes pagrieziet vadības pogu pulsācijas režīmā (**CLEAN/PULSE**).

Recepte

Sojas piena recepte			
Sastāvdaļas	Daudzums	Ātrums	Laiks
Kaltētas sojas pupiņas	70 g	2	30 sek.
Ūdens	600 ml		

Piezīme

Šo recepti var pagatavot tikai izmantojot filtru. Izmērcējiet sojas pupiņas 4 stundas pirms to apstrādes.Vienmēr atzēsējiet ierīci līdz istabas temperatūrai pēc katras produktu porcijas apstrādes.

Norsk

Før første gangs bruk

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

Bruke hurtigmikseren (fig. 2)

Hurtigmikseren skal brukes til finnering, hakking og miksing. Med hurtigmikseren kan du lage sauser, sauser, milkshakes og rører. Du kan også bruke hurtigmikseren til å tilberede grønnsaker, frukt og kjøtt.

Tips:
Du kan tilberede ingredienser veldig raskt ved å vri kontrollbryteren til pulsinnstillingen (**PULSE**) flere ganger. Bruk aldri pulsinnstillingen i mer enn noen få sekunder om gangen.

Bruke filteret (fig. 2)

Med filteret kan du lage velsmakende, fersk fruktjuice, drinker eller soyamelk. Filteret hindrer at steiner og skall havner i det du skal drikke.

Merk:

Ikke overbelast filteret. Ikke ha mer enn 70 g soyabønner (vekt før bløtlegging) eller 150 g frukt i filteret om gangen.

Bruke tørringredienskvernen og våtingredienskvernen (fig. 3)

To kverner følger med denne hurtigmikseren:

- Tørringredienskvernen (den minste) er beregnet på å kverne tørre ingredienser for eksempel tørkede bønner, tørket ris, tørkede reker eller tørre teblader.
- Våtingredienskvernen (den største) er beregnet på å hakke fuktige ingredienser, for eksempel chilipuré og bløttlagt ris.

Rengjøring (fig. 4)

Enkel rengjøring: Følg trinnene: 1 2 3 4

Merk:

Vri kontrollbryteren til pulsinnstillingen (**CLEAN/PULSE**) noen ganger.

Oppskrift

Oppskrift på soyamelk			
Ingredienser	Mengde	Hastighet	Tid
Tørkede soyabønner	70 g	2	30 sek.
Eau	600 ml		

Merk:

Denne oppskriften kan bare tilberedes med filteret. Legg soyabønnene i bløt i 4 timer før de tilberedes. La alltid apparatet avkjøles til romtemperatur mellom hver omgang som bearbeides.

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 “Limpezia”).

Utilizar a liquidificadora (fig. 2)

A liquidificadora destina-se a preparar purés, picar e liquidificar. Com a liquidificadora, pode preparar sopas, molhos, batidos e polmes. Também pode utilizar a liquidificadora para processar legumes, fruta e carne.

Sugestão:

Para processar ingredientes durante breves segundos, rode o botão de controlo várias vezes para a regulação pulse (**PULSE**). Nunca utilize a função 'pulse' durante mais do que alguns segundos de cada vez.

Utilizar o filtro (fig. 2)

Com o filtro poderá preparar deliciosos sumos de fruta fresca, cocktails ou leite de soja. O filtro evita que as sementes e as cascas passem para a sua bebida.

Nota:

Nunca encha demasiado o filtro. Não coloque mais do que 70 g de grãos de soja (peso antes de demolhar) ou 150 g de fruta no filtro em simultâneo.

Utilizar o moinho para ingredientes secos e o moinho para ingredientes húmidos (fig. 3)

Esta liquidificadora é fornecida com dois moinhos:

- O moinho para ingredientes secos (o mais pequeno) destina-se à moagem de ingredientes secos, como grãos secos, arroz seco, camarões secos ou folhas de chá secas.
- O moinho para ingredientes húmidos (o maior) serve para picar ingredientes húmidos, como pasta de malageta e arroz demolhado.

Limpeza (fig. 4)

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

Nota:

Assegure-se de que roda várias vezes o botão de controlo para a regulação pulse (**CLEAN/PULSE**).

Receita de leite de soja			
Ingredientes	Quantidade	Velocidade	Hora
Grãos de soja secos	70 g	2	30 seg.
Água	600 ml		

Nota:

Esta receita só pode ser preparada com o filtro. Deixe os feijões de soja de molho durante 4 horas antes de os processar. Deixe sempre o aparelho arrefecer entre cada dose preparada.

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 (bild 2)

Mixern är avsedd för att göra puré, hacka och mixa. Med mixern kan du tillreda soppor, såser, milk shakes och smet. Du kan också använda mixern till att bereda grönsaker, frukt och kött.

Tips!

Om du vill tillreda ingredienser i mycket korta stötar vrider du kontrollvredet till pulsåläget (**PULSE**) flera gånger. Tryck aldrig på pulsknappen i mer än ett par sekunder åt