

PHILIPS

HR2091 HR2092
HR2098 HR2099
HR2199



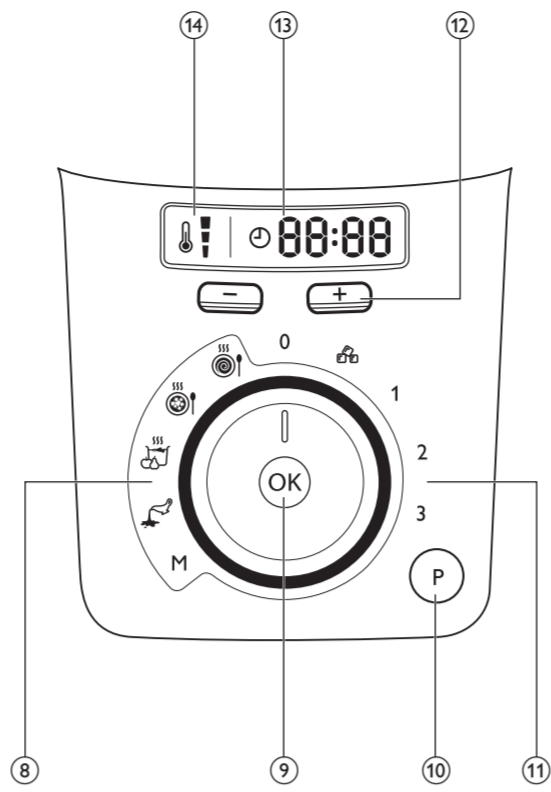
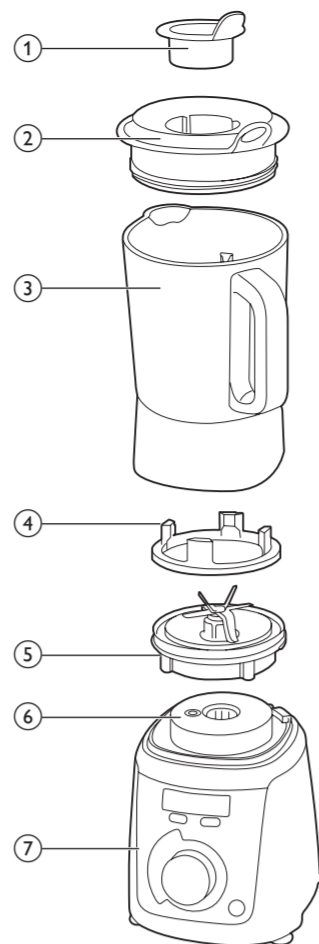
EN User manual
FR Mode d'emploi
ES Manual del usuario
IT Manuale utente



Specifications are subject to change without notice
© 2016 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

4240 002 00385

1



English

1 Overview (Fig. 1)

| | |
|--|--|
| Main unit | |
| ① Measuring cup with water level indicator | ⑤ Blade unit |
| ② Lid | ⑥ Heating element |
| ③ Blender jar with non-detachable collar | ⑦ Motor unit with control panel |
| ④ Seal ring | |
| Control panel | |
| ⑧ Cooking functions | ⑨ Rotary knob and OK button |
| Pureed soup | ⑩ Pulse button |
| Chunky soup | ⑪ Ice crush setting and blending speed settings |
| Compote | ⑫ Heating level and timer adjustment buttons (-/+) |
| Sauce | LED display |
| Manual setting M | ⑬ Timer (MM:SS) |
| | ⑭ Heating Level |

Español

1 Vista general (figura 1)

| | |
|--|---|
| Unidad principal | |
| ① Vaso medidor con indicador de nivel de agua | ⑤ Unidad de cuchillas |
| ② Tapa | ⑥ Resistencia |
| ③ Jarra de la batidora con cuello no desmontable | ⑦ Unidad motora con panel de control |
| ④ Junta | |
| Panel de control | |
| ⑧ Funciones de cocción | ⑨ Control giratorio y botón OK |
| Sopa ligera | ⑩ Botón PULSE |
| Sopa espesa | ⑪ Posición de picado de hielo y posiciones de velocidad de batido |
| Compota | ⑫ Nivel de temperatura y botones de ajuste del temporizador (-/+) |
| Salsa | Pantalla LED |
| Ajuste manual M | ⑬ Temporizador (MM:SS) |
| | ⑭ Nivel de temperatura |

Français

1 Vue d'ensemble (Fig. 1)

| | |
|--|--|
| Unité principale | |
| ① Verre gradué avec indicateur du niveau d'eau | ⑤ Lame |
| ② Couvercle | ⑥ Résistance chauffante |
| ③ Bol de blender avec collier non-amovible | ⑦ Bloc moteur avec bloc de commande |
| ④ Bague d'étanchéité | |
| Bloc de commande | |
| ⑧ Fonctions de préparation | ⑨ Bouton rotatif et bouton OK |
| Soupe moulinée | ⑩ Bouton Pulse |
| Soupe consistante | ⑪ Réglage de glace pilée et vitesses de mixage |
| Compote | ⑫ Boutons de réglage du minuteur et du niveau de cuisson (-/+) |
| Sauce | Écran LED |
| Réglage manuel M | ⑬ Minuteur (MM:SS) |
| | ⑭ Niveau de cuisson |

Italiano

1 Panoramica (Fig. 1)

| | |
|--|---|
| Unità principale | |
| ① Misurino con indicatore del livello dell'acqua | ⑤ Gruppo lame |
| ② Coperchio | ⑥ Resistenza |
| ③ Vaso frullatore con bordo non staccabile | ⑦ Blocco motore con pannello di controllo |
| ④ Guarnizione | |
| Pannello di controllo | |
| ⑧ Funzioni per la cottura | ⑨ Manopola girevole e pulsante OK |
| Zuppa vellutata | ⑩ Pulsante Pulse |
| Zuppa con pezzi interi | ⑪ Impostazioni per tritare il ghiaccio e per la velocità del frullatore |
| Composta | ⑫ Livello di riscaldamento e pulsanti di regolazione del timer (-/+) |
| Salsa | Display LED |
| Impostazione manuale M | ⑬ Timer (MM:SS) |
| | ⑭ Livello di riscaldamento |

2

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 "Cleaning" in Fig. 9).

Español

Antes de utilizarlo 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 la sección "Limpieza", en la figura 9).

Français

Avant la première utilisation

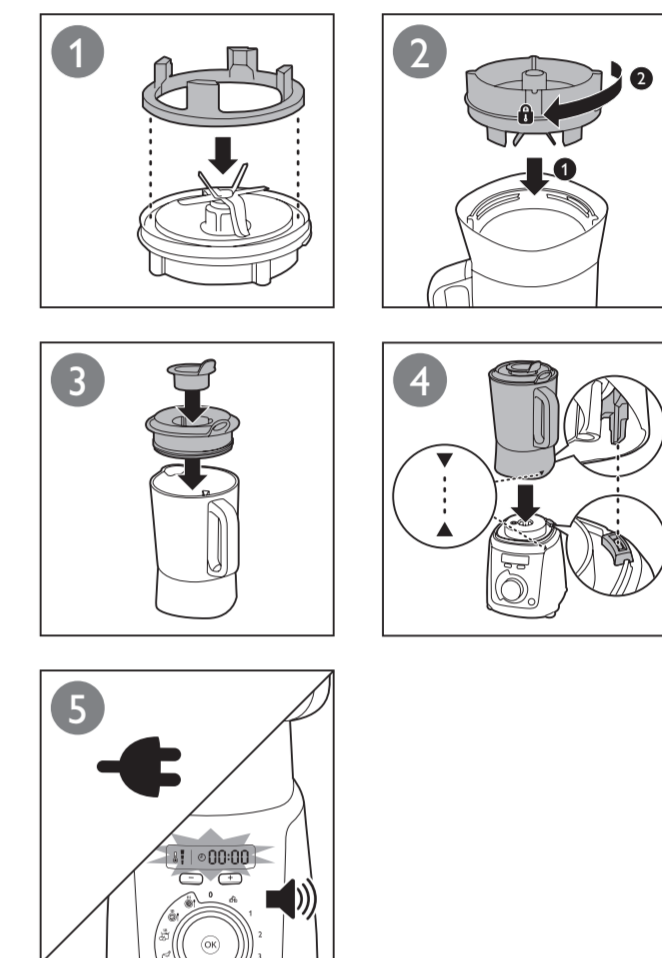
Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage », Fig. 9).

Italiano

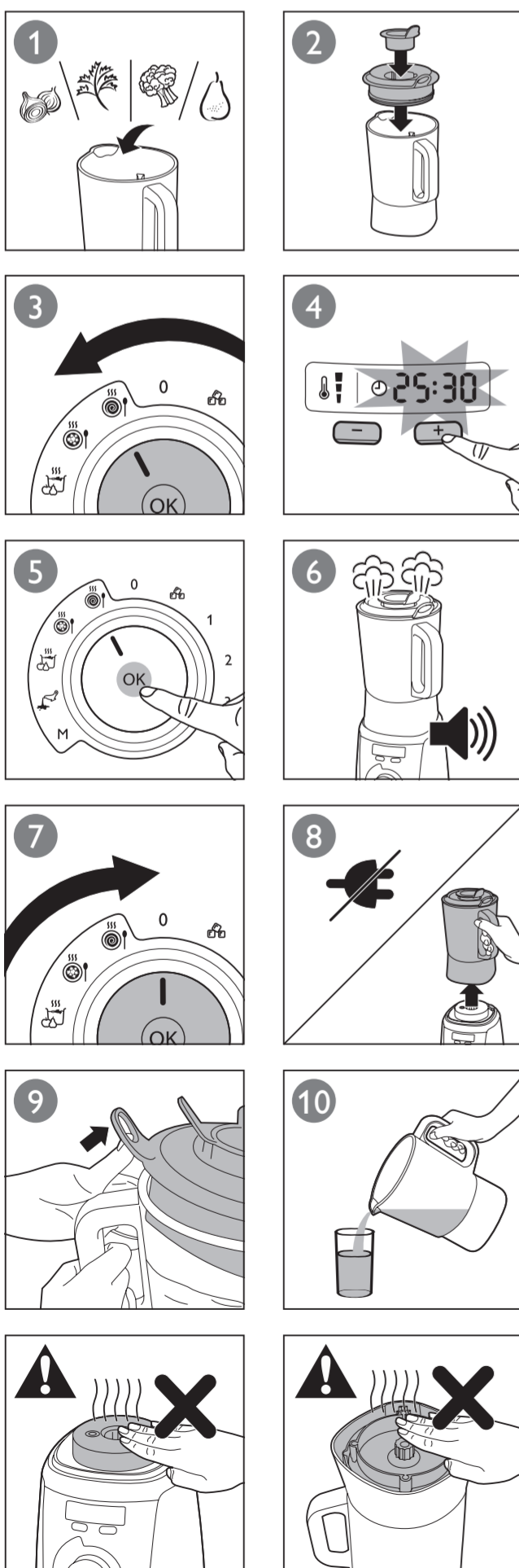
Primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con il cibo (vedere "Pulizia" nella Fig. 9).

3



4



English

Pre-set cooking mode (Fig. 4)

- Follow the steps in "Preparing your cooking blender".
- Turn the rotary knob to a pre-set function you need (step 3 in Fig. 4).
 - To adjust the cooking time, press +/- button. See table below for adjustable cooking time.
- Press OK to start cooking.
 - When cooking is completed, you will hear a few beeps.
- Turn the rotary knob to "0" position after cooking.
 - The LED display will turn off if there is no operation in 5 minutes. You can wake up the appliance and continue operating by pressing any function key.
 - If you want softer cooked food, switch to manual cooking mode to cook for longer time. Follow the steps in "Manual cooking mode".
- Unplug the appliance.
- Remove the blender jar from the motor unit (step 9 in Fig. 4).
 - This allows the heating element to cool down faster.
 - Be aware that the lid and the blender jar will be hot after cooking.
 - Be aware of the steam release when you lift the lid and measuring cup.

| Pre-set cooking mode | Pureed soup | Chunky soup | Compote | Sauce | M Manual setting |
|--------------------------|--------------------|-----------------|-----------------|-----------------|--|
| Default cooking time | 25 minutes | 25 minutes | 20 minutes | 25 minutes | - |
| Adjustable cooking time | 15 – 35 minutes | 15 – 35 minutes | 15 – 30 minutes | 15 – 35 minutes | 30 seconds – 60 minutes |
| Adjustable heating level | - | - | - | - | LOW, MED, HIGH |
| Suggested recipe | Tomato creamy soup | Chicken soup | Apple compote | Bolognese | LOW: Keeping warm, melting butter for desserts or crepe/pancake batter MED: Simmering, cooking small amount of ingredients like baby food or sauces HIGH: Boiling, food faster |

Español

Ajuste el modo de cocción (figura 4)

- Siga los pasos que se indican en "Preparación del robot de cocina".
- Coloque el control giratorio en la función predeterminada que necesite (paso 3 de la figura 4).
 - Para ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón +/- . Consulte la siguiente tabla para ver los tiempos de cocción ajustables.
- Pulse OK para comenzar la cocción.
 - Cuando la cocción se haya completado, oírá una serie de pitidos.
- Coloque el control giratorio en la posición "0" una vez que finalice el proceso de cocción.
 - La pantalla LED se apagará si no se utiliza el aparato durante 5 minutos. Puede volver a activar el aparato y continuar utilizándolo pulsando cualquier tecla de función.
 - Si desea que la comida quede más tierna, cambie al modo de cocción manual y deje que se prepare durante más tiempo. Siga los pasos de la sección "Modo de cocción manual".
- Desenchufe el aparato.
- Retire la jarra de la batidora de la unidad motora (paso 9 de la figura 4).
 - Esto permite que la resistencia se enfríe más rápido.
 - Tenga en cuenta que la tapa y la jarra de la batidora se calientan después de cocinar.
 - Tenga en cuenta que el vapor sale al abrir la tapa y el vaso medidor.

| Ajuste del modo de cocción | Sopa ligera | Sopa espesa | Compota | Salsa | M Ajuste manual |
|--------------------------------|------------------------|-----------------|--------------------|-----------------|--|
| Tiempo de cocción por defecto | 25 minutos | 25 minutos | 20 minutos | 25 minutos | - |
| Tiempo de cocción ajustable | 15 – 35 minutos | 15 – 35 minutos | 15 – 30 minutos | 15 – 35 minutos | 30 segundos – 60 minutos |
| Nivel de temperatura ajustable | - | - | - | - | BAJO, MEDIO, ALTO |
| Receta sugerida | Sopa de tomate cremosa | Sopa de pollo | Compota de manzana | Salsa boloñesa | BAJO: mantener el calor; fundir mantequilla para postres o masa para tortitas MEDIO: hervir a fuego lento; cocinar cantidades pequeñas de ingredientes como comida para bebés o salsas ALTO: hervir comida más rápidamente |

Français

Mode de cuisson avec réglage prédéfini (Fig. 4)

- Suivez les étapes du chapitre « Préparation du mixeur cuseur ».
- Tournez le bouton rotatif sur le pré-réglage souhaité (étape 3, Fig. 4).
 - Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur le bouton +/- . Consultez le tableau ci-dessous pour savoir quels sont les temps de cuisson réglables.
- Appuyez sur OK pour lancer la cuisson.
 - Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet plusieurs bips.
- Placez le bouton rotatif sur la position « 0 » après la cuisson.
 - L'écran LED s'éteint si l'appareil est inutilisé pendant 5 minutes. Vous pouvez rallumer l'appareil et continuer à l'utiliser en appuyant sur n'importe quel bouton.
 - Si vous souhaitez des aliments plus cuits, basculez en mode de cuisson manuel pour cuire plus longtemps. Suivez les étapes de la section « Mode de cuisson Manuel ».
- Débranchez l'appareil.
- Retirez le bol mélangeur du bloc moteur (étape 9 à la fig. 4).
 - Ceci permet à l'élément chauffant de refroidir plus rapidement.
 - Souvenez-vous que le couvercle et le bol du blender sont chauds après la cuisson.
 - Faites attention à la vapeur qui est libérée lorsque vous ouvrez le couvercle et la mesure graduée.

| Mode de cuisson avec réglage prédéfini | Soupe moulinée | Soupe consistante | Compote | Sauce | M Réglage manuel |
|--|----------------------------|-------------------|-------------------|-----------------|---|
| Temps de cuisson par défaut | 25 minutes | 25 minutes | 20 minutes | 25 minutes | - |
| Temps de cuisson réglable | 15 – 35 minutes | 15 – 35 minutes | 15 – 30 minutes | 15 – 35 minutes | 30 secondes – 60 minutes |
| Niveau de cuisson réglable | - | - | - | - | LOW, MED, HIGH |
| Suggestion de recette | Soupe crémeuse à la tomate | Soupe au poulet | Compote de pommes | Bolognese | LOW : permet de maintenir au chaud, de faire fondre le beurre pour les desserts ou la pâte à crêpe MED : permet de faire mijoter, de cuire de petites quantités d'ingrédients (par exemple des aliments pour bébés ou des sauces) HIGH : permet de faire bouillir rapidement des aliments |

Italiano

Modalità di cottura preimpostata (Fig. 4)

- Seguire i passaggi in "Preparazione del frullatore con sistema di cottura".
- Rotare la manopola girevole sulla funzione preimpostata prescelta (passaggio 3 in Fig. 4).
 - Per regolare il tempo di cottura, premere il pulsante +/- . Vedere la tabella riportata sotto per la regolazione dei tempi di cottura.
- Premere OK per avviare la cottura.
 - Quando la cottura è completata, vengono emessi alcuni segnali acustici.
- Impostare la manopola girevole su "0" dopo la cottura.
 - Il display a LED si spegnerà se non viene effettuata alcuna operazione entro 5 minuti. È possibile attivare l'apparecchio e proseguire il funzionamento premendo un pulsante qualsiasi.
 - Se si desidera cibo cotto più morbido, passare alla modalità di cottura manuale per cuocere per più tempo. Seguire i passaggi nella "Modalità di cottura manuale".
- Scollegare l'apparecchio.
- Rimuovere il vaso frullatore dal gruppo motore (passaggio 9 in Fig. 4).
 - Questo consente alla serpentina di raffreddarsi più velocemente.
 - Si tenga presente che il coperchio e il vaso frullatore saranno bollenti dopo la cottura.
 - Fare attenzione al vapore che fuoriesce quando si aprono il coperchio e il dosatore.

| Modalità di cottura preimpostata | Zuppa vellutata | Zuppa con pezzi interi | Composta | Salsa | M Impostazione manuale |
|-------------------------------------|---------------------------|------------------------|------------------|----------------|--|
| Tempo di cottura predefinito | 25 minuti | 25 minuti | 20 minuti | 25 minuti | - |
| Tempo di cottura regolabile | 15 – 35 minuti | 15 – 35 minuti | 15 – 30 minuti | 15 – 35 minuti | 30 secondi – 60 minuti |
| Livello di riscaldamento regolabile | - | - | - | - | BASSO, MEDIO, ALTO |
| Ricetta suggerita | Zuppa cremosa di pomodori | Zuppa di pollo | Composta di mele | Ragù | BASSO: mantenimento del calore, fusione del burro per dessert o pastella per pancake MED: cottura lenta, cottura di piccole quantità di ingredienti come pappe per bambini o salse ALTO: per bollire le pietanze più velocemente |

English

Preparing your cooking blender

- Assemble your cooking blender as suggested (Fig. 3).
- Check the quantity and settings for processing (Fig. 10).
- Open the lid and put the ingredients in the jar.
- Insert the measuring cup and close the lid.
- Put the plug in the wall socket.
 - The appliance is ready to use.

Note:

- To remove the blender jar from the motor unit, lift it off the motor unit. It is normal that scratches occur on the heating element or the bottom surface of the blade unit after use. This does not affect the performance or life of the appliance.

Español

Preparación del robot de cocina

- Monte el robot de cocina tal y como se indica (figura 3).
- Compruebe la cantidad y las posiciones que utilizará para procesar los ingredientes (figura 10).
- Abra la tapa y ponga los ingredientes en la jarra.
- Coloque el vaso medidor y cierre la tapa.
- Enchufe el aparato a la toma de corriente.
 - Ya puede utilizar el aparato.

Nota:

- Para retirar la jarra de la batidora de la unidad motora, levántela de la unidad motora. Es normal que se produzcan arañazos en la resistencia o en la parte inferior de la superficie de la unidad de cuchillas después de utilizar el aparato. Esto no afecta al rendimiento ni a la vida útil del aparato.

Français

Préparation du mixeur cuseur

- Montez votre mixeur cuseur comme indiqué (Fig. 3).
- Vérifiez la quantité et les réglages pour le mixage (Fig. 10).
- Ouvrez le couvercle et versez les ingrédients dans le bol.
- Insérez le verre gradué et fermez le couvercle.
- Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
 - L'appareil est prêt à l'emploi.

Remarque :

- Pour retirer le bol du blender du bloc moteur, soulevez-le jusqu'à ce qu'il se sépare du bloc moteur. Il est normal que des rayures apparaissent sur l'élément chauffant ou sur le fond de l'ensemble lames après utilisation. Ce phénomène n'affecte ni les performances ni la durée de vie de l'appareil.

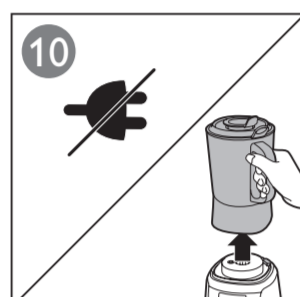
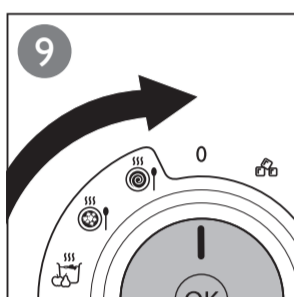
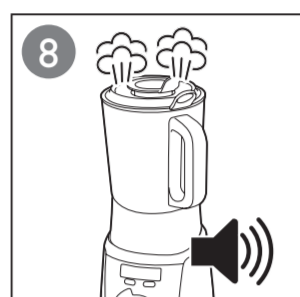
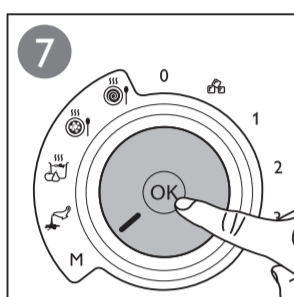
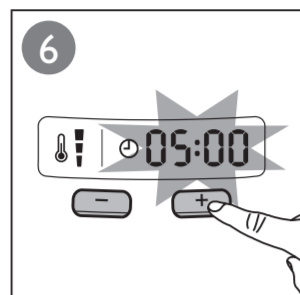
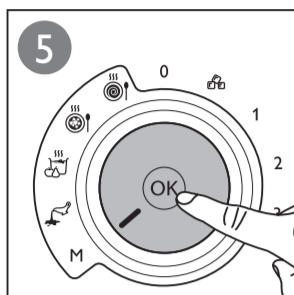
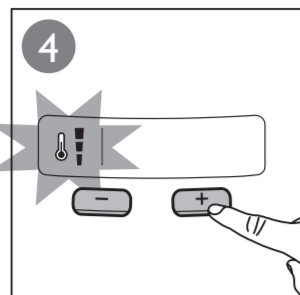
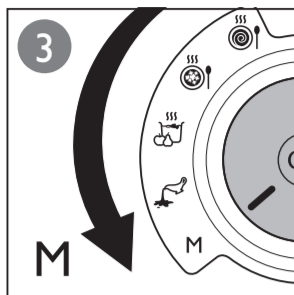
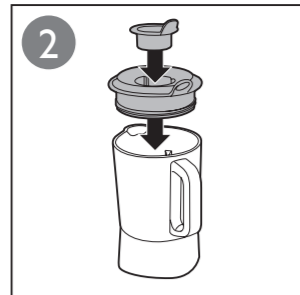
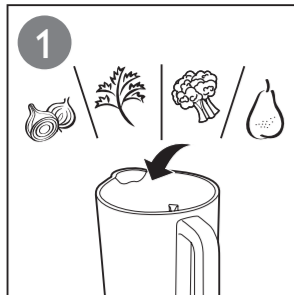
Italiano

Preparazione del frullatore con sistema di cottura

- Assemblare il frullatore con sistema di cottura come suggerito (Fig. 3).
- Verificare le quantità e le impostazioni per la lavorazione (Fig. 10).
- Aprire il coperchio e inserire gli ingredienti nel vaso frullatore.
- Inserire il misurino e chiudere il coperchio.
- Inserire la spina nella presa di corrente a muro.
 - L'apparecchio è pronto per l'uso.

Nota:

- Per rimuovere il vaso frullatore dal gruppo motore, sollevarlo da quest'ultimo. È normale che si formino dei graffi sulla resistenza o sulla superficie inferiore del gruppo lame dopo l'utilizzo. Questo non compromette le prestazioni o la durata dell'apparecchio.



English

Manual cooking mode (Fig. 5)

- Follow the steps in "Preparing your cooking blender".
- Turn the rotary knob to the manual mode **M** (step 3 in Fig. 5).
- Adjust the heating level by pressing **+/-** button and then press **OK** button to confirm.
- Adjust the cooking time by pressing **+/-** button.
- Press **OK** button to start cooking.
 - When cooking is completed, you will hear a few beeps.
- Turn the rotary knob to "0" position.
 - The LED display will turn off if there is no operation in 5 minutes. You can wake up the appliance and continue operating by pressing any function key.
- Unplug the appliance.
- Remove the blender jar from the motor unit (step 11 in Fig. 5).
 - This allows the heating element to cool down faster.
 - Be aware that the lid and the blender jar will be hot after cooking.
 - Be aware of the steam release when you lift the lid and measuring cup.

Warning Do not touch the bottom of blender jar and the heating element after cooking. It is very hot!

Español

Modo de cocción manual (figura 5)

- Siga los pasos que se indican en "Preparación del robot de cocina".
- Coloque el control giratorio en el modo manual **M** (paso 3 de la figura 5).
- Ajuste el nivel de temperatura pulsando los botones **+/-** y, a continuación, el botón **OK** para confirmar.
- Ajuste el tiempo de cocción pulsando los botones **+/-**.
- Pulse el botón **OK** para comenzar la cocción.
 - Cuando la cocción se haya completado, oírás una serie de pitidos.
- Coloque el control giratorio en la posición "0".
 - La pantalla LED se apagará si no se utiliza el aparato durante 5 minutos.
 - Puede volver a activar el aparato y continuar utilizándolo pulsando cualquier tecla de función.
- Desenchufe el aparato.
- Retire la jarra de la batidora de la unidad motora (paso 11 de la figura 5).
 - Esto permite que la resistencia se enfríe más rápido.
 - Tenga en cuenta que la tapa y la jarra de la batidora se calientan después de cocinar.
 - Tenga en cuenta que el vapor sale al abrir la tapa y el vaso medidor.

Advertencia: No toque la parte inferior de la jarra de la batidora ni la resistencia después de cocinar; estarán muy calientes.

9 Vierta los ingredientes cocinados/sopa desde la jarra de la batidora para evitar que se cocinen en exceso.

Français

Mode de cuisson manuel (Fig. 5)

- Suivez les étapes du chapitre « Préparation du mixeur cuisineur ».
- Placez le bouton rotatif sur le mode manuel **M** (étape 3 Fig. 5).
- Réglez le niveau de cuisson en appuyant sur le bouton **+/-** et appuyez sur le bouton **OK** pour confirmer.
- Réglez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **+/-**.
- Appuyez sur le bouton **OK** pour lancer la cuisson.
 - Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet plusieurs bips.
- Placez le bouton rotatif sur la position « 0 ».
 - L'écran LED s'éteint si l'appareil est inutilisé pendant 5 minutes. Vous pouvez rallumer l'appareil et continuer à l'utiliser en appuyant sur n'importe quel bouton.
- Débranchez l'appareil.
- Retirez le bol mélangeur du bloc moteur (étape 11 à la fig. 5).
 - Ceci permet à l'élément chauffant de refroidir plus rapidement.
 - Souvenez-vous que le couvercle et le bol du blender sont chauds après la cuisson.
 - Faites attention à la vapeur qui est libérée lorsque vous ouvrez le couvercle et la mesure graduée.

Attention : Ne touchez pas le fond du bol du blender ni l'élément chauffant après la cuisson. Ils sont très chauds !

9 Videz les ingrédients cuits/soupe du bol mélangeur pour éviter de trop les cuire.

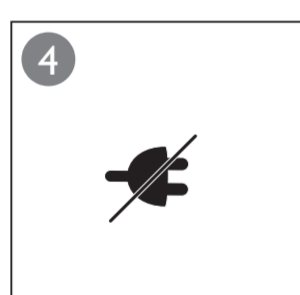
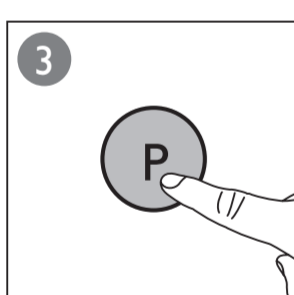
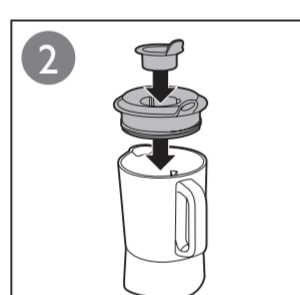
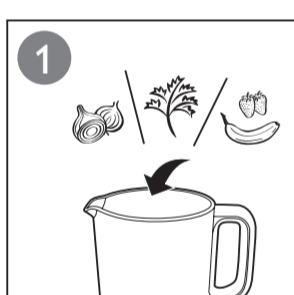
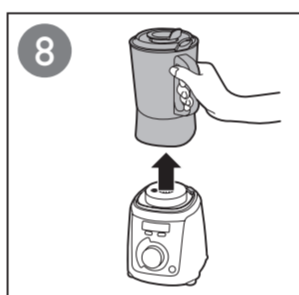
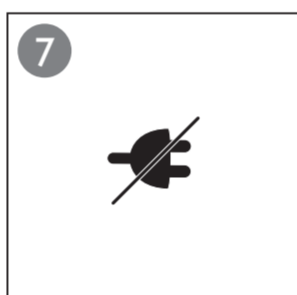
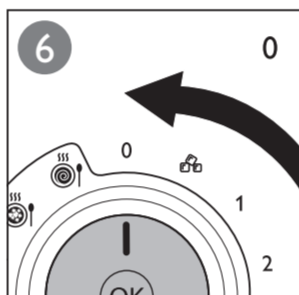
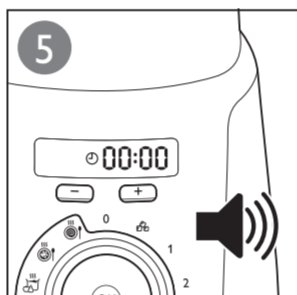
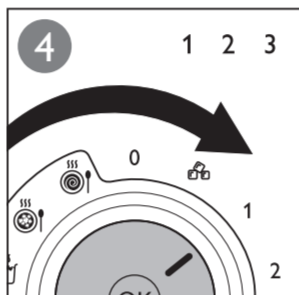
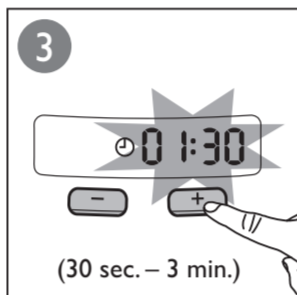
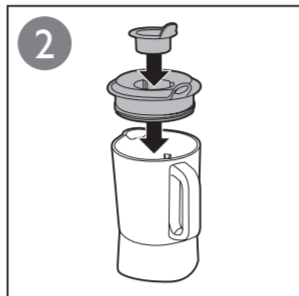
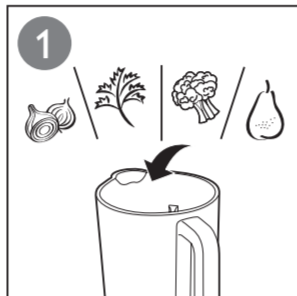
Italiano

Modalità di cottura manuale (Fig. 5)

- Seguire i passaggi in "Preparazione del frullatore con sistema di cottura".
- Ruotare la manopola girevole in modalità manuale **M** (passaggio 3 in Fig. 5).
- Regolare l'elemento riscaldante premendo il pulsante **+/-**, quindi premere **OK** per confermare.
- Regolare il tempo di cottura premendo il pulsante **+/-**.
- Premere il pulsante **OK** per avviare la cottura.
 - Quando la cottura è completata, vengono emessi alcuni segnali acustici.
- Impostare la manopola girevole su "0".
 - Il display a LED si spegnerà se non viene effettuata alcuna operazione entro 5 minuti. È possibile attivare l'apparecchio e proseguire il funzionamento premendo un pulsante qualsiasi.
- Scollegare l'apparecchio.
- Rimuovere il vaso frullatore dal gruppo motore (passaggio 11 in Fig. 5).
 - Questo consente alla serpentina di raffreddarsi più velocemente.
 - Si tenga presente che il coperchio e il vaso frullatore saranno bollenti dopo la cottura.
 - Fare attenzione al vapore che fuoriesce quando si aprono il coperchio e il dosatore.

Attenzione: Non toccare il fondo del vaso frullatore e la resistenza dopo la cottura. Sono bollenti!

9 Versare gli ingredienti cotti/zuppa fuori dal vaso frullatore per evitare di cuocerli troppo.



English

Pulse (Fig. 8)

- Follow the steps in "Preparing your cooking blender".
- Press and hold the Pulse button to start processing (step 3 in Fig. 8) until getting the result desired.
- Unplug the appliance.

Español

Pulse (figura 8)

- Siga los pasos que se indican en "Preparación del robot de cocina".
- Mantenga pulsado el botón Pulse para comenzar el proceso (paso 3 de la figura 8) hasta que obtenga el resultado deseado.
- Desenchufe el aparato.

Français

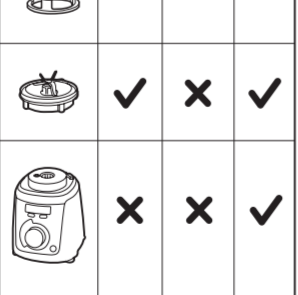
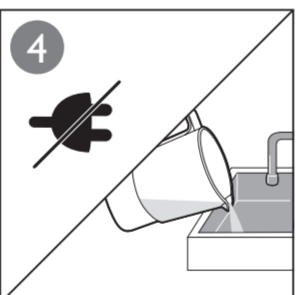
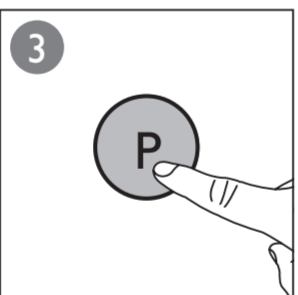
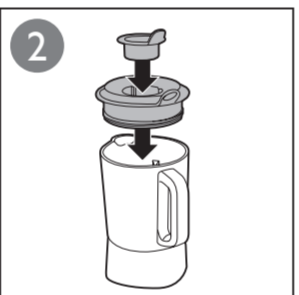
Pulse (fig. 8)

- Suivez les étapes du chapitre « Préparation du mixeur cuisineur ».
- Maintenez enfoncé le bouton Pulse pour lancer la préparation (étape 3 Fig. 8) jusqu'à obtention du résultat souhaité.
- Débranchez l'appareil.

Italiano

Pulse (Fig. 8)

- Seguire i passaggi in "Preparazione del frullatore con sistema di cottura".
- Tenere premuto il pulsante Pulse per avviare la lavorazione (passaggio 3 in Fig. 8) fino a ottenere il risultato desiderato.
- Scollegare l'apparecchio.



English

Cleaning (Fig. 9)

- Plug in the power cord.
- Pour in non-abrasive cleaning detergent and warm soapy water (no more than half of maximum capacity).
- Insert the measuring cup and the lid.
- Press Pulse button for 3 to 5 times.
- Keep the soapy water in the blender jar for 15 minutes.
- Unplug the appliance and then pour out to empty the blender jar.
- Rinse under tap to clean the blender jar.

- Note:**
- Do not use any metallic or sharp-edged utensils on the blade unit to avoid scratching on the surface.
 - Do not use metal wool or brush to wash the blade unit to avoid scratching.
 - Use only soft cloth when cleaning the motor unit and blade unit.
 - Do not put the blade unit into the dishwasher.**

- Tip:**
- Use soft cloth to clean the heating element after using. This can ensure the best and consistent cooking performance.

Español

Limpieza (figura 9)

- Enchufe el cable de alimentación.
- Utilice productos de limpieza no abrasivos y agua tibia (no llene más de la mitad de la capacidad máxima).
- Coloque el vaso medidor y la tapa.
- Pulse el botón Pulse de 3 a 5 veces.
- Mantenga el agua jabonosa en la jarra de la batidora durante 15 minutos.
- Desenchufe el aparato y vacíe el agua de la jarra de la batidora.
- Enjuague la jarra de la batidora bajo el agua.

- Nota:**
- No utilice utensilios metálicos ni afilados al limpiar la unidad de cuchillas para evitar que la superficie se raye.
 - No utilice cepillos o estropajos de fibras metálicas para limpiar la unidad de cuchillas, con el fin de que no se raye.
 - Utilice únicamente un paño suave para limpiar la unidad motora y la unidad de cuchillas.
 - No coloque la unidad de cuchillas en el lavavajillas.**

- Consejo:**
- Utilice un paño suave para limpiar la resistencia después de cada uso. De este modo se puede garantizar el mejor rendimiento de preparación de forma uniforme.

Français

Nettoyage (fig. 9)

- Branchez le cordon d'alimentation.
- Versez un détergent non abrasif et de l'eau chaude savonneuse (pas plus de la moitié de la capacité maximum).
- Insérez le verre gradué et le couvercle.
- Appuyez sur le bouton Pulse 3 à 5 fois.
- Conservez l'eau savonneuse dans le bol blender pendant 15 minutes.
- Débranchez l'appareil et videz le bol blender.
- Rincez le bol blender à l'eau du robinet.

- Remarque :**
- N'utilisez pas d'ustensils métalliques ou pointus sur la lame afin de ne pas rayer la surface.
 - N'utilisez pas de papier de verre, de tampon abrasif ou de brosse pour nettoyer la lame afin d'éviter les rayures.
 - Utilisez uniquement un chiffon doux lorsque vous nettoyez le bloc moteur et l'ensemble de lames.
 - Ne mettez pas l'ensemble de lames au lave-vaisselle.**

- Conseil :**
- Utilisez un chiffon doux pour nettoyer l'élément chauffant après utilisation. Cela garantit des performances de cuisson homogènes et optimales.

English

Blending (Fig. 6)

- Follow the steps in "Preparing your cooking blender".
- When the LED display is blinking and showing 00:00, the appliance is ready to use.
- Turn the rotary knob to a speed setting (step 4 in Fig. 6).
 - The blending process starts and the blending time will count up on the LED display.

- Note:**
- To avoid overheating, the appliance will turn off automatically after working for 3 minutes.
 - Or you can set the blending time by pressing **+/-** button and then select a speed setting. The adjustable time ranges from 30 seconds to 3 minutes.
 - When the blending process starts, the blending time will count down on the LED display. The appliance will stop blending when the pre-set time is reached.

- When blending is completed, you will hear a few beeps.
- Turn the rotary knob to "0" position.
 - The LED display will turn off if there is no operation in 5 minutes. You can wake up the appliance and continue operating by pressing any function key.
- Unplug the appliance.

Note:

- Do not blend dry ingredients (for example pepper corn or star anise). It will damage the coating and affect the cooking performance.

Español

Batir (figura 6).

- Siga los pasos que se indican en "Preparación del robot de cocina".
- Cuando la pantalla LED parpadea y muestra 00:00, significa que el aparato está listo para su uso.
- Coloque el control giratorio en una de las posiciones de velocidad (paso 4 de la figura 6).
 - El proceso de batido se inicia y en la pantalla LED se cuenta el tiempo que dura.

- Nota:**
- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato se apagará automáticamente después de 3 minutos de funcionamiento.
 - También puede ajustar el tiempo de batido pulsando los botones **+/-** y, a continuación, seleccionando una posición de velocidad. Los intervalos de tiempo varían desde 30 segundos a 3 minutos. Cuando el proceso de batido se inicia, la pantalla LED mostrará la cuenta atrás. El aparato detendrá el proceso cuando llegue al tiempo seleccionado.

4 Cuando el proceso de batido se haya completado, oírás una serie de pitidos.

- Coloque el control giratorio en la posición "0".
 - La pantalla LED se apagará si no se utiliza el aparato durante 5 minutos.
 - Puede volver a activar el aparato y continuar utilizándolo pulsando cualquier tecla de función.
- Desenchufe el aparato.

Nota:

- No mezcle ingredientes secos (por ejemplo, pimienta en grano o anís estrellado). Puede dañar el revestimiento y afecta al rendimiento de cocción.

Français

Mixage (Fig. 6)

- Suivez les étapes du chapitre « Préparation du mixeur cuisineur ».
- Une fois que l'écran LED clignote et affiche 00:00, l'appareil est prêt à l'emploi.
- Placez le bouton rotatif sur une vitesse (étape 4 Fig. 6).
 - Le mixage démarre et le temps définit sur l'écran LED.

- Remarque :**
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil s'éteint automatiquement après 3 minutes d'utilisation.
 - Vous pouvez également définir le temps de mixage en appuyant sur le bouton **+/-**, puis en sélectionnant une vitesse. Le minuteur peut être défini sur une durée allant de 30 secondes à 3 minutes. Lorsque le mixage démarre, le temps définit sur l'écran LED. L'appareil arrête de mixer à la fin du temps prédéfini.

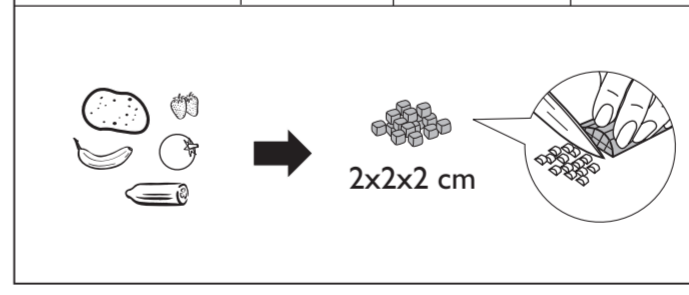
- À la fin du mixage, l'appareil émet plusieurs bips.
- Placez le bouton rotatif sur la position « 0 ».
 - L'écran LED s'éteint si l'appareil est inutilisé pendant 5 minutes. Vous pouvez rallumer l'appareil et continuer à l'utiliser en appuyant sur n'importe quel bouton.
- Débranchez l'appareil.

Remarque :

- Ne mixez pas d'ingrédients secs (par exemple, des grains de poivre ou de l'anis étoilé). Vous risquez d'endommager le revêtement et cela aurait une incidence sur les performances de cuisson.

10

| | Kg (MAX) | ⏰ | ⏱ (min.) |
|--|----------|---|----------|
| | 1500 ml | 4 | 1 |
| | 1500 ml | 4 | 1,5 |
| | 1500 ml | 4 | 1 |
| | 1500 ml | 4 | 1 |
| | 1200 ml | 4 | 1 |
| | 12 x | | - |
| | 1500 ml | | 25 |
| | 1000 ml | | 25 |
| | 1000 ml | | 20 |



English

If the blade unit or the motor gets blocked, switch off the appliance and use a spatula to dislodge the ingredients that block the blade unit. It is recommended to reduce ingredient amount and cut very hard ingredients into smaller pieces before processing.

Español

Si la unidad de cuchillas o el motor se bloquean, apague el aparato y utilice la espátula para retirar los ingredientes que obstruyen la unidad de cuchillas. Se recomienda reducir la cantidad de ingredientes y cortar los ingredientes muy duros en trozos más pequeños antes de procesarlos.

Français

Si l'ensemble lames ou le moteur se bloque, éteignez l'appareil et utilisez une spatule pour enlever les ingrédients qui bloquent l'ensemble lames. Il est recommandé de réduire la quantité d'ingrédients et de couper les ingrédients très durs en petits morceaux avant utilisation.

Italiano

Se il gruppo lame o il motore si bloccano, spegnere l'apparecchio e usare una spatola per staccare gli ingredienti che bloccano il gruppo lame. Si consiglia di ridurre la quantità degli ingredienti e di tagliare gli ingredienti più duri in parti più piccole prima di lavorarli.

Italiano

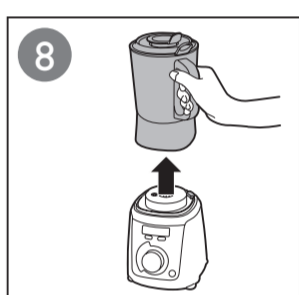
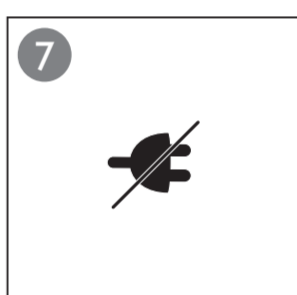
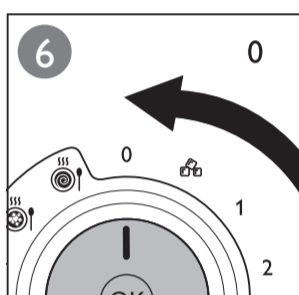
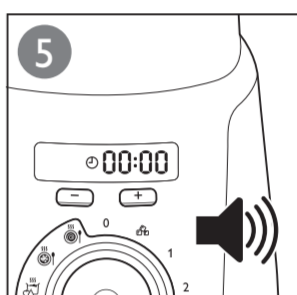
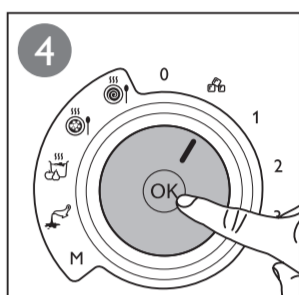
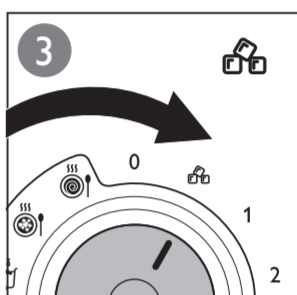
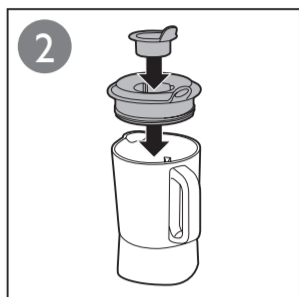
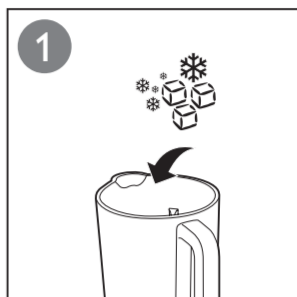
Frullatura (Fig. 6)

- Seguire i passaggi in "Preparazione del frullatore con sistema di cottura".
- Quando il display a LED lampeggia e mostra 00:00, l'apparecchio è pronto per essere utilizzato.
- Impostare la manopola girevole su una impostazione della velocità (passaggio 4 in Fig. 6).
 - Il processo di frullatura si avvia e il tempo sul display a LED inizia ad aumentare.
 - Nota: per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo aver lavorato per 3 minuti.
 - Il tempo di frullatura può essere impostato premendo il pulsante **+/-** e poi selezionando una impostazione della velocità. Il tempo può variare da 30 secondi a 3 minuti. Quando il processo di frullatura viene avviato, il tempo diminuirà sul display a LED. L'apparecchio interromperà il processo quando il tempo preimpostato verrà raggiunto.

- Quando il processo di frullatura viene completato, vengono emessi alcuni segnali acustici.
- Quando il display a LED si spegnerà se non viene effettuata alcuna operazione entro 5 minuti. È possibile attivare l'apparecchio e proseguire il funzionamento premendo un pulsante qualsiasi.
- Scollegare l'apparecchio.

Nota:

- Non frullare ingredienti secchi (per esempio, pepe in grani o anice stellato). Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento e compromettere le prestazioni di cottura.



English

Ice crushing (Fig. 7)

You can use the ice crushing program to crush ice. The program will stop automatically when all ice is crushed.

- Follow the steps in "Preparing your cooking blender".
- Turn the rotary knob to the ice crushing setting.
- Press OK to start ice crushing.
 - When processing is completed, you will hear a few beeps.
- Turn the rotary knob to "0" position after processing.
 - The LED display will turn off if there is no operation in 5 minutes. You can wake up the appliance and continue operating by pressing any function key.
- Unplug the appliance.

Español

Picado de hielo (figura 7)

Puede utilizar el programa de picado de hielo para picar hielo. El programa se detendrá automáticamente cuando todo el hielo se haya picado.

- Siga los pasos que se indican en "Preparación del robot de cocina".
- Gire el control giratorio a la posición de picado de hielo.
 - Cuando el proceso se haya completado, oírás una serie de pitidos.
- Pulse OK para empezar a picar hielo.
 - La pantalla LED se apagará si no se utiliza el aparato durante 5 minutos.
 - Puede volver a activar el aparato y continuar utilizándolo pulsando cualquier tecla de función.
- Desenchufe el aparato.

Français

Piler de la glace (fig. 7)

Vous pouvez utiliser le programme de glace pilée pour piler de la glace. Le programme s'arrête automatiquement lorsque toute la glace est pilée.

- Suivez les étapes du chapitre « Préparation du mixeur cuisineur ».
- Réglez le bouton rotatif sur le réglage de glace pilée.
- Appuyez sur OK pour commencer à piler de la glace.
 - Lorsqu'il a terminé, l'appareil émet plusieurs signaux sonores.
- Réglez le bouton rotatif sur la position « 0 » après utilisation.
 - L'écran LED s'éteint si l'appareil est inutilisé pendant 5 minutes. Vous pouvez rallumer l'appareil et continuer à l'utiliser en appuyant sur n'importe quel bouton.
- Débranchez l'appareil.

Italiano

Tritare il ghiaccio (Fig. 7)

Per sminuzzare il ghiaccio è possibile utilizzare l'apposito programma per tritare il ghiaccio. Il programma si arresta automaticamente quando tutto il ghiaccio è stato sminuzzato.

- Seguire i passaggi in "Preparazione del frullatore per la cottura".
- Ruotare la manopola sull'impostazione per tritare il ghiaccio.
- Premere OK per avviare il processo.
 - Una volta concluso, vengono emessi dei segnali acustici.
- Ruotare la manopola in posizione "0" dopo la lavorazione.
 - Il display a LED si spegne se non viene effettuata alcuna operazione entro 5 minuti. È possibile riattivare l'apparecchio e continuare a utilizzarlo premendo un pulsante qualsiasi.
- Scollegare l'apparecchio.