



HR2092
HR2098
HR2099



EN User manual IT Manuale utente
ES Manual del usuario PT Manual do utilizador

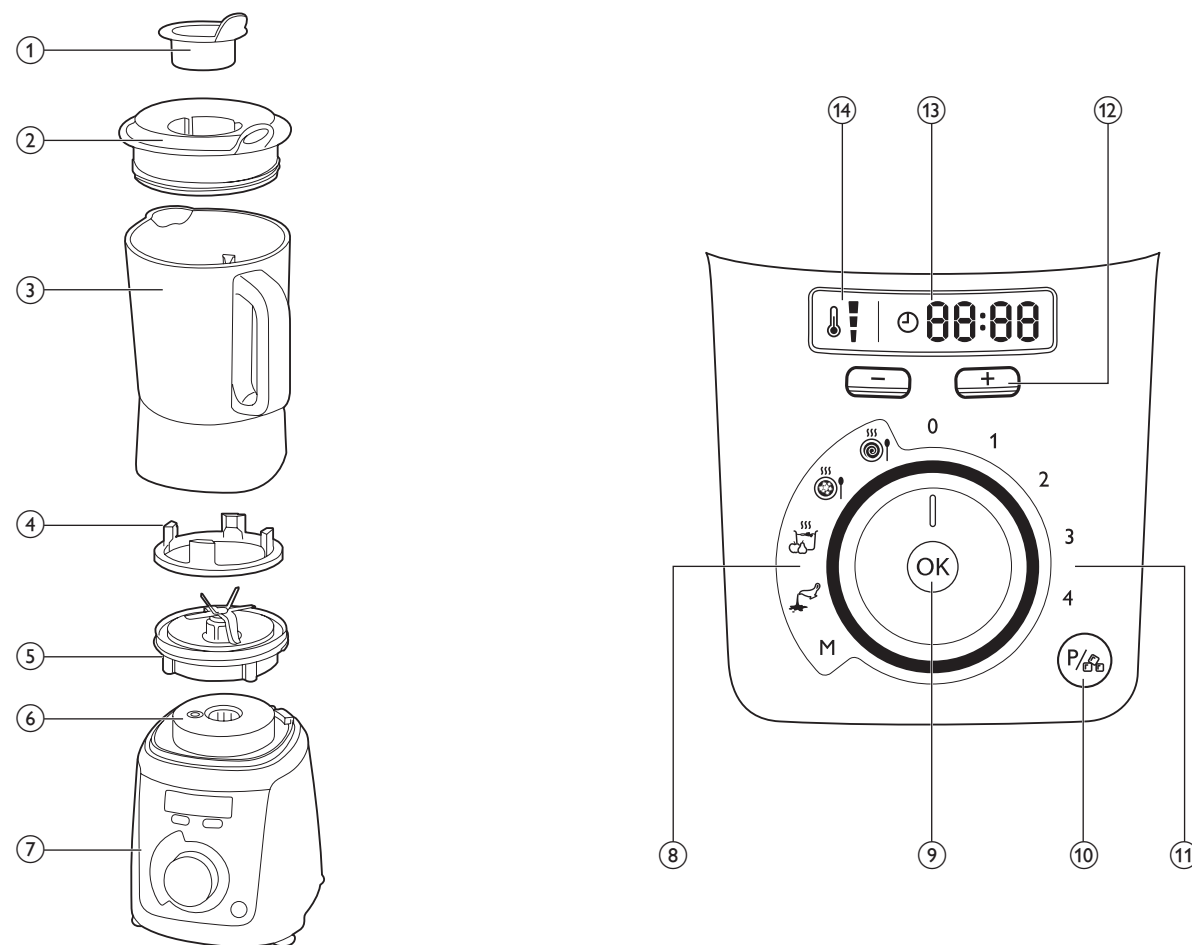
PHILIPS



Specifications are subject to change without notice
© 2015 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

4240 002 00383

1



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 para picar hielo
Sopa espesa	⑪ Posiciones de velocidad para batir
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

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 impulso/tritaghaccio
Zuppa con pezzi interi	⑪ Impostazioni della 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

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 / Ice crush button
Chunky soup	⑪ Blending speed settings
Compote	⑫ Heating level and timer adjustment buttons (+/-)
Sauce	LED display
Manual setting M	⑬ Timer (MM:SS)
	⑭ Heating Level

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. 8).

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 8).

Italiano

Primo utilizzo

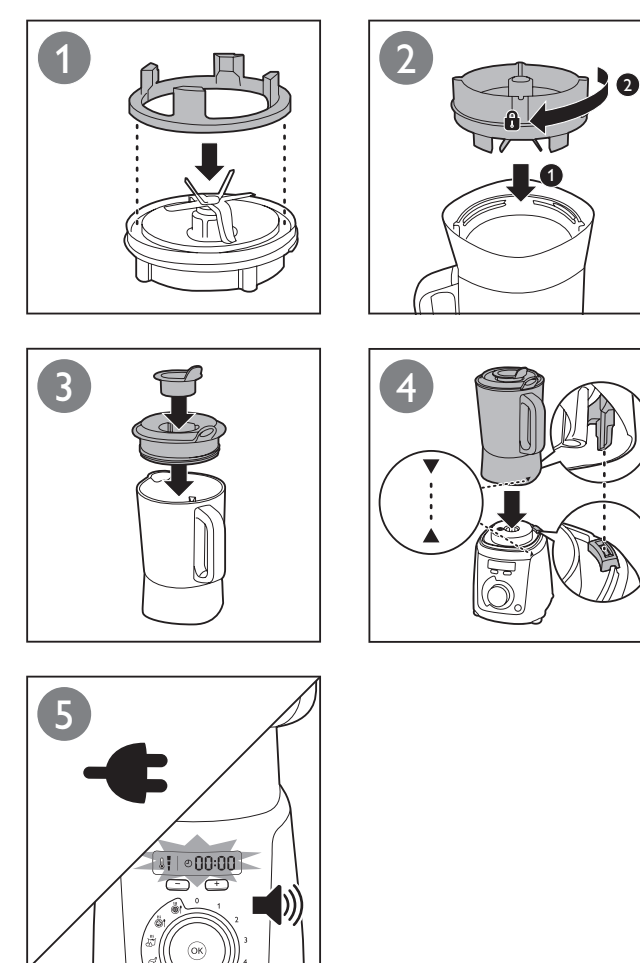
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con il cibo (vedere "Pulizia" nella Fig. 8).

Português

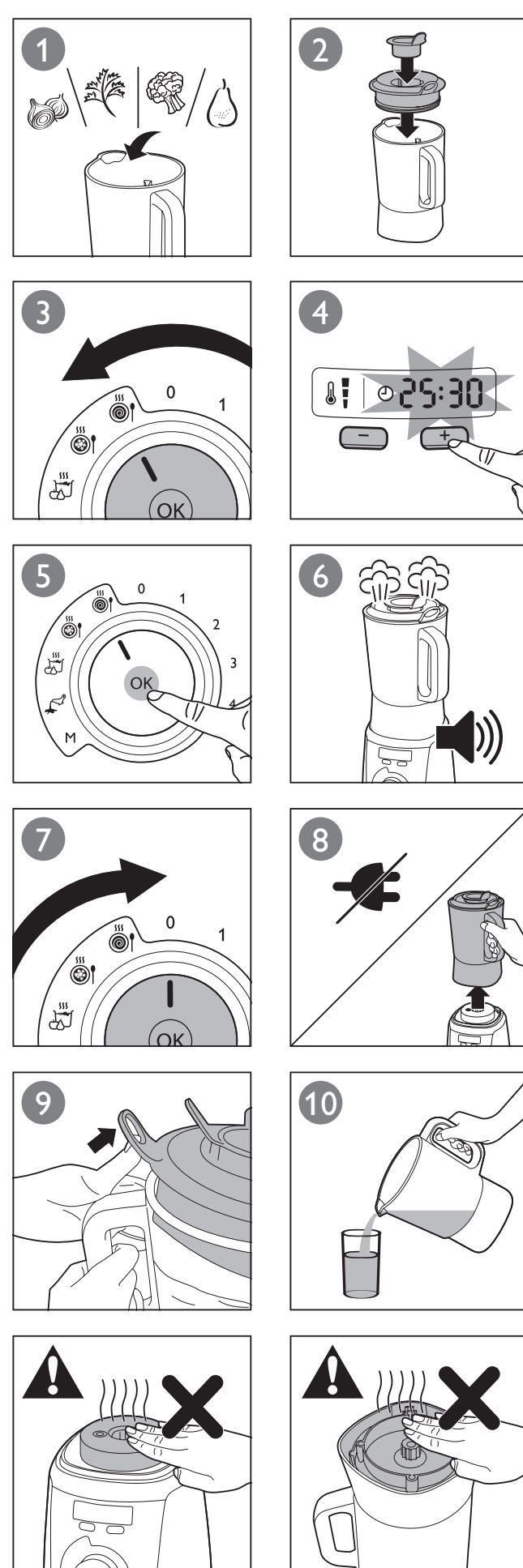
Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte "Limpeza" na Fig. 8).

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
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: 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
Suggested recipe	Tomato creamy soup	Chicken soup	Apple compote	Bolognese	

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 +/-.
- Pulse OK para comenzar la cocción.
 - Cuando la cocción se haya completado, oírás 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 utilizando 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
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: 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
Receta sugerida	Sopa de tomate cremosa	Sopa de pollo	Compota de manzana	Salsa boloñesa	

Italiano

Modalità di cottura preimpostata (Fig. 4)

- Seguire i passaggi in "Preparazione del frullatore con sistema di cottura".
- Ruotare la manopola girevole sulla funzione preimpostata prescelta (passaggio 3 in Fig. 4).
 - Per regolare il tempo di cottura, premere il pulsante +/-.
- 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
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: 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
Ricetta suggerita	Zuppa cremosa di pomodori	Zuppa di pollo	Composta di mele	Ragù	

Português

Modo de preparação predefinido (Fig. 4)

- Siga os passos em "Preparação da sua liquidificadora com aquecimento".
- Coloque o botão rotativo na função predefinida de que necessita (passo 3 na Fig. 4).
 - Para ajustar o tempo de preparação, prima o botão +/-.
- Pressione OK para iniciar a preparação.
 - Quando a preparação estiver concluída, ouvirá alguns sinais sonoros.
- Coloque o botão rotativo na posição "0" depois da preparação.
 - O visor LED apaga-se se não for efectuada nenhuma operação durante 5 minutos. Pode reactivar o aparelho e prosseguir com a operação premindo qualquer uma das teclas de função.
 - Se quiser que os alimentos cozidos fiquem mais macios, mude para o modo de cozedura manual para cozer durante mais tempo. Siga os passos indicados em "Modo de preparação manual".
- Desligue o aparelho.
- Retire o copo misturador do motor (passo 9 na Fig. 4).
 - Isto permite que a resistência arrefeça mais rapidamente.
 - Tenha em atenção que a tampa e o copo misturador estão quentes depois de terminar de cozinhar.
 - Tenha cuidado com o vapor libertado quando abre a tampa e o copo medidor.

Modo de preparação predefinido	Sopa passada	Sopa com pedaços	Doce de fruta	Molho	M
Tempo de preparação predefinido	25 minutos	25 minutos	20 minutos	25 minutos	-
Tempo de preparação ajustável	15 – 35 minutos	15 – 35 minutos	15 – 30 minutos	15 – 35 minutos	30 segundos – 60 minutos
Nível de aquecimento ajustável	-	-	-	-	BAIXA: Manter quente, derreter manteiga para sobremesas ou massa para crepes MÉDIA: Ferver lentamente, cozinhar pequenas quantidades de ingredientes, como comida para bebé ou molhos ALTA: Ferver alimentos mais rapidamente
Receta sugerida	Sopa cremosa de tomate	Canja de galinha	Mousse de maçã	Bolonhesa	

English

Preparing your cooking blender

- Assemble your cooking blender as suggested (Fig. 3).
- Check the quantity and settings for processing (Fig. 9).
- 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 resistance or on 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 9).
- 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.

Note:

- 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.

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. 9).
- 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.

Note:

- 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.

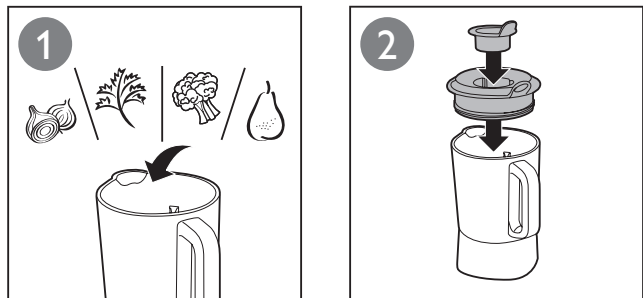
Português

Preparação da sua liquidificadora com aquecimento

- Monte a sua liquidificadora com aquecimento como sugerido (Fig. 3).
- Verifique a quantidade e as regulações para o processamento (Fig. 9).
- Abra a tampa e coloque os ingredientes no copo.
- Insira o copo medidor e feche a tampa.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica.
 - O aparelho está pronto a utilizar.

Note:

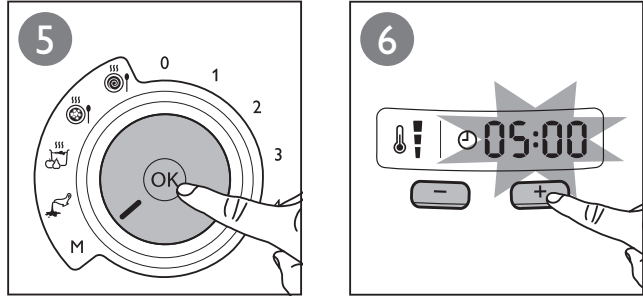
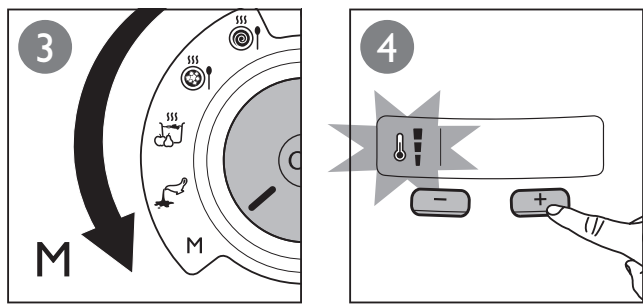
- Para remover o copo misturador do motor, levante-o para fora do motor.
- É normal que surjam riscos na resistência ou na superfície inferior da lâmina depois da utilização. Isto não afecta o desempenho ou a vida útil do aparelho.



English

Manual cooking mode (Fig. 5)

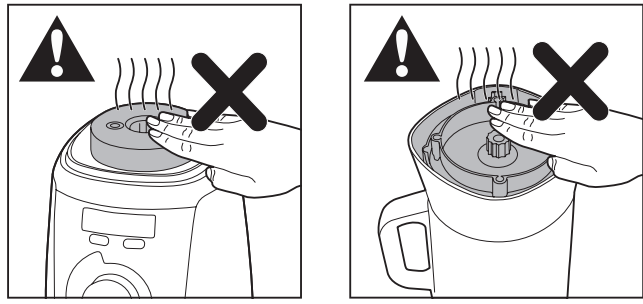
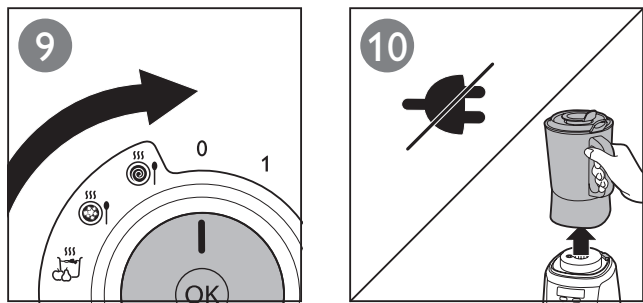
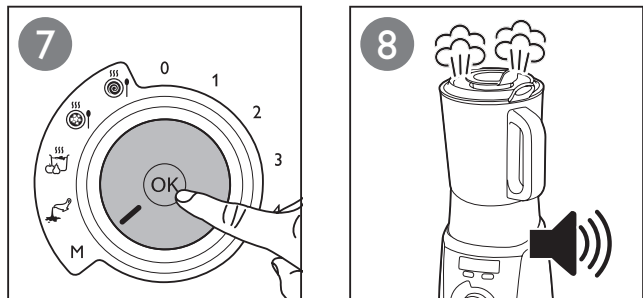
- 1 Follow the steps in "Preparing your cooking blender".
 - 2 Turn the rotary knob to the manual mode **M** (step 3 in Fig. 5).
 - 3 Adjust the heating level by pressing **+/-** button and then press **OK** button to confirm.
 - 4 Adjust the cooking time by pressing **+/-** button.
 - 5 Press **OK** button to start cooking.
 - ↳ When cooking is completed, you will hear a few beeps.
 - 6 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.
 - 7 Unplug the appliance.
 - 8 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)

- 1 Siga los pasos que se indican en "Preparación del robot de cocina".
 - 2 Coloque el control giratorio en el modo manual **M** (paso 3 de la figura 5).
 - 3 Ajuste el nivel de temperatura pulsando los botones **+/-** y, a continuación, el botón **OK** para confirmar.
 - 4 Ajuste el tiempo de cocción pulsando los botones **+/-**.
 - 5 Pulse el botón **OK** para comenzar la cocción.
 - ↳ Cuando la cocción se haya completado, oírás una serie de pitidos.
 - 6 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.
 - 7 Desenchufe el aparato.
 - 8 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.**



Italiano

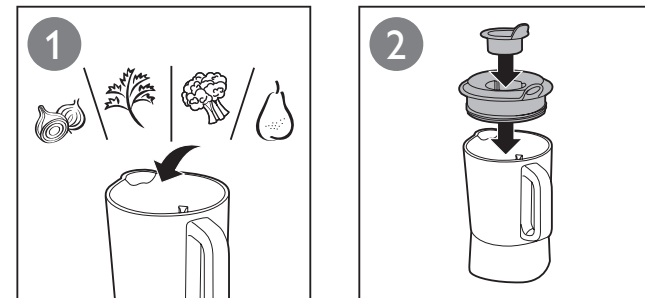
Modalità di cottura manuale (Fig. 5)

- 1 Seguire i passaggi in "Preparazione del frullatore con sistema di cottura".
 - 2 Ruotare la manopola girevole in modalità manuale **M** (passaggio 3 in Fig. 5).
 - 3 Regolare l'elemento riscaldante premendo il pulsante **+/-**, quindi premere **OK** per confermare.
 - 4 Regolare il tempo di cottura premendo il pulsante **+/-**.
 - 5 Premere il pulsante **OK** per avviare la cottura.
 - ↳ Quando la cottura è completata, vengono emessi alcuni segnali acustici.
 - 6 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.
 - 7 Scollegare l'apparecchio.
 - 8 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!**

Português

Modo de preparação manual (Fig. 5)

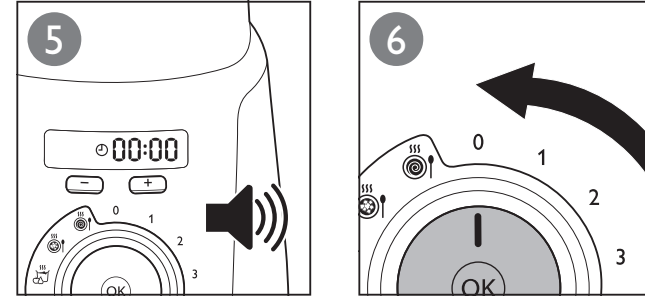
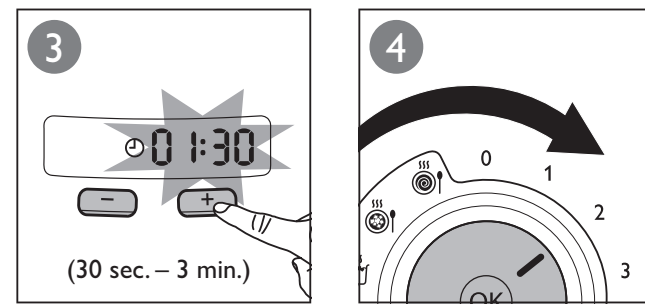
- 1 Siga os passos em "Preparação da sua liquidificadora com aquecimento".
 - 2 Coloque o botão rotativo no modo manual **M** (passo 3 na Fig. 5).
 - 3 Ajuste o nível de aquecimento premindo o botão **+/-** e, em seguida, prima o botão **OK** para confirmar.
 - 4 Ajuste o tempo de preparação premindo o botão **+/-**.
 - 5 Prima o botão **OK** para iniciar a preparação.
 - ↳ Quando a preparação estiver concluída, ouvirá alguns sinais sonoros.
 - 6 Coloque o botão rotativo na posição "0".
 - O visor LED apaga-se se não for efectuada nenhuma operação durante 5 minutos. Pode reactivar o aparelho e prosseguir com a operação premindo qualquer uma das teclas de função.
 - 7 Desligue o aparelho.
 - 8 Retire o copo misturador do motor (passo 11 na Fig. 5).
 - Isto permite que a resistência aqueça mais rapidamente.
 - Tenha em atenção que a tampa e o copo misturador estão quentes depois de terminar de cozinhar.
 - Tenha cuidado com o vapor libertado quando abre a tampa e o copo medidor.
- Aviso: Não toque na parte inferior do copo misturador nem na resistência depois de cozinhar. Estão muito quentes!**



English

Blending (Fig. 6)

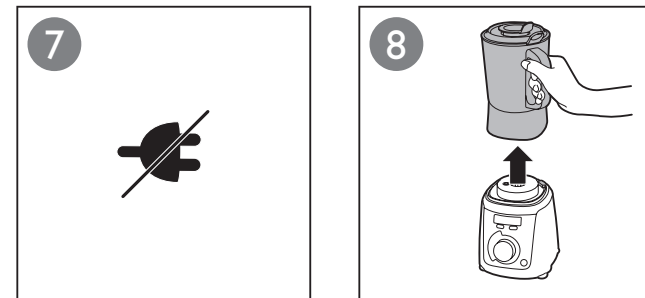
- 1 Follow the steps in "Preparing your cooking blender".
 - 2 When the LED display is blinking and showing 00:00, the appliance is ready to use.
 - 3 Turn the rotary knob to a speed setting (step 4 in Fig. 6).
 - ↳ The blending process starts and the blending time will count up on the LED display.
- 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.
- 4 When blending is completed, you will hear a few beeps.
 - 5 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.
 - 6 Unplug the appliance.



Español

Batir (figura 6).

- 1 Siga los pasos que se indican en "Preparación del robot de cocina".
 - 2 Cuando la pantalla LED parpadea y muestra 00:00, significa que el aparato está listo para su uso.
 - 3 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.
 - 5 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.
 - 6 Desenchufe el aparato.



Português

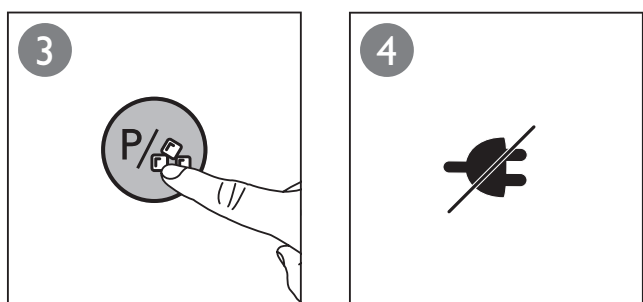
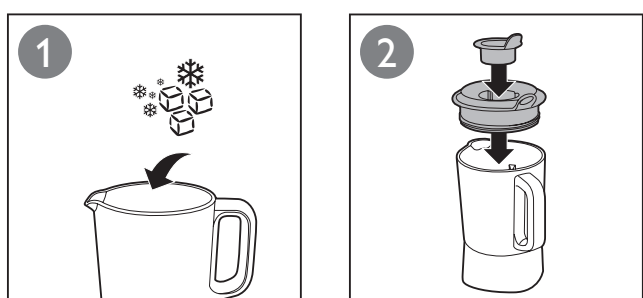
Liquidificação (Fig. 6)

- 1 Siga os passos em "Preparação da sua liquidificadora com aquecimento".
 - 2 Quando o visor LED estiver intermitente e apresentar 00:00, o aparelho está pronto a usar.
 - 3 Coloque o botão rotativo numa regulação da velocidade (passo 4 na Fig. 6).
 - ↳ O processo de liquidificação inicia e o visor LED apresenta uma contagem crescente do tempo de liquidificação.
- Sugestão:** Para evitar um sobreaquecimento, o aparelho desliga-se automaticamente depois de funcionar durante 3 minutos.
- Ou pode definir o tempo de processamento premindo o botão **+/-** e, em seguida, selecione uma regulação de velocidade. O tempo ajustável estende-se dos 30 segundos aos 3 minutos. Quando o processo de liquidificação inicia, o visor LED apresenta uma contagem decrescente do tempo de liquidificação. O aparelho pára de liquidificar quando o tempo predefinido for alcançado.
- 4 Quando a liquidificação estiver concluída, ouvirá alguns sinais sonoros.
 - 5 Coloque o botão rotativo na posição "0".
 - O visor LED apaga-se se não for efectuada nenhuma operação durante 5 minutos. Pode reactivar o aparelho e prosseguir com a operação premindo qualquer uma das teclas de função.
 - 6 Desligue o aparelho.

Italiano

Frullatura (Fig. 6)

- 1 Seguire i passaggi in "Preparazione del frullatore con sistema di cottura".
 - 2 Quando il display a LED lampeggia e mostra 00:00, l'apparecchio è pronto per essere utilizzato.
 - 3 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.
- 4 Quando il processo di frullatura viene completato, vengono emessi alcuni segnali acustici.
 - 5 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.
 - 6 Scollegare l'apparecchio.



English

Pulse and Ice crushing (Fig. 7)

- 1 Follow the steps in "Preparing your cooking blender".
- 2 Press and hold the **Pulse/Ice** crush button to start processing (step 3 in Fig. 7) until getting the result desired.
- 3 Unplug the appliance.

Español

Picado de hielo (figura 7)

- 1 Siga los pasos que se indican en "Preparación del robot de cocina".
- 2 Mantenga pulsado el botón para **picar hielo** para comenzar el proceso (paso 3 de la figura 7) hasta que obtenga el resultado deseado.
- 3 Desenchufe el aparato.

Italiano

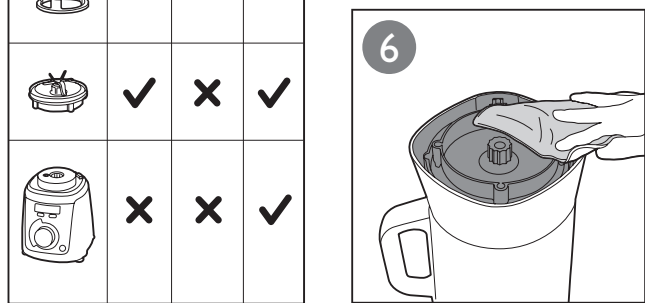
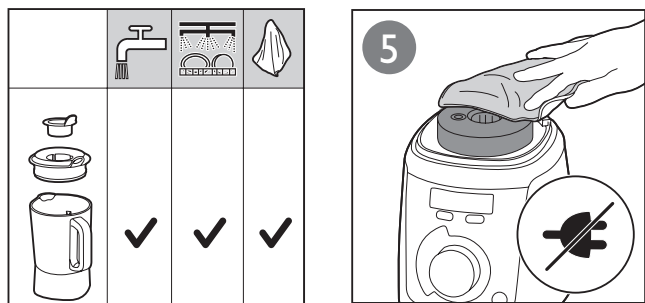
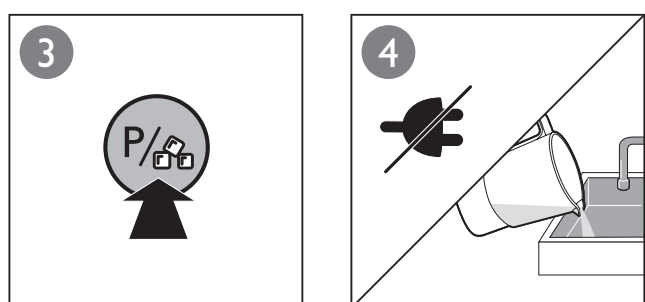
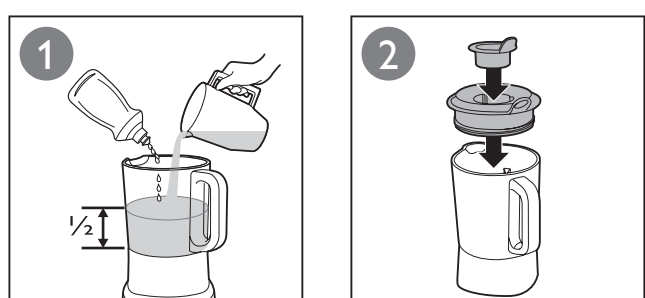
Funzione a impulsi e tritaggiaccio (Fig. 7)

- 1 Seguire i passaggi in "Preparazione del frullatore con sistema di cottura".
- 2 Tenere premuto il pulsante **impulsi/tritaggiaccio** per avviare il processo (passaggio 3 in Fig. 7) fino a che non si ottiene il risultato desiderato.
- 3 Scollegare l'apparecchio.

Português

Função "Pulse" e picar gelo (Fig. 7)

- 1 Siga os passos em "Preparação da sua liquidificadora com aquecimento".
- 2 Mantenha o botão "Pulse"/picar gelo premido para iniciar o processamento (passo 3 na Fig. 7) e até obter o resultado pretendido.
- 3 Desligue o aparelho.



Português

Limpeza (Fig. 8)

- 1 Ligue o cabo de alimentação.
 - 2 Adicione detergente não abrasivo e água quente com sabão (até metade da capacidade máxima).
 - 3 Insira o copo medidor e a tampa.
 - 4 Prima o botão "Pulse"/picar gelo 3 a 5 vezes.
 - 5 Deixe a água com detergente no copo medidor durante 15 minutos.
 - 6 Desligue a ficha do aparelho e, em seguida, verta a água para esvaziar o copo medidor.
 - 7 Enxágue em água corrente para limpar o copo medidor.
- Nota:**
- Não utilize utensílios metálicos ou afiados nas lâminas para evitar riscar a superfície.
 - Não utilize esfregões nem escovas de aço para lavar as lâminas, para evitar riscos.
 - Utilize apenas um pano macio para limpar o motor e a lâmina.
 - Não coloque a lâmina na máquina de lavar loiça.
- Sugestão:**
- Utilize um pano macio para limpar a resistência após a utilização. Isto pode assegurar o melhor e mais consistente desempenho de preparação.

English

Cleaning (Fig. 8)

- 1 Plug in the power cord.
- 2 Pour in non-abrasive cleaning detergent and warm soapy water (no more than half of maximum capacity).
- 3 Insert the measuring cup and the lid.
- 4 Press **Pulse/Ice** crush button for 3 to 5 times.
- 5 Keep the soapy water in the blender jar for 15 minutes.
- 6 Unplug the appliance and then pour out to empty the blender jar.
- 7 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 8)

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

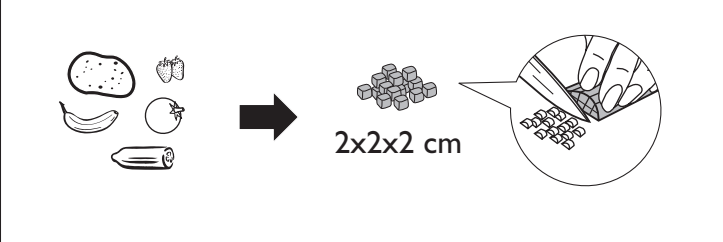
- Nota:**
- No utilice utensilios metálicos ni afilados al limpiar la unidad de cuchillas para evitar que la superficie se raye.
 - No utilice cepillos o estropajos de fibras metálicas para limpiar la unidad de cuchillas, con el fin de que no se raye.
 - Utilice únicamente un paño suave para limpiar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

Italiano

Pulizia (Fig. 8)

- 1 Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente.
 - 2 Versare un detergente non abrasivo e acqua calda saponata (a non più di metà della capacità massima).
 - 3 Inserire il misurino e il coperchio.
 - 4 Premere il pulsante **impulsi/tritaggiaccio** per 3-5 volte.
 - 5 Tenere l'acqua saponata nel vaso frullatore per 15 minuti.
 - 6 Scollegare l'apparecchio quindi svuotare il vaso frullatore.
 - 7 Sciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Nota:**
- Non utilizzare oggetti metallici o appuntiti sul gruppo motore per evitare graffi sulla superficie.
 - Non utilizzare pagliette o spazzole in metallo per pulire il gruppo motore per evitare graffi.
 - Utilizzare solo un panno morbido per pulire il gruppo motore e il gruppo lame.
 - Non inserire il gruppo lame in lavastoviglie.
- Suggerimento:**
- Utilizzare un panno morbido per pulire la resistenza dopo l'uso. Questo assicura prestazioni di cottura ottimali e costanti.

	kg (MAX)	(min)	(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.

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.

Português

Se a lâmina ou o motor ficarem bloqueados, desligue o aparelho e utilize uma espátula para remover os ingredientes que estão a bloquear a lâmina. Recomendamos a redução da quantidade de ingredientes e o corte de ingredientes muito duros em pedaços mais pequenos antes do processamento.