



EN User manual
FR Mode d'emploi

AR دليل المستخدم
FA راهنمای کاربر

PHILIPS

1

<p>English</p> <p>① Measuring cup ② Lid ③ Blender jar ④ Sealing ring for blender/mill blade unit ⑤ Blade unit for blender and mill (2 sets for HR2114) ⑥ Control knob ⑦ Pulse setting ⑧ Speed settings ⑨ Blade unit for mini chopper (2 sets for HR2113) ⑩ Sealing ring for mini chopper blade unit ⑪ Beaker for mill and mini chopper (2 sets for HR2113 and HR2114)</p>	<p>Français</p> <p>① Verre doseur ② Couvercle ③ Blender ④ Bague d'étanchéité pour blender/ensembles de lames du moulin ⑤ Ensemble de lames pour blender et moulin (2 ensembles pour le HR2114) ⑥ Bouton de commande ⑦ Position Pulse ⑧ Réglages de vitesse ⑨ Ensemble de lames pour mini-hachoir (2 ensembles pour le HR2113) ⑩ Bague d'étanchéité pour l'ensemble de lames du mini-hachoir ⑪ Bol pour moulin et mini-hachoir (2 ensembles pour le HR2113 et le HR2114)</p>	<p>العربية</p> <p>① كوب القياس ② الغطاء ③ دورق الخلاط ④ حلقة منع التسرب للخلاط/وحدة شفرة المطحنة ⑤ حلقة منع التسرب للخلاط والمطحنة (مجموعتان لـ HR2114) ⑥ مقبض التحكم ⑦ الإعداد النبضي ⑧ إعدادات السرعة ⑨ وحدة شفرة للفراطة الصغيرة (مجموعتان لـ HR2113) ⑩ حلقة منع التسرب لوحدة شفرة الفراطة الصغيرة ⑪ وعاء للمطحنة والفراطة الصغيرة (مجموعتان لـ HR2114 و HR2113)</p>	<p>فارسی</p> <p>① پیمانه اندازه گیری ② درب دستگاه ③ مخزن مخلوط کن ④ حلقه واشر برای مجموعه تیغه آسیاب/مخلوط کن ⑤ مجموعه تیغه برای مخلوط کن و آسیاب (2 عدد در HR2114) ⑥ پیچ کنترل ⑦ تنظیم پالس ⑧ تنظیمات سرعت ⑨ مجموعه تیغه برای خردکن کوچک (2 عدد در HR2113) ⑩ حلقه واشر برای مجموعه تیغه خردکن کوچک ⑪ ظرف برای آسیاب و خردکن کوچک (2 عدد در HR2114 و HR2113)</p>
--	--	--	---

2

3

4

✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✓



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:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

Tip: to process ingredients very briefly, turn the control knob to the pulse setting (P) several times. Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

Using the chopper and mill (fig. 3)

The chopper is intended for chopping ingredients like onion, garlic, herbs, meat, etc.

The mill is intended for grinding dry ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, dried soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

Recipe

Baby food recipe			
Ingredients	Quantity	Speed	Time
Cooked potatoes	150 g	2	30 sec
Cooked chicken	150 g		
Cooked French beans	150 g		
Milk	225 ml		

Note: always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.

Cleaning (fig. 4)

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

Note: make sure to turn the control knob to the pulse setting (P) a few times.

Français

Avant la première utilisation

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 est destiné à :

- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, cocktails et milk-shakes ;
- mixer des préparations à consistance molle, telles que de la pâte à crêpes ou de la mayonnaise.
- réduire en purée des aliments cuits, pour préparer des repas pour bébés par exemple.

Conseil : pour mixer des ingrédients très brièvement, réglez le bouton de commande sur la position Pulse (P) à plusieurs reprises. N'utilisez jamais la fonction Pulse pendant plus de quelques secondes.

Utilisation du hachoir et du moulin (fig. 3)

Le hachoir sert à hacher des ingrédients tels qu'oignons, ail, herbes, viande, etc.

Le moulin sert à moudre des ingrédients secs comme des grains de poivre, des graines de sésame, du riz, des grains de blé, de la noix de coco, des noix, des grains de café, des graines de soja séchées, des pois secs, du fromage, de la chapelure, etc.

Recette

Recette pour bébés			
Ingrédients	Quantité	Vitesse	Temps
Pommes de terre cuites	150 g	2	30 s
Poulet cuit	150 g		
Haricots verts cuits	150 g		
Lait	225 ml		

Remarque : laissez toujours refroidir l'appareil après chaque utilisation.

Nettoyage (fig. 4)

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

Remarque : réglez le bouton de commande sur la position Pulse (P) à plusieurs reprises.

العربية

قبل الاستخدام للمرة الأولى

نظف جيداً الأجزاء التي تلامس الطعام قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى (راجع فصل «التنظيف»).

استخدام الخلاط (صورة رقم 2)

يُستخدم الخلاط من أجل:

- خلط السوائل، كمنتجات الألبان والصلصات وعصائر الفاكهة والحساء والمشروبات المخلوطة والحليب المخفوق.
- مزج المكونات الناعمة، كحلقة الفطائر أو المايونيز.
- هرس المكونات المطهية، كإعداد طعام الأطفال.

تلميح: لخلط المكونات ليربحة قصيرة جداً، أدر مقبض التحكم إلى الإعداد النبضي (P) عدة مرات. لا تستخدم أبداً الإعداد النبضي لأكثر من بض ثواني في المرة الواحدة.

استخدام الفرّامة والمطحنة (الصورة رقم 3)

تستخدم الفرّامة لهرم مكونات مثل البصل والثوم والأعشاب واللحم الخ.

تستخدم المطحنة لطحن المكونات الجافة مثل حبوب الفلفل وحبوب السمسم والأرز والقمح ولب جوز الهند والمكسرات (مع القشور) وحبوب البن وحبوب الصويا الجافة والبازلاء الجافة والجبنة وفتات الخبز الخ.

الوصفة

وصفة تحضير طعام للأطفال			
المكونات	الكمية	السرعة	الوقت
بطاطا مطهية	150 غ	2	30 ث
دجاج مطهي	150 غ		
لوبيا مطهية	150 غ		
حليب	225 ملل		

ملاحظة: دع دائماً الجهاز يبرد وصولاً إلى درجة حرارة الغرفة بعد كل دفعة مكونات تضعها.

التنظيف (الصورة رقم 4)

التنظيف السهل: اتبع الخطوات: 1 2 3 4.

ملاحظة: تأكد من تدوير مقبض التحكم إلى الإعداد النبضي (P) بضع مرات.

فارسي

قبل از اولین استفاده

قبل از اولین استفاده دستگاه، کلیه قطعاتی را که در تماس با غذا هستند کاملاً تمیز کنید (به بخش "تمیز کردن" مراجعه کنید).

استفاده از مخلوط کن (شکل 2)

با این مخلوط کن می توان کارهای زیر را انجام داد:

- مخلوط کردن مایعات مانند محصولات لبنی، سس ها، آبیوه ها، سوپ ها، نوشیدنی های میکس شده و شیک ها.
- مخلوط کردن مواد نرم مانند مایه پنکیک یا مایونز.
- تهیه پوره از مواد پخته شده مانند غذای کودک.

تکته: برای مخلوط کردن مختصر مواد، چند بار پیچ کنترل را روی تنظیم پالس (P) قرار دهید. هرگز از تنظیم پالس برای بیشتر از چند ثانیه در هر بار استفاده نکنید.

استفاده از خردکن و آسیاب (شکل 3)

این خردکن برای خرد کردن موادی مانند پیاز، سیر، سبزیجات، گوشت و غیره طراحی شده است.

این آسیاب برای آسیاب کردن موادی مانند دانه فلفل سیاه، کنجد، برنج، گندم، نارگیل، خشکبار (پوست گرفته شده)، دانه های قهوه، دانه های سویای خشک، نخود خشک، پنیر، نان خشک و غیره طراحی شده است.

دستور تهیه غذا

دستور غذای کودک			
مواد	مقدار	سرعت	زمان
سیب زمینی پخته	150 گرم	2	30 ثانیه
مرغ پخته	150 گرم		
لوبیا سبز پخته	150 گرم		
شیر	225 میلی لیتر		

توجه: همیشه بعد از هر بار کار با دستگاه، اجازه دهید به اندازه دمای اتاق خنک شود.

تمیز کردن (شکل 4)

تمیز کردن آسان: مراحل زیر را دنبال کنید: 1 2 3 4.

توجه: دقت کنید پیچ کنترل را چند بار روی تنظیم پالس (P) قرار دهید.

5

		Kg (MAX)		
		1250ml	2	
		1250ml	2	
		1250ml	2	
		625ml	2	
		1250ml	2	
		1250ml	2	
		675ml	2	
		6 x	P	
			50g	2
			50 – 100g	2
		50 – 100g	2	
		50 – 100g	2	
		50 – 100g	2	
		50 – 100g	2	
		50 – 100g	2	
		50 – 100g	2	
			50g	1 (on and off)
			50g	1 (on and off)
		50g	1 (on and off)	
		90g	1 (on and off)	
		2x2x2 cm		

Sesame ①

EN	Sesame
FR	Sésame
AR	السمسم
FA	کنجد