



HR2113  
HR2114

EN User manual  
FR Mode d'emploi

AR دليل المستخدم  
FA راهنمای کاربر

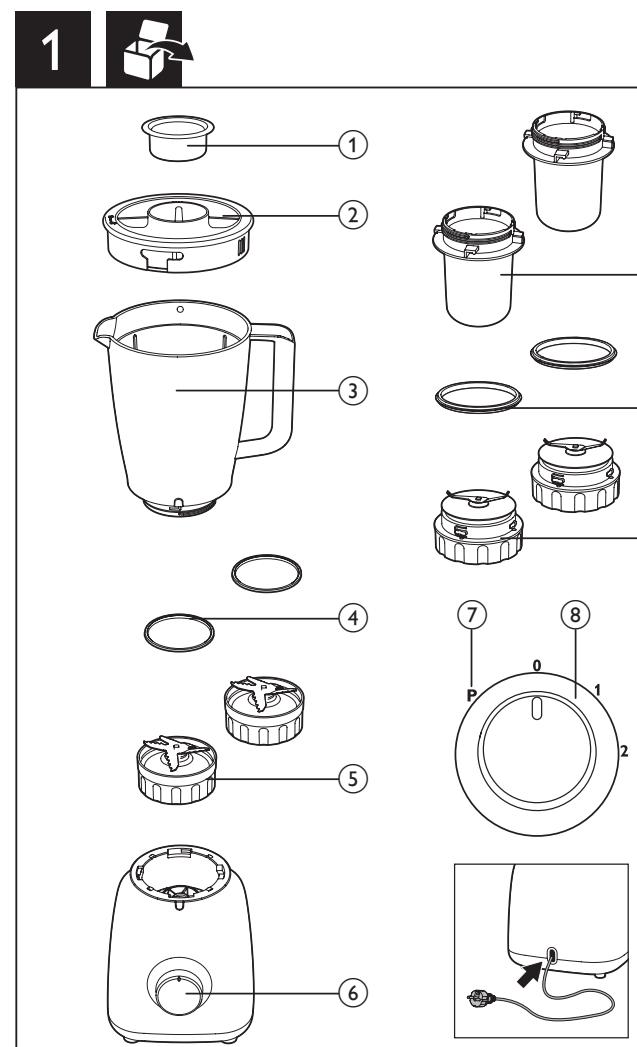
**PHILIPS**



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



3140 035 34292



**1**

### English

- 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)

### Français

- ① Verre doseur
- ② Couvercle
- ③ Blender
- ④ Bague d'étanchéité pour blender/mill lame unit
- 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)

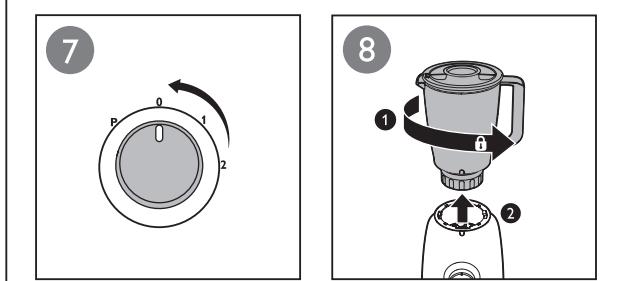
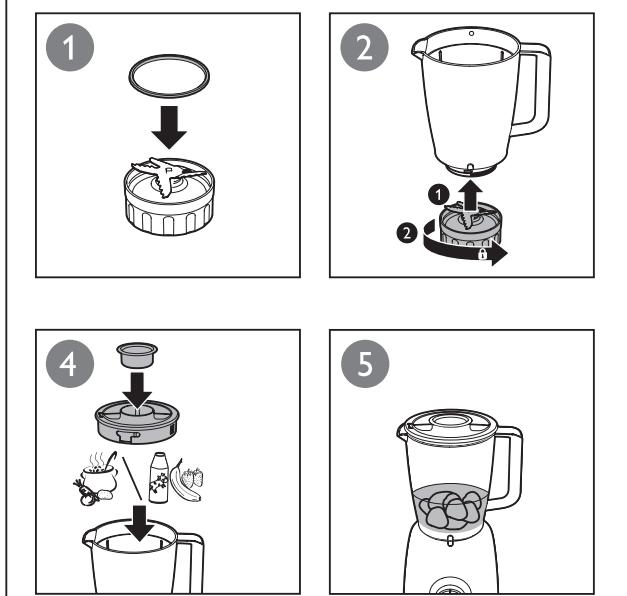
### العربية

- ① كوب القياس
- ② الغطاء
- ③ دورق الخلاط
- ④ حلقة من التسرب للخلاط/وحدة شفرة المطحنة
- ⑤ حلقة من التسرب للخلاط والمطحنة (HR2114)  
(مجموعتان لـ (HR2114) 2)
- ⑥ مقبض التحكم
- ⑦ الإعداد النبضي
- ⑧ إعدادات السرعة
- ⑨ وحدة شفرة لفرامة الصغيرة (HR2113)  
(مجموعتان لـ (HR2113) 2)
- ⑩ حلقة من التسرب لوحدة شفرة الفرامة الصغيرة
- ⑪ وعاء للمطحنة والفرامة الصغيرة (HR2114 و HR2113)  
(مجموعتان لـ (HR2114 و HR2113) 2)

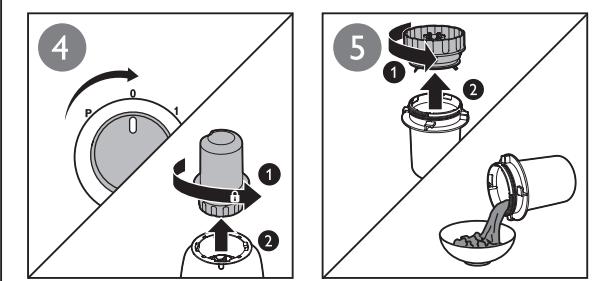
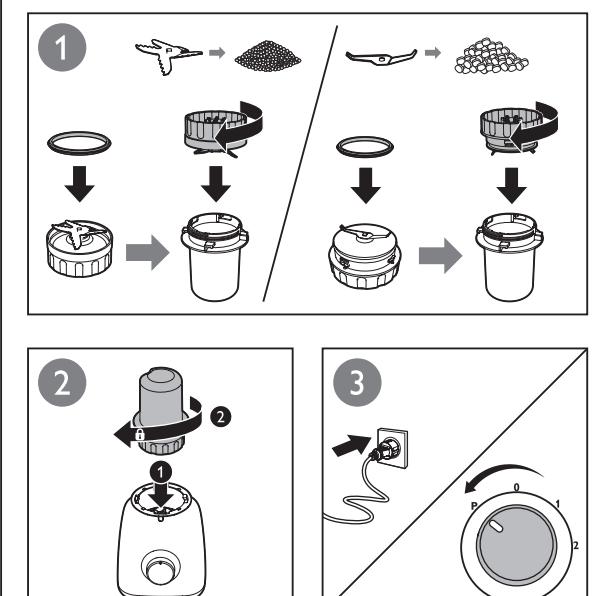
### فارسی

- ① پیمانه اندازه گیری
- ② درب دستگاه
- ③ مخزن مخلوط کن
- ④ حلقة واشر برای مجموعه تیغه
- ⑤ آسیاب/مخلوط کن
- ⑥ عدد در
- ⑦ بیچ کنترل
- ⑧ تنظیم پالس
- ⑨ تنظیمات سرعت
- ⑩ مجموعه تیغه برای خردکن کوچک (HR2113) 2
- ⑪ عدد در
- ⑫ حلقة واشر برای مجموعه تیغه خردکن کوچک
- ⑬ طرف برای آسیاب و خردکن کوچک (HR2114 و HR2113) 2
- ⑭ عدد در

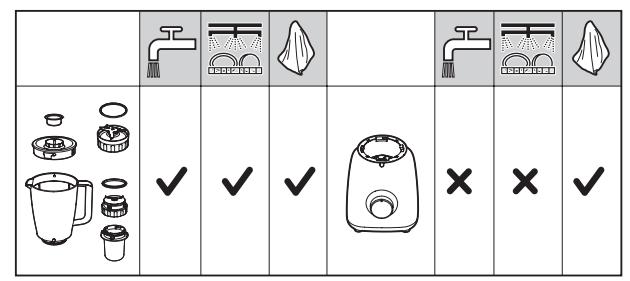
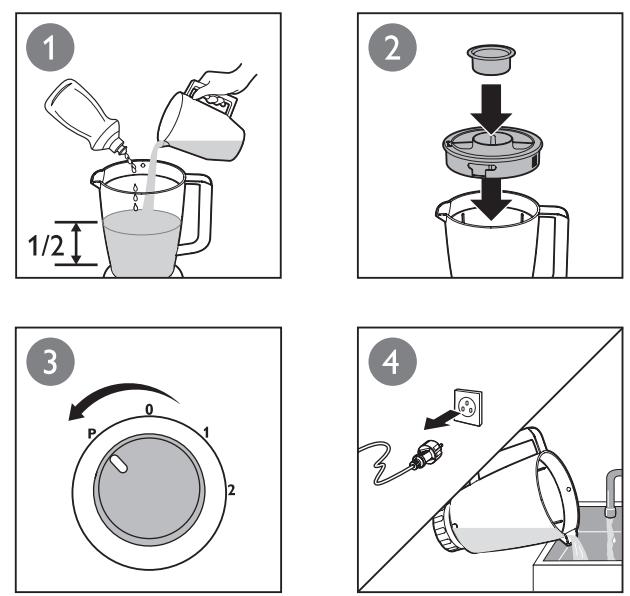
**2**



**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		
Cooked chicken	150 g	2	30 sec
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		
Poulet cuit	150 g	2	30 s
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

### Before first use

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

### Using the blender (fig. 2)

الجهاز مُنْدَّمِلُ لـ:

- مُخلطِ السوائل، مُنْتَجَاتِ الأليان، والصلصات، وعصائر الفاكهة والحساء والمشروبات المخلوطة والحلب المخفوق.
- مُخلطِ المكونات الناعمة، ك الخليط المطهوة، إعداد طعام الأطفال.
- هرس المكونات المطهوة، إعداد طعام الأطفال.

**تحذير:** مُخلط المكونات لبرقة قصيرة جداً، أدرّ مقضي التحكم إلى الإعداد التبقي (P) عدّة مرات. لا تستخدم أبداً الإعداد التبقي لأكثر من بضع ثوانٍ في المرة الواحدة.

### Using the chopper and mill (fig. 3)

الجهاز مُنْدَّمِلُ لـ قص المكونات مثل البصل والثوم والأعشاب واللحوم الخ.

تستخدم المطحنة لطحن المكونات الجافة مثل حبوب القفل وحبوب السمسم والأرز والقمح ولب جوز الهند والمكسرات (مع الشورب) وجيبون البن وحبوب الصويا الجافة والبازلاء الجافة والجبنية وفتات التمر الخ.

### Recipe

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

**ملاحظة:** دع دافعاً الجهاز يبرد وصولاً إلى درجة حرارة الغرفة بعد كل دفعه مكونات تضاعها.

### 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.

## 5

الوعبة	وصفة تحضير طعام للأطفال (الصورة رقم 3)	المكونات	الكمية	السرعة	الوقت
		بطاطس مطهية	150 غ		
		دجاج مطهي	150 غ		
		لوبية مطهية	150 غ		
		حليب	225 ملل		
					30 ث
					2

**ملاحظة:** دع دافعاً الجهاز يبرد وصولاً إلى درجة حرارة الغرفة بعد كل دفعه مكونات تضاعها.

التنظيف السهل: الخطوات: 1 2 3 2 1
ملاحظة: تأكّد من تدوير مقضي التحكم إلى الإعداد التبقي (P) بضع مرات.

## فارسي

استفاده از مخلوط کن (شکل 2)	با این مخلوط کن می توان کارهای زیر را انجام داد:				
	• مخلوط کردن میان مدت مخصوص اینها، سس ها، آمیوه ها، سوب ها، توشیدنی های میکس شده و شیک ها.				
	• مخلوط کردن مواد نرم مانند مایه پنکیک با مایونز.				
	• تهیه پوره از مواد پخته شده مانند غذای کودک.				
	نکته: برای مخلوط کرن مخصوص مواد چند بار بیچ کنترل را روی تنظیم پالس (P) قرار دهید. هرگز از تنظیم پالس براي بیشتر از چند ثانیه در هر بار استفاده نکنید.				
استفاده از خردک و آسیاب (شکل 3)	این خردک برای خرد کردن موادی اندیز بیان، سیر، سبزیجات، گوشت و غیره طراحی شده است. این آسیاب برای آسیاب کردن موادی مانند دانه فالل سیاه، کنجد، برقع، گندم، نارگیل، خشکبار (یوست گرفته شده)، دانه های فوهه، دانه های سوبای خشک، نخود، خشک، پنیر، نان خشک و غیره طراحی شده است.				
دستور تهیه غذا					
دستور غذای کودک					
زمان	سرعت	مقادير	مواد		
30 ثانية	2		سبز ژیمنی پخته 150 گرم		
			مرغ پخته 150 گرم		
			لوبیا سبز پخته 150 گرم		
			شیر 225 میلی لیتر		

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

**نکز کردن (شکل 4)**

نکز کردن آسان: مرآحل زیر را دنبال کنید: 4 3 2 1.

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

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

EN	Sesame <sup>①</sup>
FR	Sésame
AR	السمسم
FA	کنجد