



HR2173

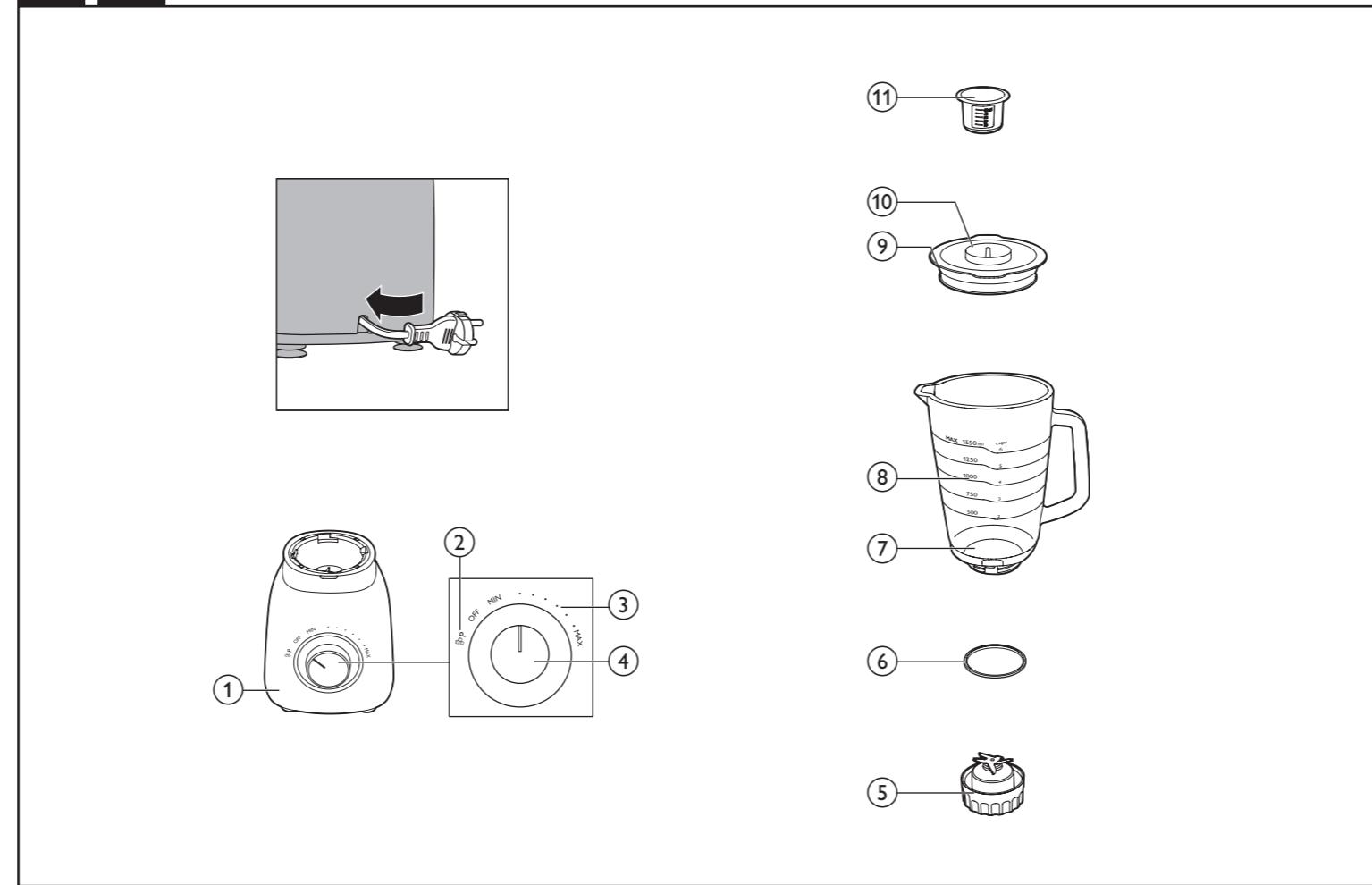
EN	User manual
DA	Brugervejledning
DE	Benutzerhandbuch
EL	Εγχειρίδιο χρήσης
ES	Manual del usuario
FI	Käyttöopas
FR	Mode d'emploi
IT	Manuale utente

PHILIPS

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



4240 002 01633

1 **English**

- ① Motor unit with control knob
- ② Pulse setting
- ③ Speed settings
- ④ Control knob

Glassblender

- ⑤ Glass blender blade unit
- ⑥ Sealing ring
- ⑦ Glass blender jar
- ⑧ Level indication
- ⑨ Lid of glass blender jar
- ⑩ Opening in lid
- ⑪ Small covering lid

Dansk

- ① Motorenhed med kontrolknap
- ② Pulse-indstilling
- ③ Hastighedsindstiller
- ④ Kontrolknap

Glasblender

- ⑤ Knivenhed til glasblender
- ⑥ Tætningsring
- ⑦ Blendingglas af glas
- ⑧ Indholdsindikator
- ⑨ Låg til blandingglas i glas
- ⑩ Åbning i låg
- ⑪ Lille overdækningsslæg

Deutsch

- ① Motoreinheit mit Drehschalter
- ② Impulsfunktion
- ③ Geschwindigkeitseinstellungen
- ④ Drehschalter

Glasmixer

- ⑤ Glasmixermessereinheit
- ⑥ Dichtungsring
- ⑦ Glasmixbecher
- ⑧ Fullstandsanzeige
- ⑨ Deckel des Glasmixbechers
- ⑩ Öffnung im Deckel
- ⑪ Kleiner Deckel

Ελληνικά

- ① Μοτέρ με διακόπτη ελέγχου
- ② Ρύθμιση σπιγμαίας λειτουργίας
- ③ Ρύθμιση ταχύτητας
- ④ Διακόπτης

Γυάλινο μπλέντερ

- ⑤ Λεπτίδες γυάλινου μπλέντερ
- ⑥ Δακτύλιος σφράγισης
- ⑦ Γυάλινη κανάτα μπλέντερ
- ⑧ Ενδειξη στάθμης
- ⑨ Καπάκι γυάλινης κανάτας μπλέντερ
- ⑩ Ανοιγμα στα καπάκια
- ⑪ Μικρό καπάκι κάλυψης

Suomi

- ① Runko ja ohjauspainike
- ② Pulsiasetus
- ③ Nopeusasetukset
- ④ Valitsin

Tehosekoittimen lasikannu

- ⑤ Tehosekoittimen lasikannun teräyskönki
- ⑥ Tiiviste
- ⑦ Tehosekoittimen lasikanna
- ⑧ Määrä ilmaisin
- ⑨ Tehosekoittimen lasikannun kanssi
- ⑩ Kannen aukko
- ⑪ Pieni kanssi

Español

- ① Unidad motora con rueda de control
- ② Posición Pulse
- ③ Selector de velocidad
- ④ Rueda de control

Batidora de cristal

- ⑤ Unidad de cuchillas de la batidora de cristal
- ⑥ Junta
- ⑦ Jarra de cristal de la batidora
- ⑧ Indicación de nivel
- ⑨ Tapa de la jarra de cristal de la batidora
- ⑩ Abertura de la tapa
- ⑪ Tapa pequeña

Français

- ① Bloc moteur avec bouton de commande
- ② Position Pulse
- ③ Réglages de vitesse
- ④ Bouton de commande

Batidora de cristal

- ⑤ Ensemble lames du blender en verre
- ⑥ Anneau d'étanchéité
- ⑦ Bol mélangeur en verre
- ⑧ Indication de niveau
- ⑨ Couvercle du bol mélangeur en verre
- ⑩ Ouverture à couvercle
- ⑪ Tapa pequeña

Italiano

- ① Blocco motore con manopola di controllo
- ② Impostazione ad intermittenza
- ③ Impostazioni velocità
- ④ Manopola di comando

Frullatore in vetro

- ⑤ Gruppo lame frullatore in vetro
- ⑥ Anello di guarnizione
- ⑦ Vaso frullatore in vetro
- ⑧ Indicazione di livello
- ⑨ Coperchio del vaso frullatore in vetro
- ⑩ Apertura del coperchio
- ⑪ Coperchio piccolo

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

All rights reserved.

Specifications are subject to change without notice

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

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").

Note

- Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in Fig 3
- Do not operate the appliance for more than 60 seconds at a time when processing heavy loads and let it cool down to room temperature for next operation.
- Do not attempt to process very thick recipes such as bread dough or mash potatoes.

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.

Note

- Never overfill the blender jar above the maximum level indication (1.5litres) to avoid spillage.

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.

Cleaning (Fig 4)

Easily cleaning the blender jar: Follow the steps: 1 2 3 4.

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

Baby food recipe

Ingredients	Quantity	Speed	Time
Cooked potatoes	200 g		
Cooked chicken	200 g		
Cooked french beans	200 g		
Milk	360 ml	MAX	25 sec

Note

- 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").

Bemærk

- Undgå at overskrive de angivne mængder og tilberedningstider angivet i Fig. 3.
- Lad ikke apparatet køre i mere end 60 sekunder på gangen, når du behandler større mængder, og lad det køle ned til stuetemperatur, før det bruges igen.
- Forsøg ikke med mad, der har en meget tyk konsistens som f.eks. dej eller kartoffelmos.

Blender (Fig. 2)

Blenderen er beregnet til:

- Blending af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sause, frugtjuice, suppe, mixede drikke og shakes.
- Mixing af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- Pureeing af kogte ingredienser, f.eks. ved tilberedning af babymad.

Bemærk

- Overfyld aldrig blenderglasset til over det angivne maksimale niveau (1,5 liter), så du undgår, at indholdet flyder over.

Tip

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

Rengøring (Fig. 4)

Nem rengøring af blenderglasset: Følg trin: 1 2 3 4.

Bemærk: Sørg for at dreje kontrollknappen til pulse-indstillingen (**PULSE**) et par gange.

Opskrift på babymad

Ingredienser	Mængde	Hastighed	Tid
Kogte kartofler	200 g		
Kogt kylling	200 g	MAX	25 sek.
Kogte grønne bønner	200 g		
Mælk	360 ml		

Bemærk

- Lad altid blenderen køle ned til stuetemperatur efter hver portion, du blender.

Deutsch

Vor dem ersten Gebrauch

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

Hinweis

- Überschreiten Sie nicht die Mengen und Verarbeitungszeiten wie in Abb 3 angegeben.
- Lassen Sie das Gerät beim Verarbeiten großer Mengen nicht länger als 60 Sekunden in einem Arbeitsgang laufen, und lassen Sie es zur nächsten Inbetriebnahme auf Raumtemperatur abkühlen.
- Verwenden Sie nicht sehr zähflüssige Konsistenzen wie Brotteig oder Kartoffelpüree zu verarbeiten.

Mixer (Abb. 2)

Der Mixer ist geeignet zum:

- Mischen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukte, Soßen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke, Milkshakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
- Pürieren gerader Zutaten, z.B. Baby-Nahrung.

Hinweis

- Um ein Auslaufen von Zutaten zu verhindern, füllen Sie den Mixbecher nicht über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus (1,5 Liter).

Tip

- Um Zutaten nur kurz zu verarbeiten, drehen Sie den Drehschalter mehrmals auf die Impulsinstellung (**PULSE**).
- Die Impulsfunktion sollte immer nur wenige Sekunden lang verwendet werden.

Reinigung (Abb. 4)

Einfache Reinigung des Mixbechers: Befolgen Sie die Schritte 1, 2, 3 und 4.

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

Rezept für Babynahrung

Zutaten	Menge	Geschwindigkeit	Dauer
Gekochte Kartoffeln	200 g		
Gekochtes Hähnchenfleisch	200 g	MAX	25 Sek.
Gekochte junge Schnittbohnen	200 g		
Milch	360 ml		

Hinweis

- Lassen Sie das Gerät nach jedem Arbeitsgang stets auf Raumtemperatur abkühlen.

Ελληνικά

Πριν την πρώτη χρήση

Καθαρίστε σολαριστικά τη μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο Καθαρισμός).

Σημείωση

- Μη υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στην εικ. 3.
- Μη λειτουργήστε τη συσκευή για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα τη φορά σταντεράζεστε μεγάλες ποσότητες και αφήστε την να κρυώσει σε θερμοκρασία δύναμης πριν την επόμενη λειτουργία.
- Μη πετάχετε την επεξεργαστή πολύ παχύρευστα υλικά όπως ζύμωση ψωμιού ή πουρέ πατάτας.

Μπλέντερ (Εικ. 2)

Το μπλέντερ χρησιμοποιείται για:

- Να αναψυγθείτε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέιλ, μίλκεστικ.
- Να ανακατέψετε μαλακά υλικά, π.χ. μείγμα για τηγανίτες ή μαρινάζα.
- Να λιώνετε μαγειρέματα υλικά π.χ. για τη φτιάχνετε βρεφική τροφή.

Σημείωση

- Μην γειμίζετε ποτέ υπερβολικά την κανάτα του μπλέντερ επάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης (1,5 λίτρο), για να αποφύγετε τη διαρροή.

Συμβούλιο

- Για την επεξεργασία υλικών στηγματιά, γυρίστε τη διακόπτη ελέγχου στη ρύθμηση στηγματιάς λειτουργίας (**PULSE**) αρκετές φορές.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη ρύθμηση στηγματιάς λειτουργίας πάνω από μερικά διετέρες πάντα τη φορά.

Καθαρισμός (Εικ. 4)

Εύκολο καθάρισμα της κανάτας του μπλέντερ: Ακολουθήστε τα βήματα: 1 2 3 4.

Σημείωση: Φροντίστε να γυρίστε το διακόπτη ελέγχου στη ρύθμηση στηγματιάς λειτουργίας (**PULSE**) μερικές φορές.

Συνταγή για βρεφική τροφή

Υλικά	Ποσότητα	Ταχύτητα	Time (Ωρα)
Μαρινέμενες πατάτες	200 γρ.		
Μαρινέμενο κοτόπουλο	200 γρ.	MAX	25 δευτ.
Μαρινέμενα φασόλια	200 γρ.		
Γάλα	360 ml		

Σημείωση

- Μη φέρνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δύναμης μετά από την επεξεργασία καθώς μεριδιαία.

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 la sección "Limpieza").

Nota

- No supere los valores máximos para las cantidades y los tiempos de procesamiento que se indican en Fig 3.
- No utilice el aparato durante más de 60 segundos seguidos cuando procese cantidades grandes y deje que se enfrie a temperatura ambiente antes de volver a utilizarlo.
- No intente procesar recetas con ingredientes muy espesos como masa de pão o puré de patatas.

Batidora (Fig. 2)

La batidora está diseñada para:

- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, zumos de fruta, sopas, mezclar bebidas, batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo: masa para tortitas o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo: comida para bebés.
- Nota
- No exceda el nivel máximo indicado en la jarra de la batidora (1,5 litros) para evitar que se derrame el contenido.
- Consejo
- Si deseas procesar las recetas durante muy poco tiempo, gire la rueda de control hasta la posición Pulse (**PULSE**) varias veces.
- No utilice nunca la posición Pulse durante más de unos pocos segundos seguidos.

Limpieza (Fig. 4)

Para limpiar la jarrilla de la batidora de forma sencilla, siga los pasos 1, 2, 3 y