

PHILIPS

HR2140, HR2142
HR2145, HR2146
HR2148



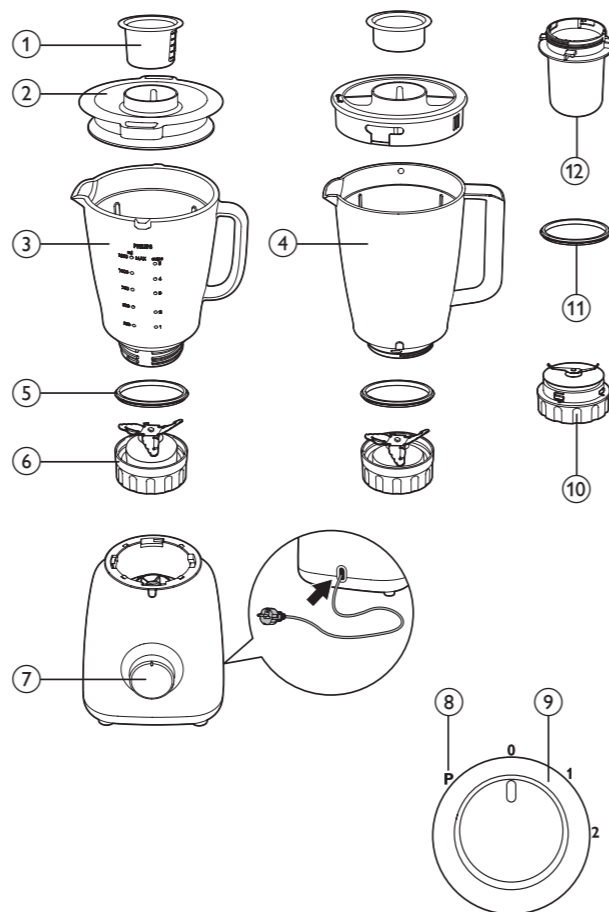
EN	User manual	NL	Gebruiksaanwijzing
DA	Brugervejledning	NO	Brukerhåndbok
DE	Benutzerhandbuch	PT	Manual do utilizador
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	SV	Användarhandbok
ES	Manual del usuario	TR	Kullanım kılavuzu
FI	Käyttöopas		دليل المستخدم AR
FR	Mode d'emploi		راهنمای کاربرد FA
IT	Manuale utente		



©2016 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
4240 002 02761



1



English

- 1 Measuring cup
- 2 Lid
- 3 Glass blender jar (HR2145/HR2146/HR2148 only)
- 4 Plastic blender jar (HR2140/HR2142 only)
- 5 Sealing ring for blender blade unit
- 6 Blade unit for blender jar
- 7 Control knob
- 8 Pulse setting
- 9 Speed settings
- 10 Mini chopper blade unit (HR2142/HR2148 only)
- 11 Sealing ring for mini chopper blade unit (HR2142/HR2148 only)
- 12 Mini chopper beaker (HR2142/HR2148 only)

Dansk

- 1 Målebæger
- 2 Låg
- 3 Blenderbeholder af glas (kun HR2145/HR2146/HR2148)
- 4 Blenderbeholder af plastik (kun HR2140/HR2142)
- 5 Tætningsring til knivenhed til blender
- 6 Knivenhed til blanderglas
- 7 Kontrolknap
- 8 Pulse-indstilling

Hastighedsindstillinger

- 9 Hastighedsindstillinger
- 10 Minihakkerens knivenhed (kun HR2142/HR2148)
- 11 Tætningsring til minihakkerens knivenhed (kun HR2142/HR2148)
- 12 Minihakkerbæger (kun HR2142/HR2148)

Deutsch

- 1 Messbecher
- 2 Deckel
- 3 Glasmixbecher (nur HR2145/HR2146/HR2148)
- 4 Kunststoffmixbecher (nur HR2140/HR2142)
- 5 Dichtungsring für Mixermessereinheit
- 6 Messereinheit für Mixbecher
- 7 Drehschalter
- 8 Impulsfunktion
- 9 Geschwindigkeitsstufen
- 10 Messereinheit für Mini-Zerkleinerer (nur HR2142/HR2148)
- 11 Dichtungsring für Messereinheit des Mini-Zerkleinerers (nur HR2142/HR2148)
- 12 Becher für Mini-Zerkleinerer (nur HR2142/HR2148)

Ελληνικά

- 1 Δοσομετρητής
- 2 Πτερυγίο
- 3 Γυάλινη κανάτα μπλέντερ (μόνο στα HR2145/HR2146/HR2148)
- 4 Πλαστική κανάτα μπλέντερ (μόνο στα HR2140/HR2142)
- 5 Δακτύλιος σφράγισης για τις λεπίδες του μπλέντερ
- 6 Λεπίδες για την κανάτα του μπλέντερ
- 7 Διακόπτης
- 8 Ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας
- 9 Ρυθμίσεις ταχύτητας
- 10 Λεπίδες μίνι κόφτη (μόνο στα HR2142/HR2148)
- 11 Δακτύλιος σφράγισης για λεπίδες μίνι κόφτη (μόνο στα HR2142/HR2148)
- 12 Μίνι δοχείο κόφτη (μόνο στα HR2142/HR2148)

Español

- 1 Vaso medidor
- 2 Tapa
- 3 Jarra de cristal de la batidora (solo modelos HR2145, HR2146 y HR2148)
- 4 Jarra de plástico de la batidora (solo modelos HR2140 y HR2142)
- 5 Junta de la unidad de cuchillas de la batidora
- 6 Unidad de cuchillas de la jarra de la batidora
- 7 Rueda de control
- 8 Posición Pulse
- 9 Posiciones de velocidad
- 10 Unidad de cuchillas de la minipicadora (solo modelos HR2142 y HR2148)
- 11 Junta de la unidad de cuchillas de la minipicadora (solo modelos HR2142 y HR2148)
- 12 Vaso de la minipicadora (solo modelos HR2142 y HR2148)

Suomi

- 1 Mittamuki
- 2 Kanssi
- 3 Tehosekoittimen lasikannu (vain mallit HR2145/HR2146/HR2148)
- 4 Tehosekoittimen muovikannu (vain mallit HR2140/HR2142)
- 5 Tehosekoittimen teräyksikon tiiviste
- 6 Sekoituskulhon teräyksikko
- 7 Valitsin
- 8 Pulssiasetus
- 9 Nopeusasetukset
- 10 Pienen teholeikkurin teräyksikko (vain mallit HR2142/HR2148)
- 11 Pienen teholeikkurin teräyksikon tiiviste (vain mallit HR2142/HR2148)
- 12 Pienen teholeikkurin kannu (vain mallit HR2142/HR2148)

Français

- 1 Bol gradué
- 2 Couverture
- 3 Bol mélangeur en verre (HR2145/HR2146/HR2148 uniquement)
- 4 Bol mélangeur en plastique (HR2140/HR2142 uniquement)
- 5 Bague d'étanchéité pour ensemble lames du blender
- 6 Ensemble lames du mélangeur
- 7 Bouton de commande
- 8 Position Pulse
- 9 Réglages de vitesse
- 10 Ensemble lames du mini-hachoir (HR2142/HR2148 uniquement)
- 11 Bague d'étanchéité pour ensemble lames du mini-hachoir (HR2142/HR2148 uniquement)
- 12 Bol du mini-hachoir (HR2142/HR2148 uniquement)

Italiano

- 1 Dosatore
- 2 Coperchio
- 3 Vaso frullatore in vetro (solo HR2145/HR2146/HR2148)
- 4 Vaso frullatore in plastica (solo HR2140/HR2142)
- 5 Anello di guarnizione per gruppo lame del frullatore
- 6 Gruppo lame del vaso frullatore
- 7 Manopola di controllo
- 8 Impostazione ad intermittenza
- 9 Impostazioni di velocità
- 10 Gruppo lame del mini tritattuto (solo HR2142/HR2148)
- 11 Anello di guarnizione per il gruppo lame del mini tritattuto (solo HR2142/HR2148)
- 12 Bicchiere del mini tritattuto (solo HR2142/HR2148)

Nederlands

- 1 Maatbeker
- 2 Deksel
- 3 Glazen blenderkan (alleen HR2145/HR2146/HR2148)
- 4 Plastic blenderkan (alleen HR2140/HR2142)
- 5 Afsluitring voor blender/mesunit van maalmolen
- 6 Mesunit voor blenderkan
- 7 Bedieningsknop
- 8 Pulsstand
- 9 Snelheidsstanden
- 10 Mesunit van minihakmolen (alleen HR2142/HR2148)
- 11 Afsluitring voor mesunit van minihakmolen (alleen HR2142/HR2148)
- 12 Beker voor minihakmolen (alleen HR2142/HR2148)

Norsk

- 1 Målebeger
- 2 Løkk
- 3 Mikserkanne i glass (bare HR2145/HR2146/HR2148)
- 4 Mikserkanne i plast (bare HR2140/HR2142)
- 5 Tetningsring for knivenhet for hurtigmikser
- 6 Knivenhet for mikserkanne
- 7 Kontrollbryter
- 8 Pulsinnstilling
- 9 Hastighetsinnstillinger
- 10 Knivenhet for minihakker (bare HR2142/HR2148)
- 11 Tetningsring for knivenhet for minihakker (bare HR2142/HR2148)
- 12 Beger til minihakker (bare HR2142/HR2148)

Português

- 1 Copo medidor
- 2 Tampa
- 3 Copo misturador de vidro (apenas HR2145/HR2146/HR2148)
- 4 Copo misturador de plástico (apenas HR2140/HR2142)
- 5 Anel vedante para lâminas da liquidificador
- 6 Lâminas para copo misturador
- 7 Botão de controlo
- 8 Função "Pulse"
- 9 Regulações de velocidade
- 10 Lâmina da mini picadora (apenas HR2142/HR2148)
- 11 Anel vedante para lâmina da mini picadora (apenas HR2142/HR2148)
- 12 Copo da mini picadora (apenas HR2142/HR2148)

Svenska

- 1 Mätbägare
- 2 Lock
- 3 Mixerbehållare i glas (endast HR2145/HR2146/HR2148)
- 4 Mixerbehållare i plast (endast HR2140/HR2142)
- 5 Tåtningsring för mixerns knivenhet
- 6 Knivenhet för mixerbehållare
- 7 Kontrollvred
- 8 Pulsinställning
- 9 Hastighetsinställningar
- 10 Knivenhet till minihakare (endast HR2142/HR2148)
- 11 Tåtningsring för knivenhet till minihakare (endast HR2142/HR2148)
- 12 Bägare till minihakare (endast HR2142/HR2148)

Türkçe

- 1 Ölçme kabı
- 2 Kapak
- 3 Cam blender haznesi (yalnızca HR2145/HR2146/HR2148)
- 4 Plastik blender haznesi (yalnızca HR2140/HR2142)
- 5 Blender bıçak ünitesi contası
- 6 Blender haznesi için bıçak ünitesi
- 7 Kontrol düğmesi
- 8 Darbe ayarı
- 9 Hiz ayarları
- 10 Mini doğrayıcı bıçak ünitesi (yalnızca HR2142/HR2148)
- 11 Mini doğrayıcı bıçak ünitesi contası (yalnızca HR2142/HR2148)
- 12 Mini doğrayıcı ölççeği (yalnızca HR2142/HR2148)

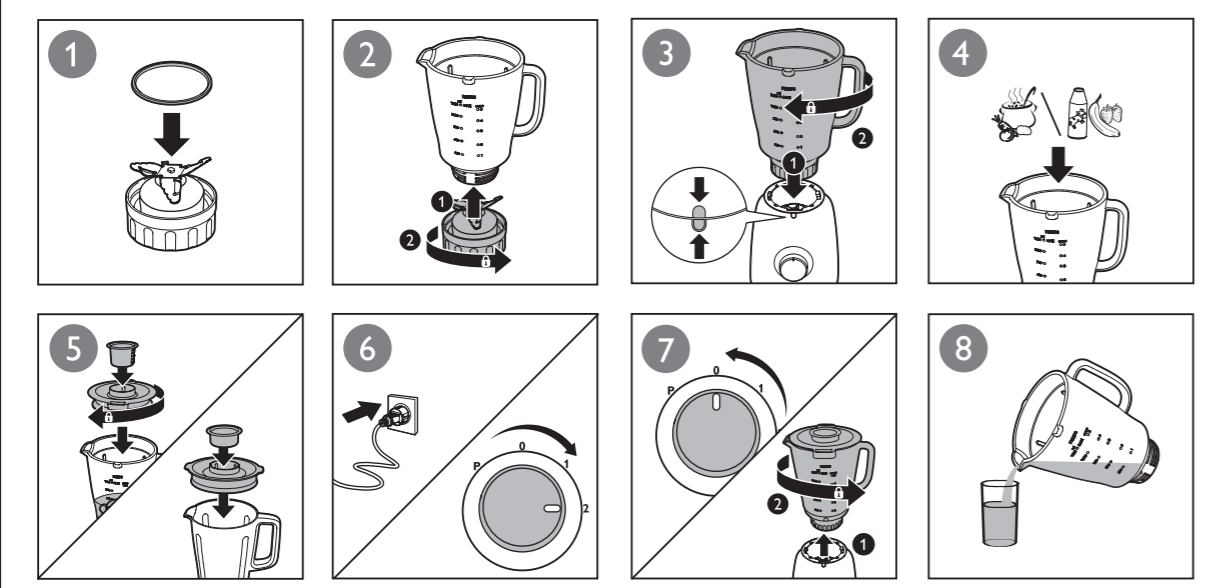
العربية

- 1 كوب القياس
- 2 الغطاء
- 3 دورق زجاجي للخلط (فقط HR2145/HR2146/HR2148)
- 4 دورق بلاستيكي للخلط (فقط HR2140/HR2142)
- 5 حلقة مع النسب لوحدة شفرة الخلاط
- 6 وحدة الشفرة لدورق الخلاط
- 7 مفوض التحكم
- 8 الإعداد النبضي
- 9 إعدادات السرعة
- 10 وحدة شفرة المفردة الصغيرة (فقط HR2142/HR2148)
- 11 حلقة مع النسب لوحدة شفرة المفردة الصغيرة (فقط HR2142/HR2148)
- 12 وعاء المفردة الصغيرة (فقط HR2142/HR2148)

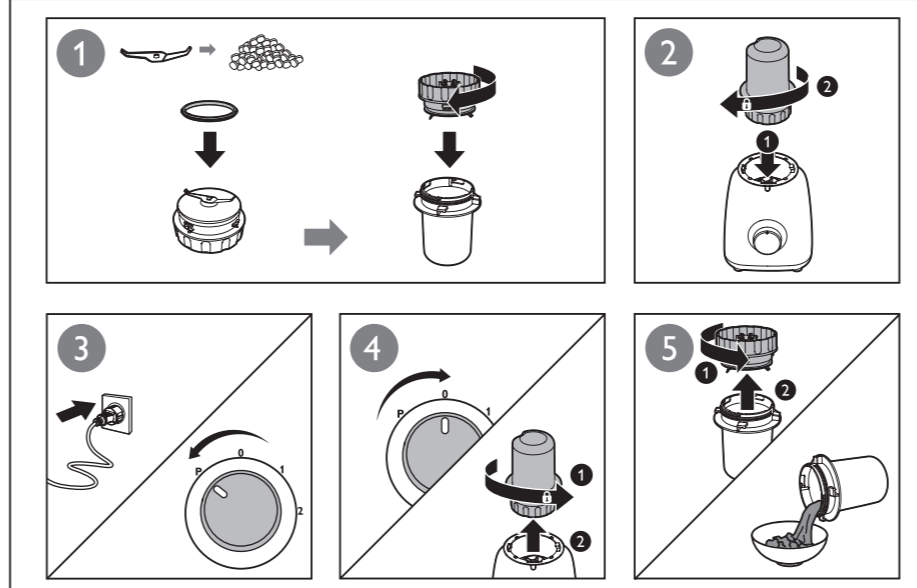
فارسی

- 1 پیمانه
- 2 درب دستگاه
- 3 مخزن شیشه‌ای مخلوط کن (فقط HR2145/HR2146/HR2148)
- 4 مخزن پلاستیکی مخلوط کن (فقط HR2140/HR2142)
- 5 حلقة واشر برای مجموعه تیغه مخلوط کن
- 6 مجموعه تیغه در مخزن مخلوط کن
- 7 پیچ کنترل
- 8 تنظیم پالس
- 9 تنظیمات سرعت
- 10 مجموعه تیغه خردکن کوچک (فقط HR2142/HR2148)
- 11 حلقة واشر برای مجموعه تیغه خردکن کوچک (فقط HR2142/HR2148)
- 12 ظرف خردکن کوچک (فقط HR2142/HR2148)

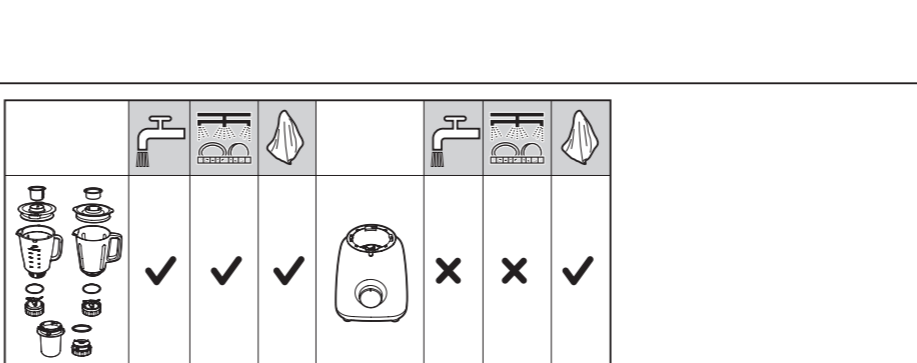
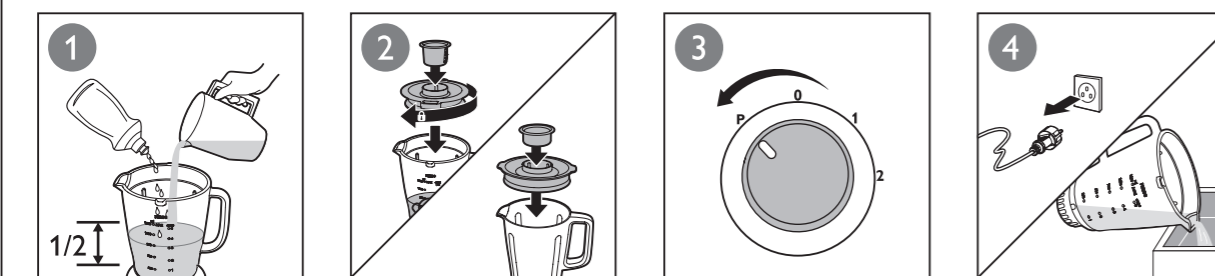
2



3

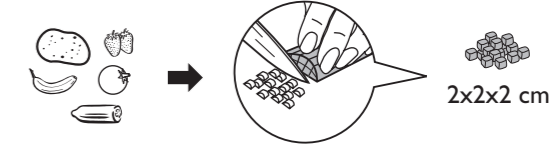


4



5

		Kg (MAX)	
Glass jar	1250ml	1250ml	2
	1250ml	1250ml	2
Plastic jar	1250ml	1250ml	2
	625ml	625ml	2
Mini-chopper jar	1250ml	1250ml	2
	675ml	675ml	2
	6 x 20g		P
Mini-chopper beaker	50g	50g	1 (on and off)
	50g	50g	1 (on and off)
	50g	50g	1 (on and off)
	90g	90g	1 (on and off)



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: <ul style="list-style-type: none">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 (fig. 3) (HR2142/HR2148)

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

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.

Recipe				
	Baby food recipe			
Ingredients	Quantity	Speed	Time	
Cooked potatoes	175 g	2	30 sec	
Cooked chicken	175 g			
Cooked French beans	175 g			
Milk	450 ml			

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

Dansk

Før apparatet tages i brug

Sorg for at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet for første gang (se afsnittet "Rengøring").

Brug af blenderen (fig. 2)

Blenderen er beregnet til:

- Blending af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes.
- Mixning af blode ingredienser, f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- Purering af kogte ingredienser, f.eks. ved tilberedning af babymad.

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

Brug af hakkeren (fig. 3) (HR2142/HR2148)

Hakkeren er beregnet til at hakke ingredienser som f.eks. løg, hvidløg, urter, kød osv.

Rengøring (fig. 4)

Nem rengøring: Følg trinene 1 2 3 4.

Bemærk: Sorg for at dreje kontrolknappen til pulse-indstillingen **(P)** et par gange.

Opskrift				
	Opskrift på babymad			
Ingredienser	Mængde	Hastighed	Tid	
Kogte kartofler	175 g	2	30 sek.	
Kogt kylling	175 g			
Kogte grønne bønner	175 g			
Mælk	450 ml			

Bemærk: Lad altid apparatet køle ned til stuetemperatur efter hver portion.

Deutsch

Vor dem ersten Gebrauch

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

Verwenden des Mixers (Abb. 2)

Der Mixer ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukte, Soßen, Obstsafte, Suppen, Mixgetränke, Milchshakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
- Pürieren gegarter Zutaten, z.B. für Baby-Nahrung.

Tipp: Um Zutaten nur kurz zu verarbeiten, drehen Sie den Drehschalter mehrmals auf die Impulseinstellung **(P)**. Die Impulsfunktion sollte immer nur wenige Sekunden lang verwendet werden.

Verwenden des Zerkleinerers (Abb. 3) (HR2142/HR2148)

Der Zerkleinerer dient zur Zerkleinern von Zutaten wie Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, Fleisch usw.

Reinigung (Abb. 4)

Einfaches Reinigen: Folgen Sie den Schritten 1, 2, 3, 4.

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

Rezept				
	Rezept für Babynahrung			
Zutaten	Menge	Geschwindig-keit	Dauer	
Gekochte Kartoffeln	175 g	2	30 Sekun- den	
Gekochtes Hähnchenfleisch	175 g			
Gekochte junge Schnittbohnen	175 g			
Milch	450 ml			

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

Ελληνικά

Πριν την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τροφήμα (δείτε το κεφάλαιο «Καθαρισμός»).

Χρήση του μπλέντερ (εικ. 2)

Το μπλέντερ χρησιμοποιείται για:

- Na αναμειγνύετε γυρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σουσέτι, κοκτέιλ, μιλκσέικ.
- Na ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. μείγμα για τηγανίτες ή μαγιονέζα.
- Na λιώνετε μαγειρεμένα υλικά, π.χ για να φτιάξετε βρεφική τροφή.

Συμβουλή: για να επεξεργαστείτε τα υλικά γρήγορα, γυρίστε το διακόπτη ελέγχου στη ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας **(P)** αρκετές φορές. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας πάνω από μερικά δευτερόλεπτα τη φορά.

Χρήση του κόφτη (εικ. 3) (HR2142/HR2148)

Ο κόφτης προορίζεται για να ψιλοκόβετε υλικά όπως κρέμμυδι, σκόρδο, μυρωδικά, κρέας κ.λπ.

Καθαρισμός (εικ. 4)

Εύκολος καθαρισμός: ακολουθήστε τα βήματα 1, 2, 3, 4.

Σημείωση: φροντίστε να γυρίστε το διακόπτη ελέγχου στη ρύθμιση στιγμιαίας λειτουργίας **(P)** μερικές φορές.

Συνταγή				
	Συνταγή για βρεφική τροφή			
Υλικά	Ποσότητα	Ταχύτητα	Ωρα	
Μαγειρεμένες πατάτες	175 γρ.	2	30 δευτ.	
Μαγειρεμένο κοτόπουλο	175 γρ.			
Μαγειρεμένα φασολάκια	175 γρ.			
Γάλα	450 ml			

Σημείωση: μετά από την επεξεργασία κάθε φουρνιάς, να αφήντε πάντα τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

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 el capítulo "Limpieza").

Uso de la 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.

Consejo: Si desea procesar los ingredientes durante muy poco tiempo, gire la rueda de control a la posición Pulse **(P)** varias veces. No utilice nunca la posición Pulse durante más de unos pocos segundos seguidos.

Uso de la picadora (Fig. 3) (HR2142/HR2148)

La picadora está diseñada para picar ingredientes como cebolla, ajo, hierbas, carne, etc.

Limpieza (Fig. 4)

Limpieza fácil: siga los pasos: 1 2 3 4.

Nota: Asegúrese de girar el botón de control a la posición Pulse **(P)** varias veces.

Receta				
	Receta de comida para bebés			
Ingredientes	Cantidad	Velocidad	Tiempo	
Patatas cocinadas	175 g	2	30 seg.	
Pollo cocido	175 g			
Judías verdes cocidas	175 g			
Leche	450 ml			

Nota: Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar cada lote.

Suomi

Käyttöönotto

Puhdista hyvin kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (lisätietoja kappaleessa Puhdistus).

Sekoittimen käyttäminen (kuva 2)

- Tehosekoittimen käyttötarkoituksut
- Nesteiden, kuten maitotuotteiden, kastikkeiden, hedelmämehujen, keittojen, juomien ja pirtelöiden sekoittaminen.
- Kevyiden aineiden, kuten ohukaisaikinan tai majoneesin sekoittaminen.
- Keitettyjen ruoka-aineiden, kuten vauvanruoan soseuttaminen.

Vihje: Jos haluat käsitellä aineksia hyvin nopeasti, käännä valitsin sykäsasentoon **(P)** useita kertoja. Älä käytä pitopainiketta pidempään kuin muutaman sekunnin kerrallaan.

Teholeikkurin käyttäminen (kuva 3) (HR2142/HR2148)

Teholeikkuri on tarkoitettu aineksien, kuten sipuli, valkosipuli, yrtit tai liha, pilkkomiseen.

Puhdistaminen (kuva 4)

Helppo puhdistaminen: noudata vaiheita 1, 2, 3 ja 4

Huomautus: käännä valitsin sykäsasentoon **(P)** muutaman kerran.

Resepti				
	Vauvanruokaresepti			
Aineet	Määrä	Nopeus	Aika	
Keitettyjä perunoita	175 g	2	30 s	
Keitettyä kanaa	175 g			
Keitettyjä tarhapapuja	175 g			
Maitoa	450 ml			

Huomautus: Anna laitteen aina jäähtyä huoneen lämpötilaa vastaavaksi jokaisen käsitelyn erän jälkeen.

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 (fig. 3) (HR2142/HR2148)

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

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.

Recette				
	Recette pour bébés			
Ingrédients	Quantité	Vitesse	Temps	
Pommes de terre cuites	175 g	2	30 s	
Poulet cuit	175 g			
Haricots verts cuits	175 g			
Lait	450 ml			

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

Italiano

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con il cibo (si veda il capitolo "Pulizia").

Uso del frullatore (fig. 2)

Il frullatore è particolarmente adatto per:

- Frullare sostanze fluide come latticini, creme, succhi di frutta, zuppe, frappé, frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi come la pastella per i pancake o la maionese.
- Ridurre in purea cibi cotti (ad esempio le pappe per bambini).

Suggerimento: per lavorare brevemente gli ingredienti, ruotare più volte la manopola di comando **(P)**. Non utilizzate mai la funzione pulse per più di qualche secondo alla volta.

Uso del tritatutto (fig. 3) (HR2142/HR2148)

Il tritatutto è consigliato per tritare ingredienti quali la cipolla, l'aglio, le erbe, la carne eccetera.

Pulizia (fig. 4)

Pulizia semplice: seguire i passaggi: 1 2 3 4.

Nota: assicurarsi di ruotare la manopola di controllo sull'impostazione a impulsi **(P)** alcune volte.

Ricetta				
	Ricetta per la pappa dei bimbi			
Ingredienti	Quantità	Velocità	Time (Ora)	
Patate cotte	175 g	2	30 sec	
Pollo cotto	175 g			
Fagiolini cotti	175 g			
Latte	450 ml			

Nota: lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni utilizzo.

Nederlands

Voor het eerste gebruik

Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Met de blender (afb. 2)

De blender is bedoeld voor:

- het mengen van vloeistoffen, bijv. zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, soepen, drankjes en milkshakes;
- het mixen van zachte ingrediënten, bijv. pannenkoekbeslag of mayonaise;
- het pureren van gekookte ingrediënten, bijv. voor het bereiden van babyvoedsel.

Tip: als u ingrediënten heel kort wilt verwerken, draait u de bedieningsknop een paar keer naar de pulsstand **(P)**. Laat het apparaat nooit langer dan enkele seconden op de pulsstand werken.

Met de hakmolen (afb. 3) (HR2142/HR2148)

De hakmolen is bedoeld voor het hakken van ingrediënten als ui, knoflook, kruiden, vlees enz.

Schoonmaken (fig. 4)

Eenvoudig schoonmaken: volg stap 1 2 3 4.

Opmerking: draai de bedieningsknop een paar keer naar de pulsstand **(P)**.

Recept				
	Recept voor babyvoeding			
Ingrediënten	Hoeveel-heid	Snelheid	Bewerkings-tijd	
Gekookte aardappelen	175 g	2	30 sec.	
Gegaarde kip	175 g			
Gekookte sperziebonen	175 g			
Melk	450 ml			

Opmerking: laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur na iedere portie die u hebt verwerkt.

Norsk

Før første gangs bruk

Delene som kommer i kontakt med maten, må rengjøres grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).

Bruke hurtigmikseren (fig. 2)

Hurtigmikseren skal brukes til å:

- mikse væsker, f.eks. meieriprodukter, sauser, fruktjuice, supper, drinker og shaker
- mikse myke ingredienser, f.eks. pannekakerøre eller majones
- mose kokte ingredienser, f.eks. for å lage barnemat

Tips: Du kan tilberede ingredienser veldig raskt ved å vri kontrollbryteren til pulsinnstillingen **(P)** flere ganger. Bruk aldri pulsinnstillingen i mer enn noen få sekunder om gangen.

Bruke hakkeren (fig. 3) (HR2142/HR2148)

Hakkeren er ment for å brukes til å hakke ingredienser som løk, hvitløk, urter, kjøtt, osv.

Rengjøring (fig. 4)

Enkel rengjøring: Følg trinnene: 1 2 3 4

Merk: Pass på å vri kontrollbryteren til pulsinnstilling **(P)** noen ganger.

Oppskrift				
	Babymatoppskrift			
Ingredienser	Mengde	Hastighet	Tid	
Kokte poteter	175 g	2	30 sek.	
Kokt kylling	175 g			
Kokte franske bønner	175 g			
Melk	450 ml			

Merk: La alltid apparatet avkjøles til romtemperatur mellom hver mengde som bearbeides.

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 o capítulo "Limpeza").

Utilizar a liquidificadora (fig. 2)

A liquidificadora destina-se a ser utilizada para:

- Misturar fluidos, como laticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas, batidos.
- Misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
- Reduzir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.

Sugestão: para processar ingredientes durante breves segundos, rode o botão de controlo várias vezes para a regulação "pulse" **(P)**. Nunca utilize a função "pulse" durante mais do que alguns segundos de cada vez.

Utilizar a picadora filtro (fig. 3) (HR2142/HR2148)

A picadora destina-se a picar ingredientes como cebola, alho, ervas aromáticas, carne, etc.

Limpeza (fig. 4)

Limpeza fácil: siga os passos: 1 2 3 4.

Nota: assegure-se de que roda várias vezes o botão de controlo para a regulação "pulse" **(P)**.

Receita				
	Receita de comida para bebé			
Ingredientes	Quantidade	Velocidade	Hora	
Batatas cozidas	175 g	2	30 seg.	
Frango cozido	175 g			
Vagens cozidas	175 g			