



MARQUE: PHILIPS
REFERENCE: HR2145/90 PRO BLEND
CODIC: 4266641



NOTICE
↓

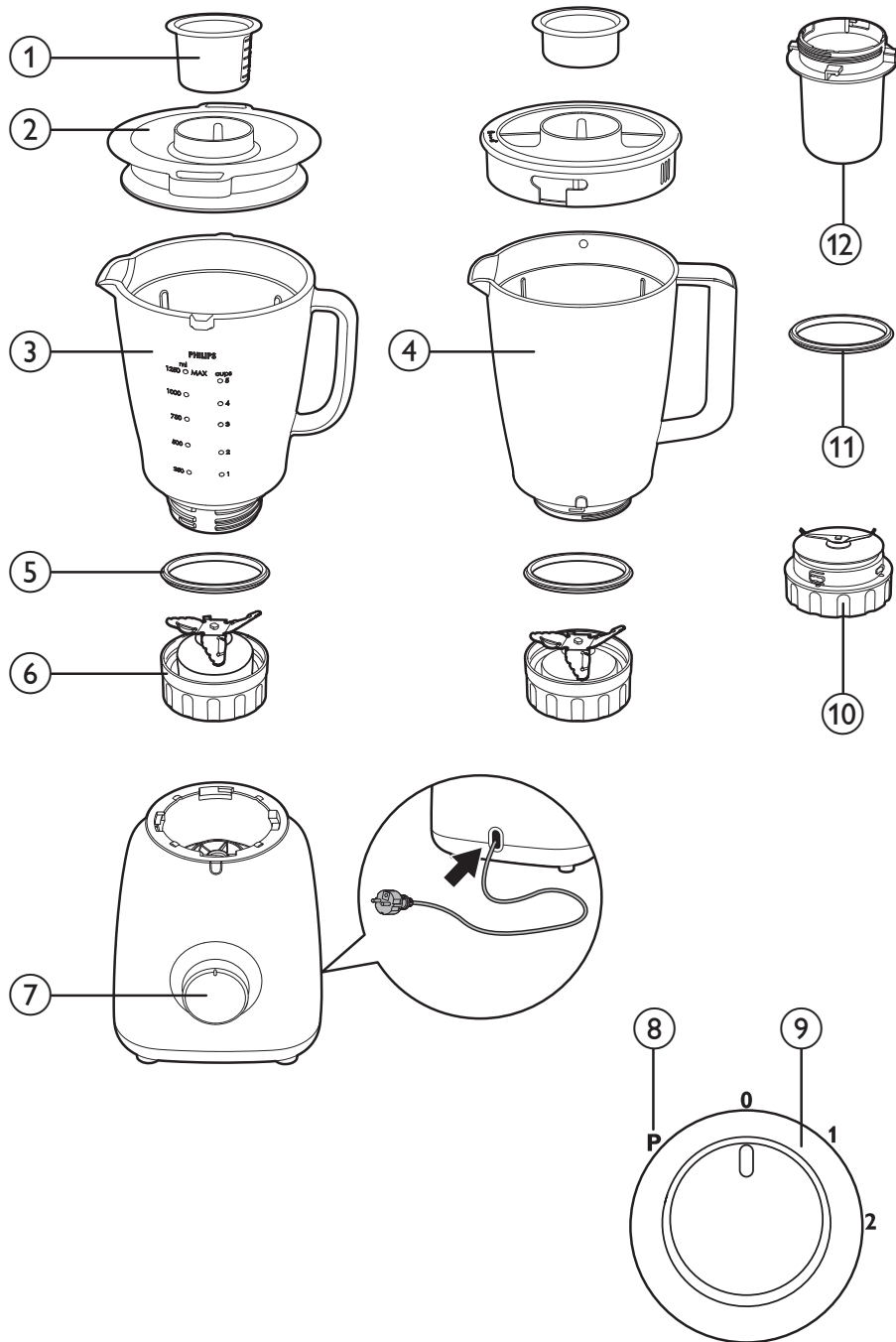
PHILIPS

HR2140, HR2142
HR2145, HR2146
HR2148



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

NL	Gebruiksaanwijzing	
NO	Brukerhåndbok	
PT	Manual do utilizador	
SV	Användarhandbok	
TR	Kullanım kılavuzu	
	دليل المستخدم	AR
	راهنمای کاربر	FA



Ελληνικά

- ① Δοσομετρητής
- ② Πτερύγιο
- 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

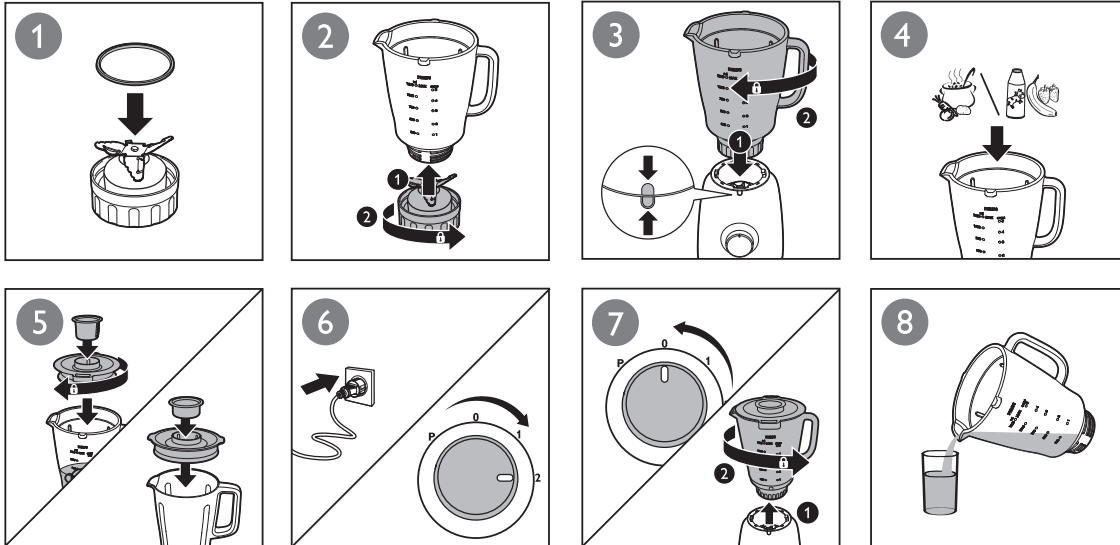
Français

- ① Bol gradué
- ② Couvercle
- 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 pour bol 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)

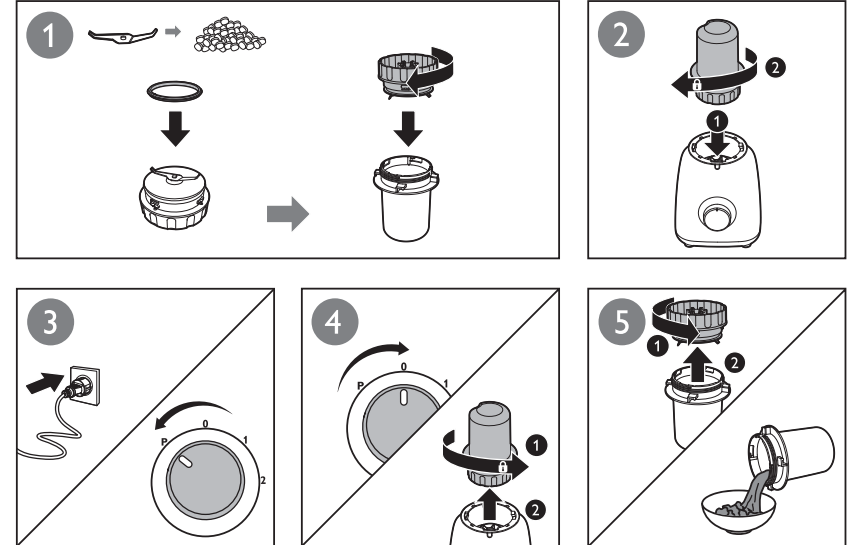
Italiano

- 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

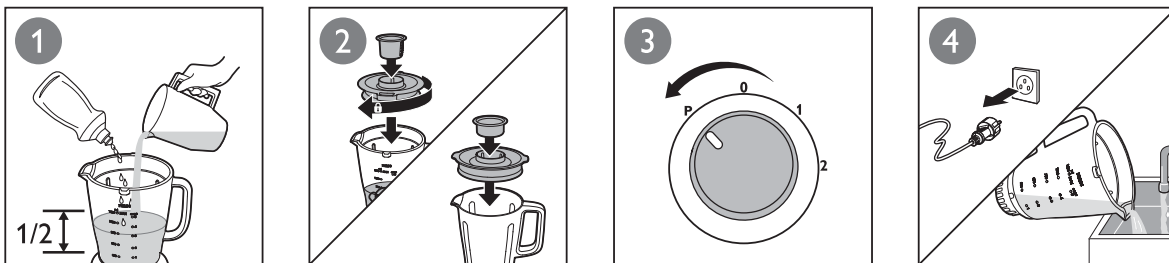
2











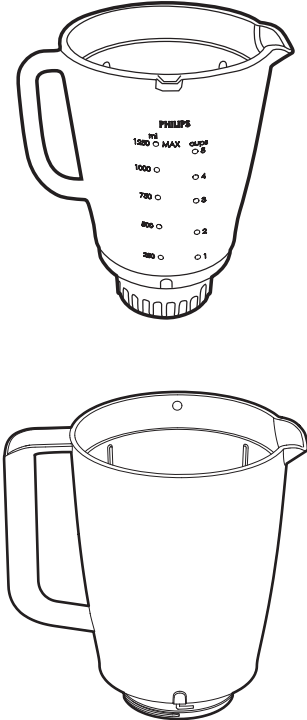

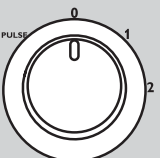









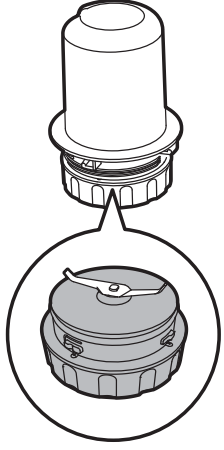




3

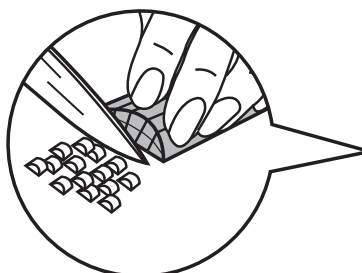
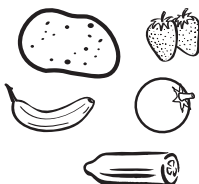



4



							
	✓	✓	✓				
				✗	✗		✓

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




2x2x2 cm

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'oignons, 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.