

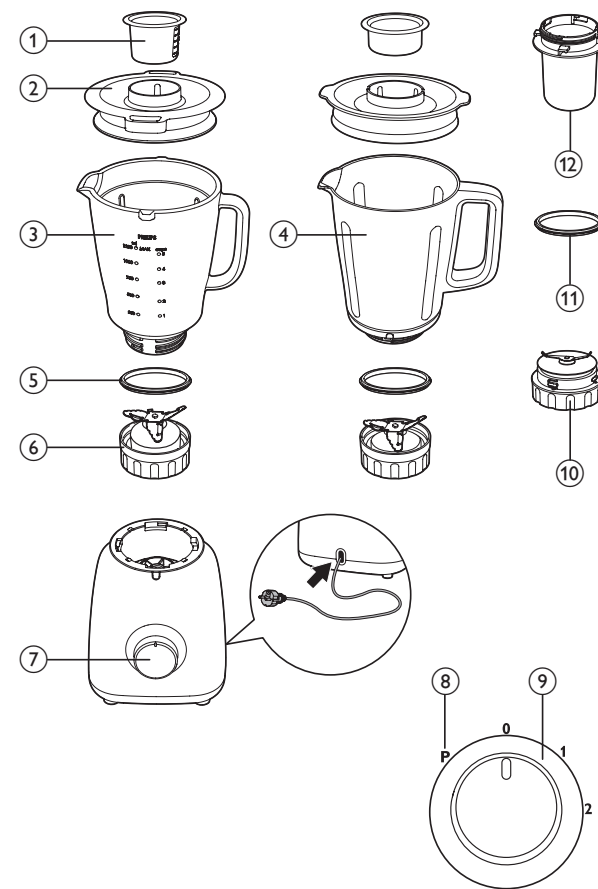
HR2105
HR2106
HR2107



EN	User manual	TH	คู่มือผู้ใช้
IN	Buku Petunjuk Pengguna	VI	Hướng dẫn sử dụng
KO	사용 설명서	ZH-CN	用户手册
MS-MY	Manual pengguna	ZH-TW	使用手冊

PHILIPS

1



English

- 1 Measuring cup
- 2 Lid
- 3 Glass blender jar (HR2105 and HR2106 only)
- 4 Stainless steel blender jar (HR2107 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 (HR2106 only)
- 11 Sealing ring for mini chopper blade unit (HR2106 only)
- 12 Mini chopper beaker (HR2106 only)

Indonesia

- 1 Gelas takar
- 2 Tutup
- 3 Tabung blender kaca (hanya HR2105 dan HR2106)
- 4 Tabung blender baja anti karat (hanya HR2107)
- 5 Gelang penyegel untuk unit pisau blender
- 6 Unit pisau untuk tabung blender
- 7 Kenop kontrol
- 8 Setelan pulsa
- 9 Setelan kecepatan
- 10 Unit pisau perajang mini (hanya HR2106)
- 11 Gelang penyegel untuk unit pisau perajang mini (hanya HR2106)
- 12 Gelas perajang mini (hanya HR2106)

한국어

- 1 계량컵
- 2 뚜껑
- 3 유리 블렌더 용기(HR2105 및 HR2106 모델만 해당)
- 4 스테인리스 스틸 블렌더 용기 (HR2107 모델만 해당)
- 5 블렌더 봉합 링 칼날
- 6 블렌더 용기용 칼날부
- 7 속도 조절기
- 8 순간작동 설정
- 9 속도 설정
- 10 소형 다지기 칼날(HR2106 모델만 해당)
- 11 소형 다지기 칼날 봉합 링(HR2106 모델만 해당)
- 12 소형 다지기 용기(HR2106 모델만 해당)

Bahasa Melayu

- 1 Cawan penyukat
- 2 Tudung
- 3 Balang pengisar kaca (HR2105 dan HR2106 sahaja)
- 4 Balang pengisar keluli tahan karat (HR2107 sahaja)
- 5 Gegelang kedap untuk unit pisau pengisar
- 6 Unit pisau untuk balang pengisar
- 7 Tombol kawalan
- 8 Seting denyutan
- 9 Seting kelajuan
- 10 Unit pisau pencincang mini (HR2106 sahaja)
- 11 Gegelang kedap untuk unit pisau pencincang mini (HR2106 sahaja)
- 12 Bikar pencincang mini (HR2106 sahaja)

ภาษาไทย

- 1 ถ้วยตวง
- 2 ฝาปิด
- 3 โถปั่นแก้ว (HR2105 และ HR2106 เท่านั้น)
- 4 โถปั่นสแตนเลสสตีล (HR2107 เท่านั้น)
- 5 ซีลยางกันรั่วซีมสำหรับชุดใบมีดเครื่องปั่น
- 6 ชุดใบมีดสำหรับโถปั่น
- 7 ปุ่มควบคุม
- 8 ปุ่ม Pulse
- 9 การตั้งระดับความเร็ว
- 10 ชุดใบมีดเครื่องบดสับขนาดเล็ก (HR2106 เท่านั้น)
- 11 ห่วงกันรั่วซีมสำหรับชุดใบมีดเครื่องบดสับขนาดเล็ก (HR2106 เท่านั้น)
- 12 โถบดสับขนาดเล็ก (HR2106 เท่านั้น)

Tiếng Việt

- 1 Cốc định lượng
- 2 Nắp
- 3 Bình máy xay bằng thủy tinh (chỉ có ở các kiểu HR2105 và HR2106)
- 4 Bình máy xay bằng thép không gỉ (chỉ có ở kiểu HR2107)
5 Vòng đệm cho bộ lưỡi cắt của máy xay
- 6 Bộ lưỡi cắt cho bình máy xay
- 7 Núm điều chỉnh
- 8 Cài đặt nhồi
- 9 Cài đặt tốc độ
- 10 Bộ lưỡi cắt của máy cắt mini (chỉ có ở kiểu HR2106)
- 11 Vòng đệm cho bộ lưỡi cắt của máy cắt mini
- 12 Cốc của máy cắt mini (chỉ có ở kiểu HR2106)

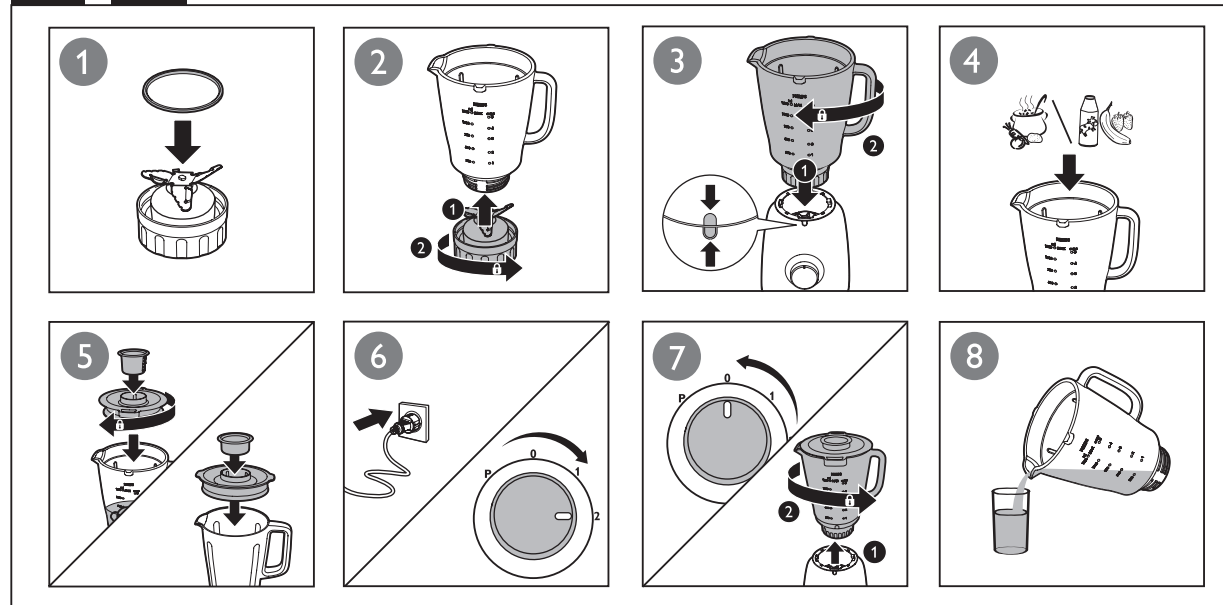
简体中文

- 1 量杯
- 2 盖子
- 3 玻璃搅拌杯 (仅限于 HR2105 和 HR2106)
- 4 不锈钢搅拌杯 (仅限于 HR2107)
- 5 搅拌机刀片组件的密封圈
- 6 搅拌杯的刀片组件
- 7 控制按钮
- 8 脉冲设置
- 9 可调速度装置
- 10 迷你切碎器刀片组件 (仅限于 HR2106)
- 11 迷你切碎器刀片组件的密封圈 (仅限于 HR2106)
- 12 迷你切碎器搅拌杯 (仅限于 HR2106)

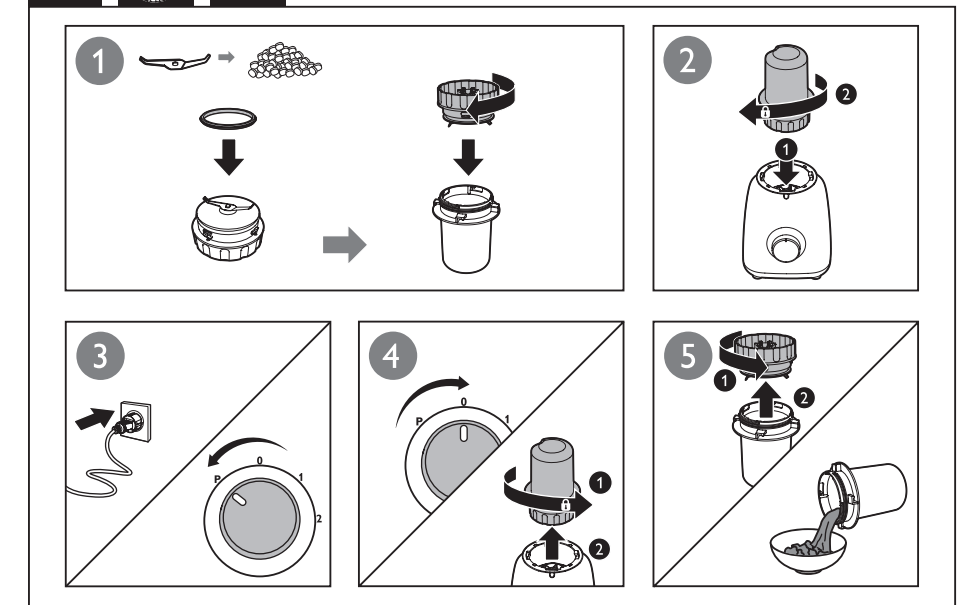
繁體中文

- 1 量杯
- 2 蓋子
- 3 玻璃果汁壺 (僅限 HR2105 與 HR2106)
- 4 不鏽鋼果汁壺 (僅限 HR2107)
- 5 果汁機刀組的密封環
- 6 果汁壺刀組
- 7 控制旋鈕
- 8 瞬間開關
- 9 速度設定
- 10 迷你切碎機刀組 (僅限 HR2106)
- 11 迷你切碎機刀組的密封環 (僅限 HR2106)
- 12 迷你切碎機容器 (僅限 HR2106)

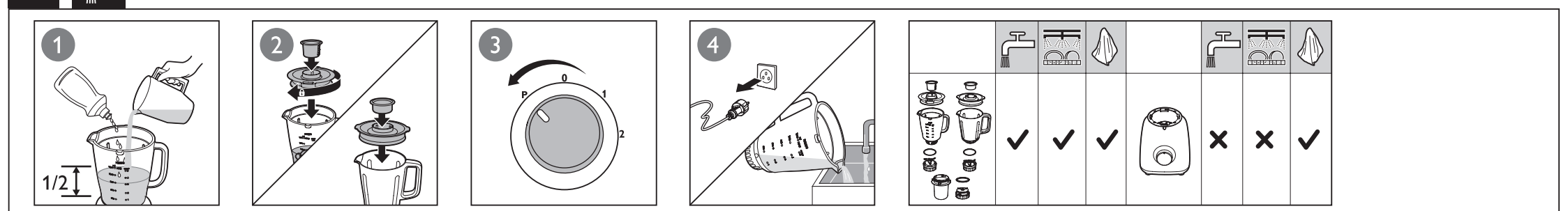
2



3



4



PHILIPS

产品 : 飞利浦搅拌机
型号 : HR2105
HR2106
HR2107
额定电压 : 220V~
额定频率 : 50Hz
额定输入功率 : 400 W
生产日期 : 请见产品本体
产地 : 中国广东惠州

飞利浦(中国)投资有限公司
上海市天目西路218号1602-1605
全国顾客服务热线: 4008 800 008

本产品根据国标GB4706.1-2005, GB4706.30-2008造








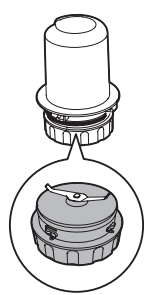






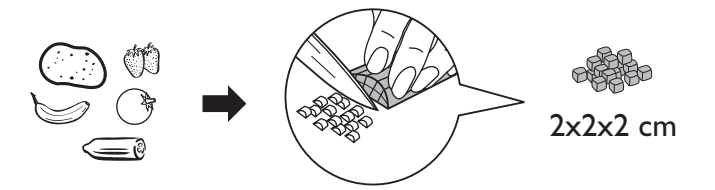
技术规格如有变更, 恕不另行通知
© 2013 Koninklijke Philips Electronics N.V.
保留所有权利

HR2105_HR2106_2107_ROW_UM_V1.0



3140 035 34831

		1250ml	2
		1250ml	2
		1250ml	2
		625ml	2
		1250ml	2
		1250ml	2
		50g	1 (on and off)
		50g	1 (on and off)
		50g	1 (on and off)
		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:
• 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)
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	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.

Indonesia

Sebelum menggunakan alat pertama kali
Bersihkan dengan saksama bagian-bagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum Anda menggunakan alat untuk pertama kali (lihat bab "Membersihkan").

Menggunakan blender (gambar 2)

Blender dimaksudkan untuk:
• Memblender bahan cair seperti susu, saus, jus buah, sup, minuman campuran, shakes.
• Mencampur bahan makanan lembut seperti adonan kue penekuk atau mayones.
• Menghaluskan bahan makanan masak, misalnya untuk membuat makanan bayi.
Tip: untuk mengolah bahan sebentar saja, putar kenop kontrol ke setelan pulsa (P) beberapa kali. Jangan sekali-kali menggunakan setelan pulsa lebih lama dari beberapa detik setiap kalinya.

Menggunakan perajang (gambar 3)
Perajang dimaksudkan untuk merajang bahan-bahan seperti bawang bombai, bawang putih, bumbu-bumbuan, daging, dsb.

Membersihkan (gbr. 4)
Membersihkan dengan mudah: ikuti langkah: 1 2 3 4.
Catatan: pastikan untuk memutar kenop kontrol ke setelan pulsa (P) beberapa kali.

Resep

Resep makanan bayi			
Bahan-bahan	Jumlah	Kecepatan	Waktu
Kentang matang	150 g	2	30 dtk
Ayam matang	150 g		
Buncis Prancis matang	150 g		
Susu	225 ml		

Catatan: biarkan alat dingin dulu hingga suhu kamar setelah setiap takaran yang Anda olah.

한국어

최초 사용 전
제품을 처음 사용하기 전에 음식과 닿는 부품은 깨끗이 세척하십시오 ("청소"란 참조).

블렌더 사용(그림 2)
블렌더의 용도:
• 유제품, 소스, 과일 주스, 수프, 혼합 음료 및 웨이크와 같은 액체의 블렌딩
• 팬케익 반죽 또는 마요네즈와 같은 부드러운 재료의 혼합
• 이유식과 같이 요리된 재료로 퓨레 만들기
도움말: 재료를 짧은 시간에 섞으려면 속도 조절기를 순간작동(P) 설정으로 여러 번 돌리십시오. 한 번에 수 초 이상 순간작동 설정을 사용하지 마십시오.

다지기 사용(그림 3)
이 다지기는 양파, 마늘, 허브, 고기 등과 같은 재료를 다질 때 사용합니다.

청소(그림 4)
간편 세척: 1, 2, 3, 4 단계를 따르십시오.
참고: 순간작동 설정(P)으로 속도 조절기를 몇 번 돌리십시오.

요리법

이유식 레시피			
재료	용량	속도	시간
삶은 감자	150g	2	30초
삶은 닭고기	150g		
삶은 강낭콩	150g		
우유	225ml		

참고: 여러 번 작동할 경우 매 사용 후에는 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

Bahasa Melayu

Sebelum penggunaan pertama
Bersihkan secara menyeluruh bahagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum anda menggunakan perkakas buat kali pertama (lihat bab "Membersihkan").

Menggunakan pengisar (rajah 2)
Pengisar dimaksudkan untuk:
• Membancuh cecair, cth. hasil tenusu, sos, jus buah, sup, bancuhan minuman, minuman kocak.
• Mencampur bahan-bahan lembut, contohnya adunan lempeng atau mayones.
• Memurikan bahan yang telah dimasak, contohnya, untuk menyediakan makanan bayi.
Petua: Untuk memproses bahan secara ringkas, putar tombol kawalan ke seting denyut (P) beberapa kali. Jangan guna seting denyut lebih daripada beberapa saat pada sesuatu masa.

Menggunakan pencincang (rajah 3)
Pencincang dimaksudkan untuk mencincang bahan seperti bawang, bawang putih, herba, daging dll.

Pembersihan (rajah 4)
Bersih mudah: ikuti langkah-langkah: 1 2 3 4.
Nota: Pastikan untuk memutar tombol kawalan ke tetapan denyut (P) beberapa kali.

Resipi

Resipi makan bayi			
Ramuan	Kuantiti	Kelajuan	Masa
Kentang yang telah dimasak	150 g	2	30 saat
Ayam yang telah dimasak	150 g		
Kacang buncis yang telah dimasak	150 g		
Susu	225 ml		

Nota: Sentiasa biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik selepas anda memproses setiap kelompok.

ภาษาไทย

ก่อนใช้งานครั้งแรก
ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหารให้สะอาด ก่อนใช้งานเครื่องครั้งแรก (ดูได้จากบท "การทำความสะอาด")

การใช้เครื่องปั่น (รูปที่ 2)
เครื่องปั่นใช้งานเพื่อ:
• ผสมของเหลวต่างๆ ให้เข้ากัน เช่น นม, ซอส, น้ำผลไม้, ซุป, เครื่องดื่มหรือเชค
• คลุกเคล้าส่วนผสมที่อ่อนนุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งทำขนมเค้ก หรือมายองเนส
• บดเคล้าส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว เช่น อาหารสำหรับทารก
เคล็ดลับ: หากต้องการปั่นส่วนผสมเป็นเวลาสั้นๆ ให้หมุนปุ่มควบคุมไปยังการตั้งค่าปั่นชั่วขณะ (P) หลายๆ ครั้ง ห้ามใช้ Pulse นานกว่า 2-3 วินาทีต่อครั้ง

การใช้โถบดสับ (รูปที่ 3)
เครื่องบดสับใช้สำหรับสับส่วนผสม เช่น หัวหอม กระเทียม เครื่องเทศ เนื้อ และอื่นๆ

การทำความสะดวก (รูปที่ 4)
ทำความสะอาดง่าย: ทำตามขั้นตอน: 1 2 3 4
หมายเหตุ: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้หมุนปุ่มควบคุมไปยังการตั้งค่าปั่นชั่วขณะ (P) สองสามครั้ง

สูตรอาหาร

สูตรอาหารเด็ก			
ส่วนผสม	ปริมาณ	ระดับความเร็ว	เวลา
มะเขือเทศปรุงสุก	150 กรัม	2	30 วินาที
เนื้อไก่ปรุงสุก	150 กรัม		
ข้าวเม่าปรุงสุก	150 กรัม		
นม	225 มล.		

หมายเหตุ: ในแต่ละครั้งที่ใช้งานเครื่องเสร็จ ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงในอุณหภูมิห้องเสมอ

Tiếng Việt

Trước khi sử dụng lần đầu
Rửa thật sạch các bộ phận tiếp xúc với thức ăn trước khi sử dụng thiết bị lần đầu (xem chương "Làm sạch thiết bị").

Sử dụng máy xay (hình 2)
Máy xay được dùng để:
• Trộn chất lỏng, ví dụ sản phẩm sữa, nước xốt, nước trái cây, xúp, các loại đồ uống thập cẩm.
• Trộn các nguyên liệu mềm, như bột làm bánh hay sốt ma-don-ne.
• Nghiền nhừ các thức ăn chín, ví dụ để làm thức ăn cho trẻ.
Meo: để chế biến nguyên liệu thật nhanh, hãy xoay nút điều chỉnh sang cài đặt nhồi (P) vài lần. Không sử dụng cài đặt nhồi quá vài giây mỗi lần.

Sử dụng máy cắt (hình 3)
Máy cắt dùng để cắt nhỏ nguyên liệu như hành, tỏi, gia vị, thịt v.v...

Vệ sinh máy (hình 4)
Làm sạch dễ dàng: thực hiện theo các bước: 1 2 3 4.
Lưu ý: hãy đảm bảo xoay nút điều chỉnh đến cài đặt nhồi (P) vài lần.

Công thức chế biến

Công thức chế biến thức ăn cho bé			
Nguyên liệu	Số lượng	Tốc độ	Thời gian
Khoai tây đã nấu	150 g	2	30 giây
Gà đã nấu	150 g		
Đậu cô ve đã nấu	150 g		
Sữa	225 ml		

Lưu ý: luôn để máy nguội trở lại nhiệt độ phòng sau mỗi lần chế biến.

简体中文

首次使用之前
在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（参见“清洗”一章）。

使用搅拌机 (图 2)
此搅拌机适用于:
• 混合液体，如奶制品、调料、果汁、汤、混合饮料、鸡尾酒等。
• 混合软质材料，如薄饼面糊或蛋黄酱。
• 搅拌煮熟的浓汤，如制作婴儿食品。
提示: 要用极短的时间加工原料，请将控制旋钮转至自动设置 (P) 数次。每次使用自动设置切勿超过几秒钟。

使用切碎器 (图 3)
切碎器适用于切碎洋葱、大蒜、香料、肉等原料。

清洁 (图 4)
易于清洁: 请按照步骤 1、2、3、4 进行操作。
注意: 确保将控制旋钮旋转至自动设置 (P) 几次。

食谱

婴儿食物食谱			
原料	份量	速度	时间
煮熟的土豆	150 克	2	30 秒
熟鸡肉	150 克		
煮熟的法国豆	150 克		
牛奶	225 毫升		

注意: 加工完每批原料之后，应始终先让产品冷却至室温。

繁體中文

第一次使用
第一次使用本產品時，必須先徹底清潔會接觸到食物的部分 (參閱「清潔」單元)。

使用果汁機 (圖 2)
果汁機的用途:
• 攪拌液體，例如乳製品、醬汁、果汁、湯、混合飲料、奶昔等。
• 攪拌軟質食材，例如煎餅糊或美乃滋。
• 攪爛煮熟的食材，例如製作嬰兒食品。
秘訣: 如果要非常快速地處理食材，請將控制旋鈕轉到瞬間開關 (P) 數次。瞬間開關一次不可使用超過數秒時間。

使用切碎機 (圖 3)
切碎機用途為切碎食材，例如洋蔥、大蒜、香料、肉類等。

清潔 (圖 4)
簡易清潔: 遵循步驟: 1 2 3 4。
備註: 務必將控制旋鈕轉到瞬間開關 (P) 數次。

食譜

嬰兒食品食譜			
食材	用量	速度	時間
煮熟的馬鈴薯	150 克	2	30 秒
煮熟的雞肉	150 克		
煮熟的四季豆	150 克		
牛奶	225 毫升		

備註: 每次分批處理完後，務必讓本產品冷卻至室溫。

6 ?

常见问题

如果产品不能工作或无法正常工作，请先检查下面的列表或访问飞利浦网站 www.philips.com/welcome。如果该列表中或网站上未提及您遇到的问题，则产品可能存在瑕疵。在此情况下，建议您将产品送往经销商处或经授权的飞利浦服务中心。

问题	回答
我能用洗碗机清洗所有可拆卸部件吗?	可以，马达装置以及切碎器的耦合装置（仅限于特定型号）除外。
搅拌杯渗漏，我该怎么办?	将控制按钮设定为 0，倒出原料。确保密封圈正确放置在刀片组件上。请确保刀片组件安装正确。
在加工期间，马达为什么会发出异味?	在最初的几次使用中，新产品会散发出异味或者冒烟，都是很常见的。使用几次之后就不会出现这种现象了。产品使用时间过长也会散发出异味或冒烟。此时必须将控制按钮设定为 0，让产品冷却 60 分钟。