

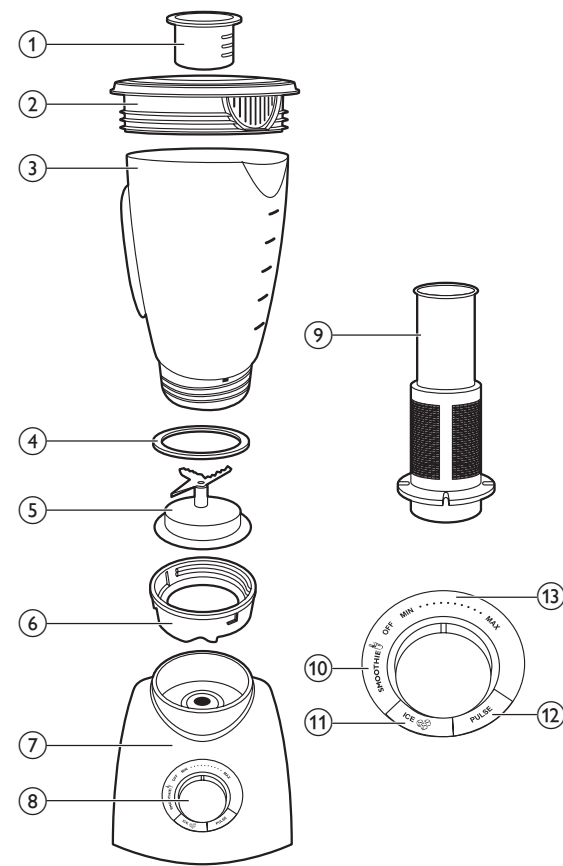
HR2084



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 Graduated measuring cup
- ② Lid
- ③ blender jar with level indication
- ④ Sealing ring
- ⑤ Blade unit
- ⑥ Blade unit interface
- ⑦ Motor unit
- ⑧ Control knob
- ⑨ Filter
- ⑩ Smoothie setting
- ⑪ Ice setting
- ⑫ Pulse setting
- ⑬ Speed settings

ภาษาไทย

- ① ถ้วยตวงของเหลว
- ② ฝาปิด
- ③ โถปั่นพร้อมขีดบอกระดับ
- ④ ท่วงยางกันรั่วซึม
- ⑤ ชุดใบมีด
- ⑥ อินเตอร์เฟซชุดใบมีด
- ⑦ แท่นมอเตอร์
- ⑧ ปุ่มควบคุม
- ⑨ แผ่นกรอง
- ⑩ การตั้งค่าสมูทตี้
- ⑪ การตั้งค่าน้ำแข็ง
- ⑫ ปุ่ม Pulse
- ⑬ การตั้งค่าระดับความเร็ว

Indonesia

- ① Gelas ukur bertingkat
- ② Tutup
- ③ tabung blender dengan indikator ukuran
- ④ Gelang penyegel
- ⑤ Unit pisau
- ⑥ Sambungan unit pisau
- ⑦ Unit motor
- ⑧ Kenop kontrol
- ⑨ Filter
- ⑩ Setelan smoothie
- ⑪ Setelan es
- ⑫ Setelan pulsa
- ⑬ Setelan kecepatan

Tiếng Việt

- ① Cốc định lượng được chia độ
- ② Nắp
- ③ Cối xay với vạch mức định lượng
- ④ Vòng đệm
- ⑤ Bộ lưỡi cắt
- ⑥ Lớp bộ lưỡi cắt
- ⑦ Bộ phận mô-tơ
- ⑧ Núm điều chỉnh
- ⑨ Bộ lọc
- ⑩ Cài đặt nước trộn trái cây
- ⑪ Cài đặt nước đá
- ⑫ Cài đặt nhồi
- ⑬ Cài đặt tốc độ

한국어

- ① 눈금 계량컵
- ② 뚜껑
- ③ 수위 표시선이 있는 블렌더 용기
- ④ 봉합 링
- ⑤ 칼날부
- ⑥ 칼날 연결부
- ⑦ 본체
- ⑧ 속도 조절기
- ⑨ 필터
- ⑩ 스무디 설정
- ⑪ 얼음 설정
- ⑫ 순간작동 설정
- ⑬ 속도 설정

Bahasa Melayu

- ① Cawan penyukat bersengkat
- ② Tudung
- ③ Balang pengisar dengan penunjuk aras
- ④ Gegelang kedap
- ⑤ Unit bilah
- ⑥ Antara muka unit pisau
- ⑦ Unit motor
- ⑧ Tombol kawalan
- ⑨ Penuras
- ⑩ Seting smoothie
- ⑪ Seting ais
- ⑫ Seting denyutan
- ⑬ Seting kelajuan

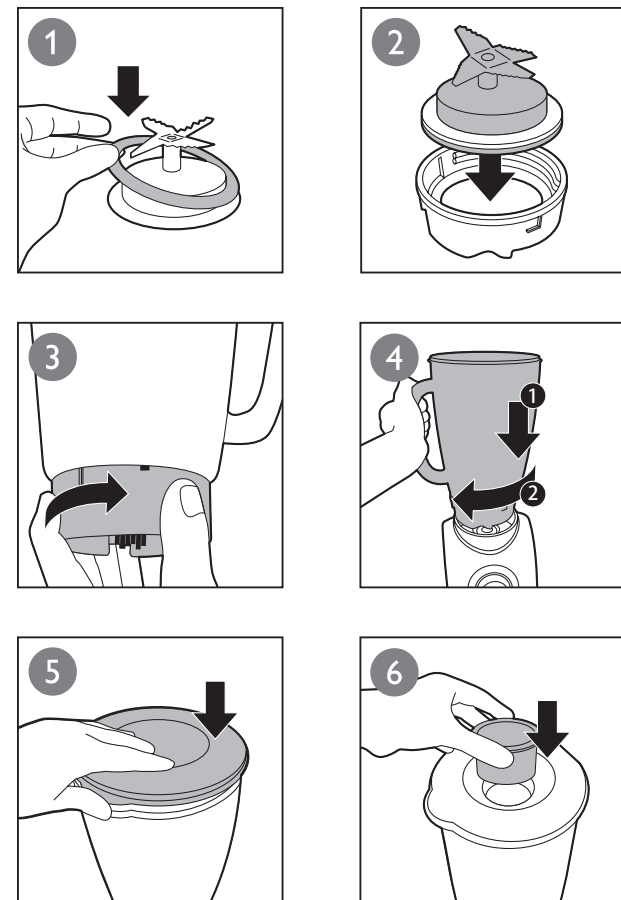
简体中文

- ① 量杯
- ② 盖子
- ③ 带水位标记的搅拌杯
- ④ 密封圈
- ⑤ 刀片组件
- ⑥ 刀片组件套
- ⑦ 马达组件
- ⑧ 控制按钮
- ⑨ 过滤器
- ⑩ 冰昔设置
- ⑪ 冰块设置
- ⑫ 脉冲设置
- ⑬ 可调速度装置

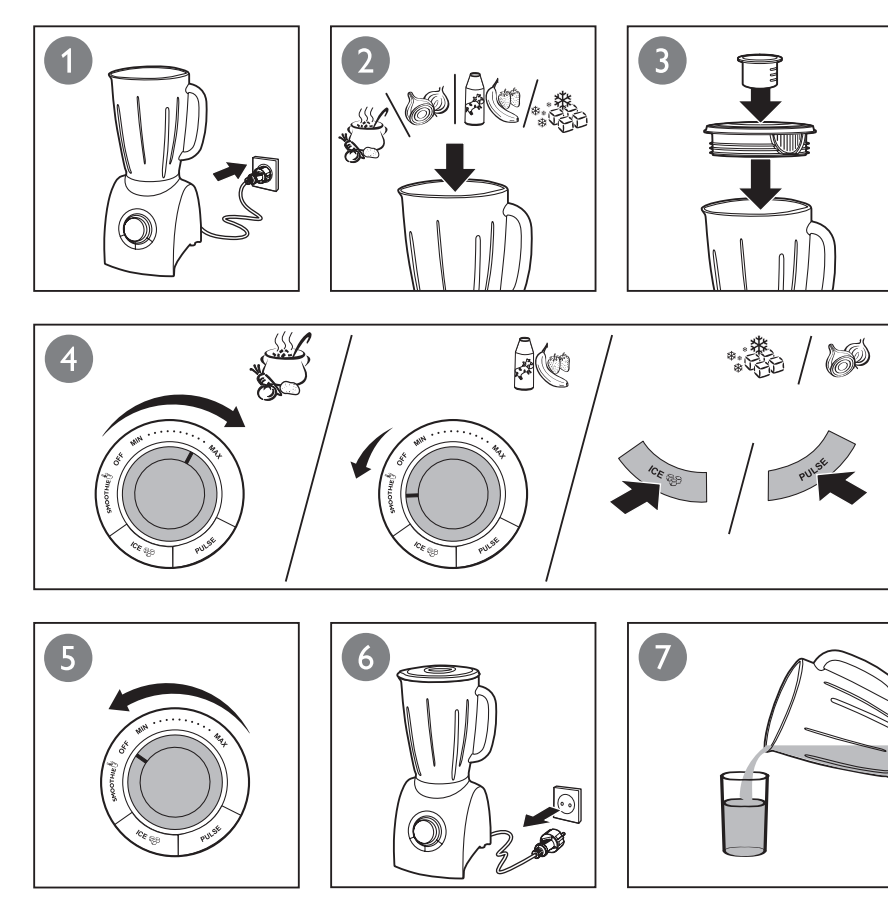
繁體中文

- ① 有刻度的量杯
- ② 蓋子
- ③ 有刻度標示的果汁壺
- ④ 密封圈
- ⑤ 刀組
- ⑥ 刀組介面
- ⑦ 摩打裝置
- ⑧ 控制旋鈕
- ⑨ 濾網
- ⑩ 沙冰設定
- ⑪ 冰塊設定
- ⑫ 瞬間加速設定
- ⑬ 速度設定

2



3

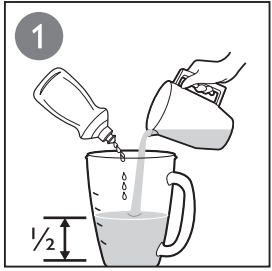
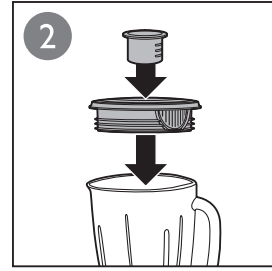
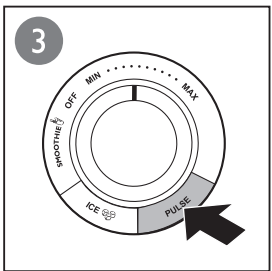
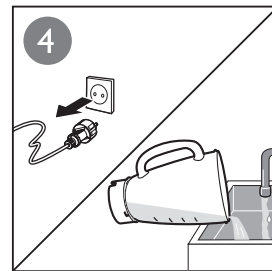





4



	1500 ml	MAX
	1500 ml	MAX
	750 ml	MAX
	1500 ml	MAX
	1500 ml	MAX
	1500 ml	MAX
	8 x	ICE
	100 g	PULSE

2x2x2 cm

	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

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 2 3
The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Processing vegetables, fruit and meat.
- 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 (**PULSE**) several times. Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

Filter 4
With the filter you can make delicious fresh fruit juices, cocktails or soy milk. The filter prevents pips and skins from ending up in your drink.
Note

- Never overload the filter.
- Do not put more than 135g of dried soy beans or 150g of fruit in the filter at the same time.

Baby food recipe

Ingredients	Quantity	Speed	Time
Cooked potatoes	150 g	MAX	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.

ภาษาไทย

ก่อนใช้งานครั้งแรก
ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหารให้สะอาด ก่อนใช้งานเครื่องครั้งแรก (ดูได้จากบท การทำความสะอาด)

การใช้งานเครื่องปั่น 2 3
เครื่องปั่นใช้งานเพื่อ:

- ผสมของเหลวต่างๆ ให้เข้ากัน เช่น นม, ซอส, น้ำผลไม้, ซุป, เครื่องดื่มหรือช็อค
- การปั่นผัก ผลไม้และเนื้อสัตว์
- คลุกเคล้าส่วนผสมที่อ่อนนุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งทำแพนเค้ก หรือมายองเนส
- บดเคี้ยวส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว เช่น อาหารสำหรับทารก

เคล็ดลับ: หากต้องการปั่นส่วนผสมเป็นวาลสั้นๆ ให้หมุนปุ่มควบคุมไปยังการตั้งค่าเป็นช่วงๆ (**PULSE**) หลายๆ ครั้ง ห้ามใช้ Pulse นานกว่า 2-3 วินาทีต่อครั้ง

แผ่นกรอง 4
คุณสามารถใช้แผ่นกรองทำน้ำผลไม้สด คือแชลหรือปั่นน้ำผลไม้สดได้ แผ่นกรองจะช่วยกรองเปลือกและเมล็ดออกจากเครื่องดื่ม
หมายเหตุ

- ห้ามใส่ส่วนผสมลงในแผ่นกรองมากเกินไป
- ไม่ควรใส่ตัวหรือแห้งมากเกินไป 135 กรัม หรือใส่ผลไม้ไม่เกิน 150 กรัม ลงในที่กรองแยกหากพร้อมๆ กัน

สูตรอาหารเด็ก

ส่วนผสม	ปริมาณ	ระดับความเร็ว	Time (เวลา)
มะเขือเทศปิ้งสุก	150 กรัม	MAX	30 วินาที
เนื้อไก่ปิ้งสุก	150 กรัม		
ข้าวเข้ปิ้งสุก	150 กรัม		
นม	225 มล.		

หมายเหตุ

- ในแต่ละครั้งที่ใช้งานเครื่องปั่นเสร็จ ควรปล่อยให้เครื่องปั่นลงในอุณหภูมิห้องเสมอ

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 2 3
Blender dimaksudkan untuk:

- Memb blender bahan cair seperti susu, saus, jus buah, sup, minuman campuran, shakes.
- Mengolah sayuran, buah-buahan dan daging.
- 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 (**PULSE**) beberapa kali. Jangan sekali-kali menggunakan setelan pulsa lebih lama dari beberapa detik setiap kalinya.

Filter 4
Dengan filter Anda dapat membuat jus buah segar, koktail atau susu kedelai yang nikmat. Filter mencegah biji dan kulit dapat masuk ke dalam minuman Anda.
Catatan

- Jangan berlebihan mengisi filter.
- Jangan memasukkan kacang kedelai kering lebih dari 135 g atau buah lebih dari 150 g sekaligus ke dalam filter.

Resep makanan bayi

Bahan-bahan	Jumlah	Kecepatan	Waktu
Kentang matang	150 g	MAKS	30 dtk
Ayam matang	150 g		
Buncis Prancis matang	150 g		
Susu	225 ml		

Catatan

- Biarkan alat dingin dulu hingga ke suhu kamar setelah setiap takaran yang Anda olah.

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 cối xay 2 3
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.
- Chế biến rau, trái cây và thịt.
- 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.

Mẹo: Để chế biến nguyên liệu thật nhanh, hãy xoay nút điều chỉnh sang cài đặt nhồi (**PULSE**) vài lần. Không sử dụng cài đặt nhồi quá vài giây mỗi lần.

Bộ lọc 4
Với bộ lọc bạn có thể chế biến nước ép, cốc-tai và sữa đậu nành tươi ngon. Bộ lọc ngăn không để mắt và vỏ lọt vào đồ uống của bạn.
Ghi chú

- Không làm bộ lọc bị quá tải.
- Không cho nhiều hơn 135g đậu nành khô hoặc 150g trái cây vào bộ lọc trong một lần xay.

Công thức chế biến thức ăn cho bé

Nguyên liệu	Số lượng	Tốc độ	Thời gian
Khoai tây đã nấu	150 g	Tối đa	30 giây
Gà đã nấu	150 g		
Đậu tây đã nấu	150 g		
Sữa	225 ml		

Ghi chú

- Luôn để máy nguội trở lại nhiệt độ phòng sau mỗi lần chế biến.

한국어

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

블렌더 사용 방법 2 3
블렌더의 용도:

- 유제품, 소스, 과일 주스, 수프, 혼합 음료 및 웨이크와 같은 액체의 블렌딩
- 야채, 과일, 고기 손질
- 팬케익 반죽 또는 마요네즈와 같은 부드러운 재료의 혼합
- 이유식과 같이 요리된 재료로 퓨레 만들기

도움말: 재료를 짧은 시간에 섞으려면 속도 조절기를 순간작동 (**PULSE**) 설정으로 여러 번 돌리십시오. 한 번에 수 초 이상 순간작동 설정을 사용하지 마십시오.

필터 4
필터를 사용하여 신선한 과일 주스, 칵테일 또는 두유를 만들 수 있습니다. 이 필터는 씨나 껍질 등이 음료 안으로 섞이는 것을 방지합니다.
참고

- 필터를 무리하게 사용하지 마십시오.
- 한 번에 135g(건조 중량) 이상의 말린 콩 또는 150g 이상의 과일을 넣지 마십시오.

이유식 레시피

재료	용량	속도	시간
삶은 감자	150g	최대	30초
삶은 닭고기	150g		
삶은 강낭콩	150g		
우유	225ml		

참고

- 여러번 작동할 경우 매 사용 후에는 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

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 2 3
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。
- 加工蔬菜、水果和肉。
- 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，请将控制旋钮转动到脉衝设定 (**PULSE**) 数次。每次使用脉衝设置切勿超过几秒钟。

过滤器 4
用滤网可以制作出美味的新鲜果汁、开胃小吃和豆浆。它能防止果核和果皮混入饮料中。
注意

- 过滤网不要超载。
- 过滤网中一次不能装入超过 135 克的干大豆或 150 克的水果。

婴儿食物食谱

原料	份量	速度	时间
煮熟的土豆	150 克	最大	30 秒
熟鸡肉	150 克		
煮熟的法国豆	150 克		
牛奶	225 毫升		

注意

- 每加工一批物料之后，应始终让产品冷却至室温。

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 2 3
Pengisar dimaksudkan untuk:

- Membancuh cecair, cth. hasil tenusu, sos, jus buah, sup, banchuan minuman, minuman kocak.
- Memproses sayuran, buah dan daging.
- Mencampur bahan-bahan lembut, contohnya adonan 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 (**PULSE**) beberapa kali. Jangan guna seting denyut lebih daripada beberapa saat pada sesuatu masa.

Penuras 4
Dengan penuras anda boleh membuat jus buah-buahan segar, koktel atau susu soya yang lazat. Penuras mengelakkan biji dan kulit daripada termasuk ke dalam minuman anda.
Catatan

- Jangan sekali-kali menyaratkan penuras.
- Jangan masukkan lebih daripada 135g kacang soya kering atau 150g buah ke dalam penuras pada masa yang sama.

Resipi makan bayi

Ramuan	Kuantiti	Kelajuan	Masa
Kentang yang telah dimasak	150 g	MAX	30 saat
Ayam yang telah dimasak	150 g		
Kacang buncis yang telah dimasak	150 g		
Susu	225 ml		

Catatan

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

繁體中文

首次使用前
首次使用前，請先徹底清洗會與食物接觸的部件（請參閱「清潔」章節）。

使用攪拌機 2 3
本攪拌機適用於:

- 攪拌液體，例如奶製品、醬汁、果汁、湯汁、飲品、奶昔等。
- 處理蔬菜、水果和肉類。
- 混合柔軟食材，例如麵糊或蛋黃醬。
- 攪拌已煮熟過的食材，例如製作嬰兒食品。

提示: 如要簡短地處理食材，將控制旋鈕轉至脈衝設定 (**PULSE**) 數次。切勿一次過使用脈衝設定超過數秒。

濾網 4
使用濾網可製作美味的新鮮果汁、鷄尾酒或豆漿。濾網可以將果核和果皮從飲品中濾掉。
注意

- 使用濾網時請勿超量。
- 請勿同時將超過 135 克的乾黃豆或 150 克的水果放入濾網中。

嬰兒食物食譜

材料	數量	速度	時間
熟馬鈴薯	150 克	最多	30 秒
熟鷄	150 克		
熟法國豆	150 克		
牛奶	225 毫升		

注意

- 每次使用後，請務必讓產品在室溫下冷卻。