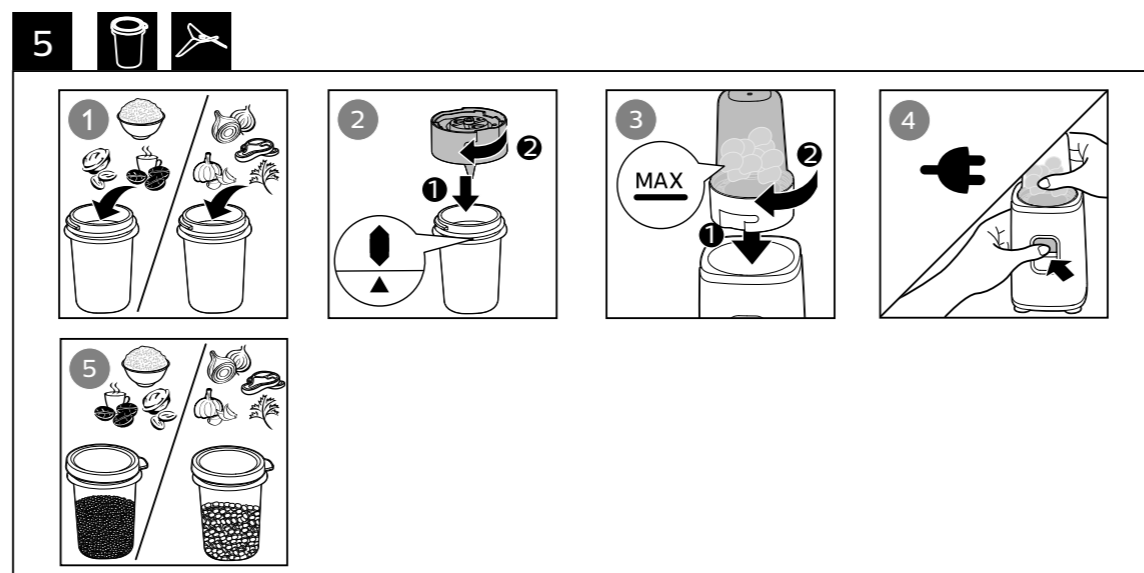
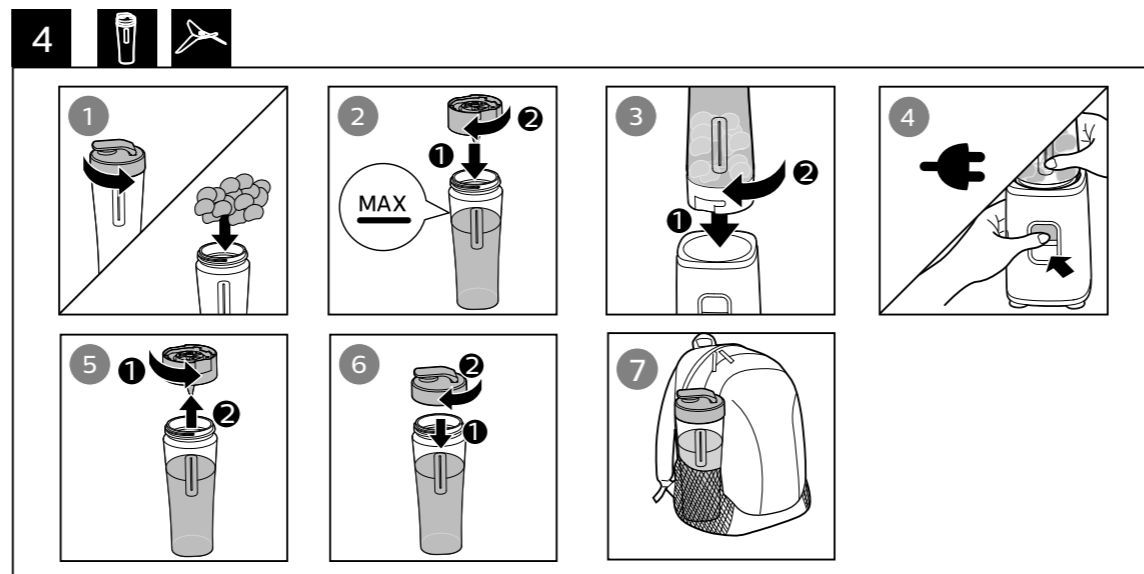
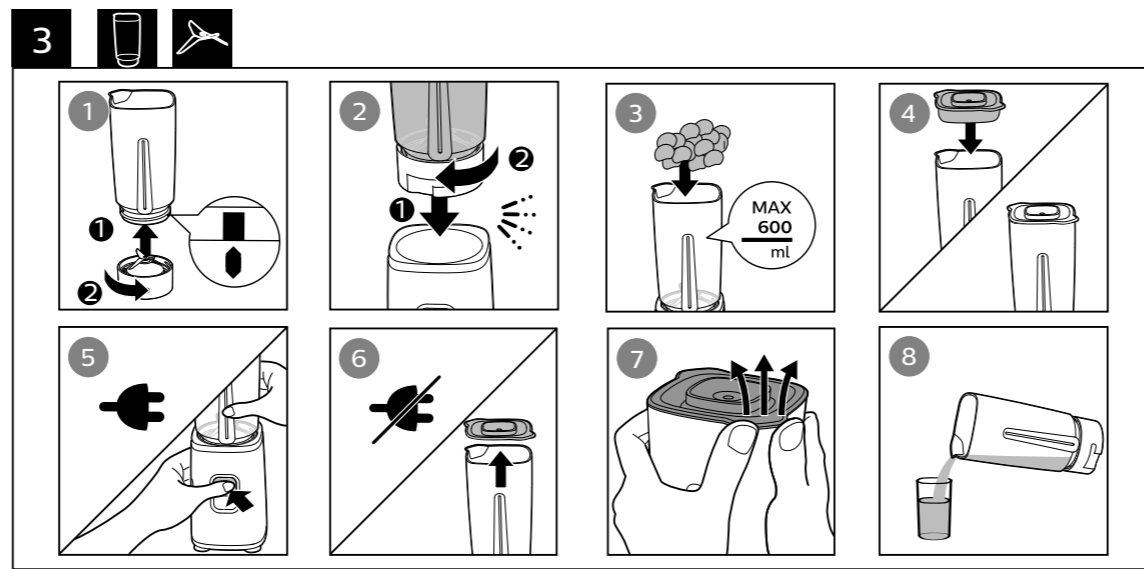
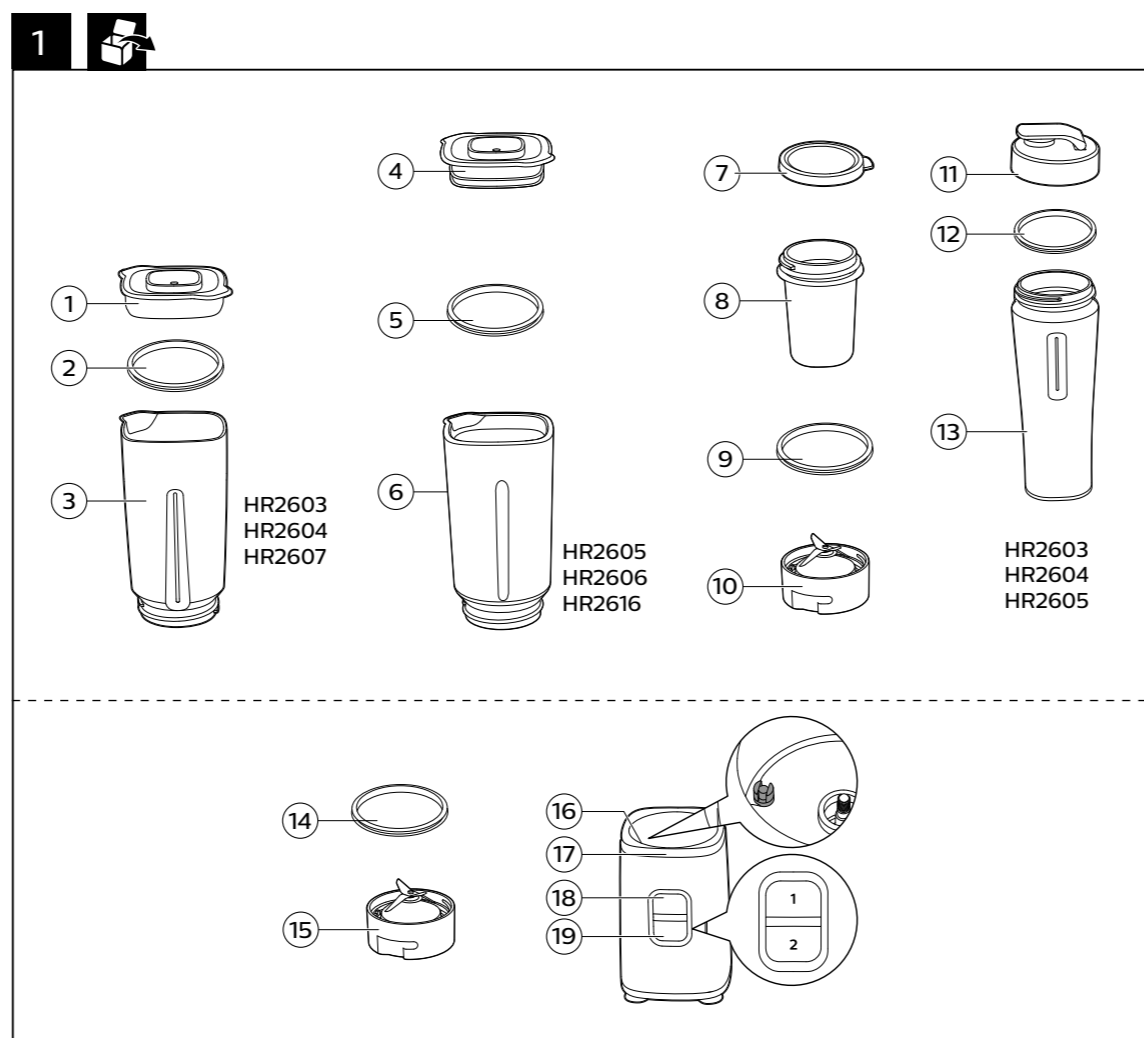


PHILIPS

HR2603, HR2604
HR2605, HR2606
HR2607, HR2616

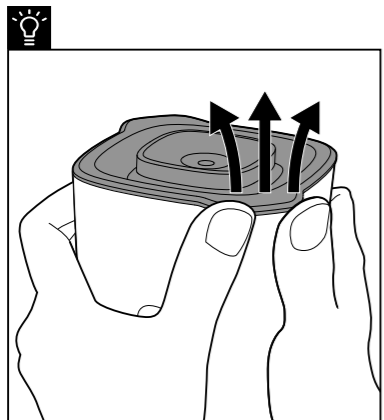


EN	User manual	VI	Hướng dẫn sử dụng
ID	Buku Petunjuk Pengguna	ZH-S	用户手册
KO	사용 설명서	ZH-T	使用手册
MS	Manual pengguna		دليل المستخدم
TH	คู่มือผู้ใช้		راهنمای کاربر



		kg (MAX)	sec
		200 g	30 sec
		200 ml	30 sec
		240 g / 360 ml	30 sec
		200 g / 250 ml	30 sec
		* 6 Pulse (speed 2)	
		<60°C	400 ml / 30 sec
		200 g + * 3	30 sec
		200 ml	30 sec
		200 g / 250 ml	30 sec
		50 g	30 sec
		50 g	30 sec
		50 g	30 sec
		50 g	30 sec
		50 g	30 sec
		50 g	30 sec
		50 g	30 sec
		20 - 100 g	20 - 30 sec
		20 - 100 g	* 2-5 Pulse (speed 1)
		30 g	* 2-5 Pulse (speed 1)
		60 g	10 sec

* 6 Pulse (speed 2)	EN	* 6 Pulses (Speed 2)
	ID	* 6 Pulse (Kecepatan 2)
	KO	* 6회 펄스(속도 2)
	MS	* 6 Denyutan (Kelajuan 2)
	TH	* 6 ครั้ง 6 เม็ด (ความเร็วระดับ 2)
	VI	* 6 lần nhồi (Tốc độ 2)
	ZH-S	* 6 脉动 (速度 2)
	ZH-T	* 快按 6 次 (速度 2)
	AR	* 6 نبضات (السرعة 2)
	FA	* 6 پالس (سرعت 2)



© 2020 Koninklijke Philips N.V. All rights reserved. 3000 034 68776

English

1 Overview (Fig. 1)

Plastic blender jar (HR2603/HR2604/HR2607 only)	Tumbler (HR2603/HR2604/HR2605 only)
① Plastic blender jar lid	⑪ Tumbler lid
② Sealing ring	⑫ Sealing ring
③ Plastic blender jar	⑬ Tumbler jar
Glass blender jar (HR2605/HR2606/HR2616 only)	Main unit
④ Glass blender jar lid	⑭ Sealing ring
⑤ Sealing ring	⑮ Blade unit
⑥ Glass blender jar	⑯ Built-in safety lock
Multi-chopper	⑰ Motor unit
⑦ Multi-chopper lid	⑱ Speed 1 button: for normal speed blending
⑧ Multi-chopper	⑲ Speed 2 button: for full speed blending
⑨ Sealing ring	
⑩ Extra blade unit for multi-chopper	

2 Before first use

Thoroughly clean the parts that will come in contact with food before you use the appliance for the first time (see Fig. 6). If you find unpleasant smell during the first use, this is normal.

3 Application

- Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in the Fig. 2.
- Do not operate the appliance for more than 60 seconds (for blender jar and tumbler) or 30 seconds (for multi-chopper) at a time when processing heavy loads and let it cool down to room temperature for next operation.
- Never fill all the accessories with ingredients hotter than 60°C.
- When you blend thick puree, start with slower speed 1 for a short time to enable the soft start turning and gradually switch to full speed 2 for powerful cutting and blending.
- Always add liquids together with solid ingredients in the jar and tumbler for better blending result. Never blend only solid ingredients.
- Follow the locking mark direction to securely lock the accessory onto the base before blending.
- Handle the glass jar with caution, since the glass jar can get slippery with wet surface.
- Ensure the sealing ring is properly placed in the blade unit to avoid spillage and leakage before use.
- Do not blend with carbonated liquid.

Using the blender (Fig. 3)

Note: Never overfill the blender jar above the maximum level indication (0.6 liters) to avoid spillage. The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for vegetable soups.

Using the tumbler (HR2603/HR2604/HR2605 only) (Fig. 4)

Note: Never overfill the tumbler above the maximum level indication (0.6 liters) to avoid spillage. Make your smoothies or shakes directly with the tumbler. Remove the blade unit and attach the tumbler lid. Then you can bring the tumbler out and drink directly by the lid.

Using the multi-chopper (Fig. 5)

Note: Do not fill the multi-chopper beyond the maximum indication. See the table for the advised quantities. You can order the multi-chopper as an extra accessory from your Philips dealer. The multi-chopper accessory comes with an extra blade unit. This allows you to process separately raw ingredients (meat/garlic/onion) with one blade unit and cooked/fresh ingredients (cooked vegetable/fruits) with the extra blade unit. The multi-chopper is intended for:

- Chopping ingredients like onion, garlic, herbs, meat, etc.
- Grinding dry ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, dried soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

4 Motor overheat protection

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 30 minutes. Then put the mains plug back into the power outlet and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorized Philips service center if the overheat protection is activated too often.

Indonesia

1 Tinjauan (Gbr. 1)

Tabung blender plastik (HR2603/HR2604/HR2607 saja)	Tumbler (HR2603/HR2604/HR2605 saja)
① Tutup tabung blender plastik	⑪ Tutup tumbler
② Gelang penyegel	⑫ Gelang penyegel
③ Tabung blender plastik	⑬ Tabung tumbler
Tabung blender kaca (HR2605/HR2606/HR2616 saja)	Unit utama
④ Tutup tabung blender kaca	⑭ Gelang penyegel
⑤ Gelang penyegel	⑮ Unit pisau
⑥ Tabung blender kaca	⑯ Kunci pengaman bawaan.
Multi-perajang	⑰ Unit motor
⑦ Tutup multi-perajang	⑱ Tombol kecepatan 1: untuk memblender dengan kecepatan normal
⑧ Multi-perajang	⑲ Tombol kecepatan 2: untuk memblender dengan kecepatan penuh
⑨ Gelang penyegel	
⑩ Ekstra unit pisau untuk multi-perajang	

2 Sebelum penggunaan pertama

Bersihkan bagian-bagian yang bersentuhan dengan makanan dengan seksama menggunakan alat untuk pertama kalinya (lihat Gbr. 6). Jika Anda mencium bau tidak sedap saat penggunaan pertama, hal ini adalah normal.

3 Aplikasi

Catatan: Jangan melebihi takaran maksimum dan waktu pengolahan yang ditunjukkan dalam Gbr. 2. Jangan mengoperasikan alat lebih dari 60 detik (untuk tabung dan gelas blender) atau 30 detik (untuk multi-perajang) setiap kalinya apabila mengolah bahan yang banyak dan biarkan alat mendingin hingga suhu ruangan sebelum pengoperasian berikutnya. Jangan sekali-kali mengisi aksesoris dengan bahan makanan dengan suhu di atas 60°C.

- Saat memblender bahan kental, mulailah dengan kecepatan 1 yang lebih lambat sebentar agar alat mulai memblender secara perlahan, kemudian perlahan beralih ke kecepatan penuh 2 untuk pemotongan dan blender yang bertenaaga.
- Selalu tambahkan bahan cair bersama dengan bahan makanan padat di tabung dan tumbler untuk hasil blender yang lebih baik. Jangan pernah hanya memblender bahan makanan padat.
- Ikuti petunjuk arah penguncian untuk mengunci aksesoris dengan aman ke dudukannya sebelum memblender.
- Pegang tabung kaca dengan hati-hati, karena tabung kaca dapat menjadi licin apabila basah.
- Pastikan cincin pengunci terpasang kencang di unit pisau agar tidak tumpah dan bocor sebelum digunakan.
- Jangan memblender cairan berkarbonasi.

Menggunakan blender (Gbr. 3)

Catatan: Jangan mengisi tabung blender melebihi indikator ukuran maksimum (0,6 liter) agar tidak tumpah. Blender dimaksudkan untuk:

- Memblender bahan cair seperti produk susu, saus, jus buah, minuman campuran, minuman kokok.
- Mencampur bahan makanan lembut seperti adonan kue penekuk atau mayones.
- Menghaluskan bahan masakan matang, misalnya untuk sup sayur.

Menggunakan tumbler (HR2603/HR2604/HR2605 saja) (Gbr. 4)

Catatan: Jangan mengisi tumbler di atas indikator ukuran maksimum (0,6 liter) agar tidak tumpah. Membuat smoothie atau minuman kokok langsung dengan gelas. Lepaskan unit pisau dan pasang tutup tumbler. Lalu, Anda bisa membawa tumbler dan meminumnya langsung lewat tutupnya.

Menggunakan multi-perajang (Gbr. 5)

Catatan:

- Jangan mengisi multi-perajang melebihi tanda maksimum. Lihat tabel takaran yang disarankan.
- Anda dapat memesan multi-perajang sebagai aksesoris ekstra dari dealer Philips Anda.
- Aksesoris multi-perajang dilengkapi dengan unit pisau ekstra. Ini memungkinkan Anda memproses bahan-bahan mentah (daging/bawang) secara terpisah dengan satu unit pisau dan memproses bahan matang/segar (sayuran/buah masak) menggunakan unit pisau ekstra.
- Multi-perajang ditujukan untuk:
 - Merajang bahan-bahan seperti bawang merah, bawang putih, bumbu, daging, dll.
 - Menggilang bahan makanan kering seperti biji merica, biji wijen, beras, gandum, daging kelapa, kacang-kacangan (berkulit), biji kopi, kacang kedelai kering, kacang polong kering, keju, remah roti, dsb.

4 Perlindungan terhadap motor yang panas

Alat ini dilengkapi dengan pelindung kelebihan panas. Jika terlalu panas, alat akan mati secara otomatis. Cabut steker alat lalu biarkan dingin selama 30 menit. Lalu colokkan steker kembali ke stopkontak dan nyalakan alat kembali. Harap hubungi dealer Philips Anda atau pusat layanan resmi Philips jika pelindung kelebihan panas terlalu sering aktif.

한국어

1 개요(그림 1)

플라스틱 블렌더 용기(HR2603/HR2604/HR2607 모델만 해당)	텀블러(HR2603/HR2604/HR2605 모델만 해당)
① 플라스틱 블렌더 용기	⑪ 텀블러 뚜껑
② 통합 링	⑫ 통합 링
③ 플라스틱 블렌더용기	⑬ 텀블러 용기
유리 블렌더 용기(HR2605/HR2606/HR2616 모델만 해당)	본체
④ 유리 블렌더 용기 뚜껑	⑭ 통합 링
⑤ 통합 링	⑮ 칼날부
⑥ 유리 블렌더 용기	⑯ 안전 잠금 장치 내장
다용도 다지기	⑰ 본체
⑦ 다용도 다지기 뚜껑	⑱ 속도 1 버튼: 일반 속도 블렌딩
⑧ 다용도 다지기	⑲ 속도 2 버튼: 최고 속도 블렌딩
⑨ 통합 링	
⑩ 다용도 다지기용 추가 칼날부	

2 최초 사용 전

제품을 처음 사용하기 전에 음식과 닿는 부품은 깨끗이 세척하십시오(참조 그림 6). 최초 사용 시 불쾌한 냄새가 난다면 이는 정상입니다.

3 제품 사용

- 참고:**
- 그림에 표시된 최대 용량 및 작동 시간을 초과하지 마십시오. 2. 많은 양의 재료를 넣은 경우 과부하가 발생하지 않도록 한 번에 60초(블렌더 용기 또는 텀블러) 또는 30초(다용도 다지기) 이상 작동하지 말고 실내 온도를 충분히 식힌 후 다시 사용하십시오.
 - 모든 액세서리에는 60°C 이상 되는 재료를 절대 넣지 마십시오.
 - 강력한 유리를 블렌딩할 때는 느린 속도 1로 절개 시작하여 부드럽게 시작하고, 강력한 유리를 블렌딩을 위한 속도 2로 서서히 전환합니다.
 - 텀블러가 더 잘 되게 하려면 용기나 텀블러에는 고체 재료와 함께 항상 액체를 더하십시오. 고체 재료만 블렌딩하지 마십시오.
 - 블렌딩하기 전에 액세서리를 본체에 안전하게 고정하려면 잠금 표시 방향을 따르십시오.
 - 유리 용기가 표면에 젖어서 미끄러질 수 있으므로 유리 용기 취급 시에는 주의하십시오.
 - 사용하기 전에 내용물이 새지 않도록 통합 링이 칼날에 올바르게 장착되었는지 확인하십시오.
 - 탄산 액체는 블렌딩하지 마십시오.

블렌더 사용(그림 3)

참고: 넘칠 수 있으니 블렌더 용기의 최대 수량 표시선(0.6리터)을 초과하여 재료를 넣지 마십시오.

- บล랜เดอร์ของโด:
- ยู제품, 소스, 과일 주스, 혼합 음료 및 셰이크와 같은 액체의 블랜딩
- 팬케익 반죽 또는 마요네즈와 같은 부드러운 재료의 혼합
- 채소 수프와 같이 요리된 재료로 푸레 만들기

เทอร์ล라 사용(HR2603/HR2604/HR2605 모델만 해당) (그림 4)

참고: 넣칠 수 있으나 텀블러의 최대 수량 표시선(0.6리터)을 초과하여 재료를 넣지 마십시오.

스투디 또는 셰이크를 텀블러에 바로 담을 수 있습니다. 칼날부를 분리하고 텀블러 뚜껑을 부착합니다. 텀블러를 가지고 다니며 푸어링으로 바로 마실 수 있습니다.

다용도 다지기 사용(그림 5)

참고:

- 다용도 다지기의 최대 표시선을 초과하여 재료를 넣지 마십시오. 권장량은 표를 참조하십시오.
- 필름스 대리점에서 다용도 다지기를 추가 액세서리로 구입할 수 있습니다.
- 다용도 다지기 액세서리는 추가 칼날부와 함께 제공됩니다. 덕분에 조리하지 않은 재료(고기/마늘/양파)와 조리한 재료/그대로 먹는 재료(조리한 채소/과일)를 따로 갈 수 있습니다.

다용도 다지기의 용도는 아래와 같습니다.

- 양파, 마늘, 허브, 고기 등과 같은 재료를 다질 때
- 동후추, 참깨, 쌀, 밀, 크로커트 과육, (감질을 깐) 견과류, 커피 원두, 말린 콩, 치즈, 빵 부스러기 등의 재료 분쇄

4 모터 과열 방지

이 제품에는 과열 방지 기능이 탑재되어 있습니다. 제품이 과열되면 자동으로 전원이 꺼집니다. 제품의 전원을 켜은 후 약 30분 동안 식히십시오. 그런 다음 전원 콘센트에 전원 플러그를 다시 꽂고 제품의 전원을 켜십시오. 과열 방지 기능이 너무 자주 작동하면 필름스 대리점 또는 필름스 지정 서비스 센터에 문의하십시오.

Bahasa Melayu

1 Gambaran keseluruhan (Raj. 1)

Balang pengisar plastik (HR2603/HR2604/HR2607 sahaja)	Gelas (HR2603/HR2604/HR2605 sahaja)
① Penutup balang pengisar plastik	⑪ Penutup gelas
② Gegelang kedap	⑫ Gegelang kedap
③ Balang pengisar plastik	⑬ Balang gelas

Balang pengisar kaca (HR2605/HR2606/HR2616 sahaja)	Unit utama
④ Penutup balang pengisar kaca	⑭ Gegelang kedap
⑤ Gegelang kedap	⑮ Unit bilah
⑥ Balang pengisar kaca	⑯ Kunci keselamatan binaan dalam
Pencincang pelbagai guna	⑰ Unit motor
⑦ Penutup pencincang pelbagai guna	⑱ Butang kelajuan 1: untuk pengisaran pada kelajuan biasa
⑧ Pencincang pelbagai guna	⑲ Butang kelajuan 2: untuk pengisaran pada kelajuan penuh
⑨ Gegelang kedap	
⑩ Unit bilah tambahan untuk pencincang pelbagai guna	

2 Sebelum penggunaan pertama

Bersihkan dengan rapi bahagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebelum anda menggunakan perkakas buak kali pertama (lihat Rajah 6). Jika anda mendapati bau yang tidak menyenangkan pada penggunaan pertama, ini perkara biasa.

3 Penggunaan

- Nota:**
- Jangan melebihi kuantiti maksimum dan masa pemprosesan yang dinyatakan dalam Rajah 2.
 - Jangan kendalikan perkakas melebihi 60 saat (untuk balang pengisar dan gelas) atau 30 saat (untuk pencincang pelbagai guna) setiap kali anda memproses kandungan yang banyak dan biarkan perkakas menjadi sejuk kepada suhu bilik untuk operasi seterusnya.
 - Jangan sekali-kali mengisi semua aksesori dengan bahan yang lebih panas daripada 60°C.
 - Apabila anda mengisar puri pukat, mula dengan kelajuan 1 yang lebih perlahan dahulu untuk membolehkan pemutaran permulaan, kemudian gunakan kelajuan penuh 2 untuk pemotongan dan pengisaran yang berkualasa.
 - Tambahkan cecair dengan bahan pepejal di dalam balang dan gelas untuk mendapatkan hasil pengisaran yang lebih baik. Jangan kisar bahan pepejal sahaja.
 - Ikut arah tanda penguncian untuk mengunci aksesori pada tapak dengan selamat sebelum mengisar bahan.
 - Kendalikan balang kaca dengan berhati-hati kerana balang kaca akan menjadi licin pada permukaan basah.
 - Sebelum memulakan pengisaran, pastikan gegelang kedap diletakkan dengan betul di dalam unit bilah untuk mengelakkan tumpahan dan bocoran.
 - Jangan kisar cecair berkarbonat.

Menggunakan pengisar (Rajah 3)

Nota: Jangan sekali-kali terlebih isi balang pengisar melebihi penanda paras maksimum (0.6 liter) untuk mengelakkan tumpahan.

- Pengisar dimaksudkan untuk:
 - Membancuh cecair, contohnya, hasil tenusu, sos, jus buah, banchuan minuman, minuman kokac
 - Mencampur bahan-bahan lembut, contohnya adunan lempeng atau mayonis.
 - Memurikan bahan yang telah dimasak, contohnya untuk sup sayur.

Menggunakan gelas (HR2603/HR2604/HR2605 sahaja) (Raj. 4)

Nota: Jangan sekali-kali terlebih isi gelas melebihi penanda paras maksimum (0.6 liter) untuk mengelakkan tumpahan. Buat smoothie anda atau minuman kocak menggunakan gelas. Keluarkan unit bilah dan pasangikan penutup gelas. Kemudian, anda boleh membawa gelas dan minum terus dari penutup.

Menggunakan pencincang pelbagai guna (Raj. 5)

- Nota:**
- Jangan isi pencincang pelbagai guna melebihi penanda maksimum. Lihat jadual untuk kuantiti yang disarankan.
 - Anda boleh memasan pencincang pelbagai guna sebagai aksesori tambahan daripada pendedar Philips anda.
 - Aksesori pencincang pelbagai guna dilengkapi unit bilah tambahan. Unit ini membolehkan anda memproses bahan mentah (daging/bawang putih/bawang merah) secara berasingan menggunakan satu unit bilah dan bahan yang dimasak/segar (sayur yang dimasak/buah-buahan) menggunakan unit bilah tambahan.

- Pencincang pelbagai guna dimaksudkan untuk
 - Mencincang bahan-bahan seperti bawang, bawang putih, herba, daging, dsb.
 - Mengisar bahan kering seperti lada bijih, bijian, beras, gandum, isi kelapa, kacang (berkulit), biji kopi, kacang soya kering, kacang pea kering, keju, serbuk rotti, dll.

4 Perlindungan motor daripada kepanasan melampau

Perkakas ini dilengkapi pelindung kepanasan melampau. Jika perkakas menjadi terlampau panas, ia dimatikan secara automatik. Cabut palam perkakas dan biarkan perkakas menjadi sejuk selama 30 minit. Kemudian pasang semula palam atau pada salur keluar kuasa dan hidupakan perkakas semula. Sila hubungi pendedar Philips atau pusat servis Philips yang sah jika pelindung kepanasan melampau teralau rusak diaktifkan.

ภาษาไทย

1 ภาพรวม (รูปที่ 1)

โถปั่นพลาสติก (เฉพาะรุ่น HR2603/HR2604/HR2607)	แก้วปั่น (เฉพาะรุ่น HR2603/HR2604/HR2605)
① ฝาโถปั่นพลาสติก	⑪ ฝาแก้วปั่น
② ห่วงยกแก้วปั่น	⑫ ห่วงยกแก้วปั่น
③ โถปั่นพลาสติก	⑬ โถปั่นแก้วปั่น

โถปั่นแก้ว (เฉพาะรุ่น HR2605/HR2606/HR2616)	ตัวเครื่อง
④ ฝาโถปั่นแก้ว	⑭ ห่วงยกแก้วปั่น
⑤ ห่วงยกแก้วปั่น	⑮ ชุดโม่เนื้อ
⑥ โถปั่นแก้ว	⑯ ระบบล็อกตัวปั่นที่ติดตั้งในเครื่อง
เครื่องบดปั่นแบบประสมค์	⑰ แกนมอเตอร์
⑦ ฝาโถเครื่องบดปั่นแบบประสมค์	⑱ ปุ่มความเร็วระดับ 1: สำหรับการปั่นด้วยความเร็วปกติ
⑧ เครื่องบดปั่นแบบประสมค์	⑲ ปุ่มความเร็วระดับ 2: สำหรับการปั่นด้วยความเร็วสูงสุด

⑨ ห่วงยกแก้วปั่น		
⑩ ชุดโม่เนื้อสำหรับเครื่องบดปั่นแบบประสมค์		

2 ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานครั้งแรกเป็นครั้งแรก (รูปที่ 6) การได้กลิ่นไม่พึงประสงค์เมื่อใช้งานครั้งแรกถือเป็นเรื่องปกติ

3 การใช้งาน

หมายเหตุ:

- ห้ามใส่ส่วนผสมในปริมาณที่มากกว่ากำหนด และใช้งานเครื่องนานเกินกว่าเวลาที่ระบุไว้ในรูป 2.
- ห้ามใช้งานเครื่องเป็นนานเกิน 60 วินาที (สำหรับโถปั่นและแก้วปั่น) หรือ 30 นาที (สำหรับเครื่องบดปั่นแบบประสมค์) ต่อการใช้งานหนึ่งครั้งเมื่อชิ้นส่วนผสมปริมาณมาก หากการปั่นบ่อยให้เครื่องเย็นที่อุณหภูมิห้องก่อนเริ่มใช้งานต่อ
- ห้ามใส่ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 60°C ในอุปกรณ์เสริมทุกชิ้น
- หากต้องการปั่นส่วนผสมให้ชิ้นละเอียด โปรดเริ่มใช้งานด้วยความเร็วระดับ 1 ลักพักเพื่ออุ่นเครื่อง จากนั้นค่อยๆ เพิ่มไปให้ความเร็วสูงสุดที่ระดับ 2 เพื่อการปั่นและปั่นอย่างทรงพลัง
- ควรล้างของเหลวไปที่ส่วนผสมเมื่อเริ่มภายในไม่เกิน 1 วินาทีเป็นระยะเพื่อหลีกเลี่ยงในการปั่นที่ติดขึ้น ห้ามปั่นส่วนผสมเนื้อแข็งที่ยังค้างติด
- หมุนตามทิศทางการล็อกเพื่อถอดอุปกรณ์เสริมเข้าที่ฐานให้แน่นหนาก่อนเริ่มปั่น
- ถือโถแก้วด้วยความระมัดระวัง เนื่องจากอาจสั่นหลุดมือขณะปั่นก็ได้
- ควรสวมใส่หน้ากากไว้ใส่ไว้ได้สำหรับยกแก้วปั่นชุดโม่เนื้อไว้อย่างแน่นหนาแล้วก่อนเริ่มใช้งาน เพื่อป้องกันการหกและกระเด็น
- ห้ามปั่นผสมกับของเหลวที่มีการอัดแก๊สคาร์บอน ไดออกไซด์ (น้ำอัดลม)

การใช้เครื่องปั่น (รูปที่ 3)

หมายเหตุ: ห้ามใส่ส่วนผสมลงในโถปั่นเกินกว่าระดับสูงสุดที่ระบุ (0.6 ลิตร) เพื่อหลีกเลี่ยงการหกและกระเด็น

เครื่องปั่นใช้งานเพื่อ :

- ปั่นผสมของเหลว เช่น ผสมโยเกิร์ตจากนม ชอส น้ำผลไม้ รวมถึงเครื่องดื่มแบบปั่นผสม
- คตุกลำไส้ส่วนผสมที่ย้อนนุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งทำขนมเค้ก หรือมายองเนส
- บดคลำไส้ส่วนผสมที่ปรุงสุกให้เข้ากัน เช่น ฟูรปัด

การใช้แก้วปั่น (เฉพาะรุ่น HR2603/HR2604/HR2605) (รูปที่ 4)

หมายเหตุ: ห้ามใส่ส่วนผสมลงในแก้วปั่นเกินกว่าระดับสูงสุดที่ระบุ (0.6 ลิตร) เพื่อหลีกเลี่ยงการหกและกระเด็น

ทำสมูทตี้หรือปั่นเครื่องดื่มแก้วก็ได้ทันที โดยดูจากในคู่มือ แล้วปรับก่อนปั่นผ่านแก้วปั่น จากนั้นตั้งแก้วปั่นออกมา แล้วดื่มผ่านแก้วได้เลย

การใช้เครื่องบดปั่นแบบประสมค์ (รูปที่ 5)

หมายเหตุ:

- ไม่ควรใส่ส่วนผสมลงในเครื่องบดปั่นแบบประสมค์ที่ระดับสูงสุดที่ระบุไว้ดูจากตารางปริมาณที่แนะนำ
- คุณจะสามารถบดสิ่งเครื่องบดปั่นแบบประสมค์ ซึ่งในอุปกรณ์เสริมพิเศษได้จากตัวหมบจำหน่าย Philips
- อุปกรณ์เสริมของเครื่องบดปั่นแบบประสมค์มาพร้อมบดปั่นในมิติพิเศษ โดยที่ไม่ต้องใช้ตะแกรงตะกวดที่ติดตั้งในภาชนะการปรุงสุกได้ทั้งหมด (เมื่อติดตั้งระบบกันหัวหมุนในโถ) ส่วนอุปกรณ์พิเศษจะเข้ามาแยกส่วนผสมที่ผ่านการปรุงสุกให้แล้ว (เพื่อให้ได้กัที่สุกแล้ว)

เครื่องบดปั่นแบบประสมค์ใช้สำหรับ

- บดคลำส่วนผสม เช่น หัวหอมใหญ่, กระเทียม, สมุนไพร, เนื้อ ฯลฯ
- บดส่วนผสมแข็ง เช่น เมล็ดธัญพืช, เมล็ดงา, ข้าว, ข้าวสาลี, เนื้อมะพร้าว, ถั่ว (ไม่เปลือก), เมล็ดกาแฟ, ถั่วเหลืองแห้ง, เมล็ดถั่วลิสงคั่วแห้ง, ถั่ว, ขนมปังที่แข็งกั และอื่นๆ

4 ระบบป้องกันมอเตอร์ร้อนจัด

อุปกรณ์นี้มีระบบป้องกันความร้อนที่สูง หากเครื่องมีความร้อนมากเกินไปจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ โดยลดความเร็วรอบ แล้วปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาที จากนั้นเริ่มบล็อกเครื่องเข้าที่กันตัวปั่น แล้วมีบล็อกความร้อนที่ติดตั้งไว้ตลอดตัวหมบจำหน่ายของ Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับบริการรับรองโดย Philips หากระบบป้องกันความร้อนนี้สูงทำงานบ่อยผิดปกติ

Tiếng Việt

1 Tổng quan (Hình 1)

Cối xay bằng nhựa (chỉ có ở kiểu HR2603/HR2604/HR2607)	Bình xay (chỉ có ở kiểu HR2603/HR2604/HR2605)
① Nắp cối xay bằng nhựa	⑪ Nắp bình xay
② Gioăng cối xay bằng nhựa	⑫ Gioăng kín nước
③ Cối xay bằng nhựa	⑬ Bình đựng

Cối xay bằng thủy tinh (chỉ có ở kiểu HR2605/HR2606/HR2616)	Bộ phận chính
④ Nắp cối xay bằng thủy tinh	⑭ Gioăng kín nước
⑤ Gioăng kín nước	⑮ Bộ lưỡi dao
⑥ Cối xay bằng thủy tinh	⑯ Nút khóa an toàn bên trong máy
Cối xay da nằng	⑰ Bộ phận động cơ
⑦ Nắp cối xay da nằng	⑱ Nút Tốc độ 1: để xay ở tốc độ bình thường
⑧ Cối xay da nằng	⑲ Nút Tốc độ 2: để xay ở tốc độ đầy đủ
⑨ Gioăng kín nước	
⑩ Bộ lưỡi dao bổ sung cho cối xay da nằng	

2 Trước khi sử dụng lần đầu

Rửa sạch thật kỹ các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi bạn sử dụng thiết bị này lần đầu tiên (xem Hình 6).

Nếu bạn ngửi thấy mùi khó chịu trong khi sử dụng lần đầu thì đây cũng là một hiện tượng bình thường.

3 Sử dụng

Lưu ý:

- Không sử dụng vượt quá số lượng tối đa và thời gian chế biến được chỉ định trong Hình 2.
- Không vận hành thiết bị quá 60 giây mỗi lần (đối với cối xay và bình xay) hoặc 30 giây mỗi lần (đối với cối xay da nằng) ở mức tải nặng và để máy nguội xuống nhiệt độ trong phòng trước khi tiếp tục.
- Không để nguyên liệu nóng trên 60°C vào tất cả các phụ kiện của máy.
- Khi xay bột nghiền đá,hãy bắt đầu với tốc độ thấp 1 trong một khoảng thời gian ngắn để làm nóng máy sau đó chuyển dần sang tốc độ đầy đủ 2 để cắt và xay thực phẩm hiệu quả.
- Luôn cho thêm nước vào chung với các nguyên liệu cứng trong cối xay và bình xay để xay nhuyễn hơn. Không được xay riêng các nguyên liệu cứng.
- Làm theo chỉ dẫn vạch khóa để khóa chặt phụ kiện vào để máy xay thực khi xay.
- Cẩn thận khi cầm cối xay bằng thủy tinh vì cối dễ bị rơi khi ướt nước.
- Đảm bảo lắp gioăng kín nước lên bộ lưỡi dao để tránh bị trăn và rò rỉ trước khi sử dụng.
- Không được xay các loại đồ uống có ga.

Sử dụng máy xay (Hình 3)

Lưu ý: Không cho nguyên liệu vào cối xay vượt quá chỉ báo mức tối đa (0.6 lít) để tránh bị trăn.

- Máy xay được dùng để:
 - Trộn chất lỏng, ví dụ như sắn phẩm làm từ sữa, nước sốt, nước trái cây và thức uống pha hỗn hợp.
 - Trộn các nguyên liệu mềm, ví dụ như bột làm bánh hay sốt mayonnaise.
 - Nghiền như thực phẩm đã nấu chín, ví dụ như súp rau củ.

Sử dụng bình xay (chỉ có ở kiểu HR2603/HR2604/HR2605) (Hình 4)

Lưu ý: Không cho nguyên liệu vào bình xay vượt quá chỉ báo mức tối đa (0.6 lít) để tránh bị trăn.

Làm smít hoặc thử uống ngay trên máy bằng bình. Tháo bộ lưỡi dao và gắn nắp bình xay. Sau đó, bạn có thể mang bình xay đi ra ngoài và mở nắp uống trực tiếp.

Sử dụng cối xay da nằng (Hình 5)

Lưu ý:

- Không cho nguyên liệu vào cối xay da nằng vượt quá chỉ báo mức tối đa. Xem bảng chỉ dẫn về khối lượng được khuyến cáo.
- Bạn có thể đặt mua cối xay da nằng làm phụ kiện bổ sung từ đại lý của Philips.
- Phụ kiện cối xay da nằng đi kèm với một bộ lưỡi dao bổ sung.Việc này cho phép bạn xử lý riêng lẻ các nguyên liệu thô (thịt/củ/hành) bằng bộ lưỡi dao ban đầu và các nguyên liệu tươi/đã nấu chín (rau củ/trái cây chín) bằng bộ lưỡi dao bổ sung.

Cối xay da nằng được dùng để:

- Cắt nhỏ nguyên liệu như hành, tỏi, gia vị, thịt, v.v...
- Nghiền các loại nguyên liệu khô như hạt tiêu, hạt vừng, gạo, bột mì, củ dền, lạc (đã bóc vỏ), hạt cà phê, đậu nành khô, đậu Hà Lan khô, pho mát, vụn bánh mì, v.v.

4 Bảo vệ chống quá nhiệt động cơ

Thiết bị này được trang bị chức năng bảo vệ chống quá nhiệt. Thiết bị sẽ tự động tắt khi quá nóng. Rút phích cắm điện của thiết bị ra và để máy nguội xuống trong 30 phút. Sau đó cắm lại phích cắm vào ổ điện và bật lại thiết bị. Vui lòng liên hệ với đại lý của Philips hoặc trung tâm dịch vụ ủy quyền của Philips nếu chức năng bảo vệ chống quá nhiệt được kích hoạt thường xuyên.

简体中文

1 概述（图1）

塑料搅拌杯（仅限 HR2603/HR2604/HR2607）	随行杯（仅限 HR2603/HR2604/HR2605）
① 塑料搅拌杯盖	⑪ 随行杯盖
② 密封圈	⑫ 密封圈
③ 塑料搅拌杯	⑬ 随行杯搅拌杯

玻璃搅拌杯（仅限 HR2605/HR2606/HR2616）	主体
④ 玻璃搅拌杯盖	⑭ 密封圈
⑤ 密封圈	⑮ 刀片组件
⑥ 玻璃搅拌杯	⑯ 内置安全锁
多功能切碎器	⑰ 马达组件
⑦ 多功能切碎器盖	⑱ 速度 1 按钮；用于常速搅拌
⑧ 多功能切碎器	⑲ 速度 2 按钮；用于全速搅拌
⑨ 密封圈	
⑩ 多功能切碎器的额外刀片组件	

2 首次使用之前

首次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（参见图6）。如果您在首次使用时间到难闻的气味，这是正常现象。

3 应用

注意：

- 不要超出图 2 中所示的最大份量 and 加工时间。
- 加工量较大时，产品的连续工作时间不应超过 60 秒（适用于搅拌杯和随行杯）或 30 秒（适用于多功能切碎器），待其冷却至室温后再进行下一次工作。
- 切勿将温度超过 60°C 的原料装入附件。
- 搅拌浓稠菜泥时，请首先采用 1 档速度在短时间内缓慢启动搅拌功能，然后逐渐切换至 2 档速度进行强劲的切削和搅拌。
- 请务必向搅拌杯和随行杯内同时添加固体原料和液体，以获得更加出色的搅拌效果。请勿仅搅拌固体原料。
- 请遵循锁定标记方向，从而在搅拌前将附件稳固锁定在底座上。
- 请谨慎操作玻璃搅拌杯，因为玻璃搅拌杯的湿滑表面可能会打滑。
- 请确保密封圈正确放置在刀片组件中，以避免在使用前出现溢出和泄漏。
- 请勿使用含有二氧化碳的液体进行搅拌。

使用搅拌机（图3）

注意：切勿使原料超过搅拌杯的最大刻度（0.6 升），以防溢漏。

此搅拌机适用于：

- 混合液体，如奶制品、调料、果汁、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，如蔬菜汤。

使用随行杯（仅限 HR2603/HR2604/HR2605）（图 4）

注意：切勿使原料超过随行杯的最大刻度（0.6 升），以防溢漏。

使用随行杯直接制作冰昔或奶昔。取下刀片组件，装上随行杯盖。然后，您可以取出随行杯，通过杯盖直接饮用。

使用多功能切碎器（图 5）

注意：

- 切勿将超过其最大刻度的原料倒入多功能切碎器。有关建议的份量，请参阅表格。
- 您可以向飞利浦经销商订购多功能切碎器，用作额外附件。
- 多功能切碎器附件随附一个额外的刀片组件。这样您就可以分别使用一个刀片组件加工生食（肉/大蒜/洋葱），使用额外的刀片组件加工熟食/新鲜食材（煮熟的蔬菜/水果）。

多功能切碎器用于

- 切碎洋葱、大蒜、香料、肉等原料。
- 碾磨花椒、芝麻、大米、小麦、椰子肉、坚果（去壳）、咖啡豆、干大豆、干豌豆、干酪、面包屑等干原料。

4 马达过热保护

本产品带有过热保护装置。如果产品过热，它将自动关闭电源。拔下产品插头，让其冷却 30 分钟。然后将电源插头重新插入插座，并再次打开产品电源。如果过热保护功能启用得过于频繁，请联系飞利浦经销商或经授权的飞利浦服务中心。

繁體中文

1 概覽（圖1）

塑膠果汁壺（僅限 HR2603/HR2604/HR2607）	平底杯（僅限 HR2603/HR2604/HR2605）
① 塑膠果汁壺蓋子	⑪ 平底杯蓋
② 密封環	⑫ 密封環
③ 塑膠果汁壺	⑬ 平底壺
玻璃果汁壺（僅限 HR2605/HR2606/HR2616）	主裝置
④ 玻璃果汁壺蓋	⑭ 密封環
⑤ 密封環	⑮ 刀片片
⑥ 玻璃果汁壺	⑯ 內建安全鎖
多功能切碎機	⑰ 馬達座
⑦ 多功能切碎機蓋	⑱ 速度 1 按鈕：正常速度攪拌
⑧ 多功能切碎機	⑲ 速度 2 按鈕：全速攪拌
⑨ 密封環	
⑩ 多功能切碎機的額外刀片座	

2 第一次使用前

第一次使用本產品前，必須先徹底清潔會接觸到食物的部分（請參閱圖 6）。如果在第一次使用時出現異味，這是正常現象。

3 用途

備註：

- 請勿超過最大食材料量與處理時間，詳情請見圖2。
- 處理大量食材時，請勿讓產品連續操作超過 60 秒（果汁壺及平底杯）或 30 秒（多功能切碎機），如要繼續操作，請先待其冷卻至室溫。
- 請勿將溫度超過 60°C 的食材放入所有配件中。
- 如要攪拌濃稠液體，請從較慢的速度開始，短按進行輕柔轉動，然後循序漸進地切換到全速 2，進行強效的切割與攪拌操作。
- 務必將液體與固體食材一起放入果汁壺和平底杯中，攪拌的效果更佳。切勿僅攪拌固體食材。
- 請依照鎖定標示方向將配件穩固地鎖至底座上，再進行攪拌。
- 因為玻璃壺在潮濕表面上可能容易滑動，使用時務請格外留心。
- 使用前請確認密封環已正確放置在刀片座中，以免溢漏。
- 請勿與碳酸液體一起攪拌。

使用果汁機（圖3）

備註： 裝入果汁壺的食材不可超過最高刻度標示（0.6 公升），以免溢漏。

果汁機的使用：

- 攪拌液體，例如乳製品、醬汁、果汁、混合飲料、奶昔等。
- 攪拌軟質食材，例如煎餅糊或美乃滋。
- 攪煉煮熟的食材，例如蔬菜湯。

使用平底杯（僅限 HR2603/HR2604/HR2605）（圖4）

備註： 裝入平底杯的食材不可超過最高刻度標示（0.6 公升），以免溢漏。您可以直接使用平底杯製作冰沙或奶昔。取下刀片座，再裝上平底杯的蓋子。接著就能帶著平底杯出門，直接由蓋子飲用。

使用多功能切碎機（圖5）

備註：

- 裝入的食材料量請勿超過切碎機的上限標線。請參閱附表以瞭解建議食材料量。
- 您可以向飛利浦經銷商訂購多功能切碎機作為額外配件。
- 多功能切碎機配件附有一個額外的刀片座。這讓您可以分別用一個刀片座來處理生鮮食材（肉類/蒜頭/洋葱），並且用額外的刀片座處理煮過/新鮮的食材（煮過的蔬菜/水果）。

多功能切碎機的大用途：

- 切碎洋葱、大蒜、香料、肉類等食材。
- 研磨乾料食品，例如胡椒粉、芝麻、米、小麥、椰肉、堅果（已去殼）、咖啡、黃豆、乾豌豆、起司、麵包粉等。

4 馬達過熱保護

本產品具備過熱保護功能。本產品過熱時，會自動斷電。請拔掉產品的插頭，待其冷卻 30 分鐘。然後再將插頭插回電源插座中，重新開啟產品電源。如果過熱保護功能太常啟動，請聯絡飛利浦經銷商，或飛利浦授權之服務中心。

دورق الخلاط البلاستيكي (HR2607/HR2604/HR2603 فقط)	وعاء (HR2605/HR2604/HR2603 فقط)
① غطاء دورق الخلاط البلاستيكي	⑪ غطاء الدورق
② حلقة منع التسرب	⑫ حلقة منع التسرب
③ دورق الخلاط البلاستيكي	⑬ دورق العوالب البلاستيكي

دورق الخلاط الزجاجي (HR2605/HR2606/HR2616 فقط)	الوحدة الرئيسية
④ غطاء دورق الخلاط الزجاجي	⑭ حلقة منع التسرب
⑤ حلقة منع التسرب	⑮ وحدة الشفرة
⑥ دورق الخلاط الزجاجي	⑯ قفل سلامة مدحج
مفردمة متعددة الاستعمالات	⑰ وحدة المحرك
⑦ غطاء المفردة المتعددة الاستعمالات	⑱ السرعة 1: للتخلط بسرعة عادية
⑧ مفردة متعددة الاستعمالات	⑲ السرعة 2: للتخلط بسرعة قصوى
⑨ حلقة منع التسرب	
⑩ وحدة شفرة إضافية للمفردة المتعددة الاستعمالات	

2 قبل الاستخدام للمرة الأولى

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى يجب تنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل جيد. (راجع الصورة رقم 6).

من الطبيعي أن تصاعد رائحة مرعبة من الجهاز عند الاستخدام الأول.

3 التطبيق

- ملاحظة:
- لا تتجاوز الكميات وأوقات التحضير المبنية في الصورة 2.
- لا تتشغل الجهاز لأكثر من 60 ثانية (الدورق العوالب والوعاء) أو 30 ثانية (المفردة المتعددة الاستعمالات) بدون انقطاع عند استخدامه لتخصيب كميات كبيرة من الطعام، واركه ليبرد حتى يبع درجة الحرارة الفعقة تصبح جافاً باستخدام التالى.
- لا يلا أيًا كّل للمخاطب مذكرات تفوق درجة حرارتها 60 درجة مئوية.
- عند غطّل هريس سيّد، ابدأ بالسرعة البطيئة 1. إذْة قصيرة تمكنك من تشغيل سلس، من انتقال إلى السرعة القصوى 2 تدريجاً لتفتيح الخليط وتفردّه.

أضف دافأ السوائل مع المكونات الصلبة في الدورق والوعاء لتصلون على نتائج أفضل. لا تقم أبدًا بخلط المكونات الصلبة و