



EN	User manual
IN	Buku Petunjuk Pengguna
KO	사용 설명서
MS-MY	Manual pengguna

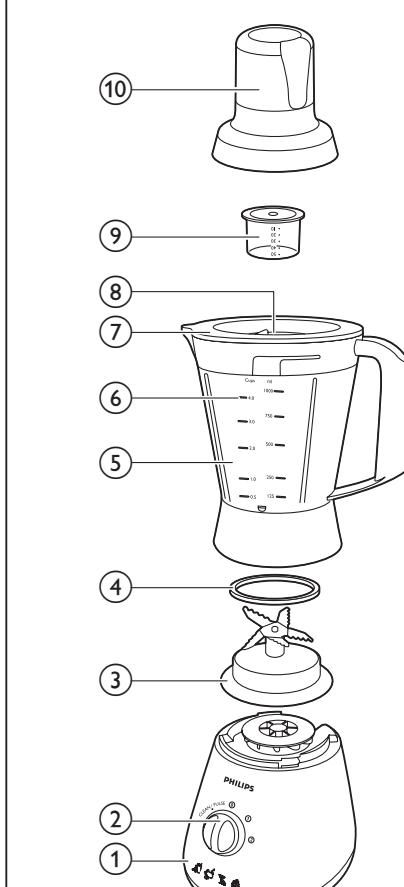
TH	คู่มือผู้ใช้
VI	Hướng dẫn sử dụng
ZH-CN	用户手册
ZH-TW	使用手冊

PHILIPS



1

HR2007



English

- ① Motor unit
 - ② Control knob with pulse setting and speed settings
 - ③ Blade unit
 - ④ Sealing ring
 - ⑤ Plastic blender jar
 - ⑥ Level indication
 - ⑦ Lid of blender jar
 - ⑧ Opening in lid
 - ⑨ Measuring cup
 - ⑩ Mill beaker

한국어

- ① 본체
 - ② 순간작동 설정 및 속도 설정을 갖춘 속도 조절기
 - ③ 칼날부
 - ④ 봉합 링
 - ⑤ 플라스틱 블렌더용기
 - ⑥ 용량 표시
 - ⑦ 블렌더 용기 뚜껑
 - ⑧ 덮개 구멍
 - ⑨ 계량컵
 - ⑩ 분쇄기 비이커

ภาษาไทย

- ① แท่นมอเตอร์
 - ② ปั๊มควบคุมการทำงาน pulse และตั้งค่าระดับความเร็ว
 - ③ ชุดใบมีด
 - ④ ห่วงยางกันน้ำซึม
 - ⑤ โกล์ปั๊มพลาสติก
 - ⑥ ขีดแผลงระดับ
 - ⑦ ฝาปิดโกล์ปั๊ม
 - ⑧ ช่องเติมน้ำฝาปิด
 - ⑨ ถ้วยดวง
 - ⑩ โภนด

简体中文

- ① 马达组件
 - ② 带有暂动设定和速度设定的控制钮
 - ③ 刀片组件
 - ④ 密封圈
 - ⑤ 塑料搅拌杯
 - ⑥ 水位标记
 - ⑦ 搅拌杯盖
 - ⑧ 搅拌杯上盖设加料口
 - ⑨ 量杯
 - ⑩ 碾磨杯

Indonesia

- ① Unit motor
 - ② Kenop kontrol dengan setelan pulse dan setelan kecepatan
 - ③ Unit pisau
 - ④ Gelang penyegel
 - ⑤ Tabung blender plastik
 - ⑥ Indikator ukuran
 - ⑦ Tutup tabung blender
 - ⑧ Lubang pada tutup
 - ⑨ Gelas takar
 - ⑩ Gelas gilingan

Bahasa Melayu

- ① Unit motor
 - ② Tombol kawalan dengan tetapan denyut dan tetapan kelajuan
 - ③ Unit bilah
 - ④ Gegelang kedap
 - ⑤ Balang pengisar plastik
 - ⑥ Penunjuk paras
 - ⑦ Penutup balang pengisar
 - ⑧ Lubang pada tudung
 - ⑨ Cawan penyukat
 - ⑩ Bikar pengisar

Tiếng Việt

- ① Bộ phận mô-tơ
 - ② Núm điều chỉnh có cài đặt nhồi và tốc độ.
 - ③ Bộ lưỡi cắt
 - ④ Vòng đệm
 - ⑤ Bình máy xay bằng nhựa
 - ⑥ Chỉ báo mức
 - ⑦ Nắp bình máy xay
 - ⑧ Lỗ trên nắp
 - ⑨ Cốc định lượng
 - ⑩ Cốc nghiên

繁體中文

- ① 馬達座
 - ② 控制鈕具有瞬間開關及速度調整
 - ③ 刀片座
 - ④ 密封環
 - ⑤ 塑膠果汁壺
 - ⑥ 刻度標示
 - ⑦ 果汁壺蓋
 - ⑧ 蓋子開口
 - ⑨ 量杯
 - ⑩ 研磨機容器

2



3



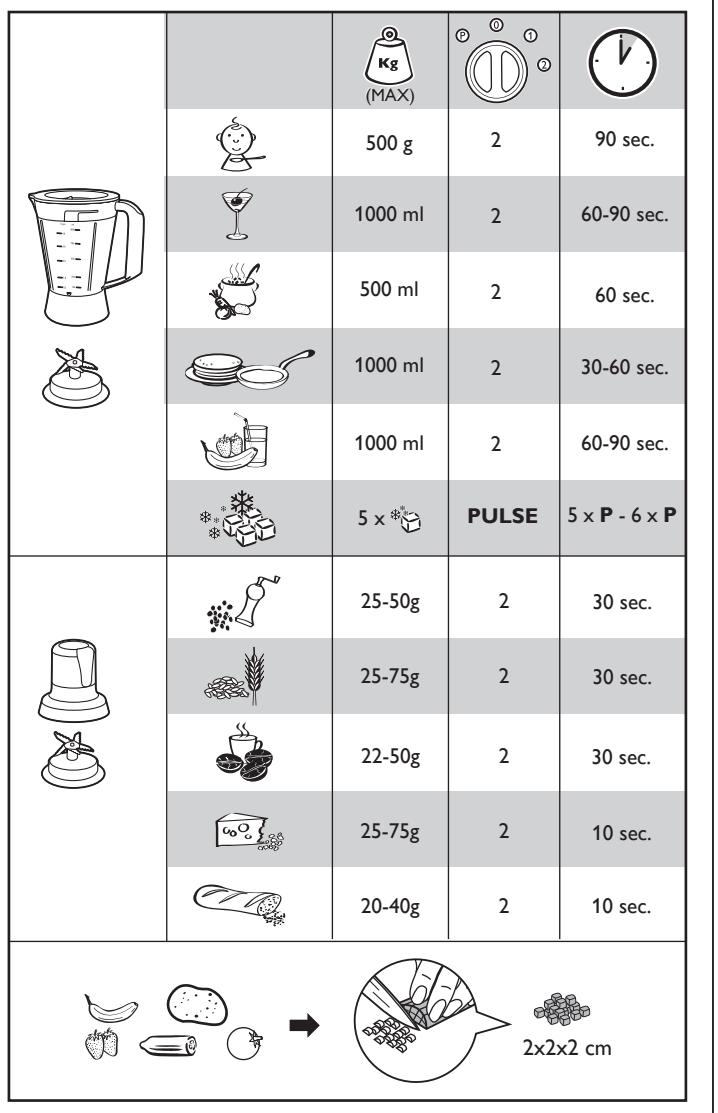
4



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



3140 035 344



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 (PULSE) several times.
- Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

Using the mill (fig. 3)

You can use the mill to grind and chop ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nut (shelled), coffee beans, dried soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

Note:

- Always process cloves, star anise and aniseed together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.
- The mill is not suitable for chopping very hard ingredient like nutmeg and ice cubes.
- Do not exceed the maximum level indicated on the mill beaker.

Cleaning (fig. 4)

Easy clean: follow the steps: 1 2 3 4.

Note:

- Make sure to turn the control knob to the pulse setting (CLEAN/PULSE) a few times.

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:

- Memblendir bahan cair seperti susu, saus, jus buah, sup, minuman campuran, shakes.
- Mencampur bahan makanan lembut seperti adonan kue penekuk atau mayones.
- Menghaluskan bahan masak, misalnya untuk membuat makanan bayi.

Tip:

- Untuk mengolah bahan sebentar saja, putar knop kontrol ke setelan pulsa (PULSE) beberapa kali.
- Jangan sekali-kali menggunakan setelan pulsa lebih lama dari beberapa detik setiap kali.

Menggunakan gilingan (gambar 3)

Anda dapat menggunakan gilingan untuk menghaluskan dan merajang bahan seperti biji merica, biji wijen, beras, gandum, daging kelapa, kacang-kacangan (berkulit), biji kopri, kacang soya kering, kacang polong kering, keju, remah roti, dsb.

Catatan:

- Selalu olah cengkeh, adas Cina, dan adas manis secara bersamaan dengan bahan lain, jika diolah secara terpisah, bahan-bahan ini dapat merusak bahan plastik alat.
- Gilingan tidak cocok untuk merajang bahan makanan yang sangat keras seperti biji pala dan es batu.
- Jangan melebihi batas maksimum yang tertanda pada gelas gilingan.

Membersihkan (gbr. 4)

Membersihkan dengan mudah: ikuti langkah: 1 2 3 4.

Catatan:

- Pastikan untuk memutar knop kontrol ke setelan pulsa (CLEAN/PULSE) beberapa kali.

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 쉐이크와 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(PULSE) 설정으로 여러 번 돌리십시오.
- 한 번에 수 초 이상 순간작동 설정을 사용하지 마십시오.

분쇄기 사용(그림 3)

분쇄기를 사용하면 통후추, 칡개, 쌀, 밀, 코코넛 과육, (껍질을 깐) 견과류, 커피 원두, 말린 콩, 말린 완두콩, 치즈, 빵가루 등의 재료를 갈거나 빻을 수 있습니다.

참고:

- 정향, 팥각 및 아니스는 항상 다른 재료와 함께 조리하십시오. 따로 조리하면 이 재료들이 제품의 플라스틱 부품에 손상을 줄 수 있습니다.
- 낫맥, 얼음과 같이 매우 딱딱한 재료는 이 분쇄기에 적합하지 않습니다.
- 분쇄기 비이커의 최대 수량 표시선을 초과하지 마십시오.

청소(그림 4)

간편 세척: 1, 2, 3, 4 단계를 따르십시오.

참고:

- 순간작동 설정(CLEAN/PULSE)으로 속도 조절기를 몇 번 돌리십시오.

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, bancuan minuman, minuman kocak.
- Mencampur bahan-bahan lembut, contohnya adunan lempeng atau mayones.
- Memurikan bahan yang telah dimasak, contohnya, untuk menyediakan makanan bayi.

Cleaning (fig. 4)

Easy clean: follow the steps: 1 2 3 4.

Note:

- Make sure to turn the control knob to the pulse setting (CLEAN/PULSE) a few times.

Petua:

- Untuk memproses bahan untuk masa yang singkat, putar tombol kawalan ke seting denyut (PULSE) beberapa kali.
- Jangan guna seting denyut lebih daripada beberapa saat pada sesuatu masa.

Menggunakan pengisar kering (rajah 3)

Anda boleh menggunakan pengisar kering untuk mengisar dan mencincang bahan seperti lada biji, biji wijen, beras, gandum, isi kelapa, kacang (dibungkus kulit), biji kopri, kacang soya kering, kacang polong kering, keju, serbuk roti, dll.

Nota:

- Sentiasa proses bunga cengkeh, bunga lawang dan jintan manis bersama bahan lain. Jika diolah secara terpisah, bahan-bahan ini dapat merusak bahan plastik perkakas.
- Pengisar kering tidak sesuai digunakan untuk mencincang ramuan yang sangat keras seperti buah pala dan kiub ais.
- Jangan melebihi paras maksimum yang ditunjukkan pada balang pengisar.

Pembersihan (rajah 4)

Bersih mudah: ikuti langkah-langkah: 1 2 3 4.

Nota:

- Nota: Pastikan untuk memutar tombol kawalan ke tetapan denyut (CLEAN/PULSE) beberapa kali.

Ghi chú:

- Luôn chèn biển định hướng hôi và hạt hôi cùng với các loại nguyên liệu khác. Nếu chèn riêng rẽ, những nguyên liệu này có thể làm hỏng vật liệu bằng nhựa của thiết bị.
- Máy nghiền không thích hợp để cắt những nguyên liệu quá cứng như hạt nhục đậu khấu và đá viên.
- Không cho nguyên liệu vượt chì báo quá mức tối đa trên cốc nghiền.

Vệ sinh máy (hình 4)

Làm sạch dễ dàng: thực hiện theo các bước: 1 2 3 4.

Ghi chú:

- Đảm bảo xoay núm điều khiển đèn cài đặt nhồi (CLEAN/PULSE) vài lần.

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, 请将控制旋钮转动到暂动设置 (PULSE) 数次。
- 每次使用暂动设置切勿超过几秒钟。

使用研磨器 (图 3)

您可以使用研磨器碾磨和切削花椒、芝麻、大米、小麦、椰子肉、坚果（去壳）、咖啡豆、干大豆、干豌豆、干酪、面包屑等原料。

注意:

- 丁香、八角茴香和茴香籽必须和其他原料一起加工。如果单独加工这些原料, 它们可能会腐蚀设备的塑胶材料。
- 研磨器不适合粉碎肉豆蔻和冰块等非常坚硬的物料。
- 不要超出研磨杯上所标注的最大刻度。

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暂动设置 (CLEAN/PULSE (清洁/暂动)) 几次。

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。
- 攪拌煮熟的食材，例如製作嬰兒食品。

提示：

- 如果要非常快速處理食材，請將控制旋鈕轉到瞬間開關 (PULSE) 數次。
- 瞬間開關一次不可使用超過數秒時間。

使用研磨機 (圖 3)

您可以使用研磨機來研磨或切碎胡椒粒、芝麻籽、米、小麥、椰肉、(帶殼)堅果、咖啡豆、乾黃豆、乾豌豆、起司、麵包屑等材料。

注意：

- 處理丁香、八角和洋茴香時，請務必搭配其他食材一起攪拌。如果分別處理，這些食材可能會對產品的塑膠材質造成損害。
- 研磨機不適合用來切削太硬的食材，例如肉豆蔻與冰塊。
- 容量不得超過研磨機容器的最高容量刻度。

清潔 (图 4)

簡易清潔：遵循步驟：1 2 3 4。

注意：

- 務必將控制旋鈕轉到瞬間開關 (CLEAN/PULSE) 數次。

