



HR2860
HR2854

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

TH คู่มือผู้ใช้
VI Hướng dẫn sử dụng
ZH-S 用户手册
ZH-T 使用手册

PHILIPS

PHILIPS

产品：飞利浦搅拌机
型号：HR2860
额定电压：220V~
额定频率：50Hz
额定输入功率：220W
生产日期：请见产品底部
产地：中国

制造商：飞利浦电子香港有限公司
香港新界沙田香港科学园科技道东五号

经销单位：飞利浦（中国）投资有限公司
上海市天目西路218号1602-1605
全国客户服务热线：4008 800 008

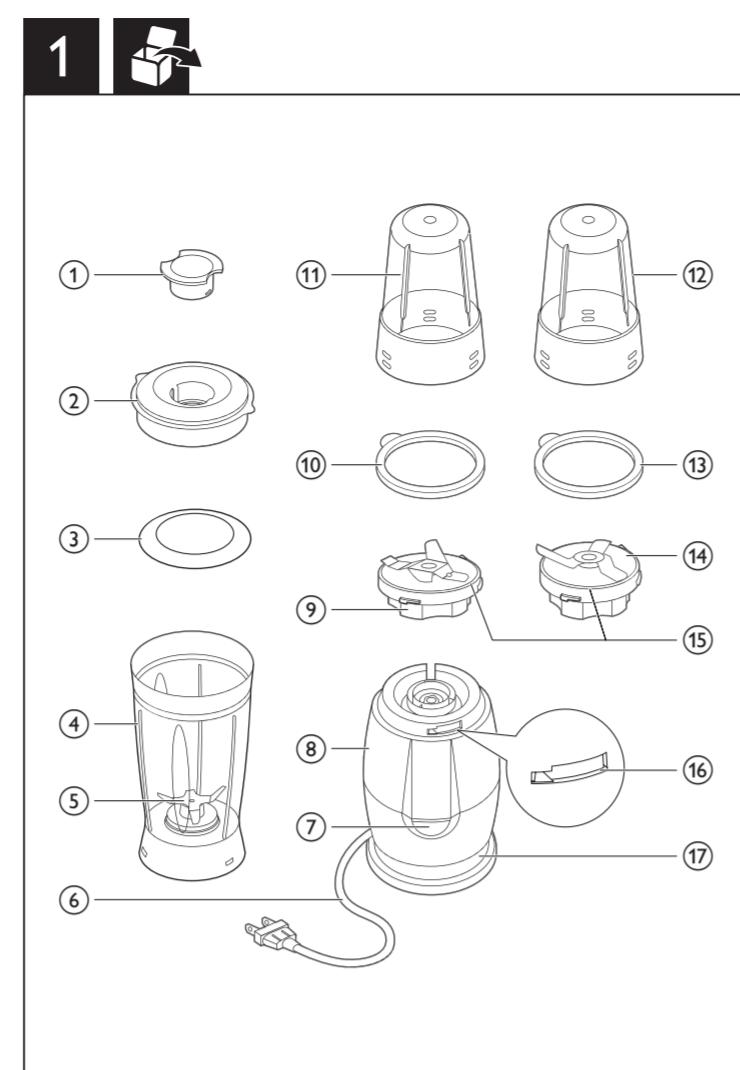
本产品根据国标GB4706.1-2005, GB4706.30-2008
制造



技术规格如有变更，恕不另行通知
© 2015 Koninklijke Philips N.V.
保留所有权利



3140 035 32362



English

- ① Stopper
- ② Lid of blender beaker
- ③ Rubber sealing ring for blender lid
- ④ Blender beaker
- ⑤ Integrated blade unit of blender
- ⑥ Mains cord
- ⑦ On/off button
- ⑧ Motor unit
- ⑨ Blade unit of wet mill (HR2860 only)
- ⑩ Lid of wet mill beaker (HR2860 only)
- ⑪ Wet mill beaker (HR2860 only)
- ⑫ Dry mill beaker (HR2860 only)
- ⑬ Lid of dry mill beaker (HR2860 only)
- ⑭ Blade unit of dry mill (HR2860 only)
- ⑮ Rubber ring
- ⑯ Built-in safety lock
- ⑰ Cord storage

한국어

- ① 미개
- ② 블렌더 용기 뚜껑
- ③ 블렌더 뚜껑의 고무 봉합 링
- ④ 블렌더 용기
- ⑤ 내장된 블렌더 칼날부
- ⑥ 전원 코드
- ⑦ 전원 버튼
- ⑧ 본체
- ⑨ 젖은 재료용 분쇄기 칼날부 (HR2860 모델만 해당)
- ⑩ 젖은 재료용 분쇄기 용기 뚜껑 (HR2860 모델만 해당)
- ⑪ 젖은 재료용 분쇄기 용기 (HR2860 모델만 해당)
- ⑫ 마른 재료용 분쇄기 용기 (HR2860 모델만 해당)
- ⑬ 마른 재료용 분쇄기 용기 뚜껑 (HR2860 모델만 해당)
- ⑭ 마른 재료용 분쇄기 칼날부 (HR2860 모델만 해당)
- ⑮ 고무 링
- ⑯ 내장된 안전 잠금 장치
- ⑰ 코드 보관

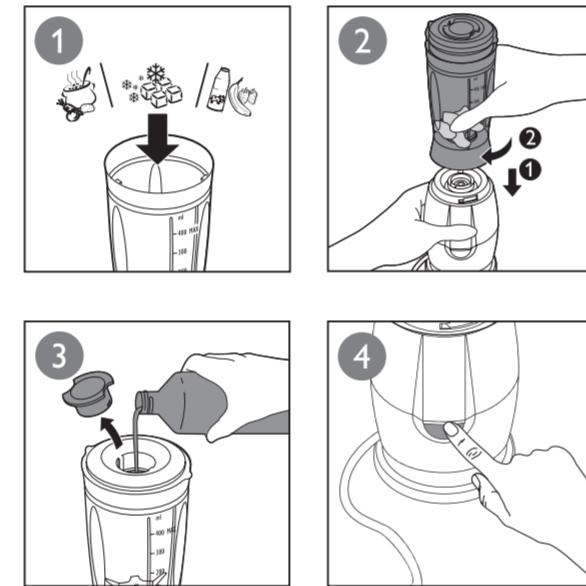
ภาษาไทย

- ① 塞子
- ② 搅拌杯盖
- ③ 搅拌杯盖的橡胶密封圈
- ④ 搅拌杯
- ⑤ 搅拌机的集成刀片组件
- ⑥ 电源线
- ⑦ 开/关按钮
- ⑧ 马达组件
- ⑨ 湿磨用刀片装置 (仅限于HR2860)
- ⑩ 湿磨杯盖子 (仅限于HR2860)
- ⑪ 湿磨杯 (仅限于HR2860)
- ⑫ 干磨杯 (仅限于HR2860)
- ⑬ 干磨杯盖子 (仅限于HR2860)
- ⑭ 干磨用刀片装置 (仅限于HR2860)
- ⑮ 橡胶圈
- ⑯ 内置安全锁
- ⑰ 电源线存储装置

简体中文

- ① 塞子
- ② 搅拌杯盖
- ③ 搅拌杯盖的橡胶密封圈
- ④ 搅拌杯
- ⑤ 搅拌机的集成刀片组件
- ⑥ 电源线
- ⑦ 开/关按钮
- ⑧ 马达组件
- ⑨ 湿磨用刀片装置 (仅限于HR2860)
- ⑩ 湿磨杯盖子 (仅限于HR2860)
- ⑪ 湿磨杯 (仅限于HR2860)
- ⑫ 干磨杯 (仅限于HR2860)
- ⑬ 干磨杯盖子 (仅限于HR2860)
- ⑭ 干磨用刀片装置 (仅限于HR2860)
- ⑮ 橡胶圈
- ⑯ 内置安全锁
- ⑰ 电源线存储装置

2



Indonesia

- ① Tutup kecil
- ② Tutup gelas blender
- ③ Gelang karet penyegel untuk tutup blender
- ④ Gelas blender
- ⑤ Unit pisau terpadu untuk blender
- ⑥ Kabel konektor
- ⑦ Tombol on/off
- ⑧ Unit motor
- ⑨ Unit pisau untuk gilingan basah (HR2860 saja)
- ⑩ Tutup gelas gilingan basah (HR2860 saja)
- ⑪ Gelas penggiling basah (HR2860 saja)
- ⑫ Gelas penggiling kering (HR2860 saja)
- ⑬ Tutup gelas gilingan kering (HR2860 saja)
- ⑭ Unit pisau untuk gilingan kering (HR2860 saja)
- ⑮ Gelang karet
- ⑯ Kunci pengaman terpasang
- ⑰ Tempat penyimpanan kabel

Bahasa Melayu

- ① Penutup
- ② Tudung balong pengisar
- ③ Vòng đệm bằng cao su cho nắp máy xay
- ④ Bikar pengisar
- ⑤ Unit pisau sepado pengisar
- ⑥ Kord sesalur kuasa
- ⑦ Butang hidup/mati
- ⑧ Unit motor
- ⑨ Unit pisau pengisar basah (HR2860 sahaja)
- ⑩ Tudung bikar pengisar basah (HR2860 sahaja)
- ⑪ Bikar pengisar basah (HR2860 sahaja)
- ⑫ Bikar pengisar kering (HR2860 sahaja)
- ⑬ Tudung bikar pengisar kering (HR2860 sahaja)
- ⑭ Unit pisau pengisar kering (HR2860 sahaja)
- ⑮ Gelang getah
- ⑯ Kunci keselamatan binaan dalam
- ⑰ Penyimpanan kord

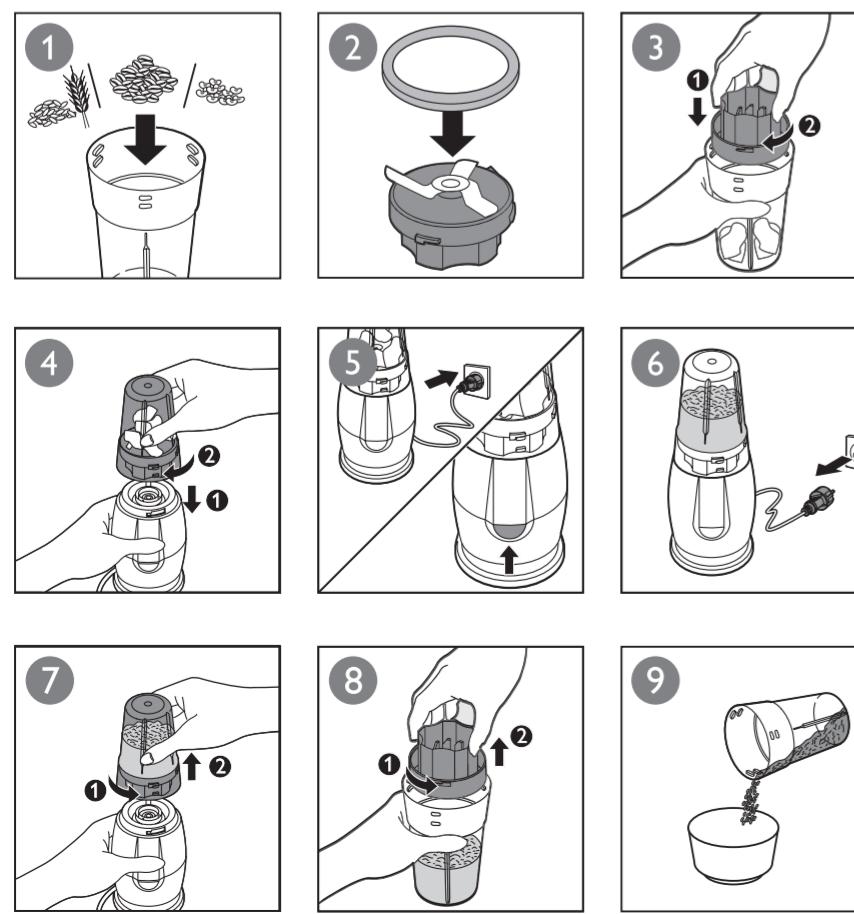
Tiếng Việt

- ① Nút dây
- ② Nắp cốc máy xay
- ③ Vòng đệm bằng cao su cho nắp máy xay
- ④ Cốc máy xay
- ⑤ Bộ lưỡi cắt tích hợp của máy xay
- ⑥ Dây nguồn
- ⑦ Nút bật/tắt
- ⑧ Bộ phận mô-tơ
- ⑨ Bộ lưỡi cắt của máy nghiền ướt (chỉ có ở kiểu HR2860)
- ⑩ Nắp cốc nghiền ướt (chỉ có ở kiểu HR2860)
- ⑪ Nắp cốc nghiền ướt (chỉ có ở kiểu HR2860)
- ⑫ Cốc nghiền ướt (chỉ có ở kiểu HR2860)
- ⑬ Cốc nghiền khô (chỉ có ở kiểu HR2860)
- ⑭ Cốc nghiền khô (chỉ có ở kiểu HR2860)
- ⑮ Vòng cao su
- ⑯ Thiết bị khóa an toàn bên trong máy
- ⑰ Bảo quản dây dẫn

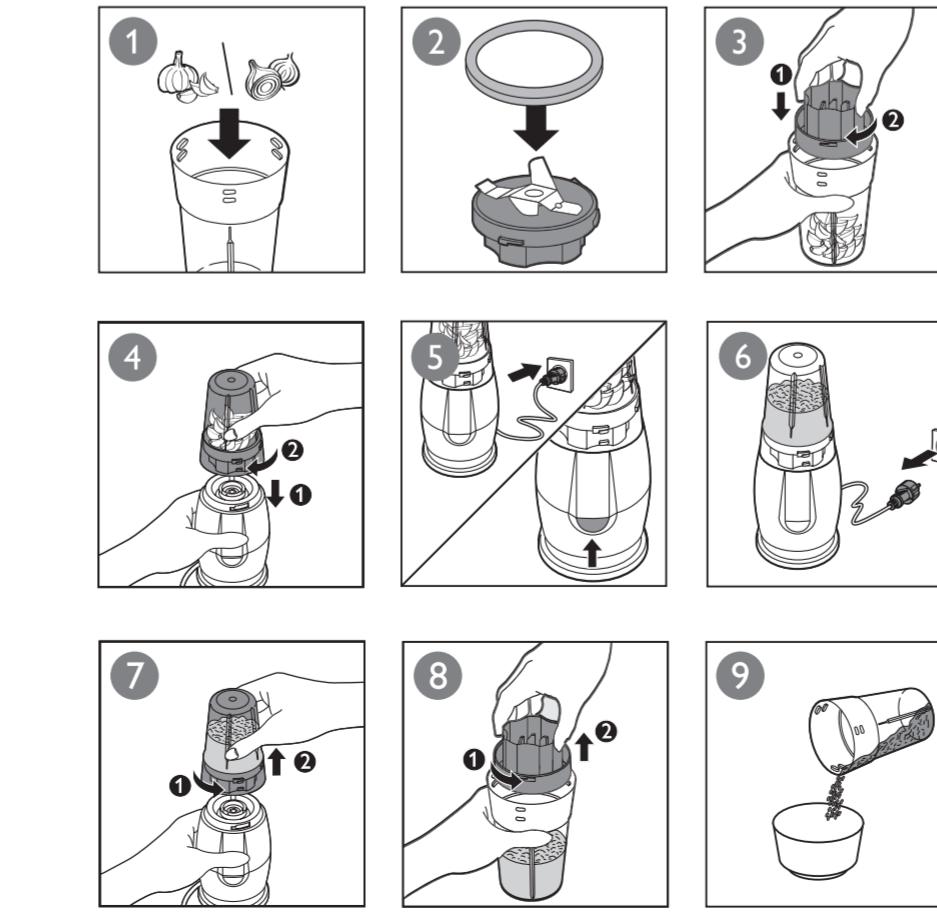
繁體中文

- ① 塞
- ② 搅拌機量杯蓋
- ③ 搅拌機蓋橡膠密封圈
- ④ 搅拌機整合式刀組
- ⑥ 電源線
- ⑦ 開/關按鈕
- ⑧ 摩打裝置
- ⑨ 濕磨器刀組 (限 HR2860)
- ⑩ 濕磨器量杯蓋 (限 HR2860)
- ⑪ 濕磨器量杯 (限 HR2860)
- ⑫ 乾磨器量杯 (限 HR2860)
- ⑬ 乾磨器量杯蓋 (限 HR2860)
- ⑭ 乾磨器刀組 (限 HR2860)
- ⑮ 橡膠圈
- ⑯ 內置安全鎖
- ⑰ 電線儲藏格

3 HR2860



4 HR2860



5

	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

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").

Blender (Fig 2)

Caution

- Do not operate the blender for more than 1 minute at a time.
- If you have not finished blending after 1 minute, switch off the appliance and wait 1 minute before you continue. If the appliance becomes hot, let it cool down before you continue.

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.

Note: Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

Use the mill (HR2860 only)

Caution

- Let hot ingredients cool down before you chop them in the wet mill or pour them into the blender beaker (max. temperature 80°C).
- Never use the dry mill or wet mill for more than 30 seconds without interruption.
- Always process cloves, star anise and aniseed in the dry mill together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the dry mill.
- Do not process dry ingredients such as coffee beans and dried beans in the wet mill. You can use the mill to grind and chop ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (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 ingredients like nutmeg and ice cubes.
- Do not exceed the maximum level indicated on the mill beaker.

Dry mill (HR2860 only) (Fig 3)

The dry mill is intended for grinding dry ingredients

The dry mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg.

Note

- Do not touch the sharp blades. If the blades get stuck, switch off the appliance and disassemble the dry mill beaker. Use a spatula to remove the ingredients that block the blades.
- Do not operate the dry mill for more than 30 seconds at a time.

Wet mill (HR2860 only) (Fig 4)

The wet mill is intended for chopping moist ingredients such as meat, onions, garlic etc.

The wet mill is not suitable for chopping dry ingredients such as coffee bean.

Note

- Do not use the wet mill to mix liquids or to crush ice cubes. Use the blender to process these ingredients.
- Do not touch the sharp blades. If the blades get stuck, switch off the appliance and disassemble the wet mill beaker. Use a spatula to remove the ingredients that block the blades.

Pork recipe

Ingredients	Quantity	Time	Number of operation
Max load as wet mill	Pork	30 g	30 sec One cycle

Note: Always let the appliance cool down to room temperature 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").

Blender (Gbr 2)

Perhatian

- Jangan mengoperasikan blender selama lebih dari 1 menit untuk setiap kalinya.
- Jika proses blender belum selesai setelah 1 menit, matikan alat dan tunggu 1 menit sebelum Anda melanjutkan jika alat menjadi panas, biarkan pendingin dulu sebelum Anda melanjutkan.

Blender dimaksudkan untuk:

- Membuat bahan cair seperti susu, saus, jus buah, sup, minuman campuran, shakes.
- Mencampur bahan-bahan lembut, contohnya adunan lempeng atau mayones.

Catatan: Jangan sekali-kali menggunakan setelan pulsa lebih dari beberapa detik setiap kalinya.

Gunakan gilingan (HR2860 saja)

Perhatian

- Biarkan bahan yang panas menjadi dingin dulu sebelum Anda merajangnya dalam penggiling basah atau memasukkannya ke dalam gelas blender (suhu maks. 80 °C).
- Jangan pernah menggunakan penggiling kering atau penggiling basah selama lebih dari 30 detik tanpa henti.
- Selalu olah cengkeh, bunga lawang, dan adas di dalam penggiling kering dengan bahan-bahan lain. Jika diolah secara terpisah, bahan-bahan ini dapat merusak bahan plastik penggiling kering.
- Jangan mengolah bahan-bahan seperti biji kop i dan kakang kering di penggiling basah. Anda dapat menggunakan gilingan untuk menghaluskan dan merajang bahan seperti biji merica, biji wijen, beras, gandum, daget kelapa, kakang-kacangan (berkulit), biji kop i, kakang kedelai, kakang 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 terteta pada gelas gilingan.

Gilingan kering (HR2860 saja) (Gbr 3)

Gilingan kering ditujukan untuk menghaluskan bahan-bahan makanan kering. Gilingan kering tidak cocok untuk merajang bahan-bahan makanan yang sangat keras seperti biji pala.

Catatan

- Jangan menyentuh pisau yang tajam. Jika pisau macet, matikan alat dan lepaskan gelas gilingan kering. Gunakan spatula untuk melepas bahan-bahan yang mengental pisau.
- Jangan mengoperasikan gilingan kering selama lebih dari 30 detik untuk setiap kalinya.

Gilingan basah (HR2860 saja) (Gbr 4)

Unit gilingan basah dimaksudkan untuk merajang bahan-bahan makanan basah seperti daging, bawang bombai, bawang putih, dsb.

Gilingan basah tidak cocok untuk merajang bahan-bahan makanan kering seperti biji kop i.

Catatan

- Jangan gunakan gilingan basah untuk mencampur cecair atau menghancurkan es batu. Gunakan blander untuk mengolah bahan-bahan ini.
- Jangan menyentuh pisau yang tajam. Jika pisau macet, matikan alat dan lepaskan gelas gilingan basah. Gunakan spatula untuk melepas bahan-bahan yang mengental pisau.

Resep daging babi

Bahan-bahan	Jumlah	Waktu	Jumlah operasi
Beban maksimum sebagai gilingan	Daging babi	30 g	30 dtk Satu siklus

Catatan: Selalu biarkan alat pendingin dulu hingga ke 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(그림 2)

주의

- 한 번에 1 분 이상 블렌더를 작동시키지 마십시오.
- 1분 후 블렌더가 멈춰있으면 제품의 스위치를 고고 1분간 기다렸다가 다시 사용하십시오. 제품이 끊겨있으면 식을 때까지 기다렸다가 다시 사용하십시오.

블렌더의 용도:

- 유제품, 소스, 과일 주스, 수프, 혼합 음료 및 쉐이크와 같은 액체의 블렌더

• 팬케이크 반죽 또는 마요네즈와 같은 부드러운 재료의 혼합
참고: 한 번에 수 초 이상 순간작동 설정을 사용하지 마십시오.

분쇄기 사용 (HR2860 모델만 해당)

주의

- 뜨거운 재료는 젖은 재료용 분쇄기나 블렌더 용기에 넣기 전에 충분히 식히십시오(최고 온도 80°C).
- 마른 재료용 분쇄기 또는 젖은 재료용 분쇄기를 연속해서 30 초 이상 작동시키지 마십시오.
- 마른 재료용 분쇄기에서 정화, 팔각 및 아니스는 항상 다른 재료와 함께 조리하십시오. 따로 조리하면 이 재료들이 다른 재료에 손상을 줄 수 있습니다.
- 커피 원두와 마른 콩 같은 건조한 재료는 젖은 재료용 분쇄기에 넣고 작동하지 마십시오.

분쇄기를 사용하여 풋고추, 치마, 쌀, 일, 코코넛 과육, (껍질을 간) 견과류, 커피 원두, 밀린 콩, 알루미늄, 치즈, 뺨과 같은 재료를 갈거나 빻을 수 있습니다.

참고

- 정향, 팔각 및 아니스는 항상 다른 재료와 함께 조리하십시오. 따로 조리하면 이 재료들이 제품의 플라스틱 부품에 손상을 줄 수 있습니다.

• 낮맥, 얼음과 같이 매우 딱딱한 재료는 이 분쇄기에 적합하지 않습니다.

• 분쇄기 비이커의 최대 수량 표시선을 초과하지 마십시오.

밀을 재료용 분쇄기 (HR2860 모델만 해당) (그림 3)

젖은 재료용 분쇄기는 젖은 재료를 곱게 갈 때 사용합니다.

마른 재료용 분쇄기는 낮맥처럼 매우 딱딱한 재료를 다지는 데에는 적합하지 않습니다.

참고

- 날카로운 칼날을 만지지 마십시오. 칼날에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 전원 코드를 뽑은 다음, 젖은 재료용 분쇄기 용기를 분리하십시오. 주걱을 사용해 칼날에 끼운 음식물을 빼어내십시오.

• 젖은 재료용 분쇄기는 한 번에 30 초 이상 작동하지 마십시오.

젖은 재료용 분쇄기 (HR2860 모델만 해당) (그림 4)

젖은 재료용 분쇄기는 젖은 재료를 곱게 갈 때 사용합니다.

마른 재료용 분쇄기는 낮맥처럼 매우 딱딱한 재료를 다지는 데에는 적합하지 않습니다.

참고

- 액체를 섞거나 각열음을 분쇄하는 데 젖은 재료용 분쇄기를 사용하지 마십시오.

• 날카로운 칼날을 만지지 마십시오. 칼날에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 전원 코드를 뽑은 다음, 젖은 재료용 분쇄기 용기를 분리하십시오. 주걱을 사용해 칼날에 끼운 음식물을 빼어내십시오.

돼지고기 레시피

재료	용량	시간	인분
젖은 재료용 분쇄기의 최대 부하	돼지고기	30g	30초 1회

참고: 여러 번 작동할 경우 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").

Pengisar (Raj 2)

Awas

- Jangan kendalikan pengisar lebih daripada 1 minit pada satu masa.
- Jika anda masih belum selesai mengisar selepas 1 minit, matikan perkakas dan tunggu 1 minit sebelum anda teruskan. Jika perkakas menjadi panas, biarkan ia sejuk dahulu sebelum anda teruskan.

Pengisar dimaksudkan untuk:

- Membentuk cecair; cth. hasil tenusu, sos, jus buah, sup, bancuan minuman, minuman kocak.
- Mencampur bahan-bahan lembut, contohnya adunan lempeng atau mayones.

Nota: Jangan gunakan setengah detik lama daripada beberapa saat pada satu masa.

Pengisar (Raj 2) sahaja

Awas

- Biarkan bahan panas menyekutu sebelum anda memotongnya dalam pengisar basah atau tuangkanya ke dalam balang pengisar (suhu maksimum 80 °C).
- Jangan gunakan pengisar kering atau pengisar basah lebih daripada 30 saat tanpa henti.
- Sentiasa proses bunga cengkeh, bunga lawang dan jintan manis dalam pengisar kering bersama-sama lain, jika diproses bersendirian, ramuan ini boleh merosakkan plastik pengisar kering.
- Jangan proses bahan-bahan lain seperti biji kop i dan kakang kering di dalam pengisar basah.

Anda boleh menggunakan pengisar kering untuk mengisar dan mencincang bahan seperti lada biji, bijan, beras, gandum, isi kelapa, kakang (dibungkus kulit), biji kop i, kakang soya kering, kakang petai, keju, serub roti, dll.

Catatan

- Sentiasa proses bunga cengkeh, bunga lawang dan jintan manis bersama bahan lain. Jika diproses secara terpisah, bahan-bahan ini dapat merusak bahan plastik pengisar kering.
- Jangan mengisar bahan-bahan seperti biji pala dan es batu.
- Jangan melebihi batas maksimum yang ditunjukkan pada balang pengisar.

Pengisar kering (HR2860 sahaja) (Raj 3)

Pengisar dimaksudkan untuk mencincang bahan lembab seperti daging, bawang besar, bawang putih, dsb.

Pengisar basah tidak sesuai untuk mencincang bahan yang sangat keras seperti biji kop i.

Catatan

- Jangan sentuh pisau yang tajam. Jika pisau macet, matikan perkakas dan lepaskan gelas pengisar kering. Gunakan spatula untuk melepas bahan-bahan yang mengental pisau.
- Jangan kendalikan pengisar kering lebih daripada 30 saat pada satu-satu masa.

Pengisar kering (HR2860 sahaja)(Raj 4)

Pengisar dimaksudkan untuk mencincang bahan lembab seperti daging, bawang besar, bawang putih, dsb.