



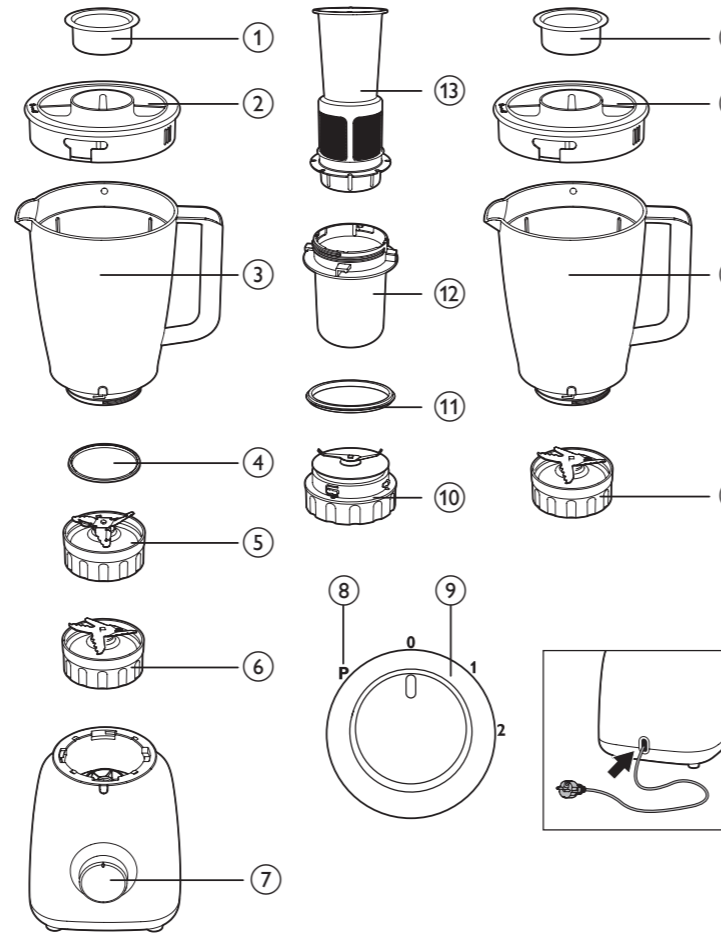
HR2100
HR2101
HR2102
HR2103
HR2104
HR2108
HR2112
HR2119

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

PHILIPS



3140 035 28916



English

- ① Measuring cup
- ② Lid
- ③ Blender jar
- ④ Sealing ring for blender/mill blade unit
- ⑤ 4-star blade unit for blender and mill (specific model only)
- ⑥ 5-star blade unit for blender and mill (specific model only)
- ⑦ Control knob
- ⑧ Pulse setting
- ⑨ Speed settings
- ⑩ Mini chopper blade unit (HR2102/HR2104/HR2112 only)
- ⑪ Sealing ring for mini chopper blade unit (HR2102/HR2104/HR2112 only)
- ⑫ Mill and mini chopper beaker (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108/HR2112 only)
- ⑬ Filter (HR2101/HR2103/HR2104/HR2112 only)
- Extra accessories for HR2119
 - ⑭ Measuring cup (HR2119 only)
 - ⑮ Lid (HR2119 only)
 - ⑯ Blender jar (HR2119 only)
 - ⑰ 5-star blade unit for blender and mill (HR2119 only)

Indonesia

- ① Gelas takar
- ② Tutup
- ③ Tabung blender

- ④ Gelang penyegel untuk unit pisau blender/gilingan
- ⑤ Unit pisau 4-bintang untuk blender dan gilingan (hanya model tertentu)
- ⑥ Unit pisau 5-bintang untuk blender dan gilingan (hanya model tertentu)
- ⑦ Kenop kontrol
- ⑧ Setelan pulsa
- ⑨ Setelan kecepatan
- ⑩ Unit pisau perajang mini (hanya HR2102/HR2104/HR2112)
- ⑪ Gelang penyegel untuk unit pisau perajang mini (hanya HR2102/HR2104/HR2112)
- ⑫ Gelas gilingan dan perajang mini (hanya HR2102/HR2103/HR2104/HR2108/HR2112)
- ⑬ Filter (hanya HR2101/HR2103/HR2104/HR2112)
- Aksesori ekstra untuk HR2119
 - ⑭ Gelas takar (hanya HR2119)
 - ⑮ Tutup (hanya HR2119)
 - ⑯ Tabung blender (hanya HR2119)
 - ⑰ Unit pisau 5-bintang untuk blender dan gilingan (hanya HR2119)

한국어

- ① 계량컵
- ② 뚜껑
- ③ 블렌더 용기
- ④ 블렌더 봉합 링/분쇄기 칼날

- ⑦ 量杯
- ⑧ 盖子
- ⑨ 搅拌杯
- ⑩ 密封圈
- ⑪ 4星刀片组件
- ⑫ 5星刀片组件
- ⑬ 控制钮
- ⑭ 量杯 (仅限 HR2119)
- ⑮ 盖子 (仅限 HR2119)
- ⑯ 搅拌杯 (仅限 HR2119)
- ⑰ 用于搅拌器/研磨器的 5 星级刀片组件 (仅限 HR2119)

- ⑩ Bộ lưới cắt máy cắt mini (chỉ có ở kiểu HR2102/HR2104/HR2112)
- ⑪ Vòng đệm cho bộ lưới cắt máy cắt mini (chỉ có ở kiểu HR2102/HR2104/HR2112)
- ⑫ Cốc của máy cắt mini và máy xay (chỉ có ở kiểu HR2102/HR2103/HR2104/HR2108/HR2112)
- ⑬ Bộ lọc (chỉ có ở kiểu HR2101/HR2103/HR2104/HR2112)
- Phụ kiện bổ sung cho HR2119
 - ⑭ Cốc định lượng (chỉ có ở kiểu HR2119)
 - ⑮ Nắp (HR2119 only)
 - ⑯ Bình máy xay (chỉ có ở kiểu HR2119)
 - ⑰ Bộ lưới cắt 5 sao dành cho máy xay và máy nghiền (chỉ có ở kiểu HR2119)

简体中文

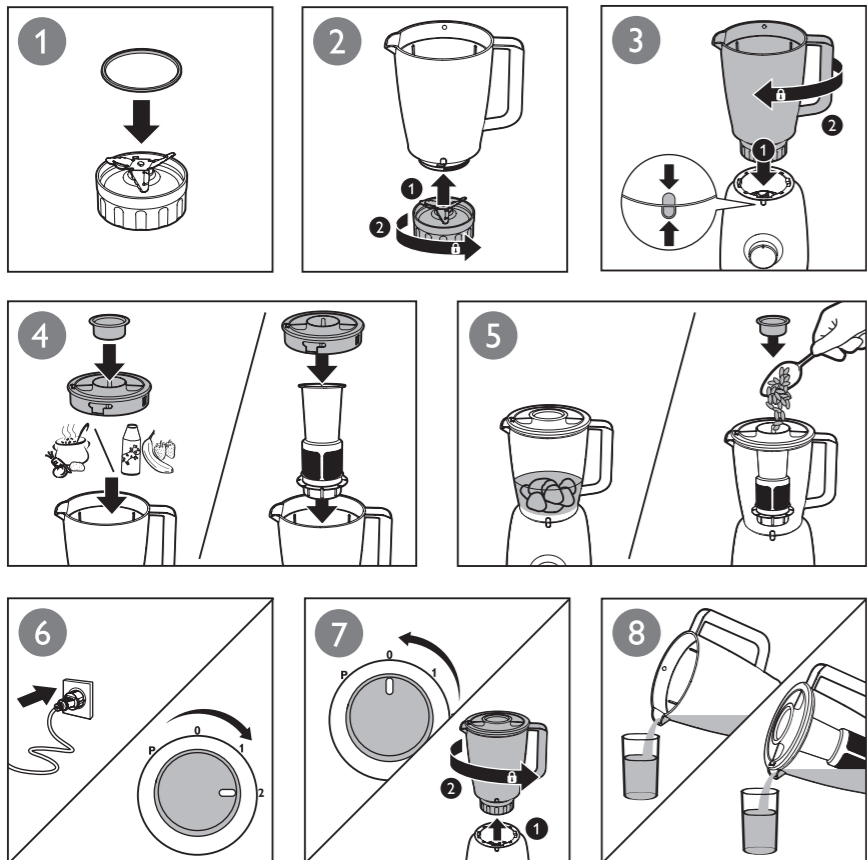
- ① 量杯
- ② 盖子
- ③ 搅拌杯
- ④ 搅拌器/研磨器刀片组件的密封圈
- ⑤ 用于搅拌器/研磨器的 4 星级刀片组件 (仅限于特定型号)
- ⑥ 用于搅拌器/研磨器的 5 星级刀片组件 (仅限于特定型号)
- ⑦ 控制钮

繁體中文

- ① 量杯
- ② 蓋子
- ③ 果汁壺
- ④ 攪拌機/乾磨器刀片密封圈
- ⑤ 攪拌機和乾磨器專用四星刀片 (僅限特定型號)
- ⑥ 攪拌機和乾磨器專用五星刀片 (僅限特定型號)
- ⑦ 控制旋鈕
- ⑧ 瞬間加速設定
- ⑨ 速度設定
- ⑩ 迷你碎肉器刀組 (僅限 HR2102/HR2104/HR2112)
- ⑪ 迷你碎肉器刀組密封圈 (僅限 HR2102/HR2104/HR2112)
- ⑫ 乾磨器及迷你碎肉器量杯 (僅限 HR2102/HR2103/HR2104/HR2108/HR2112)
- ⑬ 濾網 (僅限 HR2101/HR2103/HR2104/HR2112)
- HR2119 的額外配件
 - ⑭ 量杯 (僅限 HR2119)
 - ⑮ 蓋子 (僅限 HR2119)
 - ⑯ 攪拌杯 (僅限 HR2119)
 - ⑰ 用於攪拌器/研磨器的 5 星级刀片组件 (仅限于 HR2119)

适合于 HR2119 的额外附件

- ⑭ 量杯 (仅限于 HR2119)
- ⑮ 盖子 (仅限于 HR2119)
- ⑯ 搅拌杯 (仅限于 HR2119)
- ⑰ 用于搅拌器/研磨器的 5 星级刀片组件 (仅限于 HR2119)



English

Using the blender
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 filter (HR2101/HR2103/HR2104/HR2112)
You can use the filter to obtain extra finely blended sauces, fresh fruit juices or cocktails. All pips and skins are caught in the filter.

Indonesia

Menggunakan blender
Blender dimaksudkan untuk:
• Mblendir 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 filter (HR2101/HR2103/HR2104/HR2112)
Anda dapat menggunakan filter untuk menghasilkan saus, jus buah segar atau koktail yang sangat halus. Semua biji dan kulit akan tersaring di filter.

한국어

블렌더 사용 방법
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.

필터 사용(HR2101/HR2103/HR2104/HR2112)
필터를 사용하면 매우 고운 혼합 소스, 신선한 과일 주스 또는 칵테일을 만들 수 있습니다. 씨와 껍질이 모두 필터에서 걸러집니다.

Bahasa Melayu

Menggunakan pengisar
Pengisar dimaksudkan untuk:
• Membancuh cecair, cth. hasil tenusu, sos, jus buah, sup, banchuan minuman, minuman kokak.
• Mencampur bahan-bahan lembut, contohnya adunan lempeng atau mayones.
• Memunikan 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 penuras (HR2101/HR2103/HR2104/HR2112)
Anda boleh gunakan penapis untuk dapatkan kisanan lebih halus sos, jus buah segar atau koktel. Semua biji dan kulit terperangkap dalam penapis.

ภาษาไทย

การใช้งานเครื่องปั่น
เครื่องปั่นใช้รวมเพื่อ:
• ผสมของเหลวต่างๆ ให้เข้ากัน เช่น นม, ซอส, น้ำผลไม้, ซุป, เครื่องดื่มหรือชด
• ตบลดส่วนผสมที่อ่อนนุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งทำขนมเค้ก หรือมาของเนย
• บดส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว เช่น อาหารสำหรับทารก
เคล็ดลับ: หากต้องการปั่นส่วนผสมเป็นเวลาสั้นๆ ให้หมุนปุ่มควบคุมไปยังการตั้งค่าปุ่มชั่วคราว (P) หลายๆ ครั้ง ห้ามใช้ปุ่ม Pulse นานกว่า 2-3 วินาทีต่อครั้ง

การใช้หม้อกรอง (HR2101/HR2103/HR2104/HR2112)
คุณสามารถใช้หม้อกรองในการทำน้ำซอสปั่น, น้ำผลไม้สด หรือเครื่องดื่มที่ละเอียดอ่อนได้ ให้เนื้อเนียนละเอียดเป็นชิ้นได้ ตากในและผิวทั้งหมดจะถูกดักไว้ในหม้อกรอง

Tiếng Việt

Sử dụng cối xay
Máy xay được dùng để:
• Trộn chất lỏng, ví dụ sản phẩm sữa, nước sốt, nước trái cây, súp, các loại đồ uống thập cẩm.
• Trộn các nguyên liệu mềm, như bột làm bánh hay sốt ma-don-ne.

- ⑤ 블렌더 및 분쇄기용 4각 스타 칼날(특정 모델만 해당)
- ⑥ 블렌더 및 분쇄기용 5각 스타 칼날(특정 모델만 해당)
- ⑦ 속도 조절기
- ⑧ 순간작동 설정
- ⑨ 속도 설정
- ⑩ 소형 다지기 칼날(HR2102/HR2104/HR2112 모델만 해당)
- ⑪ 소형 다지기 칼날 봉합 링 (HR2102/HR2104/HR2112 모델만 해당)
- ⑫ 분쇄기 및 소형 다지기 용기 (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108/HR2112 모델만 해당)
- ⑬ 필터(HR2101/HR2103/HR2104/HR2112 모델만 해당)
- HR2119용 추가 액세서리
 - ⑭ 계량컵 (HR2119 모델만 해당)
 - ⑮ 뚜껑 (HR2119 모델만 해당)
 - ⑯ 블렌더 용기 (HR2119 모델만 해당)
 - ⑰ 블렌더 및 분쇄기용 5각 스타 칼날 (HR2119 모델만 해당)

Bahasa Melayu

- ① Cawan penyukat
- ② Tudung
- ③ Balang pengisar
- ④ Gelang kedap untuk unit pisau pengisar/pengisar kering
- ⑤ 4-bintang unit pisau untuk pengisar dan pengisar kering (model tertentu sahaja)
- ⑥ 5-bintang unit pisau untuk pengisar dan pengisar kering (model tertentu sahaja)
- ⑦ Tombol kawalan
- ⑧ Seting denyutan
- ⑨ Seting kelajuan
- ⑩ Unit pisau pencincang mini (HR2102/HR2104/HR2112 sahaja)
- ⑪ Gegelang kedap untuk unit pisau pencincang mini (HR2102/HR2104/HR2112 sahaja)
- ⑫ Bkar pencincang mini dan pengisar (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108/HR2112 sahaja)
- ⑬ Penuras (HR2101/HR2103/HR2104/HR2112 sahaja)
- Aksesori tambahan untuk HR2119
 - ⑭ Cawan penyukat (HR2119 sahaja)
 - ⑮ Tudung (HR2119 sahaja)
 - ⑯ Balang pengisar (HR2119 sahaja)
 - ⑰ 5-bintang unit pisau untuk pengisar dan pengisar kering (HR2119 sahaja)



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").

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").

한국어

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

Bahasa Melayu

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

ภาษาไทย

ก่อนใช้งานครั้งแรก
ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหารให้สะอาด ก่อนใช้งานเครื่องแรก (ดูได้จากบท "การทำความสะอาด")

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").

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)。

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份 (參閱「清潔」單元)。

• Nghiền nhừ các thức ăn chín, ví dụ để làm thức ăn cho trẻ.
Mẹo: Để chế biến nguyên liệu thật nhanh, hãy xoay núm điều chỉnh sang cài đặt dưới (P) vài lần. Không sử dụng cài đặt nhỏi qua vài giây mỗi lần.

Sử dụng bộ lọc (HR2101/HR2103/HR2104/HR2112)
Bạn có thể sử dụng bộ lọc để có được nước sốt, nước ép trái cây hoặc cocktail mịn hơn. Tất cả hạt và vỏ sẽ được giữ lại trong bộ lọc.

简体中文

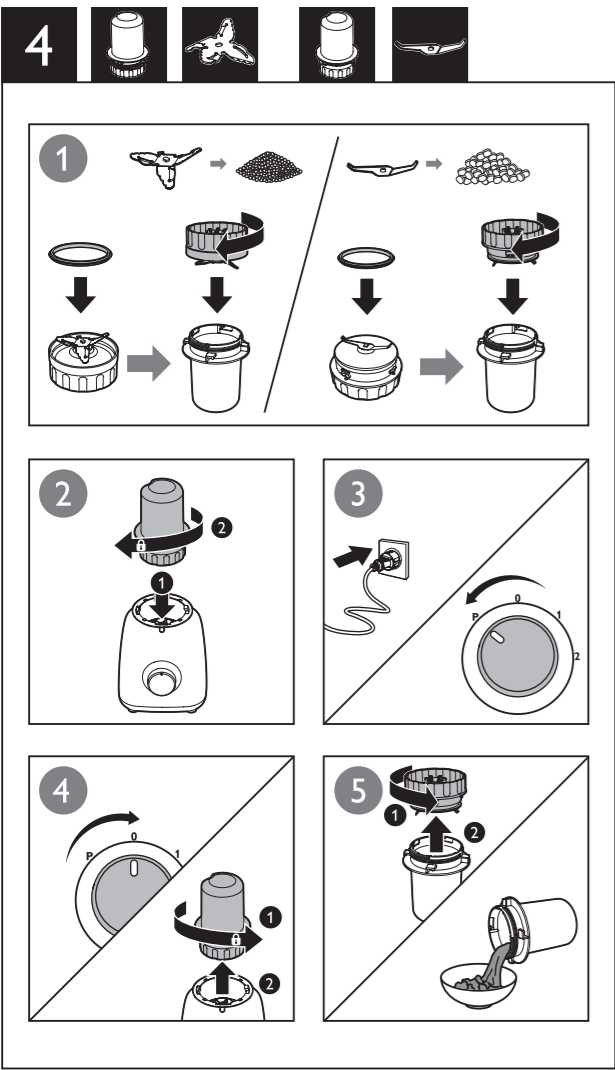
使用搅拌机
此搅拌机适用于:
• 混合液体, 如奶制品、调料、果汁、汤、混合饮料、鸡尾酒等。
• 混合软质材料, 如薄饼面糊或蛋黄酱。
• 搅拌煮熟的浓汤, 如制作婴儿食品。
提示: 要用极短的时间加工原料, 请将控制旋钮转动到暂动设置 (P) 数次。每次使用脉冲设置切勿超过几秒钟。

使用过滤网 (HR2101/HR2103/HR2104/HR2112)
您可以使用过滤网制作超细的混合调味汁、新鲜果汁或开胃小吃。所有的籽和皮都会留在过滤网内。

繁體中文

使用攪拌機
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。
• 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 (P) 數次。切勿一次過使用脈衝設定超過數秒。

使用濾網 (HR2102/HR2103/HR2104/HR2112)
您可以使用濾網製作特別滑細的醬汁、新鮮果汁或雞尾酒。濾網可過濾出所有果核和果皮。



English

Using the chopper and mill (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108/HR2112)

The chopper is intended for chopping ingredients like onion, garlic, herbs, meat, etc.

The mill is intended for grinding dry ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, dried soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

Indonesia

Menggunakan perajang dan gilingan (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108/HR2112)

Perajang dimaksudkan untuk merajang bahan-bahan seperti bawang bombai, bawang putih, bumbu-bumbuan, daging, dsb.

Gilingan dimaksudkan untuk menghaluskan 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.

한국어

다지기 및 분쇄기 사용(HR2102/HR2103/HR2104/HR2108/HR2112)

이 다지기는 양파, 마늘, 허브, 고기 등과 같은 재료를 다질 때 사용됩니다.

분쇄기는 통후추, 참깨, 쌀, 밀, 코코넛 과육, (껍질을 깬) 견과류, 커피 콩, 콩, 말린 콩, 치즈, 빵부스러기 등의 재료를 갈을 때 사용할 수 있습니다.

Bahasa Melayu

Menggunakan pencincang dan pengisar (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108/HR2112)

Pencincang dimaksudkan untuk mencincang bahan seperti bawang, bawang putih, daging dll.

Pengisar kering dimaksudkan untuk mengisar bahan kering seperti lada biji, bijan, beras, gandum, isi kelapa, kacang (berkulit) biji kopi, kacang soya kering, kacang pea kering, keju, serbuk roti, dll.

ภาษาไทย

การใช้หั่นและโม่ (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108/HR2112)

เครื่องหั่นใช้สำหรับหั่นส่วนผสม เช่น หัวหอม กระเทียม เครื่องเทศ เนื้อ และอื่นๆ

โม่บดใช้สำหรับการบดส่วนผสมแห้ง เช่น เมล็ดพริกไทย, เมล็ดกาแฟ, ข้าว, ข้าวสาลี, เนื้อมะพร้าว, ถั่ว (ไม่ปิ้ง), เมล็ดกาแฟ, ถั่วเหลืองแห้ง, เมล็ดถั่วลิสงคั่วแห้ง, เนย, ขนมปังขี้ผึ้ง และอื่นๆ

Tiếng Việt

Sử dụng máy cắt và cối xay (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108/HR2112)

Cối xay thịt dùng để cắt nhỏ nguyên liệu như hành, tỏi, gia vị, thịt, v.v..

Máy nghiền được sử dụng để nghiền các loại nguyên liệu khô như hạt tiêu, hạt vừng, gạo, bột mì, củi dừa, lạc (đã bóc vỏ), hạt cà phê, đậu nành khô, đậu Hà Lan khô, pho mát, vụn bánh mì, v.v.

简体中文

使用迷你切碎器和碾磨器 (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108/HR2112)

切碎器适用于粉碎洋葱、大蒜、香料、肉等原料。

碾磨器用来碾磨花椒、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。

繁體中文

使用碎肉器與乾磨器 (HR2102/HR2103/HR2104/HR2108/HR2112)

碎肉器用於切碎洋蔥、蒜頭、香草及肉類等食材。

乾磨器用於乾磨胡椒粉、芝麻籽、米、小麥、椰子肉、果仁（連殼）、咖啡豆、乾黃豆、乾豆、芝士及麵包屑等食材。

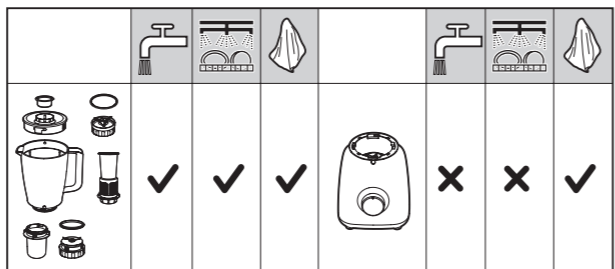
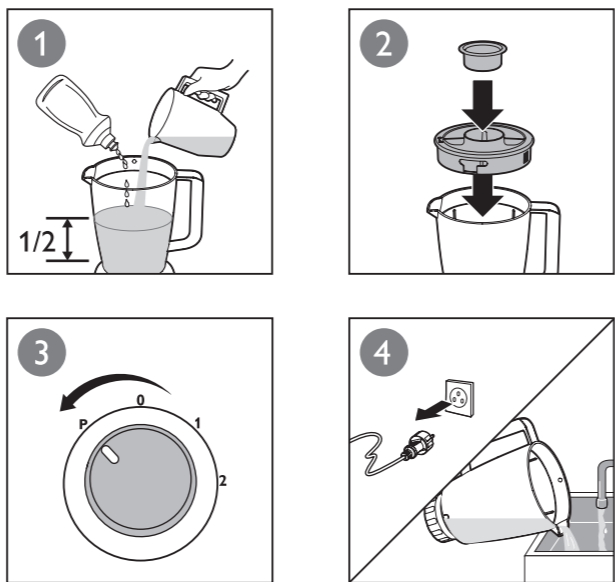
PHILIPS

产品 : 飞利浦搅拌机
型号 : HR2100
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制造

5



English

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.

Indonesia

Membersihkan dengan mudah: ikuti langkah: ① ② ③ ④

Catatan: pastikan untuk memutar kenop kontrol ke setelan pulsa (P) beberapa kali.

한국어

간편 세척: ① ② ③ ④ 단계를 따르십시오.

참고: 순간작동 설정(P)으로 속도 조절기를 몇 번 돌리십시오.

Bahasa Melayu

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

Nota: pastikan untuk memutar tombol kawalan ke seting denyut (P) beberapa kali.

ภาษาไทย

ทำความสะอาดง่าย: ทำตามขั้นตอน: ① ② ③ ④

โปรดทราบ: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้หมุนปุ่มควบคุมไปยังการตั้งค่าเป็นชิวตนะ (P) สองสามครั้ง

Tiếng Việt

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

Lưu ý: Đảm bảo xoay núm điều khiển đến cài đặt nhói (P) vài lần.

简体中文

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手动设置 (P) 几次。

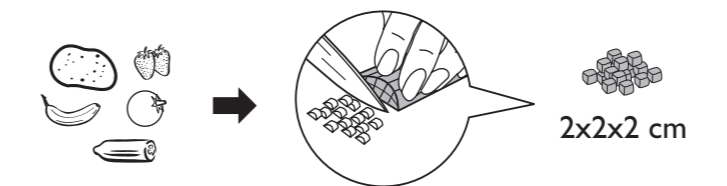
繁體中文

簡易清潔: 遵循步驟: ① ② ③ ④。

備註: 確保將控制旋鈕轉到瞬間開關 (P) 數次。

6

		Kg (MAX)	
		1250ml	2
		1250ml	2
		1250ml	2
		625ml	2
		1250ml	2
		1250ml	2
		675ml	2
		6 x	P
		50g	2
		50 – 100g	2
		50 – 100g	2
		50 – 100g	2
		50 – 100g	2
		50 – 100g	2
		50 – 100g	2
		50g	1 (on and off)
		50g	1 (on and off)
		50g	1 (on and off)
		90g	1 (on and off)
		180g + 500ml	2
		120g + 500ml	2



7 ?

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。
搅拌杯中可否灌入沸腾的热液体？	不能，须待热液体冷却至 80°C/175°F，以避免损坏搅拌杯。
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。

English

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

Resep makanan bayi			
Bahan-bahan	Jumlah	Kecepatan	Waktu
Kentang matang	150 g	2	30 detik
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.

한국어

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

참고: 여러 번 작동할 경우 매 사용 후에는 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오. 연속으로 두 번 이상 사용하지 마십시오.

Bahasa Melayu

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

สูตรอาหารเด็ก			
ส่วนผสม	ปริมาณ	ระดับความเร็ว	Time (เวลา)
มะเขือเทศบดสุก	150 กรัม	2	30 วินาที
เนื้อไก่บดสุก	150 กรัม		
ถั่วแระบดสุก	150 กรัม		
นม	225 มล.		

โปรดทราบ: ในแต่ละครั้งที่ใช้งานเครื่องปั่นเสร็จ ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงในอุณหภูมิห้องเสมอ

Tiếng Việt

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 tây đã nấu	150 g		
Sữa	225 ml		

Ghi chú: Luôn để máy nguội trở lại nhiệt độ phòng sau mỗi lần chế biến.

简体中文

婴儿食物食谱			
原料	分量	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: 每加工完一批原料之后，应始终先让产品冷却至室温。

繁體中文

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。