



EN	User manual	7
TC	使用手冊	14
SC	用户手册	19
MS	Manual pengguna	24

VI	Hướng dẫn sử dụng	32
TH	คู่มือผู้ใช้	38
FR	Mode d'emploi	44
MS	دليل المستخدم	57

EN * If you want to purchase an additional accessory, please contact Philips Consumer Care Center in your country.

TC * 如欲購買其他配件，請聯絡您的國家 / 地區 Philips 顧客服務中心。

SC * 如果您要购买额外附件，请联系您所在国家 / 地区的飞利浦客户服务中心。

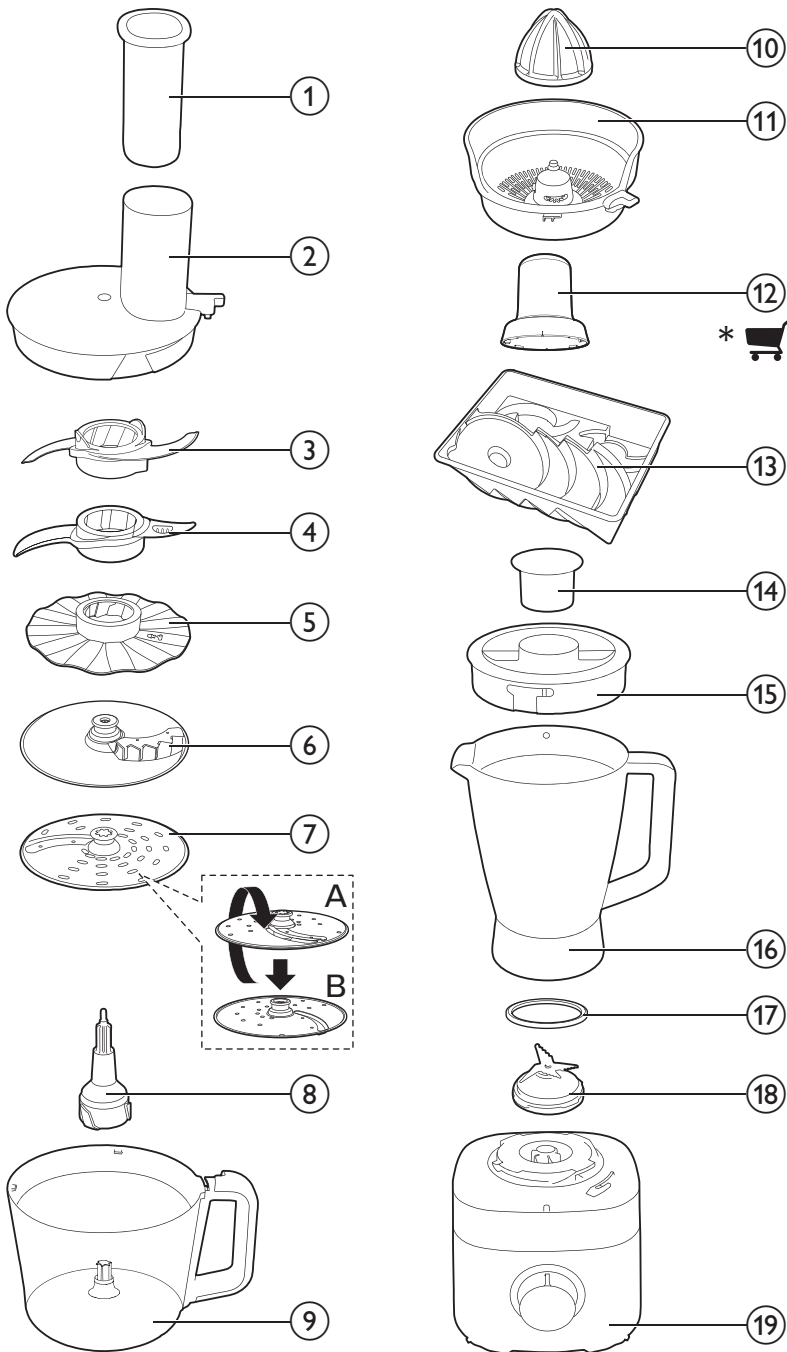
MS * Jika anda mahu membeli aksesori tambahan, sila hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda.

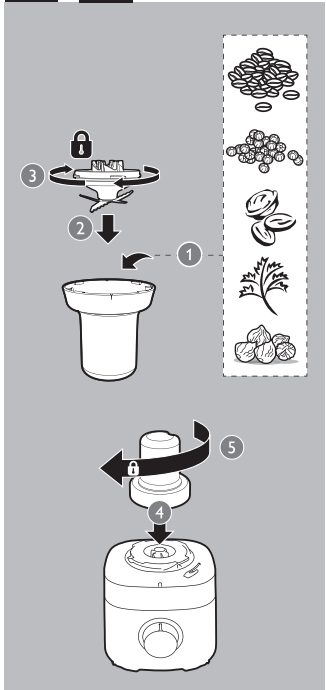
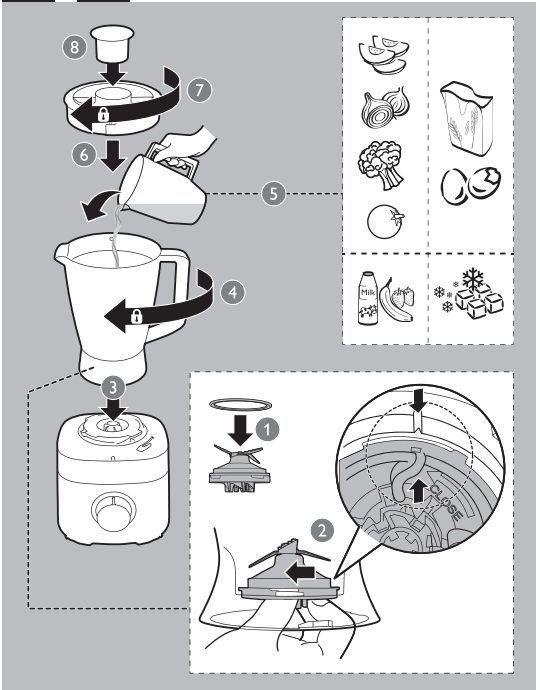
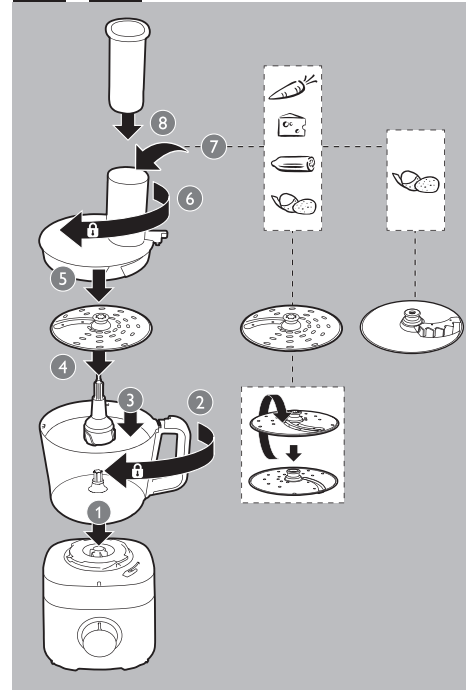
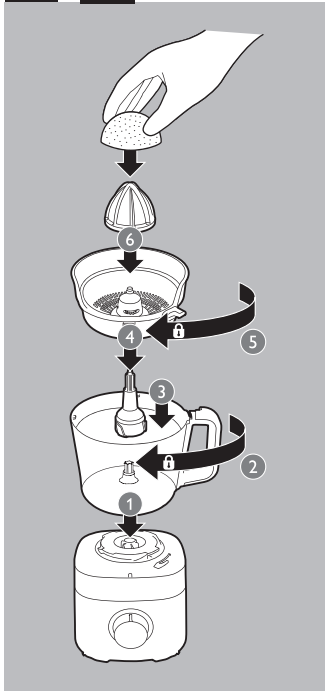
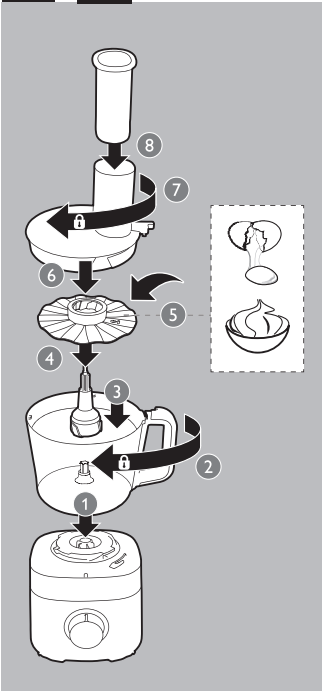
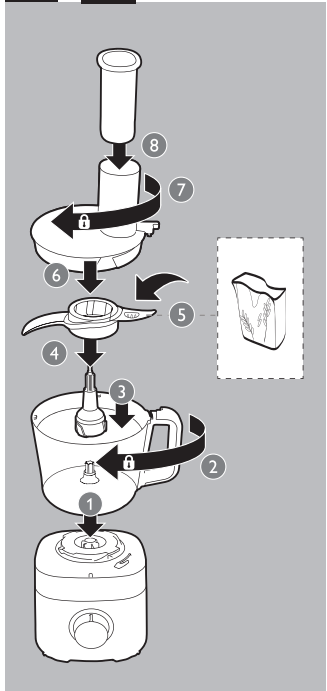
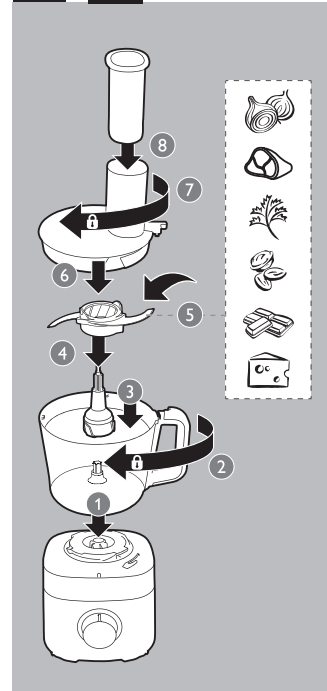
VI * Nếu bạn muốn mua thêm phụ kiện, vui lòng liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn.

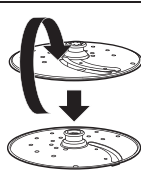
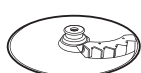
TH * หากคุณต้องการสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมเพิ่มเติม โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า Philips ในประเทศของคุณ

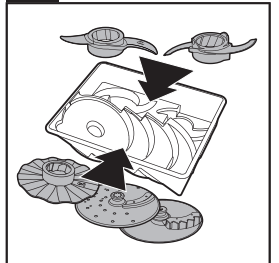
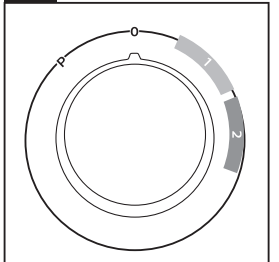
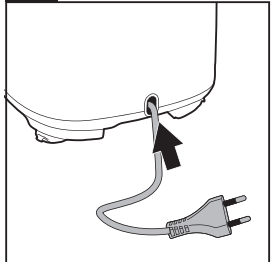
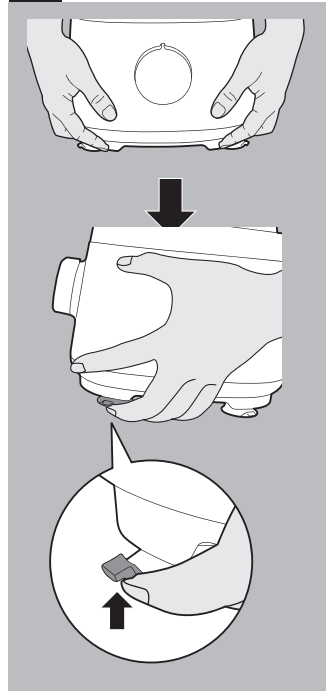
FR * Si vous voulez acheter un accessoire supplémentaire, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

AR * إذا أردت شراء ملحق إضافي، فيرجى الاتصال بمركز خدمة المستهلك التابع لشركة Philips في بلدك.





		 (MAX)	 (MAX)	
		5 x 1 sec	500 g	P
		5 x 1 sec	500 g	P/2
		30 sec	50 g	P
		60 sec	250 g	2
		45 sec	250 g	2
		30 sec	200 g	2
		2-3 min	 500 g  50 g OIL 280 ml	1
		60-180 sec 60-180 sec	350 ml 4 pcs	1 1
		30 sec	500 g	1
		30 sec	200 g	1
		30 sec	2 pcs	1
		30 sec	500 g	1
		30 sec	500 g	1
		1 min	1 L	2
		1 min	1 L	2
		1 min	1 L	2
		P x 9	6 x 	P
		2 min	400 g 600 ml	2
		2 min	500 g	1
* 		5 sec	25 g	2



							
	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
 	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✗	✗	✓		✓	✓	✓

1 Important

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

Read this user manual carefully before you use the appliance, and save the user manual for future reference.

Danger

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Warning

- Never use your fingers or an object to push ingredients into the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover or any other parts are damaged or has visible cracks.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Never let the appliance run unattended.
- If food sticks to the wall of the blender jar or bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula (not provided) to remove the food from the wall.
- Be careful when you are emptying the bowl, handle or clean the discs, the blade units and the juicer sieve. The cutting edges are very sharp.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.

- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Let hot ingredients cool down (<60°C) before processing them.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is intended for household use only.

Caution

- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl or its lid. Always switch off the appliance by turning the speed selector to 0.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Always wait until the moving parts stop running,

then switch off and unplug the appliance before opening the lid and reaching into any of the parts that move in use.

- Always switch off and unplug the appliance if it is left unattended, and before assembling, disassembling, cleaning and changing accessories, or approaching parts that move in use.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in this manual.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum level indication on the bowl or the jar. Follow the quantities, processing time and speed as indicated in the user manual.
- Always let the appliance cool down to room

- temperature after each batch that you process.
- Certain ingredients such as carrots may cause discolorations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolorations usually disappear after some time.
- Noise level: Lc = 87 dB [A]

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF).

Recycling

This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).



Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

2 Overview (Fig. 1)

- ① Food processor pusher
- ② Food processor bowl lid
- ③ Blade unit
- ④ Kneading accessory
- ⑤ Emulsifying disc
- ⑥ French fried disc (HR7530 only)

- ⑦ Double-sided disc
A: For fine slicing
B: For fine shredding
- ⑧ Drive shaft
- ⑨ Food processor bowl
- ⑩ Citrus press cone
- ⑪ Citrus press sieve
- ⑫ Mill (HR7520 / HR7530 only)
- ⑬ Storage tray (HR7530 only)
- ⑭ Measuring cup for blender
- ⑮ Blender lid
- ⑯ Blender jar
- ⑰ Seal ring
- ⑱ Detachable blade unit for blender/mill (HR7520 / HR7530 only)
- ⑲ Motor unit with control knob

3 Before first use

Before you use the appliance and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.

To explore more helpful tips and basic recipes online, you can:

- 1 Go to www.philips.com.
- 2 Click the search button  on the homepage.
- 3 Type your product number HR7510/HR7520/HR7530 in the search box.
- 4 Find or download the information you need from the searching result.
- 5 For inspiring recipes, visit www.philips.com/kitchen.

Motor thermal protection (Auto-stop protection against overload)

Your food processor is designed to be protected from overheating and over-current conditions during use.

In case of overload, it will automatically stop to prevent motor damage.

To reset the appliance, follow the steps below:

- 1 Turn the knob to 0 position and then unplug it.
- 2 Remove some of the ingredients to reduce the load.
- 3 Allow the appliance to cool down for 20 minutes.
- 4 Connect the power plug to the power supply and reselect the desired speed.

4 Use your food processor

General Assembly

Before you use or assemble any of the accessories, make sure that you assemble according to Fig. 2 to 8.

- 1 Turn the bowl clockwise until you hear a click to fix it onto the motor unit.
- 2 Assemble the accessory or the accessory equipped with the shaft to the bowl.
- 3 Put the ingredients in the bowl.
- 4 Put the lid on the bowl, and turn the lid clockwise until you hear a click to

fix it. Then put the pusher into the feeding tube.

- For the discs, put the ingredients into the feeding tube with the pusher.

- 5 Connect the power plug to the power supply.
- 6 Check the advised ingredient quantity and setting in Fig. 9. Turn the knob to the desired speed setting.
- 7 After use, turn the knob to 0, and then unplug the appliance.

Color matching speed guide

For perfect results every time, match the accessory color to the same speed color near the knob area.

Use speed 1 to whip cream, beat eggs, make pastries and bread doughs. Use speed 2 to chop onions, mince meat, make smoothies and more (Refer to Fig.9 for details).

Color	Optimized speed
Light orange	Speed 1
Deep orange	Speed 2

Blade unit (Speed 2)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 2.

You can use the blade unit to chop, mix, mince, crumble or puree ingredients.

To remove food that sticks to the blade or to the inside of the bowl, use a spatula to remove the excess after you switch off the appliance.

Usage/ Application	Purpose
Mincing meat/ fish	Meat balls, fish cake, burger
Chopping onion/herb	Salsa, pesto or for garnishing
Crumbing nuts or chocolates	Toppings or garnishing for salads, bread, puddings
Pureeing nuts	Almond or peanut butter paste
Mashing potatoes	Make potato mesh
Mixing and beating	Mixing cake batters

Note

- Always put the blade unit in the bowl before you start to add the ingredients.
- Do not use the blade unit to chop hard ingredients, like coffee beans, turmeric, nutmeg, and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt, and turn lumpy.

Kneading accessory (Speed 1)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 3.

Turn the knob to speed 1 to start. Turn the knob to speed 0 to stop when the dough is formed.

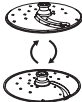
You can use the kneading accessory for a quick and fuss-free kneading of your dough for breads, rolls, pastries, cookies, pies, and pasta.

! Caution

- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may make the processor unstable.
- Do not put more than 500 gram flour at a time as it may make the processor unstable.

Discs (Speed 1)

Before you start, make sure that you pick your desired disc from following and assemble according to Fig. 4 and Fig. 5.

	Name	Purpose
	Emulsifying disc	To whip, whisk, and emulsify ingredients (e.g. mayonnaise, Hollandaise sauce, and whipped cream.)
	Double-sided disc	Shred and grate ingredients (e.g. cheese, carrot, chocolate etc.) with one side and slice ingredients with the other side (e.g. potato, carrots etc.)
	French fried disc	To cut ingredients into thick strips.

! Caution

- Be careful when you handle the slicing blade of disc. It has a very sharp cutting edge.
- Never use the disc to process hard ingredients, like ice cubes.
- Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients into the feed tube.

Note

- Put the ingredients into the feeding tube with the pusher. Fill the feeding tube evenly for the best results. When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
- When you find a small piece of ingredient left, you can use it for other dishes.

Blender (Speed 2)



Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 6.

You can use the blender to prepare your milkshakes, juice, soups and sauces using fruits, vegetables and water or other liquids. It can also be used for making mayonnaise.

Note

- Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running.
- Always assemble the sealing ring onto the blade unit before you attach the blade unit to the blender jar.
- To add liquid ingredients during processing, pour them into the blender jar through the feeding hole.
- Precut ingredients into small pieces before you process them.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To avoid spillage: When you process a liquid tends to foam (for example, milk), do not put more than 1 liter of liquid in the blender jar.
- Put the ingredients in the blender jar within the maximum level indication.

Tip

- For dry grinding use cases, e.g. make coffee bean powder, use the mill accessory (CP0998) for best results.

Citrus press (Speed 1)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 7.

You can use the citrus press for fast and easy juicing of your citrus fruits such as orange, lemon and grapefruit.

Note

- Put the sieve for citrus press on the shaft in the bowl. Make sure that the projection on the sieve is locked in the slot of the bowl handle. When the sieve is fixed correctly, you hear a click.
- Press the citrus fruit onto the cone. Stop pressing to remove the pulp from the sieve if necessary. When you finish pressing or want to remove the pulp, turn the knob to speed 0 and remove the bowl from the appliance with the accessories on it.
- Do not exert too much pressure on the cone when you press citrus fruits on it

Mill (Speed 2) (HR7520 / HR7530 only)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig.8.

You can use the mill to chop coffee beans, peppercorns, nuts, herbs, dried fruits etc.

Dried fruits such as figs can be chopped and used as toppings for yoghurt or spread for your bread or biscuit.

For best results when processing dried Turkey figs, use max of 25 g at speed **P** for 5 seconds.

5 Cleaning



Warning

- Before you clean the appliance, unplug it.



Caution

- The cutting edges are sharp. Be careful when you clean the blade unit of the food processor, the blade unit of the blender and the discs.

- 1 Clean the motor unit with a moist cloth.
- 2 Clean the other parts in hot water (< 60°C) with some washing-up liquid or in a dishwasher.

6 Storage

- 1 Push the power cord into the integrated cord storage (Fig. 11).
- 2 Store the product in a dry place.
- 3 Put the small accessories in the storage tray (Fig. 12).



Caution

- Carefully handle the blades and discs during storage. Make sure that the cutting edges of the blades and discs do not come into contact with hard objects. This may cause the blade to get blunt.

7 Guarantee and service

If you have a problem, need service, or need information, see www.philips.com/support or contact the Philips Consumer Care Center in your country. The phone number is in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.

1 重要事項

恭喜您購買 Philips 產品，歡迎來到 Philips 世界！請前往以下網址註冊您的產品，以獲得 Philips 的完整支援：
www.philips.com/welcome。

使用本產品前請先閱讀本用戶手冊，並保管以作將來參考。

危險事項

- 請勿將摩打裝置浸在水中，也請勿在水龍頭下清洗。

警告

- 產品運作時，請勿使用手指或物件將食材推入進料管，只可使用進料棒。
- 將產品連接至電源以前，請先確認產品底部標示的電壓與當地電源電壓相同。
- 切勿將此產品連接至定時開關，以免出現危險情況。
- 如果電源線、插頭、保護蓋或任何部分損壞或有明顯裂痕，不要使用產品。
- 如果電源線損壞，為避免危險，必須由製造廠或其維修部或類似的專職人員來更換。
- 此產品不可供兒童使用。請勿讓兒童使用此產品及其電線。
- 此產品可供體能、感官或心智能力低下人仕，或缺乏知識及經驗人仕使用，如該等人仕已就使用本產品給予監督或有關安全使用本產品的

指導及明白本產品的使用所涉及的危險。

- 請勿在無人看管的情況下繼續使用產品。
- 如果食物沾粘在攪拌杯或攪拌槽內，請關閉產品並拔下插頭。然後使用抹刀（不包含在產品內）將食物從攪拌杯的內面清除。
- 清理攪拌槽、處理或清潔刀盤、刀組和榨汁機篩網時須加倍小心。用以切割的刀鋒非常尖銳。
- 請勿觸碰刀片，特別是當產品插電的時候。刀片非常鋒利。
- 如果刀片卡住，清除卡住刀片的食材前請先拔下插頭。
- 讓食材冷卻（低於 60 °C）才處理食材。
- 如熱液體倒入食物調理機或攪拌器時請小心，因為熱液體可能會因為突然汽化而噴射出容器外。
- 此產品只適合家居使用。

注意

- 為避免熱熔斷路器意外重置帶來的危險，此裝置不得透過外部開關裝置供電，如定時器或連接到裝置經常開啟及關閉的電路。
- 不要透過轉動攪拌杯、攪拌槽或蓋子來關閉產品。如要關閉產品，請將選速器調校至 0。

- 使用後請即拔除本產品的插頭。
- 等待移動中的部件停止，然後關閉產品並將插頭拔除，然後才打開蓋子及接觸部件。
- 不使用產品、組裝、解裝、清潔和更換配件，或接觸移動部件時，請關閉產品並拔除產品的插頭。
- 首次使用前，請先徹底清洗會與食物接觸的部件。請參閱本手冊有關清洗產品的指示和圖表。
- 請勿使用任何其他廠商製造而非 Philips 特別建議使用的配件或零件。如使用該等配件或零件，您的保障將會失效。
- 不要超過攪拌杯或攪拌槽指示的最大容量刻度。按照使用者手冊的分量、處理時間和速度指示。
- 每次使用後，請務必讓產品在室溫下冷卻。
- 有些食材（例如甘筍）可能會令部件表面變色。這不會對部件造成不良影響。變色情況通常會日後消失。
- 可聽到的噪音音量：
Lc = 87 分貝 [A]

電磁場 (EMF)

本產品符合一切有關電磁場 (EMF) 之安全標準。

環保

此標誌表示該產品不得與普通生活垃圾一起處理 (2012/19/EU)。



請遵守您的國家 / 地區分開處置電器和電子產品的法則。正確處理有助避免對環境和人體造成負面影響。

2 概覽 (圖1)

- ① 食物調理機進料棒
- ② 食物調理機攪拌槽的蓋子
- ③ 刀組
- ④ 揉麵配件
- ⑤ 乳化盤
- ⑥ 炸薯條刀盤（限 HR7530）
- ⑦ 雙面刀盤
A：精細切片
B：精細切碎
- ⑧ 轉動軸
- ⑨ 食物調理機攪拌槽
- ⑩ 榨橙汁機壓錐
- ⑪ 榨橙汁機篩網
- ⑫ 研磨機（限 HR7520 / HR7530）
- ⑬ 儲物托盤（限 HR7530 only）
- ⑭ 攪拌機量杯
- ⑮ 攪拌機蓋子
- ⑯ 果汁壺
- ⑰ 密封圈
- ⑱ 攪拌機/研磨機的可拆除刀組（限 HR7520 / HR7530）
- ⑲ 配備控制旋鈕的摩打裝置

3 首次使用前

第一次使用產品和配件前，請先徹底清潔會與食物接觸的部位表面。

如要在網上查看更多實用貼士及基本食譜，您可以：

- 1 瀏覽 www.philips.com。
- 2 按一下主頁上的搜尋按鈕 。
- 3 在搜尋框輸入產品編號 HR7510/HR7520/HR7530。
- 4 從搜尋結果尋找或下載您所需的資料。
- 5 如欲瀏覽建議食譜，請參閱 www.philips.com/kitchen。

摩打過熱保護（防止超出負荷的自動停止保護）

使用時，您的食物調理機設有防過熱和過電流保護功能。

如超出負荷，產品會自動停止，以防止摩打損壞。

如要重設產品，請按照以下步驟執行：

- 1 將旋扭轉動至位置 0，然後拔除插頭。
- 2 取走部分食材來降低負載。
- 3 讓裝置冷卻 20 分鐘。
- 4 接駁電源，然後重新選擇速度。

4 使用食物調理機

一般組裝

在使用或安裝任何配件前，請確保您按圖 2 至 8 進行組裝。

- 1 將攪拌槽向時針方向轉動，直至您聽到攪拌槽固定至摩打組件的聲音。
- 2 將配件或附有軸的配件組裝至攪拌槽。
- 3 將食材放進攪拌槽中。
- 4 將蓋子放在攪拌槽上，然後將蓋子向時針方向轉動，直至聽到固定的聲音。然後將進料棒放進進料管。

- 使用刀盤時，使用進料棒將食材放進進料管。

- 5 連接電源。
- 6 圖 9 提供建議食材分量和設定。將旋扭轉動至想使用的速度設定。
- 7 使用後，將旋扭轉動至 0，然後拔除產品插頭。

顏色配對速度指南

如要每次達到最佳效果，將配件顏色配對至旋扭附近的速度顏色。

使用速度 1 來打忌廉、打蛋、製作糕點和麵包麵團。使用速度 2 來切洋蔥、切碎肉類、製作沙冰等（詳情請參閱圖 9）。

顏色	最佳速度
淺橙色	速度 1
深橙色	速度 2

刀組（速度 2）

開始前，請確保您按照圖 2 進行組裝。

您可以使用刀組切開、混合和弄碎食材，或將食材製作成蓉。

如要移除黏附在刀片或攪拌槽內的食物，可在產品關閉後使用抹刀刮除食物。

使用 / 應用	目的
切碎肉 / 魚	肉丸、魚餅、漢堡
切洋蔥 / 香草	莎莎、香蒜醬或配料
擠碎堅果或朱古力	沙律、麵包和布丁配料
堅果蓉	杏仁醬或花生醬
製作薯蓉	製作薯蓉
混合和攪拌	混合蛋糕麵糊

備註

- 加入食材前，將刀組放在攪拌槽內。
- 不要使用刀組切堅硬的食材（例如咖啡、薑黃、肉荳蔻和冰塊），因為這可能會令刀片損壞。
- 切（硬）芝士或朱古力時，不要長時間使用產品。否則，這些食材可能會因過熱而溶化，從而變得粗糙。

揉麵配件（速度 1）

開始前，請確保您按照圖 3 進行組裝。

將旋鈕轉動至速度 1，以開始運作。麵團形成時，將旋鈕轉動至速度 0，以停止運作。

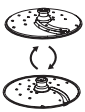
您可以使用揉麵配件快速簡單揉麵，以製作麵包、麵包捲、糕點、餅乾、餡餅和麵條。

！ 注意

- 只用手再次揉麵。不建議在攪拌槽再次揉麵，因為這會令食物調理機不穩定。
- 不要同時放入超過 500 克麵粉，因為這會令食物調理機不穩定。

刀盤（速度 1）

開始前，請確保您在下表選擇想用的刀盤，並按圖 4 及圖 5 進行組裝。

	名稱	目的
	乳化盤	用於發打和乳化食材（例如蛋黃醬、荷蘭醬和忌廉）。
	雙面刀盤	使用一面切碎食材（例如芝士、甘筍、朱古力等。），並使用另一面將食材切片（例如薯仔、甘筍等。）
	炸薯條刀盤	將食材切成厚條形。

！ 注意

- 在處理刀盤的刀片時須加倍小心，其邊緣非常鋒利。
- 不要使用刀盤處理堅硬食材，例如冰塊。
- 當您將食材下壓至進料管時，請勿過度施壓進料棒。

備註

- 使用進料棒將食材放進進料管。均勻地填滿進料管，可達到最佳調理效果。當您要處理大量食材時，請少量分批處理，每批處理完後請清空攪拌槽。
- 如尚餘小片食材，可用於製作另一款食物。

攪拌機（速度 2）

開始前，請確保您按照圖 6 進行組裝。

您可以使用攪拌機以蔬果、水或其他液體食材製作奶昔、果汁、湯和醬料，甚至蛋黃醬。

備註

- 攪拌機運作時，切勿打開蓋子並將手或物件放於攪拌杯。
- 將刀組安裝到攪拌杯之前，務必將密封圈套到刀組上。
- 如要在製作食物時加入液體食材，可將液體食材透過進料孔加入攪拌杯內。
- 製作食物前，將食材預先切細。
- 當您要處理大量食材時，請少量分批處理，而非同時大量處理。
- 為免食材濺出，當您處理會起泡的液體食材（例如牛奶）時，不要將超過 1 公升的液體食材倒進攪拌杯中。
- 切勿將超過最大指示分量的食材放進攪拌杯中。

* 貼士

- 如要乾磨食物（例如咖啡豆），請使用研磨機配件 (CP0998)，以獲得最佳效果。

榨橙汁機（速度 1）

開始前，請確保您按照圖 7 進行組裝。

您可以使用榨橙汁機輕鬆及快速地對柑橘類水果進行榨汁，例如橙、檸檬及葡萄柚。

備註

- 將榨汁機篩網放在攪拌槽的轉動軸上。確保篩網上的凸出物已鎖在攪拌槽的手柄槽內。當正確固定篩網時，您會聽到固定的聲音。
- 將柑橘類水果按壓在壓錐上。如有需要，停止按壓並將果肉從篩網移除。當您完成榨汁或想移除果肉時，請將旋鈕轉動至速度 0，然後連同配件將攪拌槽從產品上移除。
- 當您將柑橘類水果下壓至壓錐時，請勿過度施壓。

研磨機（速度 2） （限 HR7520 / HR7530）



開始前，請確保您按照圖 8 進行組裝。

您可以使用研磨機來切開咖啡豆、胡椒粒、堅果、香草及乾果等。

您可以切開無花果等乾果，並用作乳酪配料或灑在您的麵包或餅乾上。

在處理土耳其無花果乾時，如要獲得最佳效果，請使用最多 25 克果乾，並以速度 P 研磨 5 秒。

5 清潔

警告

- 清潔裝置前，請拔除電源插頭。

注意

- 用以切割的刀鋒非常鋒利。清潔食物調理機刀組、攪拌機刀組和刀盤時須加倍小心。

- 請用濕布清潔摩打裝置。
- 請用混有少量清潔劑的熱水（低於 60°C）清潔其它組件，或使用洗碗機進行清潔。

6 儲存

- 將電源線推入集成電源線存儲器（圖 11）。
- 將產品存放在乾燥地方。
- 將細小配件放在儲物托盤內（圖 12）。



注意

- 存放時，小心處理刀片和刀盤。避免刀片的刃口和刀盤與堅硬物體接觸。否則可能會導致刀片變鈍。

7 保障及服務

如果有疑問、需要服務或資訊，請參閱 www.philips.com/support，或與您所在國家 / 地區的 Philips 顧客服務中心聯絡。電話號碼已刊登在全球保障單張上。如果您的國家 / 地區沒有客戶服務中心，請前往當地的 Philips 經銷商。

1 重要事项

欢迎购买并使用飞利浦产品！为了让您充分享受飞利浦提供的支持，请在以下网站注册您的产品：

www.philips.com/welcome。

使用产品之前，请仔细阅读本用户手册。请妥善保管用户手册以供日后参考。

危险

- 请勿将马达装置浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。

警告

- 在产品运行期间，切勿使用手指或物体将原料推入加料管。仅使用推杆。
- 在将本产品连接至电源之前，确保产品底部标示的电压与当地的电源电压相符。
- 切勿将本产品连接到定时器，以免发生危险。
- 如果电源线、插头、保护盖或任何其他部件受损或有明显破裂，请勿使用产品。
- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由飞利浦或其授权的服务中心，或类似的专职人员来更换。
- 儿童不得使用本产品。应将产品及其线缆置于儿童触及不到的地方。
- 本产品适合由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人士使用，但前提是有人对他们使用本产品进行监督或指导，

以确保他们安全使用，并且让他们明白相关的危害。

- 切勿让产品在无人看管的情况下运行。
- 如果食物粘在搅拌杯或加工杯壁上，请关闭产品并拔下电源插头。然后使用刮铲（未提供）去除杯壁上的食物。
- 清空加工杯、处理或清洁切盘、刀片组件及榨汁机的滤网时要小心。刀刃非常锋利。
- 切勿触摸刀片，尤其是在产品接通电源时。刀片非常锋利。
- 如果刀片被卡住，请先拔下电源插头再清除堵塞刀片的原料。
- 须待热原料冷却后 (<60°C) 方可进行加工。
- 向食品加工机或搅拌机中倒入高温液体时要小心操作，突如其来的热气可能会导致液体飞溅。
- 本产品仅限于家用。

警告

- 为避免因不慎重置过热保护装置而发生危险，切勿通过外部切换设备为本产品供电（例如定时器），也不要连接到具有定期开关切换功能的电路。

- 切勿通过旋转搅拌杯、加工杯或其杯盖的方式来关闭产品电源。务必通过将调速旋钮转到 0 来关闭产品电源。
- 使用后立即拔掉产品插头。
- 请等到活动部件停止运转，然后关闭产品并拔出电源插头后再打开盖子和接触在使用时会活动的所有部件。
- 产品处于无人看管时、拆装、清洁、更换附件或接触使用中会活动的部件之前，请关闭产品并拔掉电源。
- 在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件。请参阅手册中提供的清洁说明和表格。
- 切勿使用由其它制造商生产，而未经飞利浦特别推荐的任何附件或部件。如果使用此类附件或部件，您的保修将失效。
- 请勿超出加工杯或搅拌杯上指示的最大刻度。遵照用户手册中指示的份量、加工时间和速度进行操作。
- 每加工一批原料之后，应始终让产品冷却至室温。
- 某些原料（如胡萝卜）可能会导致部件表面变色。这不会对部件产生负面影响。变色现象通常会在一段时间后消失。
- 噪音级别：Lc = 87 dB [A]

电磁场 (EMF)

本飞利浦产品符合与电磁场 (EMF) 相关的所有标准。

回收

此符号表示本产品不能与一般的生活垃圾一同弃置 (2012/19/EU)。



请遵循您所在国家 / 地区的电器及电子产品分类回收规定。正确弃置产品有助于避免对环境和人类健康造成负面影响。

2 概述 (图1)

- ① 食品加工机推杆
- ② 食品加工机加工杯盖
- ③ 刀片组件
- ④ 揉面附件
- ⑤ 乳化盘
- ⑥ 法式薯条盘（仅限 HR7530）
- ⑦ 双面盘
 - A：用于细切片
 - B：用于细切
- ⑧ 驱动轴
- ⑨ 食品加工机加工杯
- ⑩ 柑橘压榨器
- ⑪ 柑橘压榨器滤网
- ⑫ 研磨器（仅限 HR7520 / HR7530）
- ⑬ 存放托盘（仅限 HR7530）
- ⑭ 搅拌机量杯
- ⑮ 搅拌机盖
- ⑯ 搅拌杯
- ⑰ 密封圈
- ⑱ 搅拌机/研磨器的可分离式刀片组件（仅限 HR7520/HR7530）
- ⑲ 带控制旋钮的马达装置

3 首次使用之前

首次使用本产品及其附件之前，请彻底清洁与食物接触的部件。

要了解更多帮助提示和在线基本食谱，您可以：

- 1 转至 www.philips.com。
- 2 单击主页上的搜索按钮 。
- 3 在搜索框中键入产品编号 HR7510/HR7520/HR7530。
- 4 从搜索结果中找到或下载所需的信息。
- 5 要查看创意食谱，请访问 www.philips.com/kitchen。

马达热敏保护（防过载自动停止保护）

根据设计，您的食品加工机可防止使用过程中出现过热和过流情况。

如果出现过载情况，它会自动停止以防止马达损坏。

要重置产品，请执行以下步骤：

- 1 将旋钮转到 0 位置，然后拔下插头。
- 2 取出部分原料以减少负载。
- 3 让产品冷却 20 分钟。
- 4 将电源插头连接至电源，然后再重新选择所需的速度。

4 如何使用食品加工机

常规组装

在使用或安装任何附件前，请确保根据下图进行安装：图 2 至 8。

- 1 顺时针旋转加工杯将其固定到马达装置上，直至听到“咔哒”一声。
- 2 将附件或配有轴杆的附件组装到加工杯上。
- 3 将原料倒入加工杯中。

- 4 盖上加工杯的盖子，然后顺时针旋转盖子将其固定，直至听到“咔哒”一声。然后将推杆放入加料管中。

- 对于刀盘，请用推杆将原料放入加料管。

- 5 将电源插头连接至电源。
- 6 查看图 9 中建议的原料份量和设置。将旋钮转到所需的速度设置。
- 7 使用后，请将旋钮转到 0，然后拔掉产品插头。

颜色匹配速度指南

为了每次都获得出色效果，请将附件颜色与旋钮区域附近的相同速度颜色相匹配。

使用速度 1 来搅打奶油、打蛋、制作糕点和面包面团。使用速度 2 来切洋葱、碎肉、制作冰昔等（详见图 9）。

颜色	优化速度
浅橙色	速度 1
深橙色	速度 2

刀片组件（速度 2）

开始之前，请确保组装方式务必按照图 2。

可以使用刀片组件来切碎、混合、绞碎和粉碎原料，或将原料搅成汤料。

要去除粘在刀片或加工杯内部的食物，请关闭产品后用锅铲刮去多余的食物。

用途 / 应用	意图
绞碎肉 / 鱼	肉丸、鱼糕、汉堡包
切洋葱 / 香草	莎莎酱、香葱酱或用于装饰
粉碎坚果或巧克力	沙拉、面包、布丁的配料或饰菜
坚果浓汤	杏仁或花生奶油酱
捣碎土豆	制作土豆泥
混合和搅打	混合蛋糕糊

注意

- 在开始添加原料之前，请始终将刀片组件放在加工杯中。
- 切勿使用刀片组件切碎坚硬的原料（如咖啡豆、姜黄根、肉豆蔻和冰块等），因为这样会使刀片变钝。
- 在切割（硬）奶酪或巧克力时，请勿让产品运行太长时间。否则这些原料将变得过热，从而融化或变成块状。

揉面附件（速度 1）

开始之前，请确保组装方式务必按照图 3。将旋钮转到速度 1 以启动。形成面团时，将旋钮转到速度 0 即可停止。

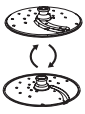
您可以使用揉面附件快速轻松地揉面，来制作面包、卷饼、糕点、饼干、派和意粉的面团。

警告

- 仅可用手重新揉面。不建议在加工杯中重新揉面，因为这样可能会使加工机不稳定。
- 一次不要放入超过 500 克面粉，因为这样可能会使加工机不稳定。

刀盘（速度 1）

开始之前，请确保从以下挑选所需的切盘，并按照图和图 5。

	姓名	意图
	乳化盘	用来搅打、搅拌和乳化原料（例如蛋黄酱、荷兰酱和鲜奶油霜。）
	双面盘	用一面细切原料和给原料刨丝（例如奶酪、胡萝卜、巧克力等），用另一面给原料切片（例如土豆、胡萝卜等）

	姓名	意图
	法式薯条盘	将原料切成粗条状。

警告

- 使用切碎盘刀片时要小心。它的刀刃非常锋利。
- 切勿使用切盘加工坚硬的原料，例如冰块。
- 在将原料按入加料管时，不要太用力推动推杆。

注意

- 用推杆将原料推入加料管中。均匀地向加料管添加原料，以获得更优效果。如果需要加工大量原料，可分为多次加工，每加工一次就清空加工杯。
- 当您发现剩下一小块原料时，您可以将它用于其他菜肴。

搅拌机（速度 2）

开始之前，请确保组装方式务必按照图 6。您可以使用搅拌机搅拌水果、蔬菜和水或其他液体，制作奶昔、果汁、汤和酱汁等美味。它还能用于制作蛋黄酱。

注意

- 搅拌机运转时，切勿打开盖子，将手或任何其它物体伸入杯内。
- 将刀片组件安装到搅拌杯之前，必须先将密封圈安装到刀片组件上。
- 要在加工过程中添加液体原料，可通过加料孔将原料倒入搅拌杯中。
- 加工前预先将原料切成小块。
- 若原料份量较多，请分成多次加工，而不是一次加工大量原料。
- 为防止溢漏：在加工可能产生泡沫的液体（例如牛奶）时，放入搅拌杯的液体请勿超过 1 升。
- 将原料放入搅拌杯，不要超过最大指示刻度。

提示

- 对于干研磨使用情况，例如要制作咖啡豆粉，请使用研磨器附件（CP0998）以获得理想效果。

柑橘压榨器（速度 1）

开始之前，请确保组装方式务必按照图7。您可以使用柑橘压榨器快速而轻松地将橘子、柠檬和西柚等柑橘类水果压榨成汁。

注意

- 将轴杆上的柑橘压榨器滤网放入加工杯中。请确保将滤网的凸起部位锁定到加工杯手柄的插槽中。正确安装滤网时，您将听到咔哒一声。
- 将柑橘按压到压榨器上。如有必要，停止压榨以从滤网上取下果渣。完成压榨或需要清除果渣时，请将旋钮转至 0，然后从产品上取下带附件的加工杯。
- 将柑橘按压到压榨器上时，不要太过用力。

研磨器（速度 2）（仅限 HR7520/HR7530）

开始之前，请确保按照图 8 进行组装。

您可以用研磨器切碎咖啡豆、胡椒、坚果、香草、水果干等。

您可以将无花果等水果干切碎，用作酸奶的配料或抹在面包或饼干上。

加工土耳其无花果干时，为达到理想效果，请每次最多加工 25 克，用速度 P 加工 5 秒。

5 清洁

警告

- 清洁产品之前，请先拔掉电源插头。

警告

- 刀刃非常锋利。清洁食品加工机的刀片组件和搅拌机的刀片组件和刀盘时要非常小心。

- 1 用湿布清洁马达装置。
- 2 在加入少许洗涤液的热水 (< 60°C) 或洗碗机中清洁其他部件。

6 存放

- 1 将电源线推入集成式电线储藏格中（图11）。
- 2 将产品储藏在干燥的地方。
- 3 将小附件放入存放托盘中（图12）。

警告

- 存放时请小心拿取刀片和刀盘。确保刀片和刀盘的刀刃不会接触到坚硬物体。这可能会使刀片变钝。

7 保修与服务

如果您遇到问题，需要服务或信息，请访问 www.philips.com/support 或联系您所在国家 / 地区的飞利浦客户服务中心。在全球保修卡中可找到其电话号码。如果您所在的国家 / 地区没有飞利浦客户服务中心，请向当地的飞利浦经销商求助。

1 Penting

Tahniah atas pembelian anda dan selamat menggunakan Philips! Untuk memanfaatkan sokongan yang ditawarkan oleh Philips dengan sepenuhnya, daftar produk anda di www.philips.com/welcome.

Baca manual pengguna ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas, dan simpan manual pengguna untuk rujukan masa depan.

Bahaya

- Jangan rendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah paip.

Amaran

- Jangan sekali-kali menggunakan jari anda atau suatu objek untuk menolak ramuan ke dalam tiub suapan semasa perkakas sedang berjalan. Gunakan penolak sahaja.
- Sebelum anda menyambungkan perkakas ke kuasa, pastikan voltan yang dinyatakan di bahagian bawah perkakas sesuai dengan voltan kuasa setempat.
- Jangan sambungkan perkakas ini ke suis pemasa untuk mengelakkan situasi berbahaya.

- Jangan gunakan perkakas jika kord kuasa, palam, penutup pelindung atau mana-mana bahagian lain sudah rosak atau kelihatan retak.
- Jika kord kuasa rosak, ini mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun orang seumpamanya yang layak untuk mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini tidak seharusnya digunakan oleh kanak-kanak. Jauhkan perkakas dan kordnya daripada capaian kanak-kanak.
- Perkakas ini boleh digunakan oleh orang yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas secara selamat dan jika mereka memahami bahaya yang mungkin berlaku.
- Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.

- Jika makanan melekat pada dinding balang atau mangkuk pengisar, matikan perkakas dan cabut palam. Kemudian gunakan spatula (tidak disediakan) untuk mengeluarkan makanan dari dinding balang atau mangkuk.
- Berhati-hati apabila anda mengosongkan mangkuk, pemegang atau membersihkan cakera, unit bilah dan penyaring pemerah jus. Mata pemotongnya adalah sangat tajam.
- Jangan sentuh bilah terutama apabila plag perkakas dipasang. Bilah adalah sangat tajam.
- Jika bilah tersekat, cabut palam perkakas sebelum mengeluarkan bahan yang menyekat bilah tersebut.
- Biarkan ramuan panas menjadi sejuk ($<60^{\circ}\text{C}$) sebelum diproses.
- Berhati-hati jika cecair panas dituangkan ke dalam pemproses makanan atau pengisar kerana ini akan menolaknya keluar daripada perkakas

disebabkan pengewapan yang mengejut.

- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan di rumah sahaja.

Awas

- Untuk dapat mengelak bahaya yang disebabkan penetapan semula tidak sengaja pematian terma, perkakas ini tidak boleh dibekalkan melalui peranti suis luar, seperti pemasa atau disambungkan ke litar yang selalu dihidupkan dan dimatikan oleh utiliti.
- Jangan sesekali matikan perkakas dengan memutar balang, mangkuk atau penutup pengisar. Matikan perkakas dengan memutar pemilih kelajuan kepada 0.
- Cabut palam perkakas sebaik sahaja anda selesai menggunakannya.
- Tunggu sehingga bahagian yang bergerak berhenti, kemudian matikan dan cabut palam perkakas sebelum membuka penutup dan mencapai mana-mana bahagian yang bergerak semasa digunakan.

- Matikan dan cabut palam perkakas jika perkakas dibiarkan tanpa pengawasan dan sebelum memasang, membuka, membersihkan dan mengecas aksesori atau mendekati bahagian yang bergerak semasa digunakan.
- Bersihkan bahagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebersih-bersihnya sebelum anda menggunakan perkakas buat pertama kali. Rujuk arahan dan jadual pembersihan yang diberikan dalam panduan ini.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang perkakas atau bahagian daripada mana-mana pengilang lain yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau barang-barang ganti sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Jangan melebihi penanda paras maksimum pada mangkuk atau balang. Ikut kuantiti, masa memproses dan kelajuan seperti yang dinyatakan dalam manual pengguna.
- Sentiasa biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik selepas anda memproses setiap kelompok.
- Sesetengah ramuan seperti lobak merah mungkin akan menyebabkan penyahwarnaan pada permukaan bahagiannya. Ini tidak mempunyai kesan negatif pada bahagian. Penyahwarnaan biasanya menghilang selepas beberapa ketika.
- Aras hingar: $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawai yang berkaitan dengan medan elektromagnet (EMF).

Mengitar semula

Simbol ini bermaksud bahawa produk ini tidak harus dibuang dengan sampah rumah biasa (2012/19/EU).



Ikut peraturan negara anda untuk pengumpulan berasingan produk elektrik dan elektronik. Cara membuang yang betul akan membantu mencegah akibat negatif terhadap alam sekitar dan kesihatan manusia.

2 Gambaran keseluruhan (Raj. 1)

- ① Penolak pemproses makanan
- ② Tudung mangkuk pemproses makanan
- ③ Unit bilah
- ④ Aksesori menguli
- ⑤ Cakera pengemulsi
- ⑥ Cakera kentang jejari (HR7530 sahaja)
- ⑦ Cakera dua sisi
A: Untuk penghirisan halus
B: Untuk pemayangan halus
- ⑧ Aci pemacu
- ⑨ Mangkuk pemproses makanan
- ⑩ Kon penekan citrus
- ⑪ Penyaring penekan citrus
- ⑫ Pengisar kering (HR7520 / HR7530 sahaja)
- ⑬ Dulang simpanan (HR7530 sahaja)
- ⑭ Cawan penyukat untuk pengisar
- ⑮ Tudung pengisar
- ⑯ Balang pengisar
- ⑰ Gegelang kedap
- ⑱ Unit bilah boleh tanggal untuk pengisar/pengisar kering (HR7520 / HR7530 sahaja)
- ⑲ Unit motor dengan tombol kawalan

3 Sebelum penggunaan pertama

Sebelum anda menggunakan perkakas dan aksesori buat kali pertama, bersihkan bahagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebersih-bersihnya.

Untuk menerokai lebih banyak petua dan resipi asas dalam talian, anda boleh:

- 1 Pergi ke www.philips.com.
- 2 Klik butang carian **Q** pada halaman utama.
- 3 Taipkan nombor produk HR7510/HR7520/HR7530 dalam kotak carian.
- 4 Cari atau muat turun maklumat yang anda perlukan daripada keputusan carian.
- 5 Untuk mendapatkan lebih banyak resipi, lawati www.philips.com/kitchen.

Perlindungan terma motor (Perlindungan autohenti jika terdapat muatan berlebihan)

Pemproses makanan anda direka bentuk dengan perlindungan daripada pemanasan lampau dan arus berlebihan sewaktu penggunaan.

Sekiranya terdapat muatan berlebihan, perkakas akan berhenti secara automatik untuk mengelakkan kerosakan pada motor.

Untuk menggunakan perkakas, ikut langkah di bawah:

- 1 Putar tombol kepada kedudukan 0 dan cabut palam perkakas.
- 2 Keluarkan sedikit bahan untuk mengurangkan muatan.
- 3 Biarkan perkakas menjadi sejuk selama 20 minit.
- 4 Sambungkan palam kuasa pada bekalan kuasa dan pilih semula kelajuan yang dimahukan.

4 Gunakan pemproses makanan anda

Pemasangan Umum

Sebelum anda menggunakan atau memasang aksesori, pastikan anda memasang aksesori mengikut Raj. 2 hingga 8.

- 1 Putar tombol mengikut arah jam sehingga mendengar bunyi klik untuk menguncinya pada unit motor.
- 2 Pasang aksesori atau aksesori yang dilengkapi aci ke mangkuk.
- 3 Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk.
- 4 Letakkan penutup di atas mangkuk dan putarkan penutup mengikut arah jam sehingga anda mendengar bunyi klik untuk menetapkannya. Kemudian letakkan penolak ke dalam tiub suapan.
 - Untuk cakera, letakkan ramuan ke dalam tiub suapan dengan penolak.
- 5 Sambungkan palam kuasa pada bekalan kuasa.

- 6 Semak kuantiti dan tetapan ramuan yang dicadangkan dalam Raj. 9. Putar tombol kepada tetapan kelajuan yang dikehendaki.
- 7 Selepas digunakan, putar tombol kepada 0, kemudian cabut palam perkakas.

Panduan kelajuan pemadanan warna

Untuk mendapatkan hasil terbaik, padankan warna aksesori dengan warna kelajuan yang sama berhampiran kawasan tombol.

Gunakan kelajuan 1 untuk memutar krim, memukul telur, membuat doh pastri dan roti. Gunakan kelajuan 2 untuk mencincang bawang, mengisar daging, membuat smoothie dan banyak lagi (Rujuk Raj.9 untuk mendapatkan butiran).

Warna	Kelajuan dioptimumkan
Jingga terang	Kelajuan 1
Jingga gelap	Kelajuan 2

Unit bilah (Kelajuan 2)



Sebelum bermula, pastikan anda memasang unit mengikut Raj. 2.

Anda boleh menggunakan unit bilah untuk mencincang, mencampur, memerai atau memuri bahan.

Untuk mengeluarkan makanan yang melekat pada bilah atau bahagian dalam mangkuk, gunakan spatula untuk mengeluarkan lebihan selepas anda mematikan perkakas.

Penggunaan/ Kegunaan	Tujuan
Mencincang daging/ikan	Bebola daging, kek ikan, burger
Mencincang bawang/daun herba	Salsa, pesto atau untuk hiasan
Memerai kacang atau coklat	Hias atas atau hiasan untuk salad, roti, puding
Memurikan kacang	Pes badam atau mentega kacang
Melecek kentang	Buat kentang lecek
Mencampur dan memukul	Mencampurkan adunan kek

Nota

- Letakkan unit bilah di dalam mangkuk setiap kali sebelum anda mula memasukkan bahan ramuan.
- Jangan gunakan unit bilah untuk memotong ramuan keras, seperti biji kopi, kunyit, buah pala dan kiub ais, kerana ini boleh menyebabkan bilah menjadi tumpul.
- Jangan biarkan perkakas dijalankan terlalu lama apabila anda memotong keju (keras) atau coklat. Jika tidak ramuan ini menjadi terlalu panas, mula mencair dan menjadi berketul-ketul.

Aksesori menguli (Kelajuan 1)



Sebelum bermula, pastikan anda memasang unit mengikut Raj. 3.

Putar tombol kepada kelajuan 1 untuk bermula. Putar tombol kepada kelajuan 0 untuk berhenti apabila doh sudah terbentuk.

Anda boleh menggunakan aksesori menguli untuk menguli doh anda untuk membuat roti buku, roti kecil, pastri, biskut, pai dan pasta.

! Awas

- Uli semula menggunakan tangan sahaja. Anda tidak digalakkan untuk menguli semula adunan di dalam mangkuk kerana tindakan ini mungkin menjadikan pemproses tidak stabil.
- Jangan letakkan lebih daripada 500 gram tepung pada satu-satu masa kerana tindakan ini mungkin menjadikan pemproses tidak stabil.

Cakera (Kelajuan 1)



Sebelum bermula, pastikan anda memilih cakera daripada pilihan berikut dan pasang cakera mengikut Raj. 4 dan Raj. 5.

	Nama	Tujuan
	Cakera pengemulsi	Untuk memutar, memukul dan mengemulsi bahan (contohnya, mayonis, sos Hollandaise dan krim putar.)
 	Cakera dua sisi	Mayang atau parut bahan (contohnya, keju, lobak merah, coklat dan sebagainya) menggunakan satu sisi dan hiris bahan menggunakan sisi yang satu lagi (contohnya, kentang, lobak merah dan sebagainya.)
	Cakera kentang jejari	Untuk memotong bahan menjadi Jaluran kasar.



Awas

- Berhati-hati semasa anda mengendalikan bilah penghiris cakera. Mata pemotongnya sangat tajam.
- Jangan gunakan cakera ini untuk memproses bahan-bahan yang keras, seperti kiub ais.
- Jangan beri terlalu banyak tekanan pada penolak apabila anda menekan ramuan ke dalam tiub suapan.



Nota

- Tolak bahan-bahan ke dalam tiub suapan dengan penolak. Isi tiub suapan sama rata untuk mendapatkan hasil yang terbaik. Apabila anda memproses bahan dalam jumlah yang besar, buat dalam kelompok-kelompok kecil, dan kosongkan mangkuk sebelum memulakan kelompok baru.
- Jika terdapat baki bahan yang sedikit, anda boleh menggunakannya untuk hidangan lain.



Nota

- Jangan sesekali membuka penutup untuk memasukkan tangan anda atau sebarang objek ke dalam balang semasa pengisar dijalankan.
- Sentiasa pasang gelang sendal pada unit bilah sebelum anda sambungkan unit bilah pada balang pengisar.
- Untuk menambah ramuan cecair semasa memproses, tuangkannya ke dalam balang pengisar melalui lubang suapan.
- Potongkan ramuan terlebih dahulu menjadi ketulan kecil sebelum anda memprosesnya.
- Jika anda hendak menyediakan jumlah yang besar, proses kelompok yang kecil bahan-bahannya dan bukan dengan jumlah yang besar sekali gus.
- Untuk mengelakkan tertumpah: Apabila anda memproses cecair yang cenderung untuk membuih (contohnya, susu), jangan letakkan melebihi 1 liter cecair di dalam balang pengisar.
- Letakkan ramuan ke dalam balang pengisar tidak melebihi penanda paras maksimum.

Pengisar (Kelajuan 2)



Sebelum bermula, pastikan anda memasang unit mengikut Raj. 6.

Anda boleh menggunakan pengisar untuk menyediakan susu kocak, jus dan sup serta sos menggunakan buah-buahan, sayur-sayuran dan air atau cecair lain. Ia juga boleh digunakan untuk membuat mayones.



Petua

- Untuk mengisar bahan kering, contohnya, membuat serbuk kopi, gunakan aksesori pengisar kering (CP0998) untuk mendapatkan hasil terbaik.

Penekan citrus (Kelajuan 1)



Sebelum bermula, pastikan anda memasang unit mengikut Raj. 7.

Anda boleh menggunakan penekan citrus untuk memerah jus buah-buahan citrus seperti oren, lemon dan limau gedang dengan pantas dan mudah.



Nota

- Letakkan penyaring untuk penekan citrus pada aci di dalam mangkuk. Pastikan unjuran penyaring dikunci pada slot pemegang mangkuk. Apabila penyaring ditetapkan dengan betul, anda akan mendengar bunyi klik.
- Tekan buah citrus pada kon. Berhenti memerah untuk mengeluarkan pulpa daripada penyaring jika perlu. Apabila anda selesai memerah atau mahu mengeluarkan pulpa, putar tombol kepada kelajuan 0 dan keluarkan mangkuk daripada perkakas dengan aksesori masih terpasang.
- Jangan berikan terlalu banyak tekanan pada kon apabila anda menekan buah-buahan citrus

Pengisar kering (Kelajuan 2) (HR7520 / HR7530 sahaja)



Sebelum bermula, pastikan anda memasang unit mengikut Raj.8.

Anda boleh menggunakan pencincang mini untuk mencincang biji kopi, lada biji, kacang, herba, buah kering dsb.

Buah kering seperti buah tin boleh dicincang dan digunakan sebagai hiasan untuk yogurt atau ditabur pada roti atau biskut anda.

Semasa memproses buah tin Turki kering, gunakan maksimum 25 g pada kelajuan **P** selama 5 saat untuk hasil yang terbaik.

5 Pembersihan



Amaran

- Sebelum membersihkan perkakas, cabut palam.



Awas

- Pinggir keratan adalah tajam. Berhati-hatilah semasa anda membersihkan unit bilah pemproses makanan, unit bilah pengisar dan cakera.

- 1 Bersihkan unit motor dengan kain yang lembap.
- 2 Bersihkan bahagian lain di dalam air panas (< 60°C) dengan sedikit cecair pencuci pinggan atau di dalam mesin pencuci pinggan.

6 Penyimpanan

- 1 Tolak kord kuasa ke dalam ruang penyimpanan kord bersepadu (Raj. 11).
- 2 Simpan produk di tempat yang kering.
- 3 Masukkan aksesori kecil di dalam dulang simpanan (Raj. 12).



Awas

- Kendalikan bilah dan cakera dengan berhati-hati sewaktu penyimpanan. Pastikan mata pemotong pinggir keratan bilah dan cakera tidak bersentuhan dengan objek keras. Ini mungkin menyebabkan bilah tumpul.

7 Jaminan dan perkhidmatan

Jika anda mempunyai masalah, memerlukan servis atau memerlukan maklumat, lihat www.philips.com/support atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda. Nombor telefonnya terdapat dalam risalah jaminan sedunia. Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, pergi ke pengedar Philips di negara anda.

1 Quan trọng

Chúc mừng đơn đặt hàng của bạn và chào mừng bạn đến với Philips! Để được hưởng lợi ích đầy đủ từ hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome.

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Nguy hiểm

- Không nhúng bộ phận động cơ vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.

Cảnh báo

- Không dùng ngón tay hoặc một đồ vật nào đó để ân nguyên liệu vào ống tiếp nguyên liệu khi thiết bị đang hoạt động. Chỉ sử dụng ống ép nguyên liệu.
- Trước khi nối thiết bị với nguồn điện, kiểm tra để đảm bảo điện áp ghi ở đáy của thiết bị tương ứng với điện áp nguồn tại nơi sử dụng thiết bị.
- Không nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ để tránh tình huống nguy hiểm.
- Không sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm, nắp bảo vệ hoặc bất kỳ bộ phận nào khác bị hỏng hoặc có vết rạn nứt thấy rõ.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn phải thay dây điện tại Philips, trung tâm dịch vụ do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.

- Trẻ em không được sử dụng thiết bị này. Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em.
- Những người bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kiến thức và kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan.
- Không được để thiết bị chạy mà không có người trông coi.
- Nếu có nguyên liệu dính vào bình đựng hoặc cối xay, hãy tắt thiết bị và rút phích cắm điện ra khỏi ổ điện. Sau đó, dùng thìa (không được cấp kèm) để gỡ nguyên liệu dính trên thành bình hoặc thành cối ra.
- Cẩn thận khi đổ nguyên liệu ra khỏi cối xay, cầm hoặc vệ sinh đĩa cắt, bộ lưỡi dao và lưới lọc của máy ép trái cây. Các cạnh cắt rất sắc.
- Không chạm vào lưỡi dao, đặc biệt khi thiết bị đang nối với nguồn điện. Các lưỡi dao rất sắc bén.
- Nếu lưỡi dao bị kẹt, phải rút phích cắm khỏi nguồn điện trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt lưỡi dao ra.
- Để nguyên liệu nóng nguội xuống (<60°C) trước khi chế biến.

- Hãy cẩn thận khi đổ chất lỏng nóng vào máy xay đa năng hoặc máy xay sinh tố vì chất lỏng này có thể bắn ra khỏi thiết bị do bị sôi đột ngột.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.

Chú ý

- Để tránh nguy hiểm do vô tình đặt lại cầu chì nhiệt, không được cắm phích cắm của thiết bị này vào một thiết bị chuyển mạch ngoài, chẳng hạn như bộ hẹn giờ, hoặc vào một mạch điện thường xuyên bật và tắt bởi một thiết bị khác.
- Không được tắt thiết bị bằng cách xoay bình đựng, cối xay hoặc nắp của chúng. Luôn tắt thiết bị bằng cách vặn núm chọn tốc độ về 0.
- Rút phích cắm điện của máy ra ngay sau khi sử dụng xong.
- Trước khi mở nắp và tiếp xúc với bất kỳ bộ phận chuyển động nào trong khi sử dụng, hãy luôn chờ cho đến khi bộ phận đó ngừng chạy hẳn, sau đó tắt máy và rút phích cắm điện ra.
- Luôn tắt thiết bị và ngắt khỏi nguồn điện nếu thiết bị không được giám sát và trước khi lắp ráp, tháo rời, làm sạch và thay đổi phụ kiện, hoặc chạm vào các bộ phận chuyển động trong khi sử dụng.
- Rửa thật sạch các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi

sử dụng thiết bị lần đầu. Tham khảo bảng và các hướng dẫn làm sạch trong hướng dẫn sử dụng này.

- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào từ các nhà sản xuất khác mà Philips không đặc biệt khuyến dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Không cho nguyên liệu vượt quá chỉ báo mức tối đa ghi trên bình đựng hoặc cối xay. Tuân theo số lượng, thời gian và tốc độ chế biến được chỉ báo trong hướng dẫn sử dụng.
- Luôn để thiết bị nguội xuống nhiệt độ phòng sau mỗi mẻ chế biến.
- Một số nguyên liệu nhất định chẳng hạn như cà rốt có thể làm biến màu bề mặt các bộ phận. Điều này không ảnh hưởng xấu tới các bộ phận. Biến màu thường biến mất sau một thời gian.
- Mức độ ồn: $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

Điện từ trường (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến điện từ trường (EMF).

Tái chế

Biểu tượng này có nghĩa là sản phẩm này sẽ không được vứt bỏ cùng với rác thải gia đình thông thường (2012/19/EU).



Làm theo các quy định tại quốc gia của bạn đối với việc thu gom riêng các sản phẩm điện và điện tử. Việc vứt bỏ đúng cách sẽ giúp phòng tránh các hậu quả xấu cho môi trường và sức khỏe con người.

2 Tổng quan (Hình 1)

- ① Ổng ép nguyên liệu của máy chế biến thực phẩm
- ② Nắp cối xay
- ③ Bộ lưỡi dao
- ④ Phụ kiện nhào
- ⑤ Đĩa đánh sữa
- ⑥ Đĩa cắt miếng khoai tây chiên (chỉ có ở kiểu HR7530)
- ⑦ Đĩa cắt dùng để băm và bào
 - A: Để bào
 - B: Để băm
- ⑧ Trục truyền động
- ⑨ Cối xay
- ⑩ Khế ép của máy vắt cam
- ⑪ Lưới lọc của máy vắt cam
- ⑫ Cối nghiền (chỉ có ở kiểu HR7520 / HR7530)
- ⑬ Khay bảo quản (chỉ có ở kiểu HR7530)
- ⑭ Cốc định lượng cho máy xay
- ⑮ Nắp bình xay
- ⑯ Bình xay
- ⑰ Gioăng kín nước
- ⑱ Bộ lưỡi dao có thể tháo rời dành cho bình xay/cối nghiền (chỉ có ở kiểu HR7520 / HR7530)
- ⑲ Bộ phận động cơ có nút vận điều chỉnh

3 Trước khi sử dụng lần đầu

Trước khi bạn sử dụng thiết bị và các phụ kiện lần đầu tiên, hãy rửa thật kỹ các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm.

Để khám phá thêm các mẹo hữu ích và công thức nấu ăn cơ bản trực tuyến, bạn có thể:

- 1 Truy cập www.philips.com.
- 2 Bấm vào nút tìm kiếm **Q** trên trang chủ.
- 3 Nhập số hiệu sản phẩm HR7510/HR7520/HR7530 vào ô tìm kiếm.
- 4 Tìm hoặc tải xuống thông tin mà bạn cần từ kết quả tìm kiếm.
- 5 Để biết nhiều công thức nấu ăn độc đáo, vui lòng truy cập www.philips.com/kitchen.

Bảo vệ chống quá nhiệt động cơ (Bảo vệ tự động dừng chống quá tải)

Máy chế biến thực phẩm được thiết kế để bảo vệ chống các tình trạng quá nhiệt và quá dòng điện trong khi sử dụng.

Nếu bị quá tải, máy sẽ tự động dừng để không làm hư động cơ.

Để cài đặt lại thiết bị, thực hiện các bước sau đây:

- 1 Vận nút điều chỉnh về vị trí 0, sau đó rút phích cắm của thiết bị.
- 2 Lấy ra một số nguyên liệu để giảm lượng tải.
- 3 Cho phép thiết bị nguội xuống trong 20 phút.
- 4 Cắm phích cắm điện vào nguồn điện và chọn lại tốc độ mong muốn.

4 Dùng máy chế biến thực phẩm của bạn

Cách lắp chung

Trước khi bạn sử dụng hoặc lắp đặt bất kỳ phụ kiện nào, hãy đảm bảo bạn đã lắp đúng theo Hình 2 đến 8.

- 1 Xoay cối xay theo chiều kim đồng hồ cho tới khi bạn nghe tiếng tách cổ định cối vào bộ phận động cơ.
- 2 Lắp phụ kiện hoặc phụ kiện có trục vào cối xay.
- 3 Cho nguyên liệu vào cối.
- 4 Đậy nắp lên cối và xoay nắp theo chiều kim đồng hồ cho tới khi bạn nghe tiếng tách cổ định nắp. Sau đó đặt ống ép nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu.
 - Đối với các đĩa cắt, dùng ống ép để đẩy nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu.
- 5 Cắm phích cắm điện vào nguồn điện.
- 6 Kiểm tra lượng nguyên liệu và cài đặt khuyến dùng trong Hình 9. Vặn núm đến cài đặt tốc độ mong muốn.
- 7 Sau khi sử dụng, vặn núm về vị trí 0, sau đó rút phích cắm của thiết bị.

Hướng dẫn điều chỉnh tốc độ theo màu

Để đạt hiệu quả cao, nên chọn màu của phụ kiện trùng với màu của tốc độ gần khu vực núm vặn.

Sử dụng tốc độ 1 để đánh kem, đánh trứng, làm bột nhào bánh. Sử dụng tốc độ 2 để cắt củ hành, xay thịt, làm sinh tố và nhiều hơn nữa (Tham khảo Hình 9 để biết thêm chi tiết).

Màu	Tốc độ tối ưu
Màu cam nhẹ	Tốc độ 1
Màu cam đậm	Tốc độ 2

Bộ lưỡi dao (Tốc độ 2)

Trước khi bắt đầu, đảm bảo rằng bạn lắp đúng theo Hình 2.

Bạn có thể sử dụng bộ lưỡi dao để cắt, trộn, xay, nhào và nghiền nguyên liệu.

Để gỡ nguyên liệu dính trên lưỡi dao hoặc bên trong cối xay, phải tắt máy trước, sau đó dùng thìa lấy nguyên liệu thừa ra.

Cách sử dụng/ Áp dụng	Mục đích
Xay thịt/cá	Thịt viên, bánh cá, burger
Cắt củ hành/rau thơm	Sốt salsa, sốt pesto hoặc dùng để trang trí món ăn
Nghiền hạt hoặc sôcôla	Lớp phủ bánh hoặc trang trí cho món salad, bánh mì, bánh pudding
Nghiền nhuyễn lạc	Bơ hạnh nhân hoặc bơ đậu phộng
Nghiền khoai tây	Làm khoai tây nghiền
Trộn và nhào	Làm bột bánh

Ghi chú

- Luôn lắp bộ lưỡi dao vào cối trước khi bắt đầu thêm nguyên liệu.
- Không sử dụng bộ lưỡi dao để cắt những nguyên liệu cứng như hạt cà phê, củ nghệ, hạt nhục đậu khấu và đá viên, vì làm như vậy có thể làm cho lưỡi dao bị cùn.
- Không để thiết bị chạy quá lâu khi cắt pho mát (cứng) hoặc sô-cô-la. Nếu không những nguyên liệu này sẽ trở nên quá nóng, bắt đầu chảy ra và vón cục.

Phụ kiện nhào (Tốc độ 1)

Trước khi bắt đầu, đảm bảo rằng bạn lắp đúng theo Hình 3.

Vặn núm đến tốc độ 1 để bắt đầu. Vặn núm đến tốc độ 0 để dừng máy khi nhào bột xong.

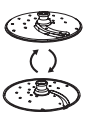
Bạn có thể dùng phụ kiện nhào để nhào nhanh và dễ dàng bột làm bánh mì, bánh ngọt, bánh quy, bánh nướng và pasta.

! Chú ý

- Chỉ nhào lại bột bằng tay. Không khuyến khích nhào lại bột bằng cối vì có thể làm cho máy hoạt động không ổn định.
- Không cho hơn 500 gam bột mì mỗi lần vì có thể làm cho máy hoạt động không ổn định.

Đĩa cắt (Tốc độ 1)

Trước khi bắt đầu, đảm bảo rằng bạn chọn đĩa mong muốn trong số bộ phận sau đây và lắp đúng theo Hình 4 và Hình 5.

	Tên	Mục đích
	Đĩa đánh sữa	Để đánh kem, trứng và sữa (ví dụ như sốt mayonnaise, sốt Hollandaise và hỗn hợp kem sữa.)
	Đĩa cắt dùng để băm và bào	Thái lát và mài (ví dụ như pho mát, cà rốt, sô-cô-la, v.v.) bằng mặt đĩa bào và băm hạt lựu (khoai tây, cà rốt, v.v.) bằng mặt băm
	Đĩa cắt miếng khoai tây chiên	Dùng để cắt nguyên liệu thành các lát dày.

! Chú ý

- Cẩn thận khi sử dụng lưỡi cắt của đĩa. Lưỡi có cạnh cắt rất sắc.
- Không sử dụng đĩa cắt để chế biến nguyên liệu cứng như đá viên.
- Không được ấn quá mạnh ống ép nguyên liệu khi ấn nguyên liệu vào ống tiếp nguyên liệu.

≡ Ghi chú

- Dùng ống ép nguyên liệu để đẩy nguyên liệu vào ống tiếp nguyên liệu. Đổ đều vào ống tiếp nguyên liệu để có kết quả tốt nhất. Khi bạn phải chế biến một lượng lớn nguyên liệu, hãy chế biến từng mẻ nhỏ và đổ hết nguyên liệu đã chế biến ra khỏi cối sau mỗi mẻ.
- Khi thấy còn sót lại mẫu nguyên liệu nhỏ, bạn có thể dùng nó cho món ăn khác.

Máy xay (Tốc độ 2)



Trước khi bắt đầu, đảm bảo rằng bạn lắp đúng theo Hình 6.

Bạn có thể dùng máy xay để chế biến món súp khuấy, nước ép, súp và nước sốt bằng cách xay trái cây, rau củ với nước hay chất lỏng khác. Cũng có thể dùng máy để làm sốt mayonnaise.

≡ Ghi chú

- Không mở nắp để cho tay hay bất kỳ vật gì vào trong bình trong khi máy xay đang chạy.
- Luôn lắp gioăng kín nước vào bộ lưỡi dao trước khi lắp bộ lưỡi dao vào bình xay.
- Để thêm nguyên liệu ở dạng lỏng trong khi chế biến, đổ nguyên liệu vào bình xay qua lỗ tiếp nguyên liệu.
- Cắt sẵn nguyên liệu thành từng miếng nhỏ trước khi chế biến.
- Nếu chuẩn bị số lượng lớn, hãy chế biến từng mẻ nhỏ nguyên liệu thay vì một mẻ lớn ngay trong một lần.
- Để tránh bị tràn: Khi chế biến chất lỏng có khả năng tạo bọt (ví dụ như sữa), không cho quá 1 lít chất lỏng vào bình xay.
- Cho nguyên liệu vào bình xay không quá chỉ báo mức tối đa.

* Mẹo

- Để đạt hiệu quả tốt nhất khi nghiền khô nguyên liệu, ví dụ như xay bột cà phê, hãy sử dụng phụ kiện cối nghiền (CP0998).

Lưới lọc của máy vắt cam

(Tốc độ 1)

Trước khi bắt đầu, đảm bảo rằng bạn lắp đúng theo Hình 7.

Bạn có thể sử dụng máy vắt cam để ép nước nhanh và dễ dàng các loại trái cây như cam, chanh và bưởi.



Ghi chú

- Đặt lưới lọc cho máy vắt cam vào trục trong cối. Đảm bảo phần lõi ra trên lưới lọc khớp với rãnh trên tay cầm của cối. Khi lưới lọc được lắp cố định đúng cách, bạn sẽ nghe thấy tiếng tách.
- Nhấn trái cây vào phần hình nón. Ngừng nhấn để lấy vỏ và xé ra khỏi lưới lọc nếu cần. Khi bạn đã vắt xong hoặc muốn loại bỏ vỏ và xơ, xoay núm về vị trí 0 và tháo cối ra khỏi thiết bị cùng với phụ kiện trong đó.
- Không được ấn quá mạnh khi ép khi ấn khe ép của máy vắt cam

Cối nghiền (Tốc độ 2) (chỉ có ở kiểu HR7520 / HR7530)



Trước khi bắt đầu, đảm bảo rằng bạn lắp đúng theo Hình 8.

Bạn có thể dùng cối nghiền để cắt hạt cà phê, hạt tiêu, lạc, rau thơm, trái cây khô, v.v.

Có thể cắt các loại trái cây khô như quả sung và dùng làm lớp phủ cho sữa chua hoặc rải trên bánh mì hay bánh bích quy.

Để đạt hiệu quả tốt nhất khi xử lý các quả sung sấy khô Thổ Nhĩ Kỳ, hãy dùng tốc độ là 25 g ở tốc độ **P** trong 5 giây.

5 Vệ sinh máy



Cảnh báo

- Rút phích cắm của thiết bị trước khi làm sạch thiết bị.



Chú ý

- Các cạnh cắt rất sắc. Cần thận khi làm sạch bộ lưới dao của máy chế biến thực phẩm, bộ lưới dao của máy xay và đĩa cắt.

- 1 Làm sạch bộ phận động cơ bằng vải ẩm.
- 2 Rửa sạch các bộ phận khác bằng nước nóng (< 60°C) cùng với một chút nước rửa chén hoặc bằng máy rửa chén.

6 Bảo quản

- 1 Ấn dây điện vào ngăn bảo quản dây điện tích hợp (Hình 11).
- 2 Bảo quản sản phẩm tại nơi khô ráo.
- 3 Đặt các phụ kiện nhỏ vào khay bảo quản (Hình 12).



Chú ý

- Cần thận khi cầm các lưỡi dao và đĩa cắt trong khi cất giữ. Đảm bảo các cạnh cắt của lưỡi dao và đĩa cắt không tiếp xúc với các vật cứng. Điều này có thể làm cho lưỡi dao bị cùn.

7 Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn gặp trục trặc, cần dịch vụ hoặc thông tin, vui lòng truy cập www.philips.com/support hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn. Số điện thoại của Trung tâm có ở tờ bảo hành toàn cầu. Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

1 ข้อสำคัญ

ขอแสดงความยินดีที่คุณเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา และยินดีต้อนรับสู่ Philips เพื่อรับสิทธิประโยชน์จากบริการที่ Philips มอบให้อย่างเต็มที่ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่

www.philips.com/welcome

โปรดอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนใช้เครื่อง และเก็บไว้เพื่ออ้างอิงต่อไป

อันตราย

- ห้ามจุ่มมอเตอร์ลงในน้ำ หรือล้างทำความสะอาดใต้ก๊อกน้ำ

คำเตือน

- อย่าใช้นิ้วหรือวัตถุใด ดันส่วนผสมต่างๆ ในช่องใส่อาหารขณะที่เครื่องกำลังทำงาน โดยเฉพาะที่ด้านบน
- ก่อนที่จะเสียบปลั๊กเครื่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าที่ระบุไว้บนเครื่องตรงกับแรงดันไฟฟ้าในพื้นที่ใช้งาน
- ห้ามต่อเครื่องกับเครื่องตั้งเวลา เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายร้ายแรงที่อาจเกิดขึ้น
- ห้ามใช้งานเครื่อง หากสายไฟ ปลั๊ก ฝาครอบหรือชิ้นส่วนใดๆ เสียหาย หรือมีรอยร้าวชัดเจน
- หากสายไฟชำรุด คุณต้องให้ช่างผู้ชำนาญของ Philips, ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต จาก Philips หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรม

อบรม ดำเนินการเปลี่ยนให้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

- ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องนี้ เก็บเครื่องและสายไฟให้พ้นมือเด็ก
- ผู้ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ ประสาทสัมผัสไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ สามารถใช้เครื่องนี้ได้ หากอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานที่ปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้องในการใช้งาน
- ไม่ควรปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแล
- หากมีเศษอาหารติดอยู่บริเวณโถหรือโถเครื่องปั่น ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊ก แล้วใช้ไม้พาย (มีได้รวมอยู่ในผลิตภัณฑ์) เช็ดเศษอาหารออก
- โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อคุณเทฝุ่นออกจากโถ หยิบจับ หรือทำความสะอาดใบมีดแผ่นกลม ชุดใบมีด และตะแกรงของเครื่องสกัดน้ำผลไม้ คมมีดมีความคมมาก
- อย่าสัมผัสใบมีด โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อเครื่องเสียบปลั๊กอยู่ ใบมีดมีความคมมาก
- หากใบมีดเกิดติดขัด ควรถอดปลั๊กไปฟอกก่อนเขี่ยอาหารที่ติดใบมีดออก

- รอให้ส่วนผสมที่ร้อนเย็นลง ($<60^{\circ}\text{C}$) ก่อนปั่นส่วนผสมต่อ
- โปรดใช้ความระมัดระวังหากเทของเหลวร้อนลงในเครื่องเตรียมอาหารหรือเครื่องปั่น เพราะไอน้ำที่กิดขึ้นจะทันหันอาจทำให้ของเหลวร้อนกระเด็นออกจากเครื่องได้
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น

ข้อควรระวัง

- เพื่อเป็นการหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการรีเซ็ตระบบตัดไฟโดยไม่ได้ตั้งใจ ห้ามต่อสายอุปกรณ์กับอุปกรณ์เปิดปิดสวิตช์ภายนอก เช่น นาฬิกาตั้งเวลา หรือเชื่อมต่อกับวงจรที่เปิดและปิดสวิตช์การทำงานตามระบบมาตรฐานปกติ
- ห้ามปิดเครื่องด้วยการหมุนโถของเครื่องปั่น โถ หรือฝาปิด ให้ปิดเครื่องด้วยการหมุนตัวเลือกระดับความเร็วไปที่ 0 เสมอ
- ถอดปลั๊กไฟออกทันที หลังจากใช้งานเครื่องเสร็จแล้ว
- รอกจนกว่าส่วนที่เคลื่อนไหวยจะหยุดก่อนเสมอ แล้วจึงปิดเครื่อง และถอดปลั๊กเครื่องก่อนที่จะเปิดฝาและเขย่าถึงชิ้นส่วนที่หมุนขณะใช้งาน
- ปิดเครื่องและถอดปลั๊กเครื่องเสมอหากไม่ได้ใช้ และก่อนการประกอบ การแยกชิ้นส่วน การทำความสะอาด

ะอาด และการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือการเข้าถึงชิ้นส่วนที่มีการเคลื่อนไหวยเมื่อใช้งาน

- ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก ดูคำแนะนำและตารางเรื่องการทำความสะอาดในคู่มือนี้
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนใดๆ ที่ผลิตจากผู้ผลิตอื่นซึ่งไม่ได้รับการแนะนำจาก Philips หากคุณใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนจากผู้ผลิตอื่นหรือที่ไม่ได้รับการแนะนำจาก Philips การรับประกันของคุณจะไม่มีผลบังคับใช้
- ห้ามใส่อาหารในปริมาณเกินกว่าขีดบอกระดับสูงสุดที่แสดงไว้ที่โถหรือเหยือกปั่น ทำตามปริมาณ ระยะเวลาการใช้งาน และความเร็วที่ระบุไว้ในคู่มือผู้ใช้
- ในแต่ละครั้งที่ใช้งานเครื่องปั่นเสร็จ ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงในอุณหภูมิห้องเสมอ
- ส่วนผสมบางอย่าง เช่น แครอท อาจทำให้พื้นผิวของชิ้นส่วนเปลี่ยนสี แต่จะไม่มีผลกระทบต่อชิ้นส่วนดังกล่าว สิ่งจะกลับเป็นเหมือนเดิมหลังจากผ่านไประยะหนึ่ง
- ระดับเสียง: $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips รุ่นนี้สอดคล้องตามมาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)

การรบกวน

สัญลักษณ์นี้หมายความว่าผลิตภัณฑ์นี้จะต้องไม่ถูกทิ้งรวมกับขยะจากครัวเรือนทั่วไป (2012/19/EU)



ปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศของคุณสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ การกำจัดอย่างถูกต้องช่วยป้องกันผลเสียต่อสิ่งแวดล้อมที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์

2 ภาพรวม (รูปที่ 1)

- ① ที่ตั้งเครื่องเตรียมอาหาร
- ② ฝาปิดโถของเครื่องเตรียมอาหาร
- ③ ชุดใบมีด
- ④ อุปกรณ์นวดแป้ง
- ⑤ ที่ตีไข่
- ⑥ ใบมีดหั่นเฟรนช์ฟราย (เฉพาะรุ่น HR7530)
- ⑦ แผ่นมีดแบบสองด้าน
A: สำหรับการหั่นละเอียด
B: สำหรับการซอยละเอียด
- ⑧ แกนหมุน
- ⑨ โถปั่นอาหาร
- ⑩ โคนคั่นน้ำผลไม้
- ⑪ ตะแกรงคั่นน้ำผลไม้
- ⑫ โถบด (เฉพาะรุ่น HR7520 / HR7530)
- ⑬ ถาดจัดเก็บ (เฉพาะรุ่น HR7530)
- ⑭ ถ้วยตวงสำหรับเครื่องปั่น
- ⑮ ฝาเครื่องปั่น
- ⑯ โถเครื่องปั่น
- ⑰ หัวกั้นร้วซึม

- ⑮ ชุดใบมีดแบบถอดออกได้สำหรับเครื่องปั่น/โถบด (เฉพาะรุ่น HR7520 / HR7530)
- ⑰ แท่นมอเตอร์แบบมีปุ่มควบคุมการทำงาน

3 ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ก่อนการใช้งานเครื่องและอุปกรณ์เสริมในครั้งแรก ให้ทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกส่วนที่สัมผัสกับอาหารอย่างทั่วถึง

สามารถเข้าไปค้นหาสูตรอาหารง่ายๆ และเคล็ดลับที่เป็นประโยชน์อีกมากมายได้ที่:

- 1 www.philips.com
- 2 คลิกลูกปัดค้นหา Q ที่หน้าแรก
- 3 พิมพ์หมายเลขผลิตภัณฑ์ HR7510/HR7520/HR7530 ของคุณในช่องค้นหา
- 4 ค้นหาหรือดาวน์โหลดข้อมูลที่ต้องการจากผลการค้นหา
- 5 สามารถเข้าไปดูสูตรอาหารที่น่าทานได้ที่ www.philips.com/kitchen

ระบบป้องกันความร้อนภายในมอเตอร์ (ระบบป้องกันจะหยุดการทำงานให้อัตโนมัติเมื่อมีการใช้งานเกินพิกัด)

เครื่องเตรียมอาหารของคุณได้รับการออกแบบให้สามารถป้องกันภาวะความร้อนสูงเกินไปและภาวะกระแสไฟฟ้าไหลเกินขณะการใช้งาน

ในกรณีที่ทำงานหนักเกินไป เครื่องจะหยุดโดยอัตโนมัติเพื่อป้องกันไม่ให้อัตโนมัติเสียหาย

ปฏิบัติตามขั้นตอนด้านล่างนี้เพื่อรีเซ็ตเครื่อง:

- 1 หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ 0 แล้วถอดปลั๊ก
- 2 นำส่วนผสมออกบางส่วนเพื่อลดปริมาณ
- 3 รอ 20 นาทีเพื่อให้เครื่องเย็นลง
- 4 เชื่อมต่อปลั๊กไฟเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ และเลือกความเร็วที่ต้องการใหม่

4 การใช้เครื่องเตรียมอาหาร

ส่วนประกอบทั่วไป

ก่อนเริ่มใช้งานหรือประกอบอุปกรณ์เสริมใดๆ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ประกอบเครื่องแล้ว ดังแสดงในรูปที่ 2 ถึง 8

- 1 หมุนเปิดตามเข็มนาฬิกาจนกว่าจะได้ยินเสียงคลิกเพื่อยึดกับแท่นมอเตอร์ให้เข้าที่
- 2 ประกอบอุปกรณ์เสริมหรืออุปกรณ์เสริมที่มากับเพลเข้ากับโถ
- 3 ใส่ส่วนผสมลงในโถ
- 4 ปิดฝาโถ แล้วหมุนฝาตามเข็มนาฬิกาจนกว่าจะได้ยินเสียงคลิกเพื่อปิดให้สนิท จากนั้นใส่ที่ดันลงในช่องใส่อาหาร
 - ในกรณีที่ใช้แผ่นมีด ให้ใส่ส่วนผสมลงในช่องใส่อาหารด้วยที่ดัน
- 5 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ
- 6 ตรวจสอบการตั้งค่าและปริมาณส่วนผสมให้เป็นไปตามคำแนะนำในรูปที่ 9 แล้วหมุนปุ่มควบคุมการทำงานเพื่อตั้งค่าความเร็วตามต้องการ
- 7 เมื่อใช้งานเสร็จ ให้หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ 0 จากนั้นจึงถอดปลั๊กไฟได้

คำแนะนำเกี่ยวกับสัญญาณสีและระดับความเร็ว

เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดทุกครั้ง โปรดจับคู่สีของอุปกรณ์เสริมให้ตรงกับสีของระดับ

ความเร็วที่บริเวณปุ่มควบคุมการทำงาน

ใช้ความเร็วระดับ 1 เพื่อตีวิปครีม ตีไข่ ทำแป้งดิบและขนมปัง ใช้ความเร็วระดับ 2 เพื่อหั่นหั่นหอย บดเนื้อ ทำสมูทตี้และอื่นๆ (โปรดดูรายละเอียดในรูปที่ 9)

สี	ความเร็วสูงสุด
สีส้มอ่อน	ความเร็วระดับ 1
สีส้มเข้ม	ความเร็วระดับ 2

ชุดใบมีด (ความเร็วระดับ 2)



ก่อนเริ่มต้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ประกอบเครื่องตามที่แสดงในรูปภาพแล้ว 2

คุณสามารถใช้ชุดใบมีดเพื่อหั่น ผสม บด สับ หรือปั่นละเอียดส่วนผสมได้

หากต้องการนำเศษอาหารที่ติดกับใบมีดหรือด้านในโถออก โปรดใช้ไม้พายปาดส่วนเกินออกไปหลังจากที่คุณปิดเครื่องแล้ว

การใช้งาน/การทำงาน	วัตถุประสงค์การใช้งาน
บดเนื้อสัตว์/เนื้อมีไขมัน	ลูกชิ้น ทอดมันปลา เบอร์เกอร์
หั่นหั่นหอยใหญ่/สมุนไพร	ซอสซัลซ่า ซอสเพสโต้ หรือเครื่องตกแต่งอาหาร
บดสับถั่วหรือช็อกโกแลต	เครื่องโรยหน้าหรือตกแต่งอาหารประเภทสลัด ขนมปัง พุดดิ้ง
ปั่นถ้วยแบบละเอียด	เนยถั่วลิสงหรืออัลมอนต์
บดมันฝรั่ง	มันฝรั่งบด
ผสมและตี	ตีผสมแป้งเค้ก

หมายเหตุ

- ประกอบใบมีดเข้ากับโถก่อนใส่ส่วนผสมเสมอ
- ห้ามใช้ใบมีดเพื่อหั่นส่วนผสมที่แข็งมาก เช่น เมล็ดกาแฟ มันฝรั่งทอด และก้อนน้ำแข็ง เนื่องจากจะทำให้มีเสียงดังและความคม
- เมื่อหั่นชีส (ชนิดแข็ง) หรือช็อกโกแลต อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานนานเกินไป ไม่เช่นนั้น ส่วนผสมจะร้อนเกินไป เริ่มละลาย และจับตัวเป็นก้อน

อุปกรณ์เสริมสำหรับนวดแป้ง (ความเร็วระดับ 1)

ก่อนเริ่มต้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ประกอบเครื่องตาม ที่แสดงในรูปภาพแล้ว 3

หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ความเร็วระดับ 1 เพื่อเริ่มใช้งาน เมื่อแป้งขึ้นรูปแล้ว ให้หมุนปุ่มควบคุม การทำงานไปที่ความเร็ว 0 เพื่อหยุดใช้งาน

คุณสามารถใช้อุปกรณ์เสริมเพื่อบดแป้งสำหรับทำขนมปัง ขนมปังโรล ขนมอบ กุ๊กกี พาย และพาสต้า ได้อย่างสะดวกและรวดเร็ว

! ข้อควรระวัง

- นวดแป้งด้วยมือเท่านั้น ไม่แนะนำให้ใช้มือในการนวดแป้งซ้ำ เพราะอาจลดประสิทธิภาพการทำงานของเครื่องเตรียมอาหารได้
- อย่าใส่แป้งเกิน 500 กรัมต่อครั้ง เพราะอาจลดประสิทธิภาพการทำงานของเครื่องเตรียมอาหารได้

แผ่นมิด (ความเร็วระดับ 1)

ก่อนเริ่มต้น ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้เลือกใบมิดแผ่นกลมถูกต้องและประกอบตามรูปภาพ รูปที่ 4 และ 5

	ชื่อ	วัตถุประสงค์การใช้งาน
	ที่ตีไข่	ตีครีม คลุกเคล้า และผสม ส่วนผสมต่างๆ (เช่น มายองเนส ซอสฮอลแลนด์ และวิปครีม)
  	แผ่นมิดแบบสองด้าน	ด้านหนึ่งใช้หั่นฝอยและบดส่วนผสม (เช่น ชีส แครอท ช็อกโกแลต ฯลฯ) ส่วนอีกด้านใช้หั่นส่วนผสม (เช่น มันฝรั่ง แครอท ฯลฯ)
	ใบมิดหันแฟรนช์ฟราย	หากต้องการหั่นส่วนผสมให้เป็นชิ้นหนา

! ข้อควรระวัง

- โปรดหยิบถือใบมิดแผ่นกลมด้วยความระมัดระวัง เนื่องจากใบมิดมีความคมมาก
- อย่าใช้ใบมิดในการหั่นส่วนผสมที่แข็ง เช่น น้ำแข็ง
- ไม่ควรออกแรงกดที่ดันมากเกินไปเวลาที่คุณดันส่วนผสมลงในช่องใส่อาหาร

= หมายเหตุ

- ใส่ส่วนผสมลงในช่องใส่อาหารด้วยที่ดัน ใส่อาหารลงไปอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้ได้ผลดีที่สุด เมื่อคุณต้องปั่นส่วนผสมปริมาณมาก ให้ปั่นครั้งละน้อยๆ แล้วส่วนผสมที่ปั่นเสร็จแล้วออกในแต่ละครั้ง
- หากพบว่ายังมีเศษส่วนผสมหลงเหลืออยู่ คุณสามารถใช้สำหรับจามัดไปได้อีก

เครื่องปั่น (ความเร็วระดับ 2)



ก่อนเริ่มต้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ประกอบเครื่องตามที่แสดงในรูปภาพแล้ว 6

คุณสามารถใช้เครื่องปั่นเพื่อทำนมปั่น น้ำผลไม้ ชุป และซอสด้วยผลไม้ ผัก และน้ำหรือของเหลวอื่นๆ ได้นอกจากนี้ยังใช้ทำมายองเนสได้อีกด้วย

= หมายเหตุ

- อย่าเปิดฝาเพื่อหยอดหรือดูดใดๆ ลงในขณะเครื่องปั่นทำงานอยู่
- ประกอบห่วงกันรั่วซีมเข้ากับชุดใบมิดก่อนประกอบชุดใบมิดเข้ากับเครื่องปั่นทุกครั้ง
- หากต้องการเติมส่วนผสมที่เป็นของเหลวลงไประหว่างที่ปั่น ให้เทส่วนผสมลงในโถเครื่องปั่นผ่านช่องใส่อาหาร
- หั่นส่วนผสมเป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนคุณจะปั่นส่วนผสม
- หากคุณต้องการปั่นส่วนผสมปริมาณมาก ให้ปั่นส่วนผสมครั้งละน้อยๆ หลายครั้งแทนการปั่นส่วนผสมหลายๆ ในคราวเดียว
- เพื่อหลีกเลี่ยงการหกและเทอะ เมื่อคุณปั่นของเหลวที่อาจเป็นฟอง (เช่น นม) อย่าใส่ของเหลวในโถเครื่องปั่นเกิน 1 ลิตร
- ใส่ส่วนผสมลงในโถเครื่องปั่น โดยอย่าใส่สูงกว่าระดับที่ระบุ

* เคล็ดลับ

- สำหรับการบดแบบแห้ง เช่นทำผงเมล็ดกาแฟ ให้ใช้อุปกรณ์เสริมโอบด (CP0998) เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

ที่คั่นน้ำผลไม้ (ความเร็วระดับ 1)



ก่อนเริ่มต้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ประกอบเครื่องตามที่แสดงในรูปภาพแล้ว 7.

คุณสามารถใช้ที่คั่นน้ำผลไม้เพื่อคั่นน้ำผลไม้ได้อย่างรวดเร็วได้อย่างง่ายดาย เช่น ส้ม เลมอน และองุ่น



หมายเหตุ

- ใส่ตะแกรงสำหรับคั่นน้ำผลไม้ประเภทสับบนตัวจับบนโถ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนที่ยื่นออกมาบนตะแกรงได้ล็อกลงในของมือจับโถบรรจอาหารพอดี เมื่อตะแกรงถูกยึดเข้าที่ คุณจะได้ยินเสียงคลิก
- กดผลไม้ลงไปในกรวย หยดคั้นเพื่อเอากากออกจากตะแกรง หากจำเป็น เมื่อคุณคั้นเสร็จแล้ว หรือต้องการนำกากออกไปหมัมนุ่มควมคม ไปที่ความเร็วระดับ 0 และถอดโถพร้อมอุปกรณ์เสริมออกจากเครื่อง
- ไม่ควรรอแรงกดบนโถมากเกินไปเมื่อกดผลไม้ลง

โถบด (ความเร็วระดับ 2) (เฉพาะรุ่น HR7520 / HR7530)



ก่อนเริ่มต้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ประกอบเครื่องตามที่แสดงในรูปที่ 8

คุณสามารถใช้โถบดแห้งเพื่อบดเมล็ดกาแฟ เมล็ดพริกไทย ถั่ว สมุนไพร ผลไม้แห้ง และอื่นๆ ได้

สามารถบดผลไม้แห้ง เช่น มะเดื่อ และใช้เป็นท็อปปิ้งสำหรับโยเกิร์ต หรือทาขนมปังหรือบิสกิตของคุณได้ เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุดสำหรับมะเดื่อฝรั่งอบแห้ง ให้ใช้ความเร็วระดับ P หรือ 5 วินาทีที่ปริมาณสูงสุด 25 g.

5 การทำความสะอาด



คำเตือน

- ก่อนทำความสะอาดเครื่อง ให้ถอดปลั๊ก



ข้อควรระวัง

- คุณมีความคมมาก โปรดระมัดระวังเมื่อคุณทำความสะอาดใบมีดของเครื่องเตรียมอาหาร, ชุดใบมีดและใบมีดแผ่นกลมของเครื่องปั่น

- ทำความสะอาดชุดมอเตอร์ด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด
- ล้างชิ้นส่วนอื่นๆ ในน้ำร้อน (< 60°C) ด้วยน้ำยาล้างจานหรือเครื่องล้างจาน

6 การจัดเก็บ

- เก็บสายไฟไว้ในที่เก็บสายไฟในตัว (รูปที่ 11)
- จัดเก็บเครื่องในที่แห้ง
- ใส่อุปกรณ์เสริมขนาดเล็กลงในถาดจัดเก็บ (รูปที่ 12).



ข้อควรระวัง

- จัดเก็บใบมีดและแผ่นมีดด้วยความระมัดระวัง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคมใบมีด ใบมีดแผ่นกลม ไม่สัมผัสกับวัตถุแข็ง เพราะอาจทำให้คมมีดทื่อได้

7 การรับประกันและบริการ

หากคุณมีปัญหาการใช้งาน ต้องการขอรับบริการ หรือต้องการข้อมูล โปรดดูที่ www.philips.com/support หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้า Philips ในประเทศของคุณ หมายเลขโทรศัพท์ที่มีอยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการลูกค้า โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ Philips ในประเทศ

1 Important

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site www.philips.com/welcome.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Avertissement

- N'utilisez jamais vos doigts ou un objet pour introduire des ingrédients dans la cheminée de remplissage en cours d'utilisation. Utilisez exclusivement le poussoir.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension indiquée au bas de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Pour éviter tout accident, ne connectez jamais cet appareil à un programmeur.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche, le couvercle de protection ou toute autre partie sont endommagés ou présentent des fissures visibles.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du blender ou du bol, éteignez l'appareil et débranchez-le. Décollez

ensuite les ingrédients des parois à l'aide d'une spatule (non fournie).

- Soyez prudent(e) lorsque vous videz le bol, manipulez ou nettoyez les disques, les ensembles lames et le tamis de la centrifugeuse. Les bords sont très coupants.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché. Les lames sont en effet très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Laissez refroidir les aliments chauds (< 60 °C) avant de les traiter.
- Veillez à verser du liquide chaud avec précaution dans le robot ménager ou dans le blender, car une production soudaine de vapeur peut éjecter ce liquide hors de l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Attention

- Afin d'éviter tout accident dû à une réinitialisation inopinée du dispositif antisurchauffe, cet

appareil ne doit pas être alimenté par un appareil de connexion externe (par exemple, un minuteur) ou ne doit pas être connecté à un circuit régulièrement coupé par le fournisseur d'électricité.

- N'éteignez jamais l'appareil en tournant le bol mélangeur, le bol ou son couvercle. Pour éteindre l'appareil, vous devez toujours régler le sélecteur de vitesse sur 0.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- Attendez toujours l'arrêt complet des pièces en mouvement, puis mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant d'ouvrir le couvercle et d'atteindre toute pièce mobile.
- Si l'appareil doit être laissé sans surveillance, éteignez-le et débranchez-le systématiquement. De même, éteignez et débranchez l'appareil avant tout montage, démontage, nettoyage et changement d'accessoires, ainsi que

manipulation des pièces mobiles.

- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions et au tableau fournis dans ce manuel.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol ou le blender. Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse indiqués dans le mode d'emploi.
- Laissez toujours refroidir l'appareil après chaque utilisation.
- Certains aliments, comme les carottes, peuvent provoquer une décoloration de la surface des pièces. Cela est sans conséquence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Ces

altérations de la coloration disparaissent généralement avec le temps.

- Niveau sonore :
 $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM).

Recyclage

Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE).



Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

2 Vue d'ensemble (Fig. 1)

- ① Poussoir robot ménager
 - ② Couvercle robot ménager
 - ③ Ensemble lames
 - ④ Accessoire de pétrissage
 - ⑤ Disque émulsionneur
 - ⑥ Disque à frites (HR7530 uniquement)
 - ⑦ Disque double face
- A : Accessoire à trancher fin
B : Accessoire à râper fin
- ⑧ Axe d'entraînement

- ⑨ Bol du robot ménager
- ⑩ Cône presse-agrumes
- ⑪ Tamis presse-agrumes
- ⑫ Moulin (HR7520 / HR7530 uniquement)
- ⑬ Plateau de rangement (HR7530 uniquement)
- ⑭ Mesure graduée pour blender
- ⑮ Couvercle du blender
- ⑯ Bol du blender
- ⑰ Bague d'étanchéité
- ⑱ Ensemble lames amovible pour blender/moulin (HR7520 / HR7530 uniquement)
- ⑲ Bloc moteur avec bouton de commande

3 Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec les aliments.

Pour profiter de plus de conseils utiles et de recettes de base en ligne, vous pouvez :

- 1 Vous rendre sur www.philips.com.
- 2 Cliquer sur le bouton de recherche  de la page d'accueil.
- 3 Saisir votre référence produit HR7510/HR7520/HR7530 dans le champ de recherche.
- 4 Trouver ou télécharger les informations dont vous avez besoin parmi les résultats de la recherche.
- 5 Pour des idées de recettes, visitez www.philips.com/kitchen.

Protection thermique du moteur (protection d'arrêt automatique anti-surchauffe)

Votre robot ménager est doté d'une protection anti-surchauffe et anti-surintensité en cours d'utilisation.

En cas de surchauffe, il s'arrête automatiquement pour éviter des dommages au moteur.

Pour réinitialiser l'appareil, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Réglez le bouton sur la position 0, puis débranchez l'appareil.
- 2 Retirez certains ingrédients afin de réduire la charge.
- 3 Laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes.
- 4 Branchez de nouveau l'appareil et resélectionnez la vitesse souhaitée.

4 Utilisation de votre robot ménager

Assemblage général

Avant d'utiliser ou d'assembler un accessoire, assurez-vous que l'assemblage est conforme à la fig. 2 à 8.

- 1 Pour fixer le bol sur le bloc moteur, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- 2 Fixez sur le bol l'accessoire ou l'accessoire équipé de l'axe.
- 3 Placez les ingrédients dans le bol.

- 4 Placez le couvercle sur le bol et fermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Insérez ensuite le poussoir dans la cheminée de remplissage.
 - Pour les disques, introduisez les ingrédients dans la cheminée de remplissage au moyen du poussoir.
- 5 Branchez la fiche électrique.
- 6 Vérifiez la quantité d'ingrédients et le réglage recommandés à la fig. 9. Réglez le bouton sur la vitesse souhaitée.
- 7 Après utilisation, réglez le bouton sur 0 et débranchez l'appareil.

Guide de vitesse avec correspondance de couleurs

Pour des résultats parfaits à chaque utilisation, faites correspondre la couleur de l'accessoire à la même couleur de vitesse près de la zone du bouton.

Utilisez la vitesse 1 pour fouetter de la crème, battre des œufs, préparer des pâtisseries et des pâtes à pain. Utilisez la vitesse 2 pour hacher des oignons ou de la viande, préparer des smoothies et plus encore (reportez-vous à la fig. 9 pour plus de détails).

Couleur	Vitesse optimisée
Orange clair	Vitesse 1
Orange foncé	Vitesse 2

Ensemble lames (vitesse 2)

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 2.

Vous pouvez utiliser l'ensemble lames pour hacher, mélanger, émincer ou émietter des ingrédients, ou pour en faire de la purée.

Pour enlever les ingrédients qui s'accumulent sur la lame ou sur les parois intérieures du bol, utilisez une spatule pour retirer l'excédent après avoir éteint l'appareil.

Utilisation/ Application	Objet
Hacher de la viande/du poisson	Boulettes de viande, croquette de poisson, hamburger
Hacher des oignons/herbes	Sauce, pesto ou pour garniture
Émietter des noix ou du chocolat	Nappage ou garniture pour salades, pain, puddings
Réduire en purée des noix	Pâte d'amande ou beurre de cacahuète
Faire de la purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Mélanger et battre	Mélange de pâtes à gâteau



Remarque

- Insérez toujours l'ensemble lames dans le bol avant d'y ajouter des ingrédients.
- N'utilisez pas l'ensemble lames pour hacher des ingrédients durs, tels que des grains de café, du curcuma, des noix de muscade ou des glaçons. Cela pourrait émousser les lames.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous râpez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat car les ingrédients deviendraient trop chauds, commenceraient à fondre et à former des grumeaux.

Accessoire de pétrissage (vitesse 1)

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 3.

Réglez le bouton sur la vitesse 1 pour démarrer. Réglez le bouton sur la vitesse 0 pour stopper une fois que la pâte est formée.

Vous pouvez utiliser l'accessoire de pétrissage pour un pétrissage rapide et simple de votre pâte à pain, à petits pains, à pâtisseries, à cookies, à tartes et à pâtes.

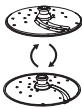


Attention

- Pour pétrir à nouveau, procédez uniquement à la main. Pétrir à nouveau dans le bol n'est pas recommandé car cela peut rendre le robot instable.
- Ne versez pas plus de 500 grammes de farine à la fois car cela peut rendre le robot instable.

Disques (vitesse 1)

Avant de commencer, assurez-vous de choisir le disque souhaité parmi la liste suivante et de l'assembler sur l'appareil conformément aux Fig. 4 et 5.

	Nom	Objet
	Disque émulsionneur	Pour fouetter et émulsionner des ingrédients (par ex. de la mayonnaise, de la sauce hollandaise et de la crème fouettée.)
	Disque double face	Râpez des ingrédients (par ex. fromage, carotte, chocolat, etc.) avec une face et coupez des ingrédients avec l'autre face (par ex. pomme de terre, carottes, etc.)
	Disque à frites	Pour couper des ingrédients en lamelles épaisses.



Attention

- Soyez prudent lorsque vous manipulez la lame du disque à trancher. Il est extrêmement coupant.
- N'utilisez jamais les disques pour traiter des ingrédients durs, tels que des glaçons.
- N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir après avoir introduit des ingrédients dans la cheminée de remplissage.



Remarque

- Introduisez les ingrédients dans la cheminée de remplissage au moyen du poussoir. Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière. Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.
- Si une petite quantité d'ingrédients demeure, vous pouvez l'utiliser pour d'autres recettes.

Blender (vitesse 2)



Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 6.

Vous pouvez utiliser le blender pour préparer des milk-shakes, jus, soupes et sauces à base de fruits, de légumes et d'eau ou d'autres liquides. Il peut également servir à préparer de la mayonnaise.



Remarque

- N'ouvrez jamais le couvercle et n'introduisez jamais vos doigts ou tout objet dans le blender pendant son fonctionnement.
- Veillez à toujours placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant de fixer ce dernier au blender.
- Pour ajouter des ingrédients liquides en cours de préparation, versez-les dans le blender par l'orifice de remplissage.
- Prédécoupez les ingrédients en petits morceaux avant de les traiter.
- Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions.
- Pour éviter tout risque d'éclaboussure : si vous préparez un liquide susceptible de mousser (par exemple du lait), ne versez pas plus d'1 litre dans le blender.
- Placez les ingrédients dans le blender sans dépasser le niveau maximal indiqué.



Conseil

- Pour mouder des ingrédients secs, par ex. mouder des grains de café, utilisez l'accessoire moulin (CP0998) pour un résultat optimal.

Presse-agrumes (vitesse 1)



Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 7.

Vous pouvez utiliser le presse-agrumes pour presser rapidement et simplement des agrumes tels que des oranges, des citrons et des pamplemousses.



Remarque

- Placez le filtre pour presse-agrumes sur l'axe dans le bol. Assurez-vous que la partie saillante du filtre s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol. Lorsque le filtre est correctement fixé, vous entendez un clic.
- Pressez l'agrumes sur le cône. Arrêtez de presser pour retirer la pulpe du filtre, si nécessaire. Lorsque vous avez terminé ou si vous voulez retirer la pulpe, réglez le bouton sur la vitesse 0 et retirez le bol de l'appareil avec les accessoires.
- N'exercez pas une pression trop forte sur le cône lorsque vous pressez des agrumes.

Moulin (vitesse 2) (HR7520 / HR7530 uniquement)



Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la fig. 8.

Vous pouvez utiliser le moulin pour hacher des grains de café, des grains de

poivre, des noix, des herbes, des fruits secs, etc.

Les fruits secs, comme les figes, peuvent être hachés et utilisés comme garnitures pour yaourt ou pour pain ou biscuit.

Pour un résultat optimal lors du hachage de figes de Turquie séchées, utilisez 25 g maximum à la vitesse **P** pendant 5 secondes.

5 Nettoyage



Avertissement

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.



Attention

- Les lames sont coupantes. Soyez prudent(e) lorsque vous nettoyez l'ensemble lames du robot ménager, l'ensemble lames du blender et les disques.

- 1 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- 2 Nettoyez les autres pièces à l'eau chaude (< 60 °C) avec un peu de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.

6 Stockage

- 1 Rangez le cordon d'alimentation dans son compartiment intégré (fig. 11).
- 2 Rangez l'appareil dans un endroit sec.
- 3 Mettez les petits accessoires dans le plateau de rangement (fig. 12).



Attention

- Manipulez les lames et les disques avec précaution lors du rangement. Évitez de cogner les parties coupantes des lames et des disques contre des objets durs car cela pourrait les émousser.

7 Garantie et service

Si vous rencontrez un problème ou souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, rendez-vous sur le site Web www.philips.com/support ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

7 الضمان والخدمة

إذا واجهت أي مشكلة أو احتجت إلى خدمة أو معلومات،
فراجع www.philips.com/support أو اتصل بمركز
خدمة المستهلك التابع لشركة Philips في بلدك. رقم الهاتف
موجود في نشرة الضمان العالمية. في حال عدم وجود
مركز خدمة للمستهلك في بلدك، يرجى زيارة موزع منتجات
Philips المحلي.

الخلاط (السرعة 2)



قبل البدء، تأكد من أنك تركب الأجزاء وفقاً للصورة رقم 6.

يمكنك استخدام الخلاط لتحضير أنواع مخفوق الحليب والعصير وأنواع الحساء والصلصات باستخدام الفواكه والخضار والمياه أو غيرها من السوائل. يمكن أيضاً استخدامه لتحضير المايونيز.

ملاحظة

- لا تفتح الغطاء إطلاقاً لوضع يدك على أي شيء في الدورق عندما يكون الخلاط قيد التشغيل.
- جمع حلقة منع التسرب على وحدة الشفرة قبل توصيل وحدة الشفرة بدورق الخلاط.
- لإضافة المكونات السائلة أثناء الخلط، اسكبها في دورق الخلاط عبر فتحة التغذية.
- قطع المكونات الصلبة إلى قطع صغيرة قبل معالجتها.
- إذا أردت تحضير كمية كبيرة، يمكنك خلط دفعات صغيرة من المكونات بدلاً من خلط الكمية الكبيرة في الوقت نفسه.
- لتفادي التسرب: عند خلط سائل يميل إلى تشكيل رغوة (الحليب، مثلاً)، لا تضع أكثر من ليتر واحد من السائل في دورق الخلاط.
- ضع المكونات في دورق الخلاط من دون تجاوز إشارة المستوى الأقصى.

تلميح

- لاستخدام المنتج للطحن الجاف، على سبيل المثال، تحضير مسحوق حبوب القهوة، استخدم ملحق الطحن (CP0998) للحصول على أفضل النتائج.

المطحنة (السرعة 2)



(HR7530 / HR7520 فقط)

قبل البدء، تأكد من أنك تركب القطع وفقاً للصورة 8.

يمكنك استخدام المطحنة لغرم حبوب القهوة والفلفل والمكسرات والأعشاب والفواكه المجففة، الخ.

يمكن فرم الفواكه المجففة مثل التين واستخدامها كطبقة علوية لتزيين اللبن الزبادي أو مدها على الخبز أو البسكويت.

للحصول على أفضل النتائج أثناء فرم التين التركي المجفف،

استخدم كمية 25 غ كحد أقصى بسرعة P، وذلك لمدة 5 ثوانٍ.

5 التنظيف

تحذير



- افصل الطاقة عن الجهاز قبل تنظيفه.

تنبيه



- فحواص التقطيع حادة. يُرجى توخي الحذر عند تنظيف وحدة الشفرة في جهاز تحضير الطعام ووحدة الشفرة في الخلاط والأقراص.

1 نظف وحدة المحرك بقطعة قماش رطبة.

2 نظف القطع الأخرى بالمياه الساخنة (>60 درجة مئوية) باستخدام سائل تنظيف أو من خلال وضعها في الجالية.

6 التخزين

1 ادفع كبل الطاقة نحو مخزن الكبل المدمج (الصورة رقم 11).

2 ضع المنتج في مكان جاف.

3 ضع الملحقات الصغيرة في صينية التخزين (الصورة 12).

تنبيه



- قم بمسك الشفرات والأقراص بعناية أثناء تخزينها. تأكد من عدم ملامسة حواف التقطيع في الشفرات والأقراص للأشياء الصلبة. فقد يؤدي ذلك إلى التقليل من حدة الشفرة.

عصارة الحمضيات (السرعة 1)



قبل البدء، تأكد من أنك تركب الأجزاء وفقاً للصورة رقم 7.

يمكنك استخدام عصارة الحمضيات لعصر فواكه الحمضيات مثل الليمون والحمض والجريب فروت بسرعة وسهولة.

ملاحظة

- ضع مصفاة عصارة الحمضيات على عمود التدوير في الوعاء. تأكد من أن الفتحة على المصفاة مقلبة في فتحة مقبض الوعاء. ستسمع صوت طقطقة عند تثبيت المصفاة في مكانها بشكل صحيح.
- ضع الحمضيات على الشكل المخروطي واضغط عليها. قم بإيقاف تشغيل عملية العصر لإزالة اللب من المصفاة إلى الأمر. عند الانتهاء من العصر أو عندما تريد إزالة اللب، أدر المفتاح إلى السرعة وقم بإزالة الوعاء من الجهاز مع الملحقات المثبتة عليه.
- لا تضغط بشكل مفرط على الشكل المخروطي عندما تضع الحمضيات عليه.

تنبيه

- أعد العجن يدوياً فقط. لا ننصح بإعادة العجن في الوعاء، إذ قد يتسبب ذلك بجعل المعالج غير مستقر.
- لا تُضف أكثر من 500 غرام من الدقيق في دفعة واحدة، وإلا فقد الجهاز ثباته.

وحدة الشفرة (السرعة 2)

قبل البدء، تأكد من أنك تركب الأجزاء وفقاً للصورة رقم 2. يمكنك استخدام وحدة الشفرة لتقطيع المكونات أو خلطها أو فرمها أو تفكيكها أو هرسها.

لإزالة بقايا الطعام الملتصقة بالشفرة أو في داخل الوعاء، استخدم ملعقة لإزالتها بعض إيقاف تشغيل الجهاز.

الاستخدام/الاستعمال	الغرض
فرم اللحم/الأسماك	كربات اللحم وأقراص السمك المقلية والبرغر
فرم البصل/الأعشاب	الصلصة أو صلصة البيستو أو للزينة
تفكيك المكسرات أو قطع الشوكولاته	طبقات الزينة العلوية أو مكونات التزيين للسلطات والخبز وأنواع حلوى البودنغ
هرس المكسرات	معجون اللوز أو زبدة الفستق
هرس البطاطس	تحضير البطاطس المهروسة
الخلط والخفق	خلط خلطات قوالب الحلوى

ملاحظة

- ضع دائماً وحدة الشفرة في الوعاء قبل البدء في إضافة المكونات.
- لا تستخدم وحدة الشفرة لفرم مكونات صلبة، كحبوب البن والكرام وجوزة الطيب ومكعبات الثلج، إذ قد يؤدي ذلك إلى التقليل من حدة الشفرة.
- لا تدع الجهاز يعمل لفترة طويلة عند تقطيع الأجبان أو الشوكولاته (مكونات صلبة). وإلا، فقد تصبح هذه المكونات شديدة السخونة، وتبدأ بالنوبان وتتكون فيها الكتل.

الأقراص (السرعة 1)

قبل البدء، تأكد من اختيار القرص المطلوب من بين الأقراص التالية وركب الأجزاء وفقاً للصورة رقم 4 والصورة رقم 5.

الاسم	الغرض
قرص الاستحلاب	لخفق المكونات وخلطها واستحلابها (مثل المايونيز والصلصة الهولندية والقشدة المخفوقة).
قرص بوجهين	لفرم المكونات وبشرها (مثل الجبنة والجزر والشوكولاته وغيرها) بإحدى الجهتين، وتقطيع المكونات بالجهة الأخرى (مثل البطاطس والجزر وغيرها).
قرص البطاطس المقلية	لتقطيع المكونات إلى شرائح سميكة.

تنبيه

- يُرجى التعامل بحذر مع شفرة التقطيع الموجودة في القرص. إن حافة التقطيع حادة جداً.
- لا تستخدم إطلاقاً القرص لتقطيع المكونات الصلبة، كمكعبات الثلج مثلاً.
- لا تستخدم الضغط المفرط على الدافعة عندما تضغط لإدخال المكونات في أنبوب التغذية.

ملاحظة

- ضع المكونات في أنبوب التغذية باستخدام الدافعة. املاً أنبوب التغذية بطريقة متساوية للحصول على أفضل النتائج. إذا كنت تريد تحضير كمية كبيرة من المكونات، فيمكن وضع دفعات صغيرة وإفراغ الوعاء بين الدفعة والأخرى.
- عند العثور على قطعة صغيرة من أحد المكونات، يمكنك استخدامها في أطباق أخرى.

ملحق العجن (السرعة 1)

قبل البدء، تأكد من أنك تركب الأجزاء وفقاً للصورة رقم 3. قم بتدوير المفتاح إلى السرعة 1 للبدء. قم بتدوير المفتاح إلى السرعة 0 للتوقف عندما تصبح العجينة جاهزة.

يمكنك استخدام ملحق العجن لتحضير عجينة الخبز والفائف والمعجنات والكوكيز والفطائر والباستا بطريقة سريعة وسهلة.

3 قبل الاستخدام للمرة الأولى

نظّف القطع التي تلامس الطعام بشكل جيد قبل استخدام الجهاز والملحقات للمرة الأولى. لاكتشاف المزيد من التلميحات المفيدة والوصفات الأساسية عبر إنترنت، يمكنك:

- 1 الانتقال إلى الموقع www.philips.com.
- 2 انقر فوق زر البحث Q على الصفحة الرئيسية.
- 3 اكتب رقم المنتج HR7530/HR7520/HR7510 في مربع البحث.
- 4 اعثر على المعلومات التي تحتاج إليها وقم بتنزيلها من نتائج البحث.
- 5 للحصول على وصفات ملهمة، تفضل بزيارة www.philips.com/kitchen.

حماية المحرك من الحرارة (إيقاف تشغيل تلقائي للحماية من الحمل الزائد)

تم تصميم جهاز تحضير الطعام بحيث يكون محميًا من الإحماء المفرط وظروف التيار الكهربائي الزائد خلال الاستخدام. في حال وجود حمل زائد، سيتوقف تلقائيًا لتفادي إلحاق تلف بالمحرك.

لإعادة تعيين الجهاز، اتبع الخطوات أدناه:

- 1 قم بتدوير المفتاح إلى الوضعية 0 ثم افصله عن مصدر الطاقة.
- 2 أزل بعض المكونات لتخفيف الحمل.
- 3 اترك الجهاز ليبرد لمدة 20 دقيقة.
- 4 قم بتوصيل قابس الطاقة بمصدر التزويد بالطاقة وأعد تحديد السرعة المطلوبة.

4 استخدام جهاز تحضير الطعام

التجميع العام

قبل استخدام الملحقات أو تجميعها، تأكد من تجميعها وفقًا للصورة رقم 2 إلى 8.

- 1 قد يتدوير الوعاء باتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت طقطقة، لتثبيته على وحدة المحرك.
- 2 قم بتجميع الملحق أو الملحق المزود بمقبض وتثبيته في الوعاء.
- 3 ضع المكونات في الوعاء.
- 4 ضع الغطاء على الوعاء، وقم بتدوير الغطاء باتجاه عقارب الساعة لتثبيته حتى تسمع صوت طقطقة. ضع الدافعة في أنبوب التغذية.
- أما بالنسبة إلى الأفراس، فضع المكونات في أنبوب التغذية بواسطة الدافع.
- 5 وصل قابس الطاقة بمأخذ التيار الكهربائي.
- 6 تحقق من كمية المكونات والإعداد الموصى بهما في الصورة رقم 9. وقم بتدوير المفتاح إلى إعداد السرعة المطلوب.
- 7 بعد الاستخدام، قم بتدوير المفتاح إلى 0، ثم افصل الجهاز.

دليل مطابقة اللون بالسرعة

للحصول على نتائج مثالية في كل مرة، قم بمطابقة لون الملحق بلون السرعة نفسه بالقرب من منطقة المفتاح. استخدم السرعة 1 لخفق القشدة والبيض وتحضير المعجنات وعجين الخبز. استخدم السرعة 2 لتقطيع البصل وقرم اللحم وتحضير مشروبات الفاكهة وغيرها (لمزيد من التفاصيل، راجع الصورة 9).

اللون	السرعة الأمثل
برتقالي فاتح	السرعة 1
برتقالي داكن	السرعة 2

المجالات الكهرومغناطيسية (EMF)

يتوافق جهاز Philips هذا مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF).

إعادة التدوير

يشير هذا الرمز إلى أنه يجب عدم التخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية (2012/19/ EU)

اتبع القوانين المعتمدة في بلدك لجمع المنتجات الإلكترونية والكهربائية بطريقة منفصلة. يساعد التخلص من النفايات بطريقة صحيحة في منع العواقب السلبية على البيئة وصحة الأشخاص.

2 نظرة عامة (الصورة رقم 1)

- ① دافعة جهاز تحضير الطعام
- ② غطاء وعاء جهاز تحضير الطعام
- ③ وحدة الشفرة
- ④ ملحق العجن
- ⑤ قرص الاستحلاب
- ⑥ قرص البطاطس المقلية (HR7530 فقط)
- ⑦ قرص بوجيين
- A: للتقطيع الناعم
- B: للتقطيع إلى شرائط ناعمة
- ⑧ عمود التشغيل
- ⑨ وعاء جهاز تحضير الطعام
- ⑩ شكل مخروطي لعصارة الحمضيات
- ⑪ مصفاة لعصارة الحمضيات
- ⑫ مطحنة (HR7530 / HR7520 فقط)
- ⑬ صينية تخزين (HR7530 فقط)
- ⑭ كوب قياس للخلاط
- ⑮ غطاء الخلاط
- ⑯ دورق الخلاط
- ⑰ حلقة منع التسرب
- ⑱ وحدة شفرة قابلة للفك للخلاط/المطحنة (HR7530 / HR7520 فقط)
- ⑲ وحدة المحرك مع مقبض التحكم

أو غطائه. أوقف دائماً تشغيل الجهاز عن طريق تعيين محدد السرعة إلى 0. افصل الطاقة عن الجهاز مباشرة بعد الاستخدام.

انتظر دائماً توقف الأجزاء المتحركة عن التشغيل وأوقف تشغيل الجهاز وافصل الطاقة عنه قبل فتح الغطاء والوصول إلى أي من الأجزاء التي تتحرك عن الاستخدام.

أوقف تشغيل الجهاز دائماً وافصله عن مصدر الطاقة في حال تركه بدون مراقبة وقبل تجميعه أو فكّه أو تنظيفه أو تغيير الملحقات أو لمس الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، يجب تنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل جيد. راجع الإرشادات والجدول المتعلقين بالتنظيف والمتوفرين في هذا الدليل.

لا تستخدم أبداً أي ملحقات أو أجزاء من أي شركة مصنعة أخرى لا توصي بها Philips على وجه الخصوص. إذ يؤدي استخدام هذه الملحقات أو القطع إلى إبطال الضمان.

لا تتجاوز مؤشر المستوى الأقصى على الوعاء أو الدورق. اتبع الإرشادات المتعلقة بالكميات ووقت التحضير والسرعة كما هو مبين في دليل المستخدم.

دع دائماً الجهاز يبرد وصولاً إلى درجة حرارة الغرفة، بعد كل دفعة تعالجها.

قد تتسبب بعض المكونات مثل الجزر في تغيير الألوان على سطح الأجزاء. وليس لهذا الأمر أي تأثير سلبي على الأجزاء. يختفي هذا التغيير في الألوان عادةً بعد مرور بعض الوقت.

مستوى الضجيج: $L_c = 87$ ديسيبل [A]

1 مهم

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips!
للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips،
سجل منتجك على

www.philips.com/welcome

اقرأ دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز، واحتفظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

خطر

- لا تغمر وحدة المحرك بالماء ولا تغسلها تحت الصنبور.

تحذير

- لا تستخدم إطلاقاً أصابعك أو أي شيء آخر لدفع المكونات داخل أنبوب التغذية عندما يكون الجهاز قيد التشغيل. لا تستخدم سوى الدافعة.
- قبل توصيل الجهاز بالطاقة، تأكد من توافق الجهد الكهربائي المشار إليه في الجزء السفلي من الجهاز مع الجهد الكهربائي للطاقة المحلية.
- لا تعمل إطلاقاً على توصيل هذا الجهاز بمفتاح مزود بمؤقت، لتفادي الوصول إلى حالات خطيرة.
- لا تستخدم الجهاز في حال كان سلك الطاقة أو المقبس أو الغطاء الواقى أو أي قطع أخرى تالفة أو تظهر عليها تشققات.
- إذا كان سلك الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من قبل Philips أو مركز خدمة مხოو من قبل Philips أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- لا يمكن للأطفال استخدام هذا الجهاز. أبقِ الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن للأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق بالاستخدام

بطريقة آمنة وفي حال فهم المخاطر المرتبطة به.

- لا تترك إطلاقاً الجهاز قيد التشغيل بدون مراقبة.
- إذا التصق الطعام بدورق الخلاط أو وعائه، فأوقف تشغيل الجهاز وافصله الطاقة عنه. ثم استخدم ملعقة مسطحة (غير مرفقة) لإزالة الطعام ملتصق على الجوانب.
- توخّ الحذر عند تفريغ الوعاء أو الإمساك بالأقراص والشفرات ومصفاة العصارة أو تنظيفها. فحواف التقطيع حادة جداً.
- لا تلمس الشفرات ولا سيما عندما يكون الجهاز موصولاً بالطاقة. فالشفرات بالغة الحدة.
- إذا علقت الشفرات، فقم بفصل الطاقة عن الجهاز قبل إزالة المكونات التي تسببت في إعاقة عملها.
- دع المكونات الساخنة تبرد (> 60 درجة مئوية) قبل تحضيرها.
- يُرجى توخي الحذر إذا تم سكب سائل ساخن في جهاز تحضير الطعام أو الخلاط، إذ يمكن أن يتم قذفه إلى الخارج بفعل عملية التبخير المفاجئة.
- هذا الجهاز معد للاستخدام المنزلي فقط.
- تنبيه
- بهدف تفادي أي خطر ناجم عن إعادة تعيين القاطع الحراري عن غير قصد، يجب ألا يتم تزويد هذا الجهاز بالطاقة بواسطة جهاز فصل ووصل خارجي، كالمؤقت مثلاً، أو توصيله بدائرة كهربائية يتم تشغيلها وإيقاف تشغيلها بشكل منتظم من الأداة.
- لا تقم أبداً بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق تدوير دورق الخلاط أو الوعاء

