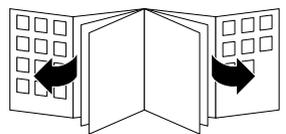


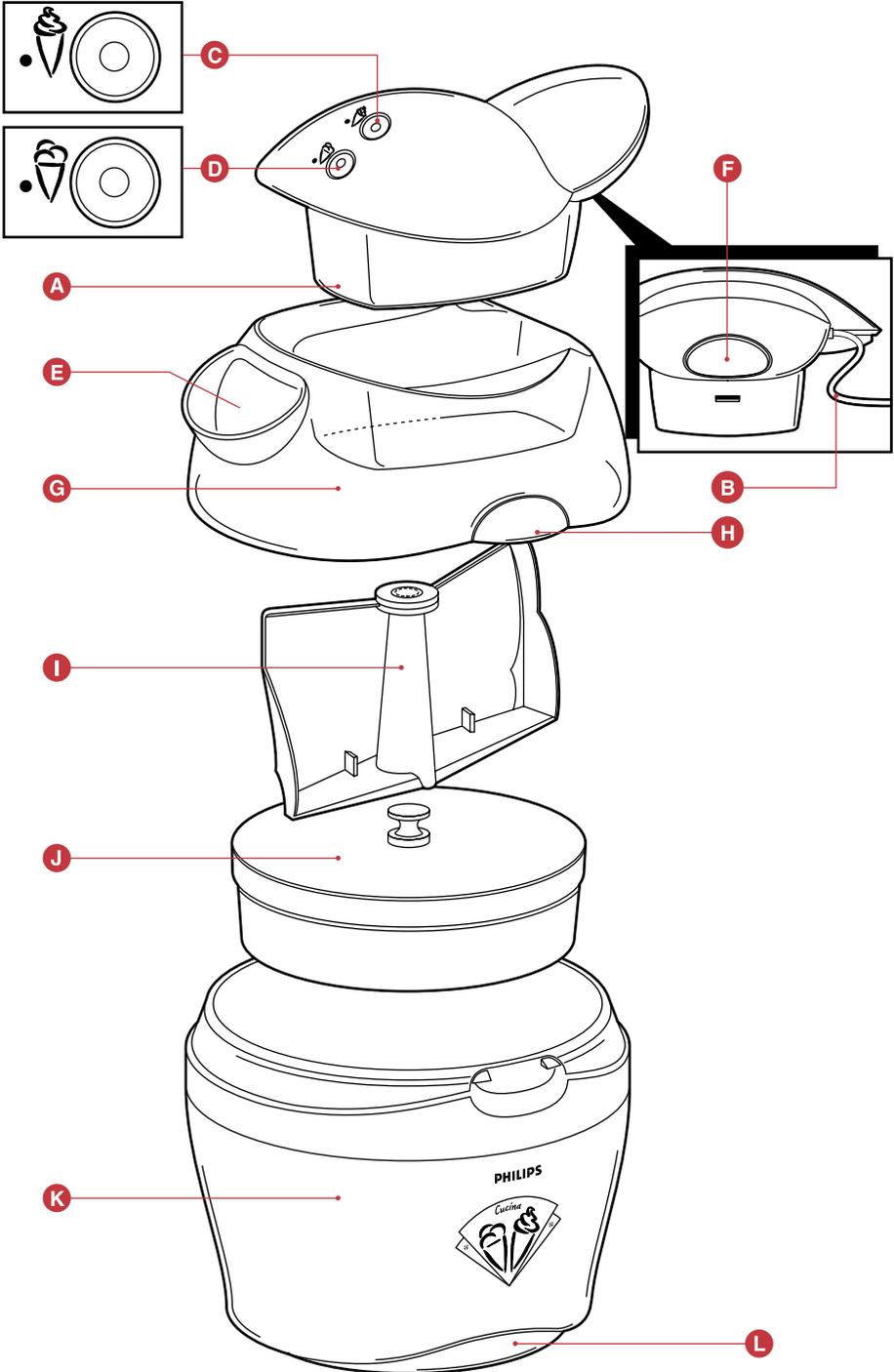
Cucina

HR2305



PHILIPS





HR2305

ENGLISH 6
ภาษาไทย 10

General description

- A** Motor unit
- B** Mains cord
- C** On/off button for soft ice cream
- D** On/off button for compact ice cream
- E** Filling opening
- F** Release button for removing the motor unit from the cover
- G** Transparent cover
- H** Clamps to fix the cover with motor unit to the bowl
- I** Stirrer
- J** Cooling disc
- K** Bowl
- L** Handgrips

Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

- ▶ Check if the voltage indicated on the base of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ When making ice cream, hygiene is of the utmost importance. Make sure that all parts of the ice-cream maker are entirely clean, especially the parts that come into contact with the ice-cream mixture.
- ▶ Prevent the ingredients from freezing onto the cooling disc to guarantee proper functioning of the stirrer.
 - Only put ingredients in the bowl while the stirrer is rotating.
 - Do not switch the appliance off until the ice cream is ready.
- ▶ Never insert an object, e.g. a spoon, into the bowl while the appliance is operating.
- ▶ Never exceed the quantities indicated in the recipes.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.

Safety shut-off function

The ice-cream maker is equipped with a safety shut-off function. After 120 minutes of operation and also if overloading occurs, the motor is switched off automatically.

Preparing for use

Freezing the cooling disc

Make sure the cooling disc is properly frozen when you put it in the ice-cream maker:

- 1** Make sure that the cooling disc is clean and dry.
- 2** Put the cooling disc in the freezer or in the freezer compartment of a fridge to cool it to the required temperature of $-18^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ or colder.
It will take 18 to 24 hours to freeze the cooling disc.

Do not place other objects on top of or against the cooling disc while it is being frozen.

- ▶ Store the cooling disc with the bottom pointing downwards in a well-closed plastic bag in the freezer to prevent ice from forming on the cooling disc. In this way the disc will always be ready for use.
- 3** Remove the cooling disc from the freezer after you have prepared the ingredients for the ice cream.

Using the appliance

How does the ice-cream maker work?

The ice-cream maker contains a frozen cooling disc. This disc quickly cools down the ingredients while the stirrer is rotating. The mixture is stirred until it has turned into ice cream.

The preparation time greatly depends on the type of ice-cream mixture and the temperature of the ingredients. Compact ice cream will take about 40 minutes, soft ice cream will be ready in approx. 20 minutes.

▶ *The cooling disc is filled with a non-toxic saline solution.*

1 Prepare the mixture of ingredients for the ice cream in a separate bowl.

Preferably use ingredients at fridge temperature.

▶ You can find delicious recipes and many tips in the separate recipe booklet!

Assembling the appliance

1 Remove the cooling disc from the freezer.

Make sure your hands are dry when handling the frozen cooling disc.

2 Check if the disc is properly frozen and free of ice.

- If the disc is properly frozen, its contents will have turned hard all over.
- If the disc is not properly frozen, you will hear a crunching sound when you press the bottom of the disc with your thumbs.
- If a thin film of white frost has developed on the cooling disc, you can remove it by means of wooden or plastic spatula. Do not use metal utensils for this purpose to prevent damage.

Do not rinse the frozen cooling disc, as this will cause a thick film of ice to develop on the outside of the disc right away!

3 Place the frozen cooling disc in the bowl of the ice-cream maker (fig. 1).

4 Insert the front edge of the motor unit into the cover (fig. 2).

5 Push the motor unit downwards into the cover until it locks into place (you will hear a click) (fig. 3).

6 Place the stirrer on the cooling disc (fig. 4).

7 Place the cover with the motor unit attached onto the bowl in the right position. Press the cover down until it locks into place and push the clamps towards the bowl until they snap home (you will hear a click) (fig. 5).

8 Put the mains plug in the wall socket.

The ice-cream maker is now ready for use.

Making ice cream

1 Before putting the ingredients in the bowl, switch the appliance on by pressing one of the two buttons.

This is necessary to prevent the ingredients from freezing onto the cooling disc right away.

▶ If you want to make soft ice cream, press the  button. The pilot light goes on (fig. 6).

The stirrer will start rotating at a relatively high speed to make the ice cream airy and voluminous.

▶ If you want to make solid ice cream, press the  button. The pilot light goes on (fig. 7).

The stirrer will start rotating at a relatively low speed to make the ice-cream solid.

2 Pour the mixture of ingredients into the bowl via the opening in the cover (fig. 8).

Never insert an object, e.g. a spoon, into the bowl while the appliance is operating.

3 Let the appliance operate until the pilot light starts blinking to indicate that the time required for preparing a standard quantity of ice cream has elapsed.

Making soft ice cream requires approx. 20 minutes and making compact ice cream approx. 40 minutes.

4 When the ice cream is ready, switch the appliance off by pressing the appropriate button again.

5 Unplug the appliance and remove the cover with the motor unit from the appliance.

6 Scoop the ice cream out of the bowl with a spoon or ice scoop (fig. 9).

► When scraping the last of the ice cream out of the bowl, use a plastic spoon to prevent damage to the cooling disc (fig. 10).

It is not possible to make another batch of ice cream right away, because the cooling disc must first be properly frozen again. If you want to be able to make two batches of ice cream in a row, you should order an extra cooling disc.

Tips

- Up to 10 minutes after switching the appliance on, you can still switch from making compact ice cream to making soft ice cream (or the other way around).
- If you have pressed the button for soft ice cream and have not switched the appliance off after 30 minutes, the appliance will reduce stirrer speed to keep the soft ice cream in optimal condition for some time.
- Do not switch the appliance off too early! If the appliance is switched off too soon, the ingredients may freeze onto the cooling disc, which will make it impossible for the stirrer to continue rotating.
- Do not let the ice-cream maker operate too long. Switch it off as soon as you see that the ice cream is starting to melt at the surface or on the sides.

After use

Disassemble the appliance and clean the parts after use.

1 Release the two clamps and lift the cover with the motor unit from the ice-cream maker (fig. 11).

2 Remove the stirrer from the cooling disc (fig. 12).

3 Press the release button and remove the motor unit from the cover (fig. 13).

4 Remove the cooling disc from the bowl (fig. 14).

Cleaning

1 Make sure the appliance is unplugged.

2 Clean the cover (without the motor unit!), the stirrer and the bowl in hot water with some washing-up liquid. Clean the cooling disc in lukewarm water (max. 40°C/100°F) with some washing-up liquid.

These parts are not dishwasher-proof!

3 Clean the motor unit with a damp cloth.

Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Replacement

The following accessories are available from your dealer:

- Transparent cover available under no. 4822 441 81116
 - Stirrer available under no. 4822 690 40297
 - Cooling disc available under no. HR2968 / 4822 511 90025
 - Bowl available under no. 4822 418 40973
- ▶ *Tip: An extra cooling disc (HR2968) will enable you to prepare larger quantities or two different flavours.*

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Troubleshooting

1 The appliance does not start operating.

- ▶ *There is a connection problem.*
- ▶ **Check if the plug has been inserted into the wall socket properly. Remove the mains plug from the wall socket and reinsert it.**
- ▶ *The cover has not been properly attached to the bowl.*
- ▶ **Press the cover down onto the bowl until it locks into place with a click.**

2 The stirrer does not rotate.

- ▶ *The appliance has not been switched on before the ingredients were added, causing the ingredients to freeze onto the cooling disc.*
- ▶ **Always switch the appliance on before putting the ingredients in the bowl.**

3 The cooling disc cannot be removed from the bowl.

- ▶ *The cooling disc has frozen onto the bottom and walls of the bowl.*
- ▶ **Allow the cooling disc to defrost for a few hours until it has come loose from the bottom and walls of the bowl. You can speed up this process by pouring some lukewarm water into the bowl.**

ลักษณะทั่วไป

- A แท่นมอเตอร์
- B สายไฟ
- C ปุ่มเปิด/ปิดสำหรับไอศกรีมเนื้อนุ่ม
- D ปุ่มเปิด/ปิดสำหรับ ไอศกรีมเนื้อแข็ง
- E ช่องสำหรับเติมส่วนผสม
- F ปุ่มปลดสำหรับถอดแท่นมอเตอร์ออกจากฝาครอบ
- G ฝาครอบแบบใส
- H ที่หนีบล็อคฝาครอบพร้อมแท่นมอเตอร์เข้ากับโต๊ะปั่น
- I ไม้พาย
- J แผ่นรองให้ความเย็น
- K โถสำหรับปั่นไอศกรีม
- L ตัวยับ

ข้อควรจำ

ควรอ่านคู่มือก่อนใช้งานและควรเก็บคู่มือไว้

- ▶ ตรวจสอบระดับแรงดันไฟฟ้าที่แสดงไว้ด้านล่างของตัวเครื่อง ซึ่งควรตรงกับแรงดันไฟฟ้าหลักภายในบ้านก่อนใช้เครื่องทำไอศกรีม
- ▶ หากสายไฟเกิดการชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับการแต่งตั้ง เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ▶ เมื่อต้องการทำไอศกรีม ความสะอาดและถูกสุขอนามัยเป็นสิ่งสำคัญที่สุด
- ▶ ก่อนลงมือทำไอศกรีมควรตรวจสอบให้แน่ใจก่อนว่าอุปกรณ์ทุกชิ้นได้ทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว โดยเฉพาะอุปกรณ์ที่ใช้ทำไอศกรีม
- ▶ ไม่ควรนำส่วนผสมแช่แข็งบนแผ่นรองให้ความเย็น เพื่อป้องกันไม้พายไม่ทำงาน
 - ใส่ส่วนผสมลงในโต๊ะปั่นขณะที่ไม้พายกำลังหมุนทำงาน
 - ไม่ควรปิดเครื่องทำไอศกรีม หากยังปั่น ไอศกรีมไม่เสร็จ
- ▶ ไม่ควรใส่วัตถุแปลกปลอม เช่น ช้อน ลงในโต๊ะปั่นขณะที่เครื่องทำไอศกรีมกำลังทำงาน
- ▶ ไม่ควรใส่ส่วนผสมเกินจากที่คู่มือได้กำหนดไว้
- ▶ ควรเก็บเครื่องทำไอศกรีมให้ห่างจากเด็ก

ฟังก์ชันตัดไฟอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย

เครื่องทำไอศกรีมนี้ประกอบไปด้วยฟังก์ชันตัดไฟอัตโนมัติ เพื่อรักษาความปลอดภัย โดยฟังก์ชันตัดไฟนี้จะทำงานโดยเมื่อใช้งานเครื่องทำไอศกรีมเกิน 120 นาทีหรือทำงานหนักมากเกินไป แท่นมอเตอร์จะทำการตัดไฟโดยอัตโนมัติทันที

การเตรียมเครื่องทำไอศกรีมสำหรับใช้งาน

การแช่แข็งแผ่นรองให้ความเย็น

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแผ่นรองให้ความเย็นแช่แข็งได้ที่เรียบร้อยแล้วก่อนนำมาใส่ลงในเครื่องทำไอศกรีม

- 1 ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแผ่นรองให้ความเย็นสะอาดและแห้ง
- 2 วางแผ่นรองให้ความเย็นลงในช่องแช่แข็งหรือช่องเย็นที่อยู่ภายในตู้เย็น โดยอุณหภูมิความเย็นควรอยู่ที่ 18°C/°F หรือเย็นมากกว่านั้น แช่แผ่นรองประมาณ 18 - 24 ชั่วโมง

ห้ามวางสิ่งของใดๆ ลงบนแผ่นรองให้ความเย็นขณะแช่แข็ง

- ▶ วางแผ่นรองให้ความเย็นโดยวางด้านฐานลงบนแผ่นพลาสติกภายในช่องแช่แข็ง เพื่อป้องกันเกล็ดน้ำแข็งเกาะบนแผ่นรอง
- 3 นำแผ่นรองให้ความเย็นออกจากช่องแช่แข็ง หลังจากเตรียมส่วนผสมสำหรับทำไอศกรีมเสร็จเรียบร้อยแล้ว

การใช้งานเครื่องทำไอศกรีม

เครื่องทำไอศกรีมทำงานอย่างไร

ภายในเครื่องทำไอศกรีมบรรจุด้วยแผ่นรองให้ความเย็น ทำให้ส่วนผสมเย็นตัวอย่างรวดเร็วขณะที่ไม้พายหมุนทำงาน คนส่วนผสมช้าๆจนกระทั่งเป็นเนื้อไอศกรีม

เวลาในการทำไอศกรีมขึ้นอยู่กับชนิดและอุณหภูมิของส่วนผสมที่ใช้ทำไอศกรีม โดยเฉลี่ยแล้วไอศกรีมเนื้อแข็งใช้เวลาในการปั่นประมาณ 40 นาที และไอศกรีมเนื้อนุ่มใช้เวลาในการปั่นประมาณ 20 นาที

▶ ผ่านรองให้ความเย็นนี้ปราศจากสารมีพิษ

1 เตรียมส่วนผสมที่จะใช้ทำไอศกรีมให้เรียบร้อย

เพื่อให้ได้ผลดี ควรใช้ส่วนผสมที่เย็น

▶ สามารถดูวิธีการทำไอศกรีมหลากรสได้จากคู่มือที่แนบมาให้

การใส่อุปกรณ์

1 นำผ่านรองให้ความเย็นออกจากช่องแช่แข็ง

ควรใช้มือแห้งจัดการน้ำน้ำแข็งที่เกาะผ่านรองให้ความเย็นออก

2 ตรวจสอบว่าผ่านรองเย็นและปราศจากน้ำแข็งเรียบร้อยแล้ว

- เมื่อแช่ผ่านรองให้ความเย็นได้ที่แล้ว สารที่อยู่ภายในจะแข็งตัว
- หากแช่ผ่านรองให้ความเย็นไม่เพียงพอ จะได้ยินเสียงหมอน้ำกระทุบอยู่ด้านล่างของผ่านรอง เมื่อใช้นิ้วนิ้วหัวแม่มือกด
- หากมีแผ่นน้ำแข็งสีขาวปกคลุมผ่านรองให้ความเย็น สามารถจัดการนำออกได้โดยใช้ไม้พายหรือพายพลาสติก ห้ามใช้เครื่องมือที่เป็นวัตถุ เพื่อป้องกันการเสียหาย

✗ ไม่ควรล้างผ่านรองให้ความเย็น เพราะอาจทำให้แผ่นน้ำแข็งที่เคลือบหลุดออกจากผ่านรองให้ความเย็นได้

3 วางผ่านรองให้ความเย็นลงในโถสำหรับปั่นไอศกรีม (ดังภาพ 1).

4 ใส่แท่นมอเตอร์ลงในฝาครอบ (ดังภาพ 2).

5 ใส่แท่นมอเตอร์โรตารี่วางบนฝาครอบจนกระทั่งล็อกเข้าที่ (ได้ยินเสียงดัง 'คลิก') (ดังภาพ 3).

6 วางไม้พายลงบนผ่านรองให้ความเย็น (ดังภาพ 4).

7 ปิดฝาครอบที่มีแท่นมอเตอร์ลงบนโถสำหรับปั่นไอศกรีมให้ถูกต้อง กดฝาปิดเพื่อทำการล็อก จากนั้นปิดตัวหนีบล็อกเข้ากับตัวโถปั่นอีกชั้นหนึ่ง (จะได้ยินเสียงดัง 'คลิก') (ดังภาพ 5).

8 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ

เครื่องทำไอศกรีมพร้อมทำงานแล้ว

การทำไอศกรีม

1 ควรกดปุ่มเปิดเครื่องก่อนนำส่วนผสมลงในโถปั่น โดยกดที่ปุ่มใดปุ่มหนึ่ง

เป็นสิ่งที่ต้องทำ เพื่อป้องกันส่วนผสมแข็งตัวบนผ่านรองให้ความเย็น

▶ หากต้องการทำไอศกรีมเนื้อนุ่ม กดปุ่ม 5@6.04จนสัญญาณไฟสว่างขึ้นมา (ดังภาพ 6).

ไม้พายจะเริ่มหมุนด้วยความเร็วสูง เพื่อให้ไอศกรีมฟูขึ้น

▶ หากต้องการทำไอศกรีมที่มีเนื้อแข็ง กดปุ่ม 5@6.05 จนสัญญาณไฟสว่างขึ้นมา (ดังภาพ 7).

ไม้พายจะเริ่มหมุนด้วยความเร็วต่ำ เพื่อให้ไอศกรีมมีเนื้อแข็ง

2 เหลือส่วนผสมในโถปั่นโดยผ่านทางช่องบนฝาครอบ (ดังภาพ 8).

✗ ไม่ควรใส่วัตถุของแข็ง เช่น ช้อน ลงในโถปั่นขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่

3 ปล่อยให้เครื่องทำไอศกรีมทำงานจนกระทั่งสัญญาณไฟกระพริบ เพื่อระบุเวลาที่ต้องการในการทำไอศกรีม

ไอศกรีมเนื้อนุ่มใช้เวลา 20 นาที และใช้เวลา 40 นาทีในการทำไอศกรีมเนื้อแข็ง

4 เมื่อทำไอศกรีมเสร็จเรียบร้อยแล้ว กดสวิทช์ปิดการทำงานโดยกดที่ปุ่มอีกครั้ง

5 ถอดปลั๊กไฟ แล้วถอดฝาครอบที่มีแท่นมอเตอร์ออกจากเครื่องทำไอศกรีม

6 ตักไอศกรีมออกจากโถปั่นด้วยช้อนหรือที่ตักไอศกรีม (ดังภาพ 9).

▶ เศษไอศกรีมที่เหลืออยู่ในโถปั่น ควรใช้ช้อนพลาสติกตักออก เพื่อป้องกันผ่านรองให้ความเย็นเสียหาย (ดังภาพ 10).

สามารถทำไอศกรีมได้เพียงหนึ่งครั้งเท่านั้น หากต้องการทำครั้งที่สอง ควรนำผ่านรองให้ความเย็นแช่แข็งก่อน แต่หากต้องการทำไอศกรีมสองครั้งภายในครั้งเดียว ควรแช่ผ่านรองให้ความเย็นให้แข็งยิ่งขึ้น

12 ภาษาไทย

แนะนำ

- หลังจากเปิดเครื่องนานกว่า 10 นาที สามารถเปลี่ยนการทำไอครีมเนื้อเข้มข้นเป็นไอครีมเนื้อนุ่มได้ (หรือในทางกลับกันได้)
- หากกดปุ่มสำหรับทำไอครีมเนื้อนุ่มนานเป็นเวลา 30 นาทีโดยไม่ทำการปิดสวิตช์เลย เครื่องทำไอครีมจะลดระดับความเร็วในการปั่นลง เพื่อให้ไอครีมมีเนื้อนุ่มตามที่ต้องการ
- ห้ามเปิดสวิตช์ก่อนเครื่องทำงานเสร็จ หากเปิดสวิตช์การทำงานเร็วเกินไป ส่วนผสมอาจแข็งติดแผ่นรองให้ความเย็น ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้ไม่พวย ไม่สามารถหมุนทำงานต่อได้ **ข้อ**- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำไอครีมทำงานนานเกินไป วิศวกรปิดการทำงานเมื่อไอครีมด้านบนหรือด้านข้างเริ่มละลาย

หลังจากใช้งาน

ถอดอุปกรณ์ออกจากตัวเครื่องแล้วทำความสะอาด

- 1 ปลดที่หนีบทั้งสองข้างออก จากนั้นถอดฝาครอบพร้อมแท่นมอเตอร์ออกจากเครื่องทำไอครีม (ดูภาพ 11).
- 2 ถอดไม้พวยออกจากแผ่นรองให้ความเย็น (ดูภาพ 12).
- 3 กดปุ่มปลดและถอดแท่นมอเตอร์ออกจากฝาครอบ (ดูภาพ 13).
- 4 นำแผ่นรองให้ความเย็นออกจากโถปั่น (ดูภาพ 14).

การทำความสะอาด

- 1 ตรวจสอบให้แน่ใจว่าถอดปลั๊กไฟออกจากตัวเครื่องเรียบร้อยแล้ว
 - 2 ทำความสะอาดฝาครอบ (ปราศจากแท่นมอเตอร์) ไม้พวยและโถปั่นด้วยน้ำอุ่นผสมสบู่เหลว ทำความสะอาดแผ่นรองให้ความเย็นด้วยน้ำอุ่น (สูงสุด 40°C/100°F) ผสมสบู่เหลว
- อุปกรณ์เหล่านี้ ไม่สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจานได้
- 3 ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดแท่นมอเตอร์ ห้ามจุ่มแท่นมอเตอร์ลงในน้ำ หรือเปิดน้ำประปาล้างเป็นอันขาด

การเปลี่ยนอุปกรณ์

สามารถหาซื้ออุปกรณ์ได้ตามตัวแทนของบริษัท

- ฝาครอบแบบโปร่ง no. 4822 441 81116
 - ไม้พวยสำหรับปั่นไอครีม no. 4822 690 40297
 - แผ่นรองให้ความเย็น no. HR2968 / 4822 511 90025
 - โถสำหรับปั่นไอครีม no. 4822 418 40973
- ▶ ช้อนแนะนำ : แช่แผ่นรองให้ความเย็น (HR2968) นานยิ่งขึ้น สามารถทำไอครีมจำนวนมากหรือทำไอครีมสองรสได้

การรับประกันและการบริการ

หากคุณมีปัญหาหรือต้องการทราบข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์หรือการบริการ โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของฟิลิปส์ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของบริษัทฟิลิปส์ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการอยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณ ไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัทฟิลิปส์ในประเทศ หรือติดต่อแผนกบริการของบริษัท Philips Domestic Appliances and Personal Care BV

การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

- 1 เครื่องทำไอครีมไม่ทำงาน
 - ▶ อาจเกิดจากการเชื่อมต่อมีปัญหา
 - ▶ ตรวจสอบว่าปลั๊กไฟต่อเข้ากับตัวรับบนผนังเรียบร้อยแล้วหรือไม่ หรือถอดปลั๊กไฟออกแล้วเสียบกลับเข้ากับตัวรับอีกครั้งหนึ่ง
 - ▶ ฝาครอบไม่ปิดลงบนโถปั่นไอครีม
 - ▶ กดฝาครอบลงบนโถปั่นจนกระทั่งได้ยินเสียงลีดดิ่ง 'คลิก'

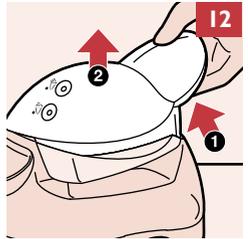
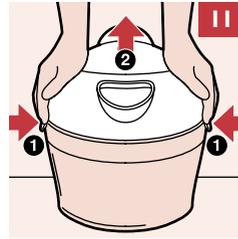
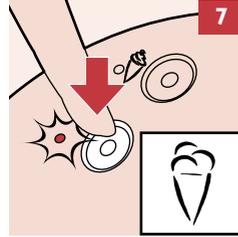
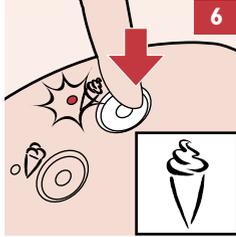
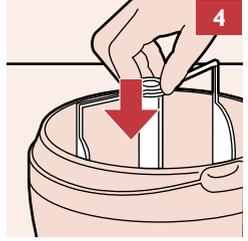
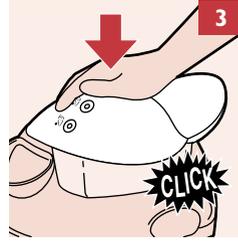
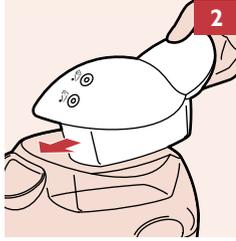
2 ไม้พ้อไม่หมุน

- ▶ ไม้พ้อได้เปิดสวิตช์การทำงานของเครื่องทำไอศกรีมก่อนใส่ส่วนผสม ทำให้ส่วนผสมแข็งติดแผ่นรองให้ความเย็น

● เปิดสวิตช์การทำงานของเครื่องทำไอศกรีมก่อนใส่ส่วนผสมลงในโถปั่น

3 ไม้สามารถถอดแผ่นรองให้ความเย็นออกจากโถปั่นได้

- ▶ เกิดจากแผ่นรองให้ความเย็นแข็งติดกับผนังด้านล่างของโถปั่น
- ควรรอประมาณ 2-3 ชั่วโมง เพื่อให้แผ่นรองละลายและหลุดออกจากผนังด้านล่างของโถปั่น เพื่อความรวดเร็ว สามารถเทน้ำอุ่นลงในโถปั่นได้





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 61911