

ENGLISH

General description (Fig. 1)

- A Normal speed button
- B Turbo speed button
- C Motor unit
- D Blender bar
- E Whisk coupling unit
- F Whisk
- G Chopper coupling unit
- H Chopper blade unit
- I Chopper bowl
- J Beaker

Important

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

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always unplug the appliance before you assemble, disassemble or make adjustments to any of the accessories.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not allow children to use the appliance without supervision.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the table.
- Avoid touching 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.
- Do not operate the hand blender for more than 60 seconds at a time when you blend or chop heavy loads. After these 60 seconds, let the appliance cool down sufficiently before you continue. None of the recipes in this user manual constitute heavy loads.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Preparing for use

- 1 Let hot ingredients cool down before you chop them or pour them into the beaker (max. temperature 80°C).
- 2 Cut large ingredients into pieces of approx. 2cm before you process them.
- 3 Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall socket.

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:

- blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

- 1 Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 2).
- 2 Immerse the blade guard completely in the ingredients (Fig. 3).
- 3 Press the normal or turbo speed button to switch on the appliance.
- 4 Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients (Fig. 4).

Chopper

The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

The blades are very sharp, so be very careful when you handle the blade unit. Be especially careful when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

- 1 Put the chopper blade unit in the chopper bowl (Fig. 5).
- 2 Put the ingredients in the chopper bowl.
- 3 Put the coupling unit onto the chopper bowl (Fig. 6).
- 4 Fasten the motor unit onto the chopper bowl ('click') (Fig. 7).
- 5 Press the normal or turbo speed button to switch on the appliance.

- If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, use a spatula or add liquid to loosen them.
- Always let the appliance cool down after you have used it to chop meat.

Whisk

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

- 1 Connect the whisk to the coupling unit (Fig. 8).
- 2 Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 9).
- 3 Put the ingredients in a bowl.

Tip: Use a large bowl for the best result.

- 4 Immerse the whisk completely in the ingredients. To avoid splashing, start processing at normal speed (Fig. 10).
- 5 Continue with turbo speed after approx. 1 minute.

Cleaning

Do not immerse the motor unit and the whisk coupling unit in water.

- 1 Unplug the appliance and detach the accessories.
- 2 Wipe the motor unit and the whisk coupling unit with a moist cloth.
- 3 Clean the beaker, the chopper bowl, the chopper blade unit, the chopper coupling unit and the whisk without coupling unit in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.

We advise you to remove the rubber ring from the chopper bowl before you clean it.

Note: You can also clean the blade unit of the blender bar and the whisk while they are still attached to the motor unit. To do so, immerse the blender bar or the whisk in hot water with some washing-up liquid and let the appliance run for a while.

You can order a mini chopper for HR1366 from your Philips dealer as an extra accessory.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 11).

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 find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Blending quantities and preparation times

Ingredients	Blending quantity	Time
Fruits & vegetables	100-200g	60 seconds
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60 seconds
Batters	100-500ml	60 seconds
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60 seconds

Chopping quantities and preparation times

Ingredients	Chopping quantity	Time
Boiled eggs	2pcs	4 x 1sec
Dry bread	80g	30sec
Dark chocolate	100g	20sec
Garlic	50g	5 x 1sec
Onions	200g	5 x 1sec
Meat & fish	200g	10sec
Herbs	30g	10sec
Cheese	200g	20sec
Nuts	200g	30sec

Whisking quantities and preparation times

Ingredients	Whisking quantity	Time
Cream	250ml	70-90sec
Egg whites	4 eggs	120sec

BAHASA MELAYU

Perihalhan umum (Gamb. 1)

- A Butang kelajuan biasa
- B Butang kelajuan turbo
- C Unit motor
- D Bar pengisar
- E Unit gandingan pemukul
- F Pemukul
- G Unit gandingan pencincang
- H Unit pisau pencincang
- I Mangkuk pencincang
- J Bikar

Penting

- Baca manual pengguna ini dengan berhati-hati sebelum anda menggunakan perkakas dan simpannya untuk rujukan masa depan.
- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesaluar kuasa setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
 - Jangan gunakan perkakas jika kord utama, plug atau bahagian lain sudah rosak.
 - Jika kord sesaluar rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
 - Sentiasa cabut plug perkakas dan sesaluar kuasa sebelum anda memasang, membuka, membaiki atau membuat pelarasan terhadap mana-mana aksesori.
 - Jangan sekali-kali tenggelamkan unit motor ke dalam air atau apa-apa cecair lain, mahupun membalaskannya di bawah air paip. Gunakan hanya kain lembap untuk membersihkan unit motor.
 - Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
 - Perkakas ini bukan dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
 - Kanak-kanak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas itu.
 - Jangan benarkan kanak-kanak menggunakan perkakas tanpa pengawasan.
 - Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan di rumah sahaja.
 - Jangan melebihi kuantiti dan masa memproses yang ditunjukkan dalam jadual.
 - Elakkan daripada menyentuh mata pisau, terutamanya apabila peralatan diplog masuk. Mata pisau amat tajam!
 - Jika pisau tersekat, cabut plug perkakas sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang menyekat pisau.
 - Jangan jalankan pengisar tangan lebih dari 60 saat setiap kali apabila anda mengisar atau mencincang muatan yang besar. Selepas 60 saat ini, biarkan perkakas menyejuk sekejap sebelum anda meneruskan. Tiada resipi dalam manual ini terdiri dari muatan yang besar.

Medan Elektro Magnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawai yang berhubung dengan medan elektromagnet (EMF). Jika dikendalikan dengan betul dan mematuhi arahan dalam manual pengguna ini, perkakas selamat untuk digunakan menurut bukti saintifik yang boleh didapati pada masa ini.

Sebelum penggunaan pertama

Bersihkan dengan rapi semua bahagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum anda menggunakan perkakas pada kali pertama (lihat bab 'Membersihkan').

Bersedia untuk menggunakannya

- 1 Biarkan bahan-bahan yang panas menyejuk sebelum anda mencincang atau menuangkannya ke dalam bikar (suhu maks. 80°C).
- 2 Potong bahan-bahan yang besar menjadi ketulan kecil anggaran 2cm sebelum anda memprosesnya.
- 3 Pasangkan perkakas dengan betul sebelum memasukkan plug ke dalam soket dinding.

Menggunakan perkakas

Pengisar kendalian tangan

Pengisar tangan dimaksudkan untuk:

- membancuh cecair, cth. hasil tenusu, sos, jus buah, sup, banchuan minuman dan minuman kocak.
- Mencampur bahan-bahan lembut, contohnya adunan lempeng atau mayones.
- Memurikan bahan yang telah dimasak, misalnya, untuk menyediakan makanan bayi.

- 1 Sambungkan bar pengisar pada unit motor ('klik') (Gamb. 2).
- 2 Rendamkan adang mata pisau sepenuhnya ke dalam bahan (Gamb. 3).
- 3 Tekan butang kelajuan biasa atau butang kelajuan turbo untuk menghidupkan perkakas.
- 4 Gerakkan perkakas ke atas dan ke bawah serta dalam bulatan dengan perlahan-lahan untuk mengadun bahan-bahannya (Gamb. 4).

Pencincang

Pencincang dimaksudkan untuk mencincang bahan-bahan seperti kacang, daging, bawang, keju keras, telur rebus, bawang putih, herba, roti kering dsb.

Mata pisau sangat tajam, oleh itu berhati-hati apabila anda mengendalik unit pisau. Beri perhatian yang lebih terutamanya apabila anda mengeluarkan unit pisau dari mangkuk pencincang, apabila anda mengosongkan mangkuk pencincang dan semasa pembersihan.

- 1 Letakkan unit pisau pencincang ke dalam mangkuk pencincang (Gamb. 5).
- 2 Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk pencincang.
- 3 Letakkan unit gandingan di atas mangkuk pencincang (Gamb. 6).
- 4 Ketatkan unit motor pada mangkuk pencincang ('klik') (Gamb. 7).
- 5 Tekan butang kelajuan biasa atau butang kelajuan turbo untuk menghidupkan perkakas.

- Jika bahan-bahan terlekat pada dinding mangkuk pencincang, leaikannya dengan spatula atau dengan menambah cecair.
- Sentiasa biarkan perkakas menyejuk selepas anda menggunakannya untuk mencincang daging.

Pemukul

Pemukul bertujuan untuk memukul krim, memukul putih telur, pencuci mulut dsb.

- 1 Sambungkan pemukul pada unit gandingan (Gamb. 8).
- 2 Sambungkan unit gandingan pada unit motor ('klik') (Gamb. 9).
- 3 Masukkan ramuan ke dalam mangkuk.

Petua: Gunakan mangkuk besar untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

- 4 Rendamkan pemukul sepenuhnya ke dalam bahan. Untuk mengelakkan pencikam, mula memproseskannya pada kelajuan biasa (Gamb. 10).
- 5 Teruskan pada kelajuan turbo selepas lebih kurang 1 minit.

Pembersihan

Jangan rendamkan unit motor dan unit gandingan pemukul dalam air.

- 1 Cabutkan plug perkakas dan tanggalkan aksesori.
- 2 Lapkan unit motor dan unit gandingan pemukul dengan kain lembap.
- 3 Bersihkan bikar, mangkuk pencincang, unit pisau pencincang, unit gandingan pencincang dan pemukul tanpa unit gandingan dalam mesin pencuci pinggan mangkuk atau dalam air panas dengan sedikit sabun pencuci pinggan mangkuk. Dilarankan anda menanggalkan gelang getah dari mangkuk pencincang sebelum membersihkannya.

Note: Anda juga boleh membersihkan unit pisau bar pengisar dan pemukul semasa mereka masih terpasang pada unit motor. Untuk berbuat demikian, rendamkan bar pengisar atau pemukul dalam air panas dengan sedikit sabun pencuci pinggan mangkuk dan biarkan perkakas berjalan sebentar.

Aksesori

Anda boleh memesan pencincang mini bagi HR1366 dari wakil penjual Philips anda sebagai aksesori tambahan.

Alam sekitar

- Jangan buang perkakas bersama sampah rumah pada akhir hayatnya, tetapi bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan sedemikian anda akan membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 11).

Jaminan dan servis

Jika anda memerlukan maklumat atau menghadapi masalah, sila kunjungi laman web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips tempatan atau Jabatan Servis Syarikat Perkakas Domestik dan Penjagaan Diri Philips.

Kuantiti mengisar dan masa penyediaan

Ramuan:	Kuantiti membancuh	Tempoh
Buah-buahan & sayur-sayuran	100-200g	60 saat
Makanan bayi, sup & sos	100-400ml	60 saat
Adunan tepung	100-500ml	60 saat
Minuman kocak & minuman campur	100-1000ml	60 saat

Kuantiti mencincang dan masa penyediaan

Ramuan:	Kuantiti mencincang	Tempoh
Telur rebus	2 keping	4 x 1saat
Roti kering	80g	30saat
Coklat tanpa susu	100g	20saat
Bawang putih	50g	5 x 1saat
Bawang besar	200g	5 x 1saat
Daging & ikan	200g	10saat
Herba	30g	10saat
Keju	200g	20saat
Kacang	200g	30saat

Kuantiti memukul dan masa penyediaan

Ramuan:	Kuantiti memukul	Tempoh
Krim	250ml	70-90saat
Putih telur	4 biji telur.	120saat

한국어

각 부의 명칭 (그림 1)

- A 일반 속도 버튼
- B 터보 속도 버튼
- C 본체
- D 블렌더 바
- E 거품기 결합부
- F 거품기
- G 다지기 결합부
- H 다지기 칼날
- I 다지기 용기
- J 용기

중요 사항

- 본 제품을 사용하기 전에 이 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.
- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
 - 전원 코드를 손상된 경우, 또는 기타 부품이 손상된 경우에는 본 제품을 사용하지 마십시오.
 - 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지점에 의뢰하여 교체하십시오.
 - 액세서리를 분해, 조립 및 조정하기 전에 반드시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
 - 절대로 본체를 물 또는 다른 액체에 넣거나 흐르는 수도물로 세척하지 마십시오. 본체를 세척할 경우에는 젖은 수건만 사용하십시오.
 - 사람이 없는 상태에서 블렌더를 작동시켜 놓지 마십시오.
 - 신체의 일부 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임 질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
 - 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
 - 어린이가 혼자 제품을 사용하지 않도록 하십시오.
 - 본 제품은 가정용입니다.
 - 표에 표시된 용량 및 작동 시간을 초과하지 마십시오.
 - 특히 제품이 전원에 연결되어 있을 때는 칼날을 만지지 마십시오. 칼날은 매우 날카롭습니다.
 - 칼날에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 먼저 전원 코드를 뽑은 다음, 칼날의 움직임을 방해하는 음식물을 제거하십시오.
 - 많은 양의 재료를 섞거나 다질 경우에는 핸드 블렌더를 한 번에 60초 이상 작동하지 말고, 작동 후에는 제품의 열을 충분히 식하십시오. 이 사용 설명서의 요리법에 있는 재료는 항상 적당한 양을 기준으로 합니다.

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준을 준수합니다. 이 사용 설명서의 지침에 따라 적절하게 취급할 경우 이 제품은 안전하게 사용할 수 있으며 이는 현재까지의 과학적 증거에 근거하고 있습니다.

최소 사용 전

제품을 처음 사용하기 전에 음식과 닿는 부분은 깨끗이 세척하십시오('청소'란 참조).

사용 전 준비

- 1 뜨거운 재료는 블렌더 용기에 넣거나 섞기 전에 충분히 식하십시오(최고 온도 80° C).
- 2 큰 재료는 블렌더를 작동하기 전에 약 2cm 조각으로 잘라서 넣으십시오.
- 3 콘센트에 전원 코드를 꽂기 전에 제품을 올바르게 조립하십시오.

제품 사용

핸드 블렌더

핸드 블렌더의 용도:

- 유제품, 소스, 과일 주스, 스프, 혼합 음료 및 웨이크와 같은 액체의 블렌딩
- 팬케이크 반죽 또는 마요네즈와 같은 부드러운 재료 섞기
- 이유식과 같이 조리된 재료로 걸쭉한 음식 만들기

- 1 블렌더 바를 본체에 부착하십시오('찰락' 소리가 남) (그림 2).
- 2 칼날 보호대가 재료 속에 완전히 들어가도록 하십시오 (그림 3).
- 3 일반 속도 버튼 또는 터보 속도 버튼을 눌러 제품 전원을 켜십시오.
- 4 제품을 천천히 위 아래로 그리고 원을 그리듯이 움직여 재료를 섞으십시오 (그림 4).

다지기

다지는 견과류, 고기, 양파, 단단한 치즈, 삶은 계란, 마늘, 허브, 마른 빵 등과 같은 재료를 다질 때 사용합니다.

칼날이 매우 날카로우니 칼날부를 다룰 때는 조심하십시오. 다지기 용기에서 칼날부를 분리할 때, 다지기 용기를 비울 때, 그리고 세척 중에는 특히 조심하십시오.

- 1 다지기 칼날부를 다지기 용기에 넣으십시오 (그림 5).
- 2 재료를 다지기 용기에 넣으십시오.
- 3 다지기 용기에 결합부를 끼우십시오 (그림 6).
- 4 본체를 다지기 용기 위에 고정시키십시오('찰락' 소리가 남) (그림 7).
- 5 일반 속도 버튼 또는 터보 속도 버튼을 눌러 제품 전원을 켜십시오. 재료가 다지기 용기의 벽면에 붙으면 주걱으로 떼어내거나 액체를 약간 첨가하십시오.
- 6 고기를 다진 후에는 항상 제품의 열을 식하십시오.

거품기

거품기는 휘핑크림, 계란 흰자 거품, 디저트 등을 만들 때 사용하십시오.

- 1 거품기를 결합부에 연결하십시오 (그림 8).
- 2 결합부를 본체에 연결하십시오('찰락' 소리가 남) (그림 9).
- 3 재료를 그릇에 담으십시오.
- 4 도움말: 최상의 효과를 얻으려면 큰 용기를 사용하십시오.
- 5 거품기가 재료 속에 완전히 들어가도록 하십시오. 재료가 튀지 않도록 일반 속도에서 작동을 시작하십시오 (그림 10).
- 6 약 1분 후에 터보 속도로 전환할 수 있습니다.

청소

본체 및 거품기 결합부를 물에 담그지 마십시오.

- 1 액세서리를 분리할 때는 반드시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 2 본체와 거품기 결합부는 젖은 천으로 닦으십시오.
- 3 용기, 다지기 용기, 다지기 칼날, 다지기 결합부 및 거품기(결합부 제외)는 식기세척기나 소량의 세제를 푼 뜨거운 물에서 세척하십시오. 다지기 용기는 고무 링을 제거한 후 세척하는 것이 좋습니다.

참고: 블렌더 바 및 거품기 칼날을 본체에서 분리하지 않고 세척할 수 있습니다. 소량의 세제를 푼 뜨거운 물에 블렌더 바 및 거품기 칼날을 담근 상태에서 제품을 몇 초간 작동하십시오.

액세서리

미니 다지기는 HR1366의 추가 액세서리로 필립스 대리점에서 구매하실 수 있습니다.

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 11).

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스 전자 홈페이지(www.philips.co.kr)를 방문하시거나, 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스 센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. * (주)필립스전자: (02)709-1200 * 고객 상담실: (080)600-6600(수신자 부담)

블렌딩 용량 및 작동 시간

재료	블렌딩 용량	시간
과일 및 야채	100-200g	60초
이유식, 스프 및 소스	100-400ml	60초
반죽	100-500ml	60초
웨이프 및 혼합 음료	100-1000ml	60초

다지기 용량 및 작동 시간

재료	다지기 용량	시간
삶은 계란	2조각	1초씩 4회
마른 빵	80g	30초
다크 초콜릿	100g	20초
마늘	50g	1초씩 5회
양파	200g	1초씩 5회
육류 및 생선	200g	10초
허브	30g	10초
치즈	200g	20초
견과류	200g	30초

HR1366



PHILIPS



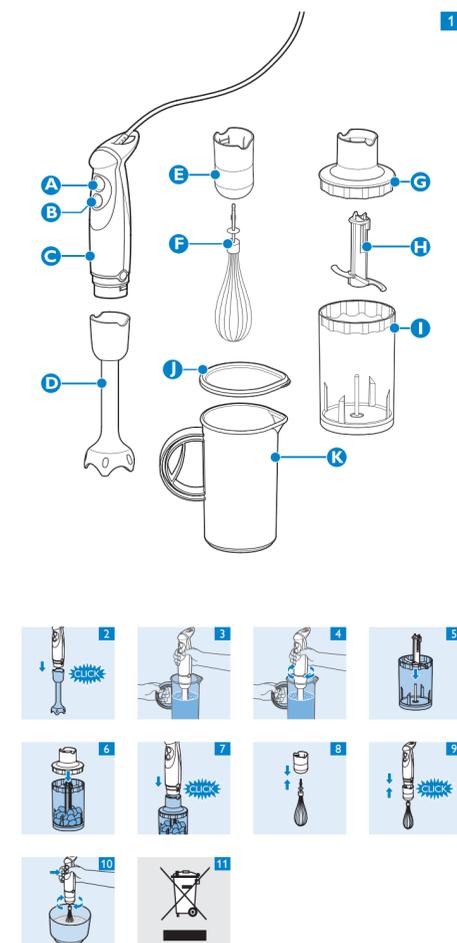
www.philips.com

100% recycled paper
100% paper recycle
4222.002.6760.1

거품내기 용량 및 작동 시간

재료	거품내기 용량	시간
크림	250ml	70-90초
계란 흰자	계란 4개	120초

제조번호 부여기준 : 필립스전자 제품의 제조번호는 모두 4자리로 되어 있습니다. 앞의 두 자리는 연도를 의미합니다. 나머지 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 즉, 1년은 52주로 나누어 순차적으로 구분합니다. 예) : 0512 → 2005년 12번째 주에 생산 0504 → 2005년 4번째 주에 생산



ภาษาไทย
คำแปลรวม (รูปที่ 1)
<div><ul style="list-style-type: none">ปุ่มความเร็วต่ำสุดปุ่มความเร็วทั่วไปชุดผสมBlender barชุดปั่นนมที่ปั่นนมชุดสำหรับปั่นชุดใบมีดปั่นโถปั่นตัวมีดสับ</div>
ชื่อทางการ
ความหมายโดยละเอียดขึ้นอยู่กับการใช้งานและบริบทเพื่อให้อา้งอิงในข้อต่อไป
<div><ul style="list-style-type: none">ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่ไม่ควรถูกแรงเค้นยี่ เมื่อสลับไฟ เปิดไฟเพื่อความปลอดภัยอย่าง ช่างเทคนิคหากขาไฟปลั๊กตอของเครื่องมีหลาย ความยาวไม่เพียงพอที่กริทธิพิสัย, ขุมขั้วกริทธิที่ได้รับอนุญาตจากพีอีดี หรือบุคคลที่ก่นการควบคุมจากพีอีดีดำเนินการเปลี่ยนไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งก่อนประกอบ, ถอดปลั๊กไฟ หรือปรับเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมไม่ควรมีน้ำมันผสมหรือของเหลวหรือของเหลวใดๆ และ ไม่ควรมีน้ำใกล้จะหกมีน้ำกระาที่ใส่เข้าไปในบริเวณที่ติดต่อกับท่าทางประกอบเข้ากันของตัวเครื่องไม่ควรมีสิ่งใดที่สอดเข้าไปหรือติดค้างอยู่ท่าทางทำงานโดยไม่ได้รับการอนุญาตไม่ควรมีวัตถุ (รวมถึงสิ่งใดก็ได้) ติดค้างท่าทางทำงานในบริเวณที่ติดต่อกับไฟที่ไม่ใช่ ไฟของประเภทการผสมและการรวมเข้าไว้เข้ารูปตัวมีดไปใช้งาน เริ่มตั้งแต่ในการควบคุมหรือเมื่อได้ดำเนินการในการใช้งานโดยผู้ที่มีคุณสมบัติในการความปลอดภัยผลิตภัณฑ์ได้รับการออกแบบเพื่อป้องกันไม่ให้มีเด็กๆเข้าไปเล่นได้ไม่ควรมีสิ่งใดที่เข้ากันได้โดยไม่ได้รับอนุญาตเครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะมีระดับการป้องกันในระดับครัวเรือนเท่านั้นห้ามยื่นส่วนนมลงในบริเวณที่ทำการวัดและใช้จากนั้นควรทิ้งไว้ในที่สาธารณะหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับไฟได้ เนื่องจากมีชิ้นส่วนที่เคลื่อนที่ เพราะไม่ปลอดภัยหากไม่แน่ใจผลิตภัณฑ์ ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อนใช้ฮารกที่ติดไปตลอดดำเนินการตามคำแนะนำมากกว่า ห้ามใช้งานเครื่องในรูปแบบที่เขียนบนฉลาก 60 วินาทีต่อการใช้งานหนึ่งครั้ง การถอดปลั๊กเครื่องหลังจากการใช้งานไป 60 วินาทีก่อนเริ่มใช้งานต่อ ควรตรวจสอบนมในผลิตภัณฑ์เมื่อตรวจสอบนมแล้วจำนวนของนม</div>
Electro Magnetic Fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของพีอีดี โคม่ามาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือ ผู้คนสามารถเพลิดเพลินได้ด้วยการปลอดภัยต่อสุขภาพที่ควรระวังจากอาคารทั่วไปปัจจุบัน

ก่อนใช้งานครั้งแรก
ควรทำความเข้าใจความปลอดภัยที่สัมพันธ์กับอาคาร ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก (ดูได้จาก การทำความสะอาด)
การเตรียมตัวก่อนใช้งาน
<div><ol style="list-style-type: none">ตรวจสอบให้แน่ใจว่านมหรือส่วนผสมอื่นที่คุณจะใส่หรือเทลงในถ้วยมีเทอร์ม (อุณหภูมิสูงสุด 80°C)ห้ามใส่ส่วนผสมขนาดใหญ่ให้มีขนาดเล็กลงประมาณ 2 ซม. ก่อนใส่ลงในเครื่องปั่นประกอบอุปกรณ์เข้าที่ให้เรียบร้อยก่อนเปิดเครื่องไฟฟ้าเข้าทำงานด้วย</div>
การใช้งาน
เรื่องมีอาหารขนาดเล็ก

เพื่อมีผลการการเคลือบที่ดียิ่งขึ้น:

- ผสมนมเหลวๆ ให้เข้ากัน เช่น นม, ชีส, น้ำผลไม้, ชีส, เครื่องดื่ม หรือชา
- ควรใส่ส่วนผสมอื่นก่อนใส่ไข่ขาว เช่น แป้งจากขนมเค้ก หรือส่วนผสม
- บดส่วนผสมแป้งให้ละเอียด เช่น อาหารสำหรับทารก

- ประกอบ Blender bar เข้ากับชุดผสม (คลิก) (รูปที่ 2)
- เทส่วนผสมลงไปในโถปั่นนมได้ (รูปที่ 3)
- กнопความเร็วเร็วปกติหรือปุ่มความเร็วเทอร์โบ เปิดเพื่อเครื่อง
- ปรับเครื่องปั่น - ลอยตัวช้าๆ และปรับวงกลม เพื่อปรับส่วนนม (รูปที่ 4)

เรื่องนมเต็ม
ที่นมเต็มใช้สำหรับนมเต็ม เช่น ชีส เต็ม หรือนม เนยแข็ง ใช้นม กระทั่ง ผสมไป ชมกับผลไม้ ฯลฯ
ปิดหลอดนม ในระหว่างเมื่อคุณดื่มปั่นนมได้ โดยเฉพาะในขณะที่คุณอยู่ในห้องอาหารโดยทันที หรือเมื่อคุณเวยจากที่สาธารณะ
<div><ol style="list-style-type: none">ไม่ปั่นนมเต็มในโถ (รูปที่ 5)ใส่ส่วนนมลงในโถใส่ชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อลงในโถปั่น (รูปที่ 6)โดยให้ชุดเครื่องปั่นโถเชื่อมเข้าด้วยกัน (คลิก) (รูปที่ 7)กнопความเร็วเร็วปกติหรือปุ่มความเร็วเทอร์โบ เปิดเพื่อเครื่อง - หากมีส่วนนมเต็มอยู่ใโถ โปรดถอดสายไฟออกควานไฟหากหรือมีเสียงของโถปั่นไป - ปิดสวิตช์เครื่องและหยุดหรือดึงจากไฟเพื่อความปลอดภัย</div>
ที่ปั่นนม

ที่ปั่นนมใช้สำหรับทำกับดื่มน้ำ ชีวชา หรือหวาน ฯลฯ

- ประกอบที่ปั่นนมเข้ากับชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อ (รูปที่ 8)
- คตชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อเข้ากับชุดผสม (คลิก) (รูปที่ 9)
- ใส่ส่วนนมลงในโถ

เคลือบผิวตัวโรตีความใหญ่เพื่อไฟโดยมีที่คุด
<div><ol style="list-style-type: none">เทส่วนผสมลงไปในโถปั่นนม และเริ่มยื่นส่วนนมที่ความเร็วปกติเพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมกระเด็น (รูปที่ 10)ปรับส่วนนมโดยใช้ความเร็วหรือที่ฟังก์ชันอื่นประมาณ 1 นาที</div>

การทำความสะอาด
ห้ามผสมอาหารและชุดชิ้นผสมลงในน้ำ
<div><ol style="list-style-type: none">ถอดปลั๊กไฟออก และถอดอุปกรณ์เสริมออกเช็ดทำความสะอาดชุดผสมเครื่องและชุดปั่นนมด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาดทำความสะอาดด้วยน้ำเกลือ, โยเกิร์ต, ชีส,น้ำปั่นนม, ชีสสำหรับปั่นนม และที่ปั่นนมใส่โถที่ไม่มีชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อในเครื่องล้างจานหรือล้างผสมนมถ้า</div>
ขอแนะนำให้ถอดชุดหมักยีสหรือถ้วยจากในชุดหมักอาหาร

หมายเหตุคุณสามารถทำความสะอาดชุดไม่มีตออง Blender bar และที่ปั่นนม ในกรณีที่เชื่อมต่อกับชุดผสมเครื่องได้โดย Blender bar หรือที่ปั่นนมลงในอ่างผสมนมถ้า และเปิดไฟเครื่องทำงานที่กระดะหนึ่ง

อุปกรณ์เสริม
คุณสามารถสั่งซื้อที่สัมพันธ์กับขนาดผลิตภัณฑ์ HR1366 จากตัวแทนจำหน่ายของพีอีดีเป็นอุปกรณ์เสริม
ภาชนะเคลือบ
<div><ul style="list-style-type: none">ห้ามใช้เครื่องรวมกับภาชนะในครัวอื่นด้วยไป เมื่อเสร็จของการอาหารให้ถอดมัน ควรทิ้งลงในกระดานที่นำเข้าไปใหม่ใหม่ได้ (ดูในคู่มือ) เพื่อช่วยรักษาการรับประกันผลิตภัณฑ์ (รูปที่ 11)</div>
การรับประกันและการบริการ

หากคุณมีคำถามหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของพีอีดีที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของพีอีดีที่ไปในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการ อยู่ในเอกสารแนบที่ส่งมาเกี่ยวกับประกันทั่วโลก) หากไม่ในประเทศของคุณ ไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์พีอีดีในประเทศ หรือติดต่อแผนกบริการของพีอีดี Philips Domestic Appliances and Personal Care BV

ปริมาณอาหารและระยะเวลาในการเตรียม		
ส่วนผสม	ปริมาณอาหาร	เวลา
เค้กและผลไม้	100-200 กรัม	60 วินาที
อาหารคาว, ชีสและชีส	100-400 มล.	60 วินาที
แป้งผสมกับนมแล้ว	100-500 มล.	60 วินาที
เชนและสิ่งอื่นแบบอื่น	100-1000 มล.	60 วินาที

ปริมาณอาหารและระยะเวลาในการเตรียม		
ส่วนผสม	ปริมาณอาหาร	เวลา
โยเกิร์ต	2 ฟอง	4 x 1 วินาที
ช็อกโกแลต	80 กรัม	30 วินาที
Dark chocolate	100 กรัม	20 วินาที
กระเทียม	50 กรัม	5 x 1 วินาที
หัวหอมใหญ่	200 กรัม	5 x 1 วินาที
ชีสและปลา	200 กรัม	10 วินาที
สมูทตี้	30 กรัม	10 วินาที
ชีส	200 กรัม	30 วินาที
ไข่	200 กรัม	30 วินาที

ปริมาณอาหารและระยะเวลาในการเตรียม		
ส่วนผสม	ปริมาณอาหาร	เวลา
เค้ก	250 มล.	70-90 วินาที
ชีวชา	ไข่ นี 4 ฟอง	120 วินาที

TIẾNG VIỆT

Mô tả tổng quat (Hình 1)
<div><div><div><div><div></div><div>ปุ่ม tốc độ bình thường</div></div></div><div><div><div></div><div>ปุ่ม tốc độ tuabin</div></div><div><div></div><div>Bộ phận mô-tơ</div></div></div><div><div><div></div><div>Thanh máy trộn</div></div><div><div></div><div>Bộ ghép nối đánh kem</div></div></div><div><div><div></div><div>Bộ phận đánh kem</div></div><div><div></div><div>Bộ ghép nối cắt</div></div></div><div><div><div></div><div>Bộ lưỡi máy cắt</div></div><div><div></div><div>Tô máy cắt</div></div></div><div><div><div></div><div>Cốc</div></div></div></div></div>

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

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối máy vào nguồn điện.
- Không được sử dụng máy nếu dây nguồn, phích cắm hay các bộ phận khác bị hỏng.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Luôn luôn rút phích cắm của thiết bị khỏi nguồn điện trước khi lắp, tháo rời, vệ sinh hoặc điều chỉnh bất cứ phụ kiện nào.
- Không những bộ phận mô-tơ vào trong nước hay vào bất kỳ chất lỏng nào khác, bạn cũng không được rửa nó dưới vòi nước. Chỉ dùng một miếng vải ẩm để lau bộ phận mô-tơ.
- Không được để thiết bị chạy mà không theo dõi.

- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc có dấu hiệu tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.

- Không để trẻ nhỏ sử dụng máy mà không có sự giám sát.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.
- Không nên vượt quá số lượng và thời gian chế biến được nêu trong bảng.
- Tránh chạm vào bộ dao cắt, đặc biệt khi máy đang được cắm điện. Các dao cắt rất sắc bén.
- Nếu dao cắt bị kẹt, rút phích cắm khỏi nguồn điện trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt dao cắt ra.
- Không sử dụng máy xay sinh tố bằng tay quá 60 giây mỗi lần khi trộn hoặc cắt mức tải nặng. Sau 60 giây, hãy để thiết bị nghỉ ngơi trước khi tiếp tục. Không có công thức nào trong hướng dẫn sử dụng được coi là tải nặng.

Từ trường điện (EMF)
Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến các từ trường điện (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng thiết bị này là an toàn.

Trước khi sử dụng lần đầu
Rửa sạch thật kỹ các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng thiết bị này lần đầu tiên (xem chương Làm sạch thiết bị).
Cách chuẩn bị, sử dụng máy
<div><ol style="list-style-type: none">Đề nguyên liệu nóng nguội trước khi cắt hoặc đổ chúng vào tô lớn (nhiệt độ tối đa là 80°C).Cắt nguyên liệu lớn thành từng miếng nhỏ khoảng 2cm trước khi chế biến.Lắp ráp thiết bị theo đúng cách trước khi cắm điện.</div>
Cách sử dụng máy
Máy xay sinh tố cầm tay

Máy xay tay được dùng để:

- trộn chất lỏng, ví dụ sản phẩm sữa, nước xốt, nước trái cây, xúp, các loại đồ uống thấp cấp.
- trộn các nguyên liệu mềm, như bột làm bánh hay sốt ma-don-ne.
- ghéi nhừ các thức ăn chín, ví dụ để làm thức ăn cho trẻ.

- Đặt bộ lưỡi cắt vào tô máy cắt (Hình 2).
- Nhúng hoàn toàn bộ phận bảo vệ lưỡi cắt vào trong nguyên liệu (Hình 3).
- Bấm nút tốc độ bình thường hoặc nút tốc độ tuabin để bắt máy.
- Di chuyển máy lên và xuống từ từ theo hình vòng tròn để trộn nguyên liệu (Hình 4).

Cài đặt máy
Cài đặt máy
Máy xay sinh tố cầm tay

- Máy xay tay được dùng để:
- trộn chất lỏng, ví dụ sản phẩm sữa, nước xốt, nước trái cây,xúp, các loại đồ uống thấp cấp.
- trộn các nguyên liệu mềm, như bột làm bánh hay sốt ma-don-ne.
- ghéi nhừ các thức ăn chín, ví dụ để làm thức ăn cho trẻ.

- Gắn thanh máy trộn vào bộ phận mô-tơ (nghe tiếng ‘click’) (Hình 2).
- Nhúng hoàn toàn bộ phận bảo vệ lưỡi cắt vào trong nguyên liệu (Hình 3).
- Bấm nút tốc độ bình thường hoặc nút tốc độ tuabin để bắt máy.
- Di chuyển máy lên và xuống từ từ theo hình vòng tròn để trộn nguyên liệu (Hình 4).

Cài đặt máy
Cài đặt máy
Máy xay sinh tố cầm tay

Máy cắt được dùng để cắt nguyên liệu như lạc, thịt, hành, phở mát cứng, trứng luộc, tỏi, gia vị, bánh mì khô, v.v..

- Đặt bộ lưỡi cắt vào tô máy cắt (Hình 5).
- Cho nguyên liệu vào tô trộn.
- Đặt bộ ghép nối lên trên tô máy cắt (Hình 6).
- Vặn chặt bộ phận mô-tơ vào tô trộn (nghe tiếng ‘click’) (Hình 7).
- Bấm nút tốc độ bình thường hoặc nút tốc độ tuabin để bắt máy.
- Nếu nguyên liệu dính vào thành của tô máy cắt, cây chúng ra bằng thìa hoặc bằng các thêm chất lỏng.
- Luôn để thiết bị nghỉ ngơi xuống sau khi sử dụng thiết bị để cắt thịt.

Bộ phận đánh kem
Cài định kem dùng để đánh kem, đánh lỏng trứng, món tráng miệng, v.v..
<div><ol style="list-style-type: none">Nối bộ phận đánh kem với bộ ghép nối (Hình 8).Nối bộ nối vào bộ phận mô-tơ (nghe tiếng ‘click’) (Hình 9).Cho các thành phần thức ăn vào trong một cái tô.</div>
Mẹo sử dụng tô làm đá có kết quả tốt ư.
<div><ol style="list-style-type: none">Nhúng hoàn toàn bộ phận đánh kem vào trong nguyên liệu. Để tránh làm bẩn, bắt đầu chế biến ở tốc độ bình thường (Hình 10).Tiếp tục với tốc độ tuabin sau khoảng 1 phút.</div>

Về sinh máy
Không những bộ phận mô-tơ và bộ phận ghép nối đánh kem vào nước.
<div><ol style="list-style-type: none">Rút phích cắm điện của thiết bị ra và tháo rời các phụ kiện.Lau sạch bộ phận mô-tơ và bộ phận ghép nối đánh kem bằng vải ẩm.Vệ sinh cối lớn, tô máy cắt, bộ phận lưỡi cắt, bộ phận ghép nối máy cắt và bộ phận cối nhỏ không có bộ ghép nối trong máy rửa chén hoặc trong nước ấm cùng với một chút dung dịch tẩy rửa.</div>
Chúng tôi khuyến bạn nên tháo vòng đệm cao su ra khỏi tô máy cắt trước khi làm vệ sinh.

Lưu ý: Bàn cũng có thể làm vệ sinh bộ phận lưỡi cắt của máy trộn và bộ phận đánh kem trong khi được gắn với bộ phận mô-tơ. Để làm vệ sinh các bộ phận này, nhúng máy trộn hoặc bộ phận đánh kem vào nước nóng cùng với một chút dung dịch tẩy rửa và để thiết bị chạy một lúc.

Phụ kiện
Bạn có thể đặt hàng máy cắt mini cho HR1366 từ địa lý Philips làm phụ kiện bổ sung.
Môi trường
<div><ul style="list-style-type: none">Không vứt thiết bị cùng chung với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó. Hãy đem nó đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như thế, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 11).</div>
Bảo hành & địa ch vụ

Nếu bạn cần biết thông tin hay gặp trực tiếp, vui lòng vào website của Philips tại www.philips.com hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành kèm theo gói). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của ở nước bạn, vui lòng liên hệ đại lý Philips địa phương bán hàng Dịch Vụ của Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Khối lượng ng và thời gian cắt		
Nguyên liệu:	Số lượng chế biến	Thời gian
Trái cây & rau	100-200g	60 giây
Thức ăn cho trẻ em, xúp & nước xốt	100-400ml	60 giây
Bột làm bánh	100-500ml	60 giây
Các loại đồ uống thấp cấp	100-1000ml	60 giây

Khối lượng ng và thời gian cắt		
Nguyên liệu:	Khối lượng cắt	Thời gian
Trứng luộc	2 mé	4 x 1 giây
Bánh mì khô	80g	30 giây
Sôcôla đen	100g	20 giây
Tỏi	50g	5 x 1 giây
Hành	200g	5 x 1 giây
Thịt & cá	200g	10 giây
Gia vị	30g	10 giây
Pho mát	200g	20 giây
Lạc	200g	30 giây

Khối lượng ng và thời gian đánh kem		
Nguyên liệu:	Khối lượng đánh kem	Thời gian
Kem	250ml	70-90 giây
Lòng trắng trứng	4 quả trứng	120 giây

繁體中文
一般說明 (圖 1)
<div><div><div><div><div></div><div>A 普通速按鈕</div></div></div><div><div><div></div><div>B 渦輪速按鈕</div></div><div><div></div><div>C 馬達座</div></div></div><div><div><div></div><div>D 攪拌器</div></div><div><div></div><div>E 打蛋器組合座</div></div></div><div><div><div></div><div>F 打蛋器</div></div><div><div></div><div>G 粉碎器組合座</div></div></div><div><div><div></div><div>H 切碎機刀組</div></div><div><div></div><div>I 攪拌棒</div></div></div><div><div><div></div><div>J 容器</div></div></div></div></div>
重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

- 在將產品連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電源電壓相符。
- 如果電線、插頭或其它附件受損，請勿使用本產品。
- 如果電線損壞，必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備同等資格的技師更換，以免發生危險。
- 在包裝、拆解或調整任何附件之前，請務必拔除本產品插頭。
- 不可將馬達座整個浸入水中或其他液體裡，亦不可放在水龍頭下沖洗；請以濕布清潔馬達座。
- 請勿讓產品在您的視線範圍外操作。
- 本產品不適合供下列人士 (包括小孩) 使用：身體官能或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者。他們需要有負責其安全的人員在旁監督，或指示產品的使用方法，方可使用。
- 請勿讓孩童將本產品當成玩具。
- 請勿允許孩童在無人監視的情況下使用本產品。
- 本電器用品僅供家用。
- 請勿超過表格中註明的食材用量與處理時間。
- 切勿觸碰刀片，尤其是當攪拌器插電時。刀片非常銳利。

- 如果刀片卡住，請先拔掉插頭，再將卡住刀片的食材取出。
- 當攪拌或切碎大量食材時，請不要連續操作超過 60 秒以上。使用超過 60 秒之後，請讓機器充分降溫之後再繼續使用。本使用手冊中的所有食譜均無處理大量食材。

電磁場 (EMF)
本飛利浦產品符合電磁場 (electromagnetic fields、EMF) 所有相關標準。若正確處理及依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有之科學文獻來看，使用本產品並無安全顧慮。
第一次使用前
第一次使用本產品前，請先徹底清潔會接觸食物的機身部分 (請參閱「清潔」章節)。
使用前準備
<div><ol style="list-style-type: none">請先讓高溫的食材冷卻後，再進行切碎或倒入容器中 (最高溫度 80 °C)。在進行處理之前，請先將大部份的食材切成約 2 公分大小。將插頭插入牆壁的插座之前，請先將本電器組裝妥當。</div>
使用此電器
手持式攪拌器

手持式攪拌器用途為：

- 攪拌液體，例如乳製品、醬汁、果汁、湯、調酒和奶昔等。
- 混合軟質食材，例如煎餅糊或美力滋。
- 攪攪煮熟的食物，例如製作嬰兒食品。

- 將攪拌器卡入馬達座 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 2)
- 將刀片組完全浸入食材中。(圖 3)
- 按下普通速按鈕或是渦輪速按鈕以啟動本產品。
- 將本產品慢慢地往上、往下或旋轉移動，以攪拌食材。(圖 4)

切碎機
切碎機用途為切碎食材，例如堅果、肉類、洋蔥、硬起司、水煮蛋、大蒜、藥草、乾麵包等等。
刀片非常銳利，因此請小心處理刀片座。特別是從切碎器攪拌槽中移除刀片座、倒出攪拌槽內食材以及清潔時要格外小心。
<div><ol style="list-style-type: none">將切碎機刀組置於攪拌槽中。(圖 5)將食材放入攪拌槽。將食材座置於攪拌槽之上。(圖 6)將馬達座卡進攪拌槽 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 7)按下普通速按鈕或是渦輪速按鈕以啟動本產品。</div>
<div><ul style="list-style-type: none">如果食材黏在攪拌槽槽壁，請使用抹布或用一點水將食材取下。絞肉之後，請略做停用本產品以讓機器降溫。</div>

打蛋器
打蛋器用途為打奶油、打蛋白、做甜點等等。
<div><ol style="list-style-type: none">將打蛋器連接至組合座。(圖 8)將組合座連接至馬達座 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 9)將食材放入攪拌槽中。</div>

打蛋器用途為打奶油、打蛋白、做甜點等等。

- 將打蛋器連接至組合座。(圖 8)
- 將組合座連接至馬達座 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 9)
- 將食材放入攪拌槽中。

提示：請使用大型攪拌槽以最佳效果。

- 請將打蛋器完全浸入食材。為避免食材飛濺，請按下普通速按鈕以普通速度開始處理食材。(圖 10)
- 大約 1 分鐘之後，可以改為以渦輪速度處理。

清潔
請將馬達座以及打蛋器組合座浸入水中。
<div><ol style="list-style-type: none">請務必拔除產品電源並將附件取下。使用濕布擦拭馬達座以及打蛋器組合座。以溫水加些許清潔劑清洗容器、攪拌槽、切碎機的刀組、切碎機組合座，不含組合座的打蛋器，或置入洗碗機中清洗。</div>
清洗前，建議先從攪拌槽上拆下橡膠圈。

注意：攪拌器的刀片座以及打蛋器可以在接於馬達座時清理，可將刀片座以及打蛋器浸泡到加入些許清潔劑的熱水中，並打開電源運作一段時間。

配件
您可以向飛利浦經銷商訂購迷你切碎機，作為 HR1366 的額外配件。

環境保護
<div><ul style="list-style-type: none">電器壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 11)</div>

保固與服務
若您需要相關資訊或有任何問題，請瀏覽飛利浦網站 www.philips.com ，或與您當地的飛利浦客戶服務中心 (您可以在全球保證書上找到連絡電話)。如果您當地沒有客戶服務中心，請洽詢當地飛利浦經銷商，或與飛利浦小家電服務部門聯繫。

攪拌食材用量與準備時間		
食材	攪拌食材用量	時間
水果與蔬菜	100 至 200 克	60 秒
嬰兒食品、湯與醬汁	100 至 400 毫升	60 秒
糊狀食材	100 至 500 毫升	60 秒
奶昔與調酒	100 至 1000 毫升	60 秒
切碎食材用量與準備時間		
食材	切碎食材用量	時間
水煮蛋	2 個	4 x 1 秒
乾麵包	80 克	30 秒
黑巧克力	100 公克	20 秒
大蒜	50 公克	5 x 1 秒
洋蔥	200 克	5 x 1 秒
魚和肉	200 克	10 秒
藥草	30g	10 秒
起司	200 克	20 秒
堅果	200 克	30 秒

攪打食材用量與準備時間		
食材	攪打食材用量	時間
奶油	250 毫升	70 至 90 秒
蛋白	4顆雞蛋	120 秒

简体中文

一般说明 (图 1)
<div><div><div><div><div></div><div>A 快速按钮</div></div></div><div><div><div></div><div>B 高速按钮</div></div><div><div></div><div>C 马达装置</div></div></div><div><div><div></div><div>D 搅拌棒</div></div><div><div></div><div>E 打蛋器组合装置</div></div></div><div><div><div></div><div>F 打蛋器</div></div><div><div></div><div>G 粉碎机组合装置</div></div></div><div><div><div></div><div>H 切碎器刀片组件</div></div><div><div></div><div>I 搅拌杯</div></div></div><div><div><div></div><div>J 大口径</div></div></div></div></div>
注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本用户手册，并妥善保管以供日后参考。

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果电源线、插头或其它部件受损，则不要使用产品。
- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由制造商或其维修部或厂商认可的专业技术人员来更换。
- 在拆、装或调校产品的任何附件之前，务必拔下电源插头。
- 切勿将马达浸入水或其它液体中，也不要自来水下冲洗。只能用湿布擦洗马达装置。
- 切勿让产品在无人看管的情况下运行。
- 本产品不可由肢体不健全、感觉或精神上无障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人员对他们使用本产品进行监督或提供相关指导。
- 应照顾好儿童，确保他们不会玩弄本产品。
- 不允许儿童在无人监督的情况下使用本产品。
- 本产品仅限于家用。
- 不要超出表中所示的份量 and 加工时间。
- 切勿触摸刀片，特别是产品插在电源上时。刀片非常锋利。
- 如果刀片被卡住，请先拔下电源插头，然后清除堵塞刀片的原料。
- 搅拌时割原料份量较大时，一次不要操作手持式搅拌机超过 60 秒钟。在操作 60 秒后，务必让产品充分冷却后才能继续使用。本用户手册中的食品制作方法不含大份量原料加工。

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并严格按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

初次使用之前
在初次使用之前，请彻底清洗与食品接触的部件（参见“清洗”一章）。
使用准备
<div><ol style="list-style-type: none">须将热的原料冷却后（最高温度 80 摄氏度），方可切割或将其倒入大口径杯加工。加工前，将大块原料切成 2 厘米见方。</div>

- 在将电源插头插入插座前，请先正确组装产品。

使用本产品
手持式搅拌机

手持式搅拌机适用于：

- 混合液体，如奶制品、调料、果汁、汤、混合饮料、鸡尾酒等。
- 混合软质材料，如薄饼面糊或蛋黄酱。
- 搅拌煮熟浓汤，如制作婴儿食品。

- 将搅拌棒安装到马达装置上（可听到咔嚓声）。(图 2)
- 将刀片罩完全浸入原料中。(图 3)
- 按下常速或高速按钮启动产品。
- 缓慢地上下来回晃动本产品，混合所有原料。(图 4)

切碎器
粉碎机适用于粉碎坚果、肉、洋葱、干酪、熟鸡蛋、蒜、香草、面包干等原料。
刀片非常锋利，拿取刀片组时一定要非常小心。从粉碎机中取出刀片组、清空粉碎机以及清洁产品时更要特别小心。
<div><ol style="list-style-type: none">把粉碎机刀片组放入粉碎机。(图 5)将原料倒入粉碎机。将粉碎机耦合装置放到粉碎机。(图 6)将马达装置固定在粉碎杯上（可听到咔嚓声）。(图 7)</div>

- 按下常速或高速按钮启动产品。
- 如果原料粘在搅拌杯壁上，应使用刮板或加些液体将其从杯壁上铲下。
- 切完生肉后，一定要让产品完全冷却。

打蛋器
打蛋器适用于搅打奶油、鸡蛋清、饭后甜点等。
<div><ol style="list-style-type: none">将打蛋器连接接到耦合装置。(图 8)将耦合装置连接到马达上（可听到咔嚓声）。(图 9)将混合料装到碗里。</div>

提示：使用大碗效果更好。