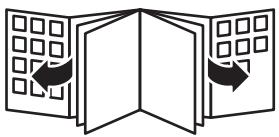


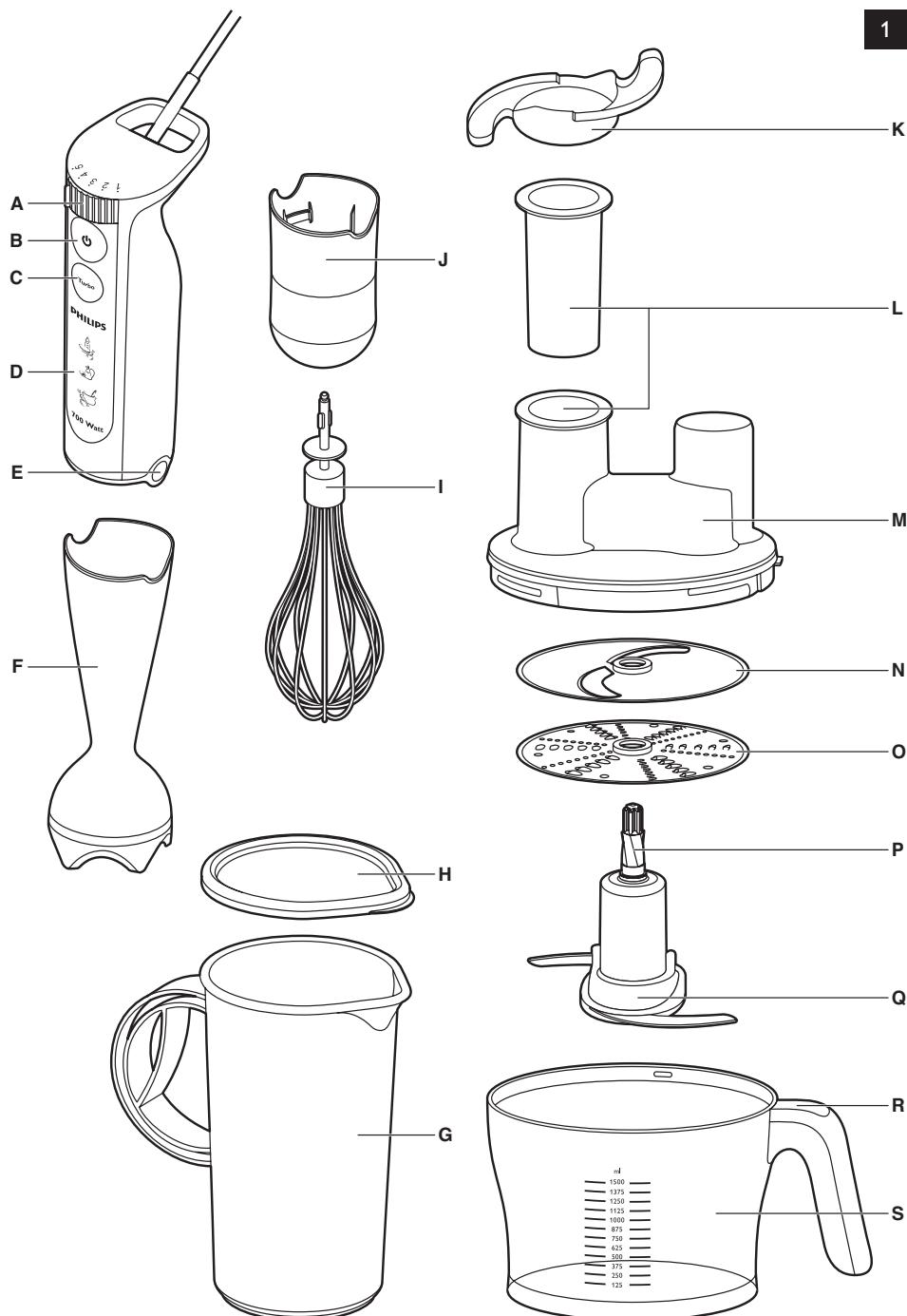
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1377



PHILIPS





ENGLISH	6
INDONESIA	12
한국어	18
BAHASA MELAYU	24
ภาษาไทย	31
TIẾNG VIỆT	36
繁體中文	42
简体中文	48
العربية	57
فارسی	63

Introduction

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.

General description (Fig. 1)

- A** Speed selector
- B** Normal speed button
- C** Turbo speed button
- D** Motor unit
- E** Release buttons
- F** Blender bar
- G** Beaker
- H** Beaker lid
- I** Whisk
- J** Whisk coupling unit
- K** Protective cover of blade unit
- L** Pusher
- M** Lid of bowl
- N** Combination disc (slicing/shredding)
- O** Tool holder
- P** Blade unit
- Q** Lid release button
- R** Bowl

Important

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

Danger

- 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.

Warning

- 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 plug, the mains cord 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.
- 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.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- Do not touch the blades of the blender bar; 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.
- Be very careful when you handle or clean the blade unit or the combination disc. Their cutting edges are very sharp. Be especially careful when you clean them and when you empty the bowl.

Caution

- Always unplug the appliance after use, before you change accessories or before you approach parts that move during use.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not exceed the maximum level indication on the bowl.
- Do not process more than three batches without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- The bowl is not suitable for use in microwave ovens.
- Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

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

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 Put the ingredients in the beaker.

See the table below for the recommended quantities and processing times.

Blending quantities and preparation times

Ingredients	Blending quantity	Time
Fruits & vegetables	100-200g	30sec.
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60sec.
Batters	100-500ml	60sec.
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60sec.

- 3** Immerse the blade guard completely in the ingredients to avoid splashing (Fig. 3).
- 4** Press and hold the normal or turbo speed button to switch on the appliance (Fig. 4).
 - When you use the normal speed button, you can adjust the speed with the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required. To select a different speed setting, turn the speed selector to the preferred setting before or while you press the normal speed button (Fig. 5).
 - When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.
- 5** Blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles (Fig. 6).

Food processor

Blade unit

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

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

- 1** Place the tool holder in the bowl (Fig. 7).
- 2** Remove the protective cover from the blade unit.
- 3** Put the blade unit on the tool holder (Fig. 8).
- 4** Put the ingredients in the bowl.

See the table below for the recommended quantities and processing times.

Chopping quantities, processing times and speed settings

Ingredients	Quantity	Time	Speed
Parsley	100g	30sec.	5
Onions & eggs	500g	7 x 1sec.(pulse)	1
Meat	300g	30sec.	Turbo
Parmesan	300g	~ 60sec.	Turbo
Nuts	500g	~ 30sec.	Turbo
Dark chocolate	200g	~ 45-60sec.	Turbo

- 5** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid anticlockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 9).
 - 6** Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click') (Fig. 10).
 - 7** Put the pusher in the feeding tube.
- Note: The pusher prevents spillage.*
- 8** Press and hold the normal or turbo speed button to switch on the appliance (Fig. 4).
- Note: If the ingredients stick to the wall of the bowl, release the button to switch off the appliance and loosen the ingredients with a spatula or add some liquid.*
- Note: Always let the appliance cool down after chopping meat with the blade unit.*
- 9** After processing, release the normal or the turbo speed button to switch off the appliance and wait until the blade unit has stopped rotating.

- 10** Press the lid release button on the bowl (1) and turn the lid clockwise to remove it (2). (Fig. 11)

Tips

- The appliance chops very quickly. Use the normal speed button or the turbo speed button. If you use the turbo speed button, use it briefly to prevent the food from becoming too finely chopped.
- 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.
- Do not use the blade unit to chop very hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.

Combination disc

The combination disc is intended for slicing and shredding vegetables like cucumber, carrots, potatoes, leek and onions and certain kinds of cheese. One side is intended for slicing and the other side for shredding. You can switch from slicing to shredding and the other way round by simply turning the disc.

Never process hard ingredients like ice cubes with the disc.

The cutting edges of the disc are very sharp. Do not touch them.

- 1** Place the tool holder in the bowl (Fig. 7).
- 2** Place the combination disc on the tool holder with the slicing or shredding side facing up, depending on the result you want. (Fig. 12)
- 3** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid anticlockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 9).
- 4** Put the ingredients in the feeding tube.
 - Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.
 - 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.
 - To shred cheese, e.g. Parmesan, Gouda or Emmentaler, the cheese should be at refrigerator temperature.
- 5** Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click') (Fig. 10).
- 6** Press and hold the normal or turbo speed button to switch on the appliance (Fig. 4).
- 7** Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.

Whisk

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

- 1** Connect the whisk to the coupling unit (Fig. 13).
- 2** Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 14).
- 3** Put the ingredients in a bowl.

Tip: Use a large bowl for the best result.

Whisking quantities and processing times

Ingredients	Quantity	Time
Cream	250ml	70-90sec.
Egg white	4 eggs	120sec.

Note: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

- 4 Immerse the whisk completely in the ingredients. To avoid splashing, start processing at normal speed by pressing the normal speed button. (Fig. 15)
- 5 Continue with turbo speed after approx. 1 minute by pressing the turbo speed button.

Cleaning (Fig. 16)

Do not immerse the motor unit, the whisk coupling unit or the lid of the bowl in water. Clean these parts with a moist cloth.

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

Clean the blender bar blades, the blade unit and the disc very carefully. Their cutting edges are very sharp.

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Press the release buttons on the motor unit to remove the blender bar, the whisk coupling unit or to detach the motor unit from the lid of the bowl.
- 3 Remove the detachable parts, if any.
- 4 See the separate cleaning table for further instructions.
- 5 Put the protective cover on the blade unit after cleaning.

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. 17).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
The appliance does not work.	This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 5 minutes. Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the overheat protection is activated too often
The motor unit gives off an unpleasant smell the first few times the appliance is used.	This is not unusual. If the appliance continues to give off this smell after a few times, check the quantities you are processing and the processing time.
The appliance makes a lot of noise, gives off an unpleasant smell, is too hot to touch, gives off smoke etc.	Stop using the appliance and unplug it. Go to the nearest Philips service centre or your dealer for assistance.

Recipes

Fruit bread recipe

- 150g dates
- 225g prunes
- 50g almonds
- 50g walnuts
- 100g raisins
- 200g whole rye flour
- 100g wheat flour
- 100g brown sugar
- 1 dash salt
- 1 sachet baking powder
- 300ml buttermilk

- 1** Put the ingredients, except the buttermilk, in the bowl in the following order: dates, prunes, almonds, walnuts, raisins, whole rye flour, wheat flour, brown sugar, salt and baking powder.
- 2** Carefully flatten the mass with your hands.
- 3** Add the buttermilk.
- 4** Mix the ingredients at the turbo setting for max. 5 seconds.
- 5** Put the mixed dough into a rectangular baking tin and bake it for 40 minutes at 170°C.

Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di www.philips.com/welcome.

Gambaran umum (Gbr. 1)

- A** Pemilih kecepatan
- B** Tombol kecepatan normal
- C** Tombol kecepatan turbo
- D** Unit motor
- E** Tombol pelepas
- F** Bilah blender
- G** Gelas
- H** Penutup gelas
- I** Kocokan
- J** Unit sambungan kocokan
- K** Tutup pelindung unit pisau
- L** Pendorong
- M** Tutup mangkuk
- N** Cakram Kombinasi (pengiris/pemarut)
- O** Tempat alat
- P** Unit pisau
- Q** Tombol pembuka tutup
- R** Mangkuk

Penting

Baca petunjuk pengguna ini dengan seksama sebelum menggunakannya dan simpanlah sebagai referensi nanti.

Bahaya

- Jangan sekali-kali merendam unit motor di air atau cairan lain atau membilasnya di keran. Gunakan kain lembap saja untuk membersihkan unit motor.

Peringatan

- Periksalah apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- Jangan menggunakan alat jika steker, kabel listrik atau komponen lain ada yang rusak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecacapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jangan sekali-kali menggunakan jari Anda atau benda (misalnya spatula) untuk mendorong bahan-bahan ke tabung pengisi ketika alat sedang bekerja. Hanya pendorong yang boleh digunakan untuk keperluan ini.
- Jangan sentuh pisau bilah blender, khususnya bila alat sudah dihubungkan ke stopkontak. Pisau-pisau ini sangat tajam.
- Jika pisau macet, cabut steker dari stopkontak sebelum mengeluarkan bahan makanan yang mengganjal pisau.

- Harap sangat berhati-hati saat memegang atau membersihkan unit pisau atau cakram kombinasi. Ujung pemotongnya sangat tajam. Berhati-hatilah terutama saat Anda membersihkannya dan saat Anda mengosongkan mangkuk.

Perhatian

- Selalu cabut alat dari stopkontak setelah menggunakan, sebelum Anda mengganti aksesoris atau sebelum mendekati bagian yang bergerak selama penggunaan.
- Alat ini hanya untuk keperluan rumah tangga.
- Jangan melebihi takaran dan waktu pengolahan seperti yang ditunjukkan dalam tabel.
- Jangan melebihi batas maksimum yang tertulis pada mangkuk.
- Jangan mengolah lebih dari tiga takaran tanpa henti. Biarkan alat mendingin hingga ke suhu kamar sebelum Anda melanjutkan pengolahan.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesoris atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasikan oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesoris atau komponen tersebut, garansi Anda menjadi batal.
- Mangkuk tidak cocok untuk digunakan dalam oven microwave.
- Jangan mengolah lebih dari 1 takaran tanpa henti. Biarkan alat mendingin hingga ke suhu ruang sebelum Anda melanjutkan pengolahan.

Medan elektromagnet (EMF)

Alat Philips ini mematuhi semua standar yang berkenaan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani dengan benar dan sesuai dengan instruksi petunjuk pengguna ini, alat tersebut aman digunakan berdasarkan pada bukti ilmiah yang kini tersedia.

Sebelum menggunakan alat pertama kali.

Bersihkan dengan saksama bagian-bagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebelum menggunakan alat untuk pertama kali (lihat bab "Membersihkan").

Menyiapkan penggunaan

- 1** Pasang alat dengan benar sebelum menancapkan steker ke stopkontak di dinding.
- 2** Potong bahan makanan yang besar menjadi potongan kecil kurang-lebih 2 cm sebelum mengolahnya.
- 3** Biarkan dingin dulu bahan makanan yang panas sebelum merajangnya atau menuangnya ke dalam gelas blender (suhu maks. 80°C).

Menggunakan alat

Blender tangan

Blender tangan dimaksudkan untuk:

- memblendir bahan cair seperti susu, saos, jus buah, sup, minuman campur, dan minuman kocok.
- mencampur bahan makanan lembut seperti adonan kue penekuk atau mayones.
- menghaluskan bahan makanan masak, misalnya untuk membuat makanan bayi.

- 1** Pasang bilah blender ke unit motor ("klik") (Gbr. 2).

- 2** Masukkan semua bahan ke dalam gelas.

Lihat tabel di bawah untuk takaran yang disarankan dan waktu pengolahan.

Takaran memblendern dan waktu pengolahan

Bahan-bahan	Takaran memblendern	Waktu
Buah & sayuran	100-200 g	30 dtk.
Makanan bayi, sup & saus	100-400 ml	60 dtk.
Adonan	100-500 ml	60 dtk.
Minuman kocok & minuman campur	100-1000 ml	60 dtk.

- 3** Pasang pelindung pisau dengan benar-benar sempurna pada bahan untuk menghindari cipratian (Gbr. 3).
- 4** Tekan dan tahan tombol kecepatan normal atau turbo untuk menyalaikan alat (Gbr. 4).
- Bila menggunakan tombol normal, Anda bisa menyesuaikan kecepatannya dengan pemilih kecepatan. Semakin cepat, semakin singkat waktu pengolahan yang diperlukan. Untuk memilih setelan kecepatan yang berbeda, putar pemilih kecepatan ke setelan yang dikehendaki sebelum atau sambil Anda menekan tombol kecepatan normal (Gbr. 5).
 - Bila Anda menggunakan tombol turbo, alat akan berputar dengan kecepatan maksimum. Dalam hal ini, Anda tidak bisa menyesuaikan kecepatannya dengan pemilih kecepatan.
- 5** Haluskan bahan dengan menggerakkan alat secara perlahan, naik-turun dan melingkar (Gbr. 6).

Pengolah makanan

Unit pisau

Unit pisau dimaksudkan untuk merajang bahan seperti kacang, daging, bawang merah/bombai, keju keras, telur rebus, bawang putih, rempah, roti kering dsb.

Pisau ini sangat tajam! Harap sangat berhati-hati saat Anda memegang unit pisau, terutama saat melepasnya dari mangkuk, saat mengosongkan mangkuk dan saat membersihkannya.

- 1** Tempatkan dudukan perkakas di dalam mangkuk (Gbr. 7).
- 2** Lepaskan tutup pelindung dari unit pisau.
- 3** Tempatkan bilah pisau pada dudukan perkakas (Gbr. 8).
- 4** Taruh bahan-bahan di dalam mangkuk.

Lihat tabel di bawah untuk takaran yang disarankan dan waktu pengolahan.

Takaran merajang, waktu pengolahan dan setelan kecepatan

Bahan-bahan	Kuantitas	Waktu	Kecepatan
Peterseli	100 g	30 dtk.	5
Bawang bombai & telur	500 g	7 x 1 dtk. (pulsa)	1
Daging	300g	30 dtk.	Turbo
Parmesan	300g	~ 60 dtk.	Turbo
Kacang-kacangan	500 g	~ 30 dtk.	Turbo
Coklat hitam	200 g	~ 45-60 dtk.	Turbo

- 5** Pasang tutupnya pada mangkuk (1). Putar tutupnya berlawanan arah jarum jam (2) untuk mengencangkan (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 9).

6 Kencangkan unit motor ke penutup mangkuk (hingga berbunyi ‘klik’) (Gbr. 10).

7 Masukkan pendorong dalam tabung pengisi.

Catatan: Pendorong akan mencegah tumpahan.

8 Tekan dan tahan tombol kecepatan normal atau turbo untuk menyalakan alat (Gbr. 4).

Catatan: Jika bahan makanan lengket pada dinding mangkuk, lepaskan tombol untuk matikan alat dan lepaskan bahan makanan tersebut dengan spatula atau tambahkan cairan.

Catatan: Selalu Biarkan alat menjadi dingin setelah merajang daging dengan unit pisau.

9 Setelah memproses, lepaskan tombol kecepatan normal atau turbo untuk mematikan alat dan tunggu hingga unit pisau berhenti berputar.

10 Tekan tombol pembuka tutup pada mangkuk (1), kemudian putar tutup searah jarum jam untuk melepaskannya (2). (Gbr. 11)

Tip

- Alat merajang dengan sangat cepat. Gunakan tombol kecepatan normal atau tombol kecepatan turbo. Jika Anda menggunakan tombol kecepatan turbo, gunakan sebentar saja agar makanan tidak dirajang terlalu halus.
- Jangan menjalankan alat terlalu lama sewaktu Anda merajang keju atau cokelat (keras). Bahan-bahan ini bisa menjadi terlalu panas, sehingga mulai meleleh kemudian menjadi menggumpal.
- Jangan gunakan unit pisau untuk merajang bahan yang sangat keras seperti biji kopi, kunyit, biji pala dan es batu, karena ini dapat menyebabkan pisau menjadi tumpul.

Cakram kombinasi

Cakram kombinasi dimaksudkan untuk mengiris dan memarut sayuran seperti timun, wortel, kentang, daun bawang dan bawang, dan keju jenis-jenis tertentu. Satu sisi dimaksudkan untuk memotong dan sisi lainnya untuk mengiris. Anda dapat berpindah dari mengiris ke memarut dan sebaliknya cukup dengan memutar cakram.

Jangan sekali-kali mengolah bahan yang keras seperti es batu dengan cakram.

Sisi-sisi pemotong pada cakram sangat tajam. Jangan sentuh sisi-sisi tersebut.

1 Tempatkan dudukan perkakas di dalam mangkuk (Gbr. 7).

2 Tempatkan cakram kombinasi pada tempat alat dengan sisi pengiris atau pemarut menghadap ke atas, sesuai hasil yang Anda inginkan. (Gbr. 12)

3 Pasang tutupnya pada mangkuk (1). Putar tutupnya berlawanan arah jarum jam (2) untuk mengencangkan (hingga berbunyi ‘klik’) (Gbr. 9).

4 Masukkan bahan dalam tabung pengisi.

- Potong-potong dulu bahan berukuran besar menjadi potongan kecil agar bisa masuk dalam tabung pengisi.
- Isilah tabung pengisi dengan merata untuk mendapatkan hasil terbaik.
- Apabila Anda harus mengolah jumlah bahan yang banyak, olahlah sebagian-sebagian dalam jumlah sedikit.
- Untuk memarut keju, seperti Parmesan, Gouda atau Emmentaler, keju harus berada pada suhu kulkas.

5 Kencangkan unit motor ke penutup mangkuk (hingga berbunyi ‘klik’) (Gbr. 10).

6 Tekan dan tahan tombol kecepatan normal atau turbo untuk menyalakan alat (Gbr. 4).

7 Tekan pendorong sedikit pada bahan-bahan dalam tabung pengisi.

Kocokan

Kocokan dimaksudkan untuk mengocok krim, putih telur, pencuci mulut dsb.

- 1** Pasang kocokan ke unit sambungan (Gbr. 13).
- 2** Pasang unit sambungan ke unit motor (hingga berbunyi ‘klik’) (Gbr. 14).
- 3** Masukkan bahan adonan ke dalam mangkuk.

Tip: Gunakan mangkuk besar untuk hasil terbaik.

Takaran mengocok dan waktu pengolahan

Bahan-bahan	Kuantitas	Waktu
Krim	250 ml	70-90 dtk.
Putih telur	4 butir telur	120 dtk.

Catatan: Jangan mengolah lebih dari 1 takaran tanpa henti. Biarkan alat mendingin hingga ke suhu ruang sebelum Anda melanjutkan pengolahan.

- 4** Pasang kocokan dengan benar-benar sempurna pada bahan. Untuk menghindari cipratkan, awali pengolahan pada kecepatan normal dengan menekan tombol kecepatan normal. (Gbr. 15)
- 5** Lanjutkan dengan kecepatan turbo setelah kurang-lebih 1 menit dengan menekan tombol turbo.

Membersihkan (Gbr. 16)

Jangan rendam unit motor, unit sambungan pengocok ata penutup mangkuk di dalam air. Bersihkan bagian-bagian ini dengan kain lembab.

Jangan sekali-kali menggunakan sabut gosok, bahan pembersih abrasif atau cairan agresif seperti bensin atau aseton untuk membersihkan alat.

Bersihkan pisau bilah blender, unit pisau, dan cakram dengan sangat hati-hati. Ujung pemotongnya sangat tajam.

- 1** Cabut steker alat dari listrik.
- 2** Tekan tombol pelepas pada unit motor untuk melepaskan bilah blender, unit sambungan kocokan atau untuk melepaskan unit motor dari penutup mangkuk.
- 3** Lepaskan semua bagian yang bisa dilepas, jika ada.
- 4** Lihat tabel pembersihan untuk instruksi lebih lanjut.
- 5** Letakkan tutup pelindung pada unit pisau setelah membersihkan.

Lingkungan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan. (Gbr. 17)

Garansi dan layanan

Jika Anda membutuhkan servis atau informasi atau mengalami masalah, harap kunjungi situs web Philips di **www.philips.com** atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda (Anda

dapat menemukan nomor teleponnya dalam leaflet garansi internasional). Jika tidak ada Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda, kunjungi dealer Philips setempat.

Pemecahan Masalah

Bab ini merangkum masalah-masalah paling umum yang mungkin Anda temui pada alat. Jika Anda tidak mampu mengatasi masalah dengan informasi di bawah, hubungi Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.

Masalah	Solusi
Alat tidak mau bekerja.	Alat ini dilengkapi dengan pelindung terhadap panas yang berlebihan. Jika terlalu panas, alat akan mati secara otomatis. Cabut steker alat dan biarkan dingin selama 5 menit. Kemudian pasang kembali steker ke stopkontak dinding dan hidupkan lagi. Harap hubungi dealer Philips atau pusat servis resmi Philips jika pelindung terhadap kepanasan diaktifkan terlalu sering.
Unit motor mengeluarkan bau yang tidak enak saat baru beberapa kali digunakan.	Ini hal yang biasa. Jika alat terus mengeluarkan bau yang tidak sedap setelah beberapa kali digunakan, periksa jumlah bahan yang Anda proses dan waktu prosesnya.
Alat bunyinya berisik, mengeluarkan bau menyengat, sangat panas apabila disentuh, berasap dll.	Hentikan penggunaan alat dan lepaskan steker dari stopkontak. Bawalah ke pusat servis Philips terdekat atau ke dealer Anda.

Resep

Resep roti buah

- 150 g kurma
- 225 g prune
- 50 g almond
- 50 g walnut
- 100 g raisin
- 200 g tepung gandum hitam
- 100 g tepung terigu
- 100 g gula merah
- Sedikit garam
- 1 sachet baking powder
- 300 ml buttermilk

- 1** Masukkan bahan-bahan, kecuali buttermilk, ke dalam mangkuk dengan urutan sebagai berikut: kurma, prune, almond, walnut, raisin, tepung gandum hitam, tempung terigu, gula merah, garam, dan baking powder.
- 2** Dengan hati-hati ratakan adonan dengan kedua tangan Anda.
- 3** Tambahkan buttermilk.
- 4** Campur bahan dengan setelan turbo selama maksimal 5 detik.
- 5** Masukkan adonan yang telah dicampur ke dalam loyang kotak dan panggang selama 40 menit dengan suhu 170°C.

제품 소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.co.kr에서 제품을 등록하십시오.

각 부의 명칭 (그림 1)

- A** 속도 조절기
- B** 일반 속도 버튼
- C** 터보 속도 버튼
- D** 본체
- E** 열림 버튼
- F** 블렌더 바
- G** 비이커
- H** 용기 뚜껑
- I** 거품기
- J** 거품기 결합부
- K** 칼날 보호 네개
- L** 누름 장치
- M** 용기 뚜껑
- N** 겸용 디스크(슬라이스/채썰기)
- O** 도구 훌더
- P** 칼날부
- Q** 뚜껑 열림 버튼
- R** 용기

중요사항

본 제품을 사용하기 전에 이 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

위험

- 절대로 본체를 물 또는 다른 액체에 넣거나 흐르는 수돗물로 세척하지 마십시오. 본체를 세척할 경우에는 젖은 수건만 사용하십시오.

경고

- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 플러그, 전원 코드 또는 기타 부품이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 사용자(어린이 포함)는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 지도와 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 제품이 작동하는 도중에는 손가락이나 주걱 등의 다른 물체를 사용하여 재료를 재료 투입구에 밀어 넣지 마십시오. 필요한 경우에는 누름봉만 사용하십시오.
- 특히 제품이 전원에 연결되어 있을 때는 블렌더 바의 칼날을 만지지 마십시오. 칼날은 매우 날카롭습니다.
- 칼날에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 먼저 전원 코드를 뽑은 다음, 칼날의 움직임을 방해하는 음식물을 꺼내십시오.
- 칼날 또는 겸용 디스크를 다루거나 세척할 때는 칼날이 매우 날카로우므로 주의해야 합니다. 특히 세척하거나 용기를 비울 때 주의하십시오.

주의

- 제품 사용 후, 액세서리 교환 시 또는 사용 중 움직이는 부품을 만질 때에는 항상 전원 코드를 먼저 뽑으십시오.
- 본 제품은 가정용입니다.
- 표에 표시된 용량 및 작동 시간을 초과하지 마십시오.
- 용기에 표시된 최대 수량을 초과하지 마십시오.
- 연속으로 세 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 실내 온도와 비슷해질 때까지 기다렸다가 다시 사용하십시오.
- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- 용기는 전자렌지에 사용할 수 없습니다.
- 연속으로 두 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 실내 온도와 비슷해 질때까지 기다렸다가 다시 사용하십시오.

전자기장(EMF)

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

최초 사용 전

제품을 처음 사용하기 전에 음식과 닿는 부품은 깨끗이 세척하십시오(‘청소’란 참조).

사용 전 준비

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

제품 사용**핸드 블렌더**

핸드 블렌더의 용도:

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

- 1 블렌더 바를 본체에 부착하십시오(‘찰칵’ 소리가 날) (그림 2).

- 2 용기에 재료를 넣으십시오.

권장량 및 작동 시간은 아래의 표를 참고하십시오.

블렌딩 용량 및 작동 시간

재료	블렌딩 용량	시간
과일 및 야채	100~200g	30초
이유식, 스프 및 소스	100~400ml	60초
반죽	100~500ml	60초
쉐이크 및 혼합 음료	100~1000ml	60초

20 한국어

- 3 재료가 뛰지 않도록 칼날 보호대가 재료 속에 완전히 들어가도록 하십시오 (그림 3).
- 4 일반 속도 버튼 또는 터보 속도 버튼을 누른 채로 유지하여 제품 전원을 켜십시오 (그림 4).
 - 일반 속도 버튼을 사용할 때는 속도 조절기로 속도를 조절할 수 있습니다. 속도가 빠를수록 필요한 작동 시간이 단축됩니다. 속도를 다르게 설정하려면 일반 속도 버튼을 누르기 전이나 누른 상태에서 속도 조절기를 원하는 설정으로 돌립니다 (그림 5).
 - 터보 속도 버튼을 사용하면 제품이 최고 속도로 작동합니다. 이 경우 속도 조절기로 속도를 조절할 수 없습니다.
- 5 제품을 천천히 위아래로 흔들고 원을 그리며 돌려 재료를 섞으십시오 (그림 6).

다용도 조리기

칼날부

칼날부는 견과류, 고기, 양파, 단단한 치즈, 삶은 계란, 마늘, 허브, 마른 빵 등의 재료를 다질 때 사용합니다.

칼날이 매우 날카로우니 칼날을 다룰 때 조심하십시오. 특히 용기에서 칼날을 분리할 때나 용기를 비울 때 또는 세척 시 주의해야 합니다.

- 1 용기에 도구 홀더를 끼우십시오 (그림 7).
- 2 칼날에서 보호 덮개를 분리하십시오.
- 3 도구 홀더에 칼날을 끼우십시오 (그림 8).
- 4 재료를 용기에 넣으십시오.

권장량 및 작동 시간은 아래의 표를 참고하십시오.

다지기 용량, 작동 시간 및 속도 설정

재료	용량	시간	속도
파슬리	100g	30초	5
양파 및 계란	500g	7 x 1초(순간작동).	1
고기	300g	30초	터보
파마산	300g	~ 60초.	터보
견과류	500g	~ 30초.	터보
다크 초콜릿	200g	~ 45-60초.	터보

- 5 음식 조리기 용기의 뚜껑을 닫고(1), 뚜껑을 반시계 방향으로 돌려(2) 고정하십시오 ('찰칵' 소리가 납니다) (그림 9).
- 6 본체를 용기 뚜껑 위에 고정하십시오 ('찰칵' 소리가 납니다) (그림 10).
- 7 재료 투입구에 누름봉을 넣으십시오.

참고: 누름봉은 넘침을 방지합니다.

- 8 일반 속도 버튼 또는 터보 속도 버튼을 누른 채로 유지하여 제품 전원을 켜십시오 (그림 4).

참고: 재료가 용기 벽면에 붙으면 버튼에서 손을 떼어 제품의 스위치를 끄고 주걱으로 재료를 떼어 내거나 액체를 약간 첨가하십시오.

참고: 칼날부로 고기를 다진 후에는 항상 제품을 식히십시오.

9 작동 후에는 일반 속도 또는 터보 속도 버튼을 놓아 제품을 끈 다음 칼날이 회전을 멈출 때까지 기다리십시오.

10 용기의 뚜껑 열림 버튼을 누른 다음(1) 뚜껑을 시계 방향으로 돌려 여십시오(2). (그림 11)

도움말

- 재료가 매우 빨리 다져집니다. 일반 속도 버튼 또는 터보 속도 버튼을 사용하십시오. 터보 속도 버튼을 사용하는 경우, 음식이 너무 잘게 다져지지 않도록 짧은 시간만 사용하십시오.
- 딱딱한 치즈나 초콜릿을 다질 때 제품을 너무 오랫동안 작동하지 마십시오. 재료에 열이 가해져 녹거나 덩어리로 뭉치게 됩니다.
- 커피 원두, 강황, 넛맥, 얼음 조각과 같이 매우 단단한 재료를 칼날부로 다지지 마십시오. 칼날이 무뎌질 수 있습니다.

겸용 디스크

겸용 디스크는 오이, 당근, 감자, 부추, 양파 등의 야채 및 몇 가지 치즈의 슬라이스 및 채썰기에 사용됩니다. 한쪽 면은 슬라이스에, 다른 면은 채썰기에 사용됩니다. 디스크를 뒤집기만 하면 슬라이스와 채썰기를 간편하게 전환할 수 있습니다.

얼음과 같이 딱딱한 재료에 디스크를 사용하지 마십시오.

칼날의 모서리는 매우 날카로우니 만지지 마십시오.

1 용기에 도구 홀더를 끼우십시오 (그림 7).

2 도구 홀더에 겸용 디스크를 놓고 필요에 따라 슬라이스 또는 채썰기 면이 위를 향하도록 합니다. (그림 12)

3 음식 조리기 용기의 뚜껑을 닫고(1), 뚜껑을 반시계 방향으로 돌려(2) 고정하십시오 ('찰칵' 소리가 납니다) (그림 9).

4 재료 투입구에 재료를 넣으십시오.

- 큰 재료는 재료 투입구에 맞도록 덩어리로 미리 자르십시오.
- 최상의 결과를 위해 재료 투입구를 고르게 채우십시오.
- 많은 양의 재료를 처리해야 할 때에는 소량으로 나누어 작동하고 한 번 작동할 때마다 용기를 비우십시오.
- 파마산, 하우다 또는 에멘탈레 등의 치즈를 썰려면 치즈가 냉장 온도여야 합니다.

5 본체를 용기 뚜껑 위에 고정하십시오 ('찰칵' 소리가 납니다) (그림 10).

6 일반 속도 버튼 또는 터보 속도 버튼을 누른 채로 유지하여 제품 전원을 켜십시오 (그림 4).

7 재료 투입구에 있는 재료를 누름봉으로 가볍게 눌러주십시오.

거품기

거품기는 휘핑 크림, 계란 흰자 거품, 디저트 등을 만들 때 사용하십시오.

1 거품기를 결합부에 연결하십시오 (그림 13).

2 결합부를 본체에 연결하십시오 ('찰칵' 소리가 납니다) (그림 14).

3 재료를 그릇에 담으십시오.

도움말: 최상의 효과를 얻으려면 큰 용기를 사용하십시오.

거품내기 용량 및 작동 시간

재료	용량	시간
크림	250ml	70~90초
달걀 흰자	계란 4개	120초

참고: 연속으로 두 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 실내 온도와 비슷해 질때까지 기다렸다가 다시 사용하십시오.

- 4 거품기를 재료 속에 완전히 집어넣습니다. 재료가 튀지 않도록 일반 속도 버튼을 눌러 일반 속도로 작동을 시작하십시오. (그림 15)
- 5 약 1분 후에 터보 속도 버튼을 눌러 터보 속도로 전환하십시오.

청소 (그림 16)

본체, 거품기 결합부 또는 용기 뚜껑을 물에 담그지 마십시오. 이러한 부품은 젖은 전으로 닦아야 합니다.

제품을 세척할 때 수세미, 연마성 세제나 휘발유, 아세톤과 같은 강력 세제를 사용하지 마십시오.

블렌더 바 칼날, 칼날부 및 겸용 디스크는 매우 조심해서 청소하십시오. 칼날이 매우 날카롭습니다.

- 1 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 2 본체의 열림 버튼을 눌러 블렌더 바 또는 거품기 결합부를 분리하거나 용기 뚜껑에서 본체를 분리하십시오.
- 3 분리 가능한 모든 부품을 분리하십시오.
- 4 자세한 내용은 별도의 청소 표를 참조하십시오.
- 5 세척 후 칼날부에 보호 덮개를 씌우십시오.

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 17).

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 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(수신자부담).

문제 해결

이 란은 제품을 사용하면서 가장 일반적으로 경험하게 되는 문제와 그 해결 방법을 제시합니다. 발생한 문제를 아래 정보로 해결할 수 없는 경우에는 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

문제점

제품이 작동하지 않습니다.

해결책

이 제품에는 과열 방지 기능이 내장되어 있어 제품이 과열되면 자동으로 전원이 꺼집니다. 제품의 전원 코드를 뽑은 후 5분간 열기가 식도록 두십시오. 그런 다음 벽면 콘센트에 전원 플러그를 다시 꽂고 제품의 스위치를 켜십시오. 과열 방지 기능이 너무 자주 작동되면 필립스 대리점 또는 필립스 지정 서비스 센터로 문의하십시오.

제품을 처음 사용할 때 모터에서 이상한 냄새가 납니다.

정상적인 현상입니다. 몇 번 정도 사용한 후에도 제품에서 이상한 냄새가 나면 너무 많은 재료를 넣었거나 오래 작동하지 않았는지 확인하십시오.

제품에서 소음, 이상한 냄새가 많이 나고 뜨거워서 만질 수 없거나 연기가 납니다.

제품 사용을 중지하고 전원 코드를 뽑으십시오. 가까운 필립스 서비스 센터나 판매점을 방문하십시오.

요리법**파일빵 요리법**

- 대추야자 150그램
- 자두 225그램
- 아몬드 50그램
- 호두 50그램
- 건포도 100그램
- 비정백 호밀가루 200그램
- 밀가루 100그램
- 황설탕 100그램
- 소금 약간
- 베이킹 파우더 1봉지
- 버터밀크 300ml

1 버터밀크를 제외한 재료를 대추야자, 자두, 아몬드, 호두, 건포도, 비정백 호밀가루, 밀가루, 황설탕, 소금, 베이킹 파우더 순서로 용기에 넣습니다.

2 재료를 손으로 조심스럽게 펫니다.

3 버터밀크를 첨가합니다.

4 재료를 터보 설정으로 최대 5초간 믹스합니다.

5 믹스된 반죽을 사각형 제빵 용기에 넣고 170° C에서 40분간 굽습니다.

제조번호 부여기준 : 본 제품의 제조번호는 4자리, 5자리, 6자리, 9자리로 표기될 수 있습니다. (1) **4자리일 경우 :** 앞의 두 자리는 연도를, 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 예) 0632 → 2006년 32번째 주에 생산 (2) **5자리일 경우 :** 앞의 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 마지막 자리는 생산된 요일을 의미합니다. 예) 06243 → 2006년 24번째 주의 수요일 생산 (3) **6자리일 경우 :** 앞의 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 월을, 마지막 두 자리는 일을 의미합니다. 예) 061125 → 2006년 11월 25일 생산 (4) **9자리일 경우 :** 앞의 한 자리는 제조국을, 다음 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 다음 한 자리는 공장의 생산라인을, 마지막 3자는 그 주에 생산된 제품의 일련번호를 의미합니다. 예) 507402001 → 네덜란드에서 2007년 40번째 주에 2번 생산라인에서 첫 번째 생산 (5) **기타제조번호에 대한 문의사항은** (02)709-1200 으로 연락바랍니다.

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda, dan selamat datang ke Philips! Untuk mendapat manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di www.philips.com/welcome.

Perihalan umum (Gamb. 1)

- A** Pemilih kelajuan
- B** Butang kelajuan biasa
- C** Butang kelajuan turbo
- D** Unit motor
- E** Butang pelepas
- F** Bar pengisar
- G** Bikar
- H** Tudung bikar
- I** Pemukul
- J** Unit gandingan pemukul
- K** Penutup pelindung untuk unit mata pisau
- L** Penolak
- M** Tudung mangkuk
- N** Cakera gabungan (penghirisan/pemayangan)
- O** Pemegang alat
- P** Unit pisau
- Q** Butang pelepas tudung
- R** Mangkuk

Penting

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

Bahaya

- Jangan sekali-kali tenggelamkan unit motor ke dalam air atau apa-apa cecair lain, mahupun membilaskannya di bawah air paip. Gunakan hanya kain lembap untuk membersihkan unit motor.

Amaran:

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord sesalur kuasa atau bahagian lain telah rosak.
- Jika kord sesalur rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini tidak 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 hendaklah diselia untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Jangan gunakan jari atau sebarang benda (contohnya spatula) untuk menolak bahan-bahan ke dalam tiub masuk semasa perkakas sedang bergerak. Hanya gunakan penolaknya untuk tujuan ini.
- Jangan sentuh mata pisau bar pengisar, terutamanya apabila plag perkakas sedang terpasang. Mata pisau tersebut amat tajam.
- Jika pisau tersekat, cabut plag perkakas sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang menyekat pisau.

- Berhati-hati semasa mengendalikan atau membersihkan unit mata pisau atau cakera gabungan. Mata pemotongnya sangat tajam. Lebih berhati-hati ketika anda membersihkannya dan ketika anda mengosongkan manguk.

Awas

- Cabut plag perkakas setiap kali selepas digunakan, sebelum anda menukar aksesori atau mendekati bahagian-bahagian yang bergerak semasa penggunaan.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan rumah tangga sahaja.
- Jangan melebihi kuantiti dan masa pemprosesan yang ditunjukkan dalam jadual.
- Jangan melebihi penunjuk paras maksimum pada manguk.
- Jangan memproses lebih dari dua kelompok tanpa henti seketika. Biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik sebelum anda meneruskan pemprosesan.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian daripada pengilang lain atau yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Manguk tidak sesuai digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.
- Jangan memproses lebih daripada 1 kelompok tanpa henti seketika. Biarkan perkakas menjadi sejuk hingga ke suhu bilik sebelum anda meneruskan pemprosesan.

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 menggunakan

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

Menggunakan perkakas

Pengisar 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** Masukkan ramuan ke dalam bikar.

Lihat jadual di bawah untuk kuantiti dan masa memproses yang disarankan.

Kuantiti mengisar dan masa penyediaan

Ramuan:	Kuantiti membancuh	Tempoh
Buah-buahan & sayur-sayuran	100-200g	30saat
Makanan bayi, sup & sos	100-400ml	60saat
Adunan tepung	100-500ml	60saat
Minuman kocak & minuman campur	100-1000ml	60saat

- 3 Tenggelamkan kawal pisau sepenuhnya ke dalam bahan-bahan untuk mengelakkan percikan (Gamb. 3).
- 4 Tekan dan tahan butang kelajuan biasa atau butang kelajuan turbo untuk menghidupkan perkakas (Gamb. 4).
 - Apabila anda menggunakan butang kelajuan biasa, anda boleh melaraskan kelajuan dengan pemilih kelajuan. Lebih tinggi kelajuannya, lebih pendek masa memproses yang diperlukan. Untuk memilih kelajuan yang berbeza, putarkan pemilih kelajuan kepada tetapan yang dikehendaki sebelum atau semasa menekan butang kelajuan biasa (Gamb. 5).
 - Apabila anda menggunakan butang kelajuan turbo, perkakas dijalankan pada kelajuan maksimum. Dalam keadaan ini, anda tidak boleh melaraskan kelajuan dengan pemilih kelajuan.
- 5 Kisar bahan dengan menggerakkan perkakas perlahan-lahan ke atas dan ke bawah dan dalam bulatan. (Gamb. 6).

Pemproses makanan

Unit pisau

Unit mata pisau dimaksudkan untuk mencincang bahan ramuan seperti kacang, daging, bawang, keju keras, telur rebus, bawang putih, herba, roti kering dsb.

Mata pisau tersebut amat tajam! Berhati-hati apabila anda mengendalikan unit mata pisau, terutamanya apabila anda mengeluarkannya dari mangkuk, apabila anda mengosongkan mangkuk dan semasa pembersihan.

- 1 Letakkan pemegang alat di dalam mangkuk (Gamb. 7).
- 2 Alihkan penutup pelindung daripada unit mata pisau.
- 3 Letakkan unit mata pisau pada pemegang alat (Gamb. 8).
- 4 Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk.

Lihat jadual di bawah untuk kuantiti dan masa memproses yang disarankan.

Kuantiti bahan cincang, masa memproses dan tetapan kelajuan

Ramuan:	Kuantiti	Tempoh	Kelajuan
Parsli	100g	30saat	5
Bawang & telur	500g	7 x 1saat (denyut)	1
Daging	300g	30saat	Turbo
Parmesan	300g	~ 60saat	Turbo
Kacang	500g	~ 30saat	Turbo
Coklat tanpa susu	200g	~ 45-60saat	Turbo

5 Letak tudung di atas mangkuk (1). Putarkan tudung melawan arah jam (2) untuk menetapkannya ('klik') (Gamb. 9).

6 Ketatkan unit motor pada tudung mangkuk ('klik') (Gamb. 10).

7 Letak penolak di dalam tiub suapan.

Nota: Penolak mengelakkan tumpahan.

8 Tekan dan tahan butang kelajuan biasa atau butang kelajuan turbo untuk menghidupkan perkakas (Gamb. 4).

Nota: Jika bahan ramuan terlekat pada dinding mangkuk, lepaskan butang untuk mematikan perkakas dan leraikan bahan dengan spatula atau tambah sedikit cecair.

Nota: Biarkan perkakas itu menyejuk setiap kali selepas mencincang daging dengan unit mata pisau.

9 Selepas selesai memproses, lepaskan butang kelajuan biasa atau turbo untuk mematikan perkakas dan tunggu sehingga unit pisau telah berhenti berputar.

10 Tekan butang pelepas penutup pada mangkuk (1) dan kemudian putar penutup mengikut arah jam untuk menanggalkannya (2). (Gamb. 11)

Petua

- Perkakas mencincang dengan amat pantas. Gunakan butang kelajuan biasa atau butang kelajuan turbo. Jika anda menggunakan butang kelajuan turbo, gunakan sekejap sahaja agar makanan tidak menjadi terlalu halus.
- Jangan biarkan perkakas berjalan terlalu lama apabila anda mencincang keju (keras) atau coklat. Jika tidak bahan-bahan ini akan menjadi terlalu panas, mula cair dan menjadi berketul-ketul.
- Jangan gunakan unit mata pisau untuk mencincang bahan yang sangat keras seperti biji kopi, kunyit, buah pala dan kiub ais, kerana ini mungkin menyebabkan mata pisau menjadi tumpul.

Cakera gabungan

Cakera gabungan dimaksudkan untuk penghirisan dan pemayangan sayuran seperti timun, lobak merah, kentang, lik dan bawang dan jenis keju tertentu. Satu sisi dimaksudkan untuk menghiris dan yang satu lagi untuk memayang. Anda boleh menukar daripada menghiris kepada memayang dan sebaliknya hanya dengan memutar cakera tersebut.

Jangan proses bahan keras seperti kiub ais dengan cakera tersebut.

Pinggir pemotong sisipan sangat tajam. Jangan sentuhnya.

1 Letakkan pemegang alat di dalam mangkuk (Gamb. 7).

2 Letakkan cakera gabungan pada pemegang alat dengan sisi menghiris atau memayang menghadap ke atas, bergantung kepada hasil yang anda kehendaki. (Gamb. 12)

3 Letak tudung di atas mangkuk (1). Putarkan tudung melawan arah jam (2) untuk menetapkannya ('klik') (Gamb. 9).

4 Letak bahan dalam tiub suapan.

- Potong bahan yang besar menjadi ketulan yang muat tiub suapan.
- Isi tiub suapan sama rata untuk mendapatkan hasil yang terbaik.
- Apabila anda perlu memproses jumlah besar bahan-bahan, proses dalam kelompok yang kecil dan kosongkan mangkuk semasa antara kelompok itu.
- Untuk memayang keju, seperti Parmesan, Gouda atau Emmentaler, keju itu hendaklah pada suhu peti sejuk.

5 Ketatkan unit motor pada tudung mangkuk ('klik') (Gamb. 10).

- 6 Tekan dan tahan butang kelajuan biasa atau butang kelajuan turbo untuk menghidupkan perkakas (Gamb. 4).
- 7 Tekan penolak dengan perlahan ke atas bahan di dalam tiub suapan.

Pemukul

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

- 1 Sambungkan pemukul pada unit gandingan (Gamb. 13).
- 2 Sambungkan unit gandingan pada unit motor ('klik') (Gamb. 14).
- 3 Masukkan ramuan ke dalam mangkuk.

Petua: Gunakan mangkuk besar untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

Kuantiti memukul dan masa memproses

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

Nota: Jangan memproses lebih daripada 1 kelompok tanpa henti seketika. Biarkan perkakas menjadi sejuk hingga ke suhu bilik sebelum anda meneruskan pemprosesan.

- 4 Tenggelamkan pemukul sepenuhnya ke dalam bahan ramuan. Untuk mengelakkan percikan, mulakan pemprosesan pada kelajuan biasa dengan menekan butang kelajuan biasa. (Gamb. 15)
- 5 Teruskan dengan kelajuan turbo selepas lebih kurang 1 minit dengan menekan butang kelajuan turbo.

Pembersihan (Gamb. 16)

Jangan tenggelamkan unit motor, unit gandingan pemukul atau tudung mangkuk di dalam air.
Bersihkan bahagian-bahagian ini dengan kain lembap.

Jangan sekali-kali menggunakan pad penyental, agen pembersih yang melelas atau cecair yang agresif seperti petrol atau aseton untuk membersihkan perkakas.

Bersihkan mata pisau bar pengisar, unit mata pisau dan cakera dengan amat berhati-hati. Mata pemotongnya sangat tajam.

- 1 Tanggalkan plag perkakas.
- 2 Tekan butang pelepas pada unit motor untuk mengalihkan bar pengisar, unit gandingan pemukul atau untuk menanggalkan unit motor dari tudung mangkuk.
- 3 Alihkan bahagian-bahagian yang boleh tanggal, jika ada.
- 4 Lihat jadual pembersihan yang berasingan untuk arahan lanjut.
- 5 Letakkan penutup pelindung pada unit mata pisau selepas pembersihan.

Alam sekitar

- Jangan buang perkakas bersama sampah rumah pada akhir hayatnya, tetapi bawalah ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan berbuat demikian, anda membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 17).

Jaminan dan servis

Jika anda memerlukan servis atau maklumat atau jika anda mengalami masalah, sila lawati tapak web Philips di **www.philips.com** atau hubungi Pusat Penjagaan Pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya dalam risalah jaminan sedunia). Jika Pusat Penjagaan Pelanggan tidak terdapat di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips di tempat anda.

Menyelesaikan masalah

Bab ini meringkaskan masalah yang paling kerap berlaku yang mungkin anda hadapi dengan perkakas ini. Jika anda tidak dapat menyelesaikannya dengan maklumat di bawah, sila hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

Masalah	Penyelesaian
Perkakas tidak berjalan	Perkakas ini dilengkapi pelindung lampau panas. Jika perkakas menjadi terlampau panas, ia mati secara automatik. Tanggalkan plag perkakas dan biarkan ia menyejuk selama 5 minit. Kemudian pasang semula plag sesulur kuasa ke dalam soket dinding dan hidupkan semula perkakas. Sila hubungi penjual Philips anda atau pusat servis Philips yang sah jika pelindung lampau panas terlalu kerap diaktifkan.
Unit motor mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan sewaktu perkakas digunakan pada beberapa kali yang pertama.	Ini bukan sesuatu yang luar biasa. Jika perkakas terus mengeluarkan bau busuk selepas beberapa kali, periksa jumlah yang sedang anda proses dan masa pemprosesannya.
Perkakas mengeluarkan bunyi bising, bau yang tidak menyenangkan, terlalu panas apabila disentuh, mengeluarkan asap, dsb.	Berhenti menggunakan perkakas dan buka plag. Pergi ke pusat servis Philips yang terdekat atau wakil penjual anda untuk mendapatkan bantuan.

Resepi

Resipi roti buah

- 150g buah kurma
- 225g buah prun
- 50g badam
- 50g walnut
- 100g kismis
- 200g tepung rai lengkap
- 100g tepung gandum
- 100g gula perang
- sedikit garam
- 1 paket serbuk penaik
- 300ml susu mentega

- 1** Masukkan bahan ramuan, kecuali susu mentega, ke dalam mangkuk mengikut tertib berikut: kurma, prun, badam, walnut, kismis, tepung rai lengkap, tepung gandum, gula perang, garam dan serbuk penaik.
- 2** Dengan berhati-hati ratakan bahan-bahan itu dengan tangan anda.
- 3** Tambahkan susu mentega.
- 4** Sebatikan bahan ramuan pada tetapan turbo paling lama 5 saat.
- 5** Letakkan doh yang telah sebatik ke dalam tin pembakar segi empat bujur dan bakar selama 40 minit pada suhu 170°C.

บทนำ

ขอแสดงความยินดีที่คุณลังช์เชิลเลียนได้อรับรางวัลผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- A** ตัวเลือกกระดับความเร็ว
 - B** ปุ่มควบคุมรีโมทติ
 - C** ปุ่มควบคุมทรัพย์
 - D** บูรณาภรณ์
 - E** บุมเบลลิคิด
 - F** ด้ามแคชเชอร์ปืน
 - G** ถังน้ำ
 - H** ฝาปิดถังน้ำเก็บ
 - I** ที่ตี
 - J** ชุดผ้าห่ม
 - K** ที่ครองบ่อป้องกันน้ำดื่มน้ำดื่ม
 - L** ที่ตัน
 - M** ฝาครอบจุกหาง
 - N** แฟ้มไฟเม็ดแบบผสม (หัว/ข่อง)
 - O** ที่เลือกเครื่องมือ
 - P** ชุดเบนด์
 - Q** บุมเบลลิคิดคงที่
 - R** โภ

ข้อควรจำ

โปรดอ่านคู่มือผู้ใช้หน้าอย่างละเอียดก่อนนำไปใช้งาน และกันไว้เพื่อป้องกัน

อันตราย

- ไม่ควรนำชาเคนทร์ลงลิ้นมาก่อนหลุบใดๆ และไม่ควรนำไปลิ้งอุ้งหูน้ำไว้ไว้ไปครัวใช้ผ้าขาวม้าเช็ดหัวความสะอาดแทนเมเตเคนร์ท่านั้นด้วย

คำเตือน

ข้อควรระวัง

- ผลลัพธ์ให้ห้องเลือกใช้งานทุกชั้น กองการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรืออ่อนข้อแล้วขึ้นส่วนที่หมุนขณะเครื่องทำงาน เกี่ยงเชื้อไฟฟ้าที่จะทำให้เกิดความชำรุดเสียหาย
 - ห้องปั๊มน้ำผลิตภัณฑ์ในปริมาณมากกว่าที่ห้องน้ำและใช้เวลาเกินกว่าที่ระบุไว้ในตาราง
 - ห้องได้ส่วนผลิตภัณฑ์ที่แสดงระดับสูงสุดที่ระบุไว้ในเอกสารจราจร
 - ห้องปั๊มน้ำผลิตภัณฑ์ 3 อย่างติดต่อกันโดยไม่มีเด็คพัทเทิร์ง ปล่อยให้เครื่องยนต์ลงที่อุณหภูมิอักขอน้ำปั๊มน้ำผลิตภัณฑ์ต่อ
 - ห้องใช้อุปกรณ์เสริม หรือชั้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ผลิตไม่ได้แนะนำ การรับประทานเป็นโมฆะทันที หากคุณได้อุปกรณ์เสริม หรือชั้นส่วน ดังกล่าว
 - โดยรุกอาจทำให้ไม่เหมาะสมห้องน้ำในตามที่ได้ระบุ

32 ภาษาไทย

- ห้ามป่นส่วนผสมมากกว่าหนึ่งอัตราติดต่อกันโดยไม่ได้พักเครื่อง ปล่อยให้เครื่องยืนยันที่อุณหภูมิห้องก่อนป่นส่วนผสมอีกครั้ง

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของวัสดุสังเคราะห์ได้มีการสร้างด้านล่างนี้เพื่อให้ฟิลด์ไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและลดคลังกับค่าแนะนำในที่เมือง คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามที่ระบุไว้ในวิธีการคุณควรดำเนินการตามที่ระบุข้างต้น

ก่อนใช้งานรังสรรค์

ตรวจสอบความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่ล้างแล้วกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องป่นครัวเรือน (ดูได้จากบท 'การทำความสะอาด')

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

- ประกอบอุปกรณ์ข้าวที่ให้เรียบร้อยก่อนเลี่ยงปลั๊กไฟเข้ากับเตาบ้าน
- หันส่วนผสมขนาดใหญ่ให้มีขนาดเดลลิงประมาณ 2 ชาม ก่อนใส่ลงในเครื่องป่น
- ควรปล่อยให้ส่วนผสมที่มีความร้อนเย็นลงก่อนที่คุณจะหัน หรือเทลงในถังบีเกอร์ (อุณหภูมิสูงสุด 80°C)

การใช้งาน

เครื่องป่นแบบมือถือ

เครื่องป่นแบบมือถือใช้สำหรับ:

- ผสมของเหลวต่างๆ ให้เข้ากัน เน้น นม ซอส น้ำผลไม้ ฯลฯ เครื่องดื่ม และยาสีฟัน
- คลุกเคล้าส่วนผสมที่อยู่ในหัวข้าว ก่อน เป็นกากพนักคิด หรือเมาย่องนส
- บดเค้าส่วนผสมที่ปูรุกแก้ว เช่น อาหารสำหรับทารก

- ประกอบอุปกรณ์เครื่องป่นเข้ากับชุดมอเตอร์ (คลิก) (รูปที่ 2)

- ใส่ส่วนผสมลงในโถป่น

โปรดดูคู่มือและรายละเอียดการป่นที่แนะนำได้จากตารางด้านล่างนี้

ปริมาณอาหารและระยะเวลาในการเตรียมสำหรับโถป่น

ส่วนผสม	ปริมาณในการป่น	เวลา
ผักและผลไม้	100-200 กรัม	30 วินาที
อาหารเด็ก ชูปะโลชั่น	100-400 มล.	60 วินาที
แป้งที่ผ่านกรองร้อยละ	100-500 มล.	60 วินาที
เครื่องดื่มเช่นนม	100-1000 มล.	60 วินาที

- เทส่วนผสมลงในโถกวนที่กันใบมีด เพื่อป้องกันไม้ไฟส่วนผสมกระเด็น (รูปที่ 3)

- กดปุ่มความเร็วปกติหรือปุ่มความเร็วโภคถังไว้เพื่อเปิดเครื่อง (รูปที่ 4)

- เมื่อคุณใช้ปุ่มความเร็วปกติ คุณสามารถปรับความเร็วตัวถังให้ถูกต้องตามความจำเป็นได้ ยิ่งใช้ชันเท่าไร เวลาในการป่นก็น้อยลงเท่านั้น การเลือกตั้งค่าความเร็วอื่น ให้หมุนด้วยเลือกความเร็วไปยังค่าที่ต้องการก่อน หรือในขณะที่คุณกดปุ่มความเร็วปกติ (รูปที่ 5)
- เมื่อคุณใช้ปุ่มความเร็วโภคถัง เครื่องจะทำงานที่ความเร็วสูงสุด ในกรณีนี้ คุณไม่สามารถปรับความเร็วตัวถังเลือกความเร็วได้

- ป่นส่วนผสมโดยยกเครื่องขึ้น - ลงอย่างช้าๆ และเป็นวงกลม (รูปที่ 6)

เครื่องเตรียมอาหารอุตสาหกรรม

ขวดใบมีด

ใช้ได้สำหรับบดสับส่วนผสม เช่น ผัก เนื้อ หัวหอม เนยเนยชิง ไข่สัมภาระที่ยั่ง สมุนไพร ขันมั่นบังเหแจง ฯลฯ

ใบมีดความคมมาก! โปรดระมัดระวังใบมีดโดยไม่ดึงจับหูใบมีด โดยเฉพาะเมื่อคุณถอดหูใบมีดออกจากโถบดสับ เมื่อคุณเหลาส่วนผสมที่ป่นเสร็จแล้วออกและนำเข้าห้องอาหาร

- ประกอบที่ใส่เครื่องมือเข้ากับโถบรรจุอาหาร (รูปที่ 7)

- ลดฝ่าครองป่องกันชุดใบมีดออก

- ### 3 ประกอบใบมีดเข้ากับที่ใส่เครื่องมือ (รูปที่ 8)

- 4 ใส่ส่วนผสมลงในโถ

โปรดดูปริมาณและระยะเวลาการปั่นที่แนะนำได้จากตารางด้านล่างนี้

ปริมาณการบด, เวลาในการบดและการตั้งค่าความเร็ว

ส่วนผสม	ปริมาณ	เวลา	ความริํว
ผักชีฟูร์ริง	100 กรัม	30 วินาที	5
หัวหอมและไข่	500 กรัม	7 x 1 วินาที (ปั่นช้าๆขณะ)	1
เนื้อ	300 กรัม	30 วินาที	Turbo
ปีสพาร์มเมจาน	300 กรัม	ประมาณ 60 วินาที	Turbo
ถั่ว	500 กรัม	ประมาณ 30 วินาที	Turbo
Dark chocolate	200 กรัม	ประมาณ 45-60 วินาที	Turbo

- 5 ปิดฝาโถบรรจุอาหาร (1) หมอนฝ่าตามทิศทางทวนเข็มนาฬิกา (2) เพื่อยืดให้เข้าที่ ('คลิก') (รูปที่ 9)

- #### ๖ ประกอนแท่นมอเตอร์ลงบนฝาโถ (จลิค) (รูปที่ 10)

- ## 7 ใส่ที่ดันอาหารลงในบ่องใส่อาหาร

หมายเหตุ: ใช้ที่ดันความร้อนเพื่อกำจัดการลับหรือกระเจ็น

8 กลุ่มความรู้ใจดินร่อง กลุ่มความรู้ท่อโน๊ตช่วงไว้ พื้นที่ป่าครึ่ง (ระดับ 4)

ແມ່ນວຽກຂອງປີ້ມືອງເຊື້ອຍໝັ້ນໃນທະວະພົບພະລິການທີ່ເກີດຂຶ້ນ

๓. ผู้ต้องหาที่ไม่ได้รับการตัดสินใจว่าเป็นคนดีคนชั่ว ให้ดำเนินการตามกฎหมายโดยทันที ไม่ต้องรอความเห็นชอบจากศาลอาญา ทั้งนี้โดยคำแนะนำของผู้ต้องหา

19. ពីក្នុងពាណិជ្ជកម្មរបស់ខ្លួន លោកស្រីស៊ុខ សាស្ត្រ (1) ត្រូវបានអនុញ្ញាតថា គឺជាប្រធាននៃក្រសួងពេទ្យ (2) (សៀវភៅ 14)

188

- เศษที่เหลือ ขาดทุนอย่างรวดเร็วมาก ให้ใช้ปั่นความเร็วปกติหรือปั่นความเร็วพอๆ กับ หาดที่ใช้ปั่นความเร็วพอๆ กับ ให้ใช้ปั่นช้าๆ เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารลสื่อสารกับ
 - เมื่อคุณถอยห้ามท่านนี้แล้ว ห้ามนำเข้าสู่ห้องน้ำอีกโดยเด็ดขาด กินไป มีริบบิ้นส่วนผสมผลไม้เล็กน้อยจะร้อนจนละลายแล้วหัวเป็นน้ำก้อน ห้ามนำเข้าห้องน้ำอีกครั้ง เนื่องจากน้ำที่ห้ามนำเข้าห้องน้ำ อาจเป็นอันตราย แต่ห้ามนำเข้าห้องน้ำ เนื่องจากห้องน้ำมีเชื้อราและเชื้อโรค

หน้า ๑๖

ແກ່ນໄປເປົ້າແບບສອນໃຫ້ລ້າວບໍ່ກ່າວທັນແລະຍືອັດເກົ່າ ເຖິງ ແຕກຈາ, ອັດກອ, ມະເຈີນທຸກ, ດັນທອນແລະຫຼວກໜ້າມແລະເຄື່ອງປຸງປະກາເປີສ ດ້ານທີ່ໄປໆລ້າວບໍ່ກ່າວທັນແລະຍືອັດເກົ່າ ໂດຍມີກຳນົດກຳນົດ ເພື່ອກຳນົດກຳນົດ ຖໍ່ໄດ້ກຳນົດກຳນົດ ໃຫ້ລ້າວບໍ່ກ່າວທັນແລະຍືອັດເກົ່າ

ເຫັນປິສີ່ມໍາກຳປິ່ງເນື້ອມພື້ນວະຄອບວະແນົງມໍາກຳກົດວະເລື່ອມໍາກຳ

ເນື່ອງຈາກລົງທະບຽນພາຍໃຕ້ ເປົ້າມີຄວາມຄຸນຫວາດ ຂໍ້ວັນສັນເພົ້າໂຮງອ້ອລ່າວິວ ປຶ້ງປັບປຸງ

1. សម្រាប់ការបង្កើតរបស់អ្នក និងការបង្កើតរបស់ពួកគេ ស្ថិត និង ស្ថិត និង

- © 2013 Pearson Education, Inc. All Rights Reserved. May not be copied, scanned, or duplicated, in whole or in part. Due to electronic rights, some third party content may be suppressed from the eBook and/or eChapter(s). Editorial review has determined that any suppressed content does not materially affect the overall learning experience. Pearson Education, Inc. reserves the right to remove additional content at any time if subsequent rights restrictions require it.

2. គិតថា $\sqrt{a^2 - b^2}$ សម្រាប់ $a > b$ និង $a, b \in \mathbb{R}$ ដូចជាអនុវត្តន៍របស់ខ្លួន។

- १ —

- ๔ น. สิรันผัลลเมธ์ เนทีวี

- ทดสอบผู้สมชายโดยไม่ทราบผล

- เผยหารถเงินเบบี๋ ไม่เป็นไปตามที่คาดการณ์ไว้

- ในการขอใบอนุญาตฯ ทั้ง 3 แห่ง ควรเตรียมเอกสารดังนี้

34 ภาษาไทย

- 5 ประกอบแท่นมอเตอร์ลับน้ำฝน ('คลิก') (รูปที่ 10)
- 6 กดปุ่มความเร็วปกติหรือปุ่มความเร็วเทอร์โบค้างไว้ เพื่อเปิดเครื่อง (รูปที่ 4)
- 7 กดที่รันอาหารเบาๆ เพื่อดันส่วนผสมลงในห่อ

ที่ตี

ที่บ้านผลไม้เข้ารับทำบิปรีม ไปข่าว ของหวานฯลฯ

- 1 ประกอบหัวปั้นผสมเข้ากับชุดอุปกรณ์สำหรับเขี่ยมต่อ (รูปที่ 13)
- 2 ต่อชุดอุปกรณ์สำหรับเขี่ยมต่อเข้ากับชุดมอเตอร์ ('คลิก') (รูปที่ 14)
- 3 ใส่ส่วนผสมลงในโถ

เคล็ดลับ: ควรใช้โถขนาดใหญ่เพื่อให้ได้ผลลัพธ์สุด

ปริมาณการปั่นผสมและเวลาดำเนินการปั่น

ส่วนผสม	ปริมาณ	เวลา
ครีม	250 มล.	70-90 วินาที
ไข่ขาว	ไข่ไก่ 4 ฟอง	120 วินาที

หมายเหตุ: หัวปั่นส่วนผสมมากกว่าหนึ่งอย่างติดตอกันโดยไม่ปิดพักเครื่อง ปล่อยให้เครื่องยืนหลังท่ออุณหภูมิห้องก่อนปั่นส่วนผสมอื่นๆ ต่อ

- 4 เทส่วนผสมลงให้ทั่วทั้งปั่นผสม แล้วรีบปั่นส่วนผสมด้วยความเร็วปกติเพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมกระเด็นโดยการกดปุ่มความเร็วปกติ (รูปที่ 15)
- 5 ปั่นส่วนผสมโดยใช้ความเร็วเทอร์โบหลังจากผ่านไปประมาณ 1 นาทีโดยกดปุ่มความเร็วเทอร์โบ

การทำความสะอาด (รูปที่ 16)

หัวน้ำแท่นมอเตอร์ ชุดปั่นผสมหรือฝาโภคภาระจุอาหารรุ่มลิ้นน้ำ ให้ทำความสะอาดส่วนประกอบเหล็กด้วยผ้าชุบน้ำเบตตอนมาด

หัวใช้แผ่นในอุปกรณ์ที่มีความคม หรือของเหลวที่มีฤทธิ์กรุนแรง เช่น น้ำมัน หรืออะซีทอโนในการทำความสะอาดหัวน้ำเป็นอันขาด

โปรดระมัดระวังในการทำความสะอาดในมีดของเครื่องปั่น ชุดใบมีดและใบมีด เพราะใบมีดมีความคมมาก

- 1 ถอดปลั๊กไฟออก
- 2 กดปุ่มปลดล็อกบนแท่นมอเตอร์เพื่อถอดเครื่องปั่น ชุดปั่นผสม หรือปลดแท่นมอเตอร์ออกจากฝาโภคภาระ
- 3 ถอดชิ้นส่วนที่ถอดได้ หายใจ
- 4 โปรดดูดทำความสะอาดเพิ่มเติมได้ที่ตารางการทำความสะอาด
- 5 วางฝาครอบป้องกันบนชุดใบมีดหลังจากการทำความสะอาด

สภาพแวดล้อม

- หัวทึบเครื่องร้อนหากหัวในครัวเรือนทั่วไป เปิดเครื่องขณะดูรายการโทรทัศน์ในเวลาเดียวกัน ควรนำไปเย็นจัดก่อนใช้งาน หัวจะร้อนมากหากนำไปใช้ในครัวเรือนทั่วไป (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสภาพแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 17)

การรับประทานและบริการ

หากต้องการของรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูลหรือหากมีปัญหา โปรดเข้ามายังเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศไทย (หมายเหตุ: บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ไม่รับฟังความคิดเห็นของลูกค้า อยู่ในอุปกรณ์ที่ไม่สามารถแก้ไขได้) หากในประเทศไทยของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าที่ใกล้ที่สุดของบริษัท Philips ในประเทศไทย

การเก็บอุ่น

ในหัวข้อนี้ได้รับรองปัญหาทั่วไปที่เกี่ยวกับเครื่องซึ่งคุณอาจพบได้ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาตามข้อมูลด้านล่างที่ให้มาก่อนได้ กรุณารีดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศไทยของคุณ

ปัญหา	การแก้ปัญหา
เกี่ยวกับภารกิจงาน	อุปกรณ์นี้มีระบบป้องกันความร้อนขั้นสูง หากเครื่องร้อนเมื่อความร้อนมากเกินไปจะปิดการทำงานของตัวอัตโนมัติ ลดความเสี่ยงของการไหม้ไฟ ประมาณ 5 นาทีให้ก่อนไฟคร่อมเริ่มลง จากนั้นเสียงบล๊อกเครื่องห้ามด้วยบันบัน พังผืดก็จะหลุดแล้วปิดเครื่องใหม่ ไปรอดคิดต่อต้นเหตุจากน้ำยาของ Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองโดย Philips หากระบบป้องกันความร้อนขึ้นมาสูงทำงานบ่อยคิดเป็นว่า มีภัยในไฟฟ้าประ劣势คือภารกิจงานแก้ไขภารกิจ เนื่องจากเครื่องห้ามด้วยไฟฟ้าประ劣势คือภารกิจงานจะไม่สามารถติดต่อตัวอัตโนมัติ ให้ตรวจสอบว่าภารกิจงานที่คุณใช้กัดและระบายเวลาที่ใช้
ตัวเครื่องมีเสียงดัง มีกลิ่นไม่พึงประสงค์	หยุดใช้งานแต่ร่องและถอดปลั๊ก นำเครื่องไปยังศูนย์บริการลูกค้า Philips หรือวันตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ Philips ที่ใกล้ที่สุด
ตัวเครื่องอุ่นมากเกินไป มีควันออกมากจากตัวเครื่อง	ตัวเครื่องอุ่นมากเกินไป มีควันออกมากจากตัวเครื่อง อาจมาจากตัวเครื่องไฟฟ้าประ劣势คือภารกิจงานที่ติดต่อตัวอัตโนมัติ ให้ตรวจสอบว่าภารกิจงานที่คุณใช้กัดและระบายเวลาที่ใช้
ฯลฯ	

สูตรอาหาร

สูตรขนมปังผลไม้

- อินทรีย์ 150 กรัม
- ลูกพรุน 225 กรัม
- อัลมอนด์ 50 กรัม
- วอลนัท 50 กรัม
- ลูกเกด 100 กรัม
- แป้งข้าวไรย์ 200 กรัม
- แป้งสาลี 100 กรัม
- น้ำตาลทรายแดง 100 กรัม
- เกลือ 1
- ผงฟู 1 ช่อง
- น้ำเบร์รี่ 300 มล.

- 1 ใส่ส่วนผสมต่างๆ ยกเว้นนมเบร์รี่ ลงในโคนบรรจุอาหารตามลำดับดังนี้: อินทรีย์, ลูกพรุน, อัลมอนด์, วอลนัท, ลูกเกด, แป้งข้าวไรย์, แป้งสาลี, น้ำตาลทรายแดง, เกลือและผงฟู
- 2 ปั๊บส่วนผสมต่างๆ ด้วยมืออย่างระมัดระวัง
- 3 ใส่นมเบร์รี่ลงใน
- 4 ปั๊บส่วนผสมต่างๆ เข้าด้วยกันที่กรังด์คากาโอโรบี ประมาณ 5 วินาที
- 5 ใส่แป้งที่ผสมแล้วลงในพิมพ์อบบนมาร์กส์เหลี่ยม และอบประมาณ 40 นาที ที่อุณหภูมิ 170°C

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua được sản phẩm Philips mới và chào mừng bạn đến với Philips! Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome.

Mô tả tổng quát (Hình 1)

- A** Bộ chọn tốc độ
- B** Nút tốc độ bình thường
- C** Nút tốc độ tuabin
- D** Bộ phận mô-tơ
- E** Nút tháo
- F** Thanh máy trộn
- G** Cốc
- H** Nắp cốc
- I** Bộ phận đánh kem
- J** Bộ ghép nối đánh kem
- K** Nắp bảo vệ của bộ phận luối cắt
- L** Ông ép nguyên liệu
- M** Nắp tô
- N** Đa đa năng (cắt/băm)
- O** Bộ phận giữ công cụ
- P** Bộ luối cắt
- Q** Nút mở nắp
- R** Tô

Lưu ý

Hãy 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 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.

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nôi máy vào nguồn điện.
- Không nên sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm hoặc những 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.
- 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 dùng tay hoặc vật bất kỳ (ví dụ, thìa) để ấn nguyên liệu xuống ông ép nguyên liệu trong khi thiết bị đang chạy. Chỉ sử dụng ông ép cho mục đích này.
- Không chạm vào bộ luối cắt của thanh máy trộn, đặc biệt khi máy đang được cắm điện. Các luối cắt rất sắc.
- Nếu dao cắt bị kẹt, rút phích cắm khỏi nguồn điện trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt dao cắt ra.
- Hãy cẩn thận khi sử dụng hoặc vệ sinh bộ luối cắt hoặc đa đa năng. Các cạnh cắt của chúng rất sắc. Đặc biệt thận trọng khi bạn vệ sinh chúng và khi bạn đã hết nguyên liệu đã chê biền ra khỏi tô.

Chú ý

- Luôn rút phích cắm điện của máy ra sau khi sử dụng, trước khi thay đổi phụ kiện hoặc trước khi tiếp cận với các bộ phận chuyển động trong khi sử dụng.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.
- Không vượt quá số lượng và thời gian chêbiên được nêu trong bảng.
- Không cho nguyên liệu vượt chỉ báo quá mức tối đa trên tô.
- Không nên chêbiên liên tục quá ba đợt. Nên để máy nguội xuống nhiệt độ trong phòng trước khi chêbiên tiếp.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào mà Philips không đặc biệt khuyên dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, việc bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Tô này không thích hợp để sử dụng trong lò vi sóng.
- Không nên chêbiên liên tục quá 1 đợt. Nên để máy nguội xuống nhiệt độ trong phòng trước khi chêbiên tiếp.

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

- 1** Lắp ráp thiết bị theo đúng cách trước khi cắm điện.
- 2** Cắt nguyên liệu lớn thành từng miếng nhỏ khoảng 2cm trước khi chêbiên.
- 3** Đẻ nguyên liệu nóng nguội xuống trước khi cắt hoặc đổ chúng vào cối lớn (nhiệt độ tối đa là 80°C).

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 thập cẩm.
- trộn các nguyên liệu mềm, như bột làm bánh hay sôt ma-don-ne.
- ghiền nhừ các thức ăn chín, ví dụ để làm thức ăn cho trẻ.

- 1** Gắn thanh máy trộn vào bộ phận mô-tơ (nghe tiếng ‘click’) (Hình 2).

- 2** Cho nguyên liệu vào cốc.

Xem bảng dưới đây để biết số lượng và thời gian chêbiên để xuất.

Khối lượng và thời gian trộn

Nguyên liệu:	Số lượng chêbiên	Thời gian
Trái cây & rau	100-200g	30giây
Thức ăn cho trẻ em, xúp & nước xốt	100-400ml	60giây
Bột làm bánh	100-500ml	60giây
Các loại đồ uống thập cẩm	100-1000ml	60giây

3 Nhúng toàn bộ bộ phận bảo vệ lưỡi cắt trong nguyên liệu để tránh bắn tung tóe (Hình 3).

4 Bấm và giữ nút tốc độ bình thường hoặc nút tốc độ tuabin để bật máy (Hình 4).

- Khi bạn sử dụng nút tốc độ bình thường, bạn có thể điều chỉnh tốc độ bằng bộ chọn tốc độ. Tốc độ càng cao, thời gian chê biến yêu cầu càng ngắn. Để lựa chọn cài đặt tốc độ khác nhau, hãy xoay núm chọn tốc độ tới cài đặt bạn muốn trước hoặc trong khi bạn bấm nút tốc độ bình thường (Hình 5).
- Khi bạn sử dụng nút tốc độ tuabin, máy sẽ hoạt động ở tốc độ tối đa. Trong trường hợp này, bạn không thể điều chỉnh tốc độ bằng bộ chọn tốc độ.

5 Trộn nguyên liệu bằng cách dịch chuyển thiết bị nhẹ nhàng lên và xuống theo vòng tròn (Hình 6).

Máy chê biến thực phẩm

Bộ lưỡi cắt

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

Các dao cắt rất sắc bén! Hãy cẩn thận khi cầm bộ lưỡi cắt, đặc biệt là khi bạn tháo bộ lưỡi cắt ra khỏi tô máy cắt, khi bạn đổ nguyên liệu khỏi tô máy cắt và trong khi làm sạch.

1 Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô (Hình 7).

2 Tháo nắp bảo vệ ra khỏi bộ lưỡi cắt.

3 Đặt bộ lưỡi cắt trên bộ phận giữ công cụ (Hình 8).

4 Cho nguyên liệu vào tô.

Xem bảng dưới đây để biết số lượng và thời gian chê biến để xuất.

Khối lượng và thời gian cắt và cài đặt tốc độ

Nguyên liệu:	Số lượng	Thời gian	Tốc độ
Ngò tây	100g	30 giây	5
Hành & trứng	500g	7 x 1 giây(xung)	1
Thịt	300g	30 giây	Tuabin
Parmesan	300g	~ 60 giây	Tuabin
Lạc	500g	~ 30 giây	Tuabin
Sôcôla đen	200g	~ 45-60 giây	Tuabin

5 Đậy nắp vào tô (1). Xoay nắp theo ngược chiều kim đồng hồ (2) để cố định nắp (nghe tiếng 'click') (Hình 9).

6 Vặn chặt bộ phận mô-tơ vào nắp của tô máy cắt (nghe tiếng 'click') (Hình 10).

7 Đặt ống ép nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu.

Lưu ý: Ông ép nguyên liệu giúp tránh làm bắn nguyên liệu ra ngoài.

8 Bấm và giữ nút tốc độ bình thường hoặc nút tốc độ tuabin để bật máy (Hình 4).

Lưu ý: Nếu nguyên liệu dính vào thành tô máy cắt, hãy thả nút này ra để tắt thiết bị và cậy nguyên liệu bằng tia hoặc bằng cách thêm chất lỏng.

Lưu ý: Luôn để thiết bị nguội xuống sau khi cắt thịt với bộ lưỡi cắt.

9 Sau khi chẽ biên xong, nhả nút tốc độ bình thường hoặc tăng cường để tắt thiết bị và đợi cho đèn khi bộ lưỡi cắt ngừng quay.

10 Nhấn nút mở nắp trên tô (1) và xoay nắp theo chiều kim đồng hồ để tháo nắp (2). (Hình 11)

Mẹo

- Thiết bị băm nguyên liệu rất nhanh. Sử dụng nút tốc độ bình thường hoặc nút tốc độ tuabin. Nếu bạn sử dụng nút tốc độ tuabin, sử dụng nhanh nút này để tránh thức ăn bị băm quá mịn.
- Không để thiết bị chạy quá lâu khi cắt phô mát hoặc sôcôla (cứng). Nếu không những nguyên liệu này sẽ trở nên quá nóng, bắt đầu chảy và chuyển thành dạng cục.
- Không sử dụng bộ lưỡi cắt để cắt những nguyên liệu rất cứng như là hạt cà phê, củ nghệ, hạt nhục đậu khấu và cục nước đá, vì làm như vậy có thể làm cho lưỡi cắt bị cùn.

Đa đa năng

Đa đa năng được dùng để cắt và băm các loại rau như dưa chuột, cà rốt, khoai tây, tỏi tây và hành và một số loại phô mát. Một bên được dùng để cắt và bên kia được dùng để băm. Bạn có thể chuyển từ dạng cắt sang băm và xoay ngược lại đơn giản bằng cách xoay đĩa.

Không chẽ biên nguyên liệu cứng như cục nước đá bằng đĩa này.

Các cạnh cắt của đĩa rất sắc. Vui lòng không chạm vào chúng.

1 Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô (Hình 7).

2 Đặt đĩa đa năng vào bộ phận giữ công cụ với mặt cắt hoặc băm ngửa lên trên, tùy vào kết quả bạn muốn. (Hình 12)

3 Đậy nắp vào tô (1). Xoay nắp theo ngược chiều kim đồng hồ (2) để cố định nắp (nghe tiếng 'click') (Hình 9).

4 Cho nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu.

- Cắt sẵn nguyên liệu lớn thành từng khoanh nhỏ vừa với ống tiếp nguyên liệu.
- Đổ đều vào ống tiếp nguyên liệu để có kết quả tốt nhất.
- Khi bạn phải chẽ biên một lượng lớn nguyên liệu, hãy chẽ biên từng mẻ nhỏ và đổ hết nguyên liệu đã chẽ biên ra khỏi tô sau mỗi mẻ.
- Để băm phô mát, ví dụ Parmesan, Gouda hoặc Emmentaler, phô mát cần được giữ ở nhiệt độ trong tủ lạnh.

5 Vặn chặt bộ phận mỗ-tơ vào nắp của tô máy cắt (nghe tiếng 'click') (Hình 10).

6 Bấm và giữ nút tốc độ bình thường hoặc nút tốc độ tuabin để bật máy (Hình 4).

7 Âm nhẹ ống ép nguyên liệu xuống nguyên liệu trong ống tiếp nguyên liệu.

Bộ phận đánh kem

Cái đánh kem dùng để đánh kem, đánh lòng trắng trứng, món tráng miệng, v.v..

1 Nối bộ phận đánh kem với bộ ghép nối (Hình 13).

2 Nối bộ nối vào bộ phận mỗ-tơ (nghe tiếng 'click') (Hình 14).

3 Cho các thành phần thức ăn vào trong một cái tô.

Mẹo: Sử dụng tô lớn để có kết quả tối ưu.

Thời gian chẽ biên và khối lượng đánh kem

Nguyên liệu:	Số lượng	Thời gian
Kem	250ml	70-90 giây

Nguyên liệu:	Số lượng	Thời gian
Lòng trắng trứng	4 quả trứng	120giây

Lưu ý: Không nên chê biền liên tục quá 1 đợt. Nên để máy nguội xuống nhiệt độ trong phòng trước khi chê biền tiếp.

- 4 Nhúng hoàn toàn bộ phận đánh kem vào trong nguyên liệu. Để tránh làm bẩn, bắt đầu chê biền ở tốc độ bình thường bằng cách nhấn nút tốc độ bình thường. (Hình 15)
- 5 Tiếp tục với tốc độ tuabin sau khoảng 1 phút bằng cách nhấn nút tốc độ tuabin.

Làm sạch (Hình 16)

Không nhúng bộ phận mô-tơ, bộ ghép nối đánh kem hoặc nắp tô máy cắt vào trong nước. Hãy vệ sinh các bộ phận này bằng vải ẩm.

Không sử dụng miếng tẩy rửa, chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc những chất lỏng mạnh như là xăng hoặc axêtôin để lau chùi thiết bị.

Vệ sinh lưỡi cắt của thanh máy trộn, bộ lưỡi cắt và đa đa năng thật cẩn thận. Các cạnh cắt của chúng rất sắc.

- 1 Rút điện ra khỏi máy.
- 2 Bấm nút tháo trên bộ phận mô-tơ để tháo thanh máy trộn, bộ ghép nối đánh kem hoặc tháo bộ phận mô-tơ từ nắp tô máy cắt.
- 3 Tháo các bộ phận có thể tháo rời, nếu có.
- 4 Xem bảng làm sạch riêng để biết hướng dẫn thêm.
- 5 Đặt nắp bảo vệ trên bộ lưỡi cắt sau khi làm sạch.

Môi trường

- 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 17).

Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn cần dịch vụ, thông tin hoặc gấp trực trắc, vui lòng vào trang web 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 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.

Cách khắc phục sự cố

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp phải với thiết bị này. Nếu bạn không thể giải quyết được vấn đề sau khi tham khảo thông tin dưới đây, hãy liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại nước bạn.

Vấn đề	Giải pháp
Thiết bị không hoạt động.	Thiết bị này được trang bị chức năng bảo vệ chống bị nóng quá. Nếu bị nóng quá, thiết bị sẽ tự động tắt. Rút phích cắm của thiết bị ra và để thiết bị nguội xuống khoảng 5 phút. Sau đó cắm phích cắm vào ổ cắm và bật lại thiết bị. Vui lòng liên hệ với đại lý của Philips hoặc trung tâm dịch vụ ủy quyền của Philips nếu chức năng bảo vệ chống bị nóng quá được kích hoạt thường xuyên.
Bộ phận động cơ có mùi khét trong một vài lần sử dụng đầu tiên.	Hiện tượng này không phải là bất thường. Nếu thiết bị tiếp tục tạo ra mùi này sau vài lần, kiểm tra số lượng bạn chê biến và thời gian chê biến.
Máy gây nhiều tiếng ồn, tỏa mùi khó chịu, quá nóng, bốc khói, v.v...	Ngừng sử dụng máy và rút phích cắm điện ra. Liên hệ trung tâm dịch vụ Philips gần nhất hay đại lý Philips của bạn để được giúp đỡ.

Công thức nấu ăn

Công thức bánh mỳ hoa quả

- 150g chà là khô
- 225g mận khô
- 50g hạnh nhân
- 50g quả óc chó
- 100g nho khô
- 200g bột lúa mạch
- 100g bột lúa mì
- 100g đường đỏ
- 1 chút muối
- 1 chút bột nở
- 300ml nước sữa

- 1** Cho tất cả các loại nguyên liệu, ngoại trừ nước sữa, vào trong tô theo thứ tự sau: chà là khô, hạnh nhân, quả óc chó, nho khô, bột lúa mạch, đường đỏ, muối và bột nở.
- 2** Cẩn thận dát mỏng khôi nguyên liệu trộn đó bằng tay.
- 3** Thêm nước sữa.
- 4** Trộn nguyên liệu ở cài đặt tốc độ tua-bin trong khoảng thời gian tối đa là 5 giây.
- 5** Đổ bột trộn vào khuôn nướng hình chữ nhật và nướng ở nhiệt độ 170°C trong 40 phút.

簡介

恭喜您購買本產品並歡迎加入飛利浦！請於 www.philips.com/welcome 註冊您的產品，以善用飛利浦提供的支援。

一般說明 (圖 1)

- A** 選速器
- B** 普通速度按鈕
- C** 涡輪速度按鈕
- D** 馬達座
- E** 配件釋放鉗
- F** 攪拌器
- G** 量杯
- H** 容器蓋
- I** 打蛋器
- J** 打蛋器組合座
- K** 刀片座保護蓋
- L** 推進器
- M** 攪拌槽的蓋子
- N** 兩用切盤 (切片/切絲)
- O** 器具放置架
- P** 刀組
- Q** 開蓋按鈕
- R** 盛物碗

重要事項

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。

危險

- 不可將馬達座整個浸在水中或其他液體裡，亦不可放在水龍頭下沖洗；請以濕布清潔馬達座。

警示

- 在您連接電源之前，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。
- 插頭、電線或其他組件受損時，請勿使用本產品。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 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，或指示空氣清淨機的使用方法，方可使用。
- 請勿讓孩童將產品當成玩具。
- 食物調理機在運轉時，請勿使用手指或物體 (如抹刀) 將食材推入進料管。僅可使用進料棒進行此用途。
- 切勿觸碰攪拌器的刀片，尤其是當產品插上電源時。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。
- 取用或清洗刀片座、兩用切盤時請格外小心。刀片非常銳利。當您清洗或清空攪拌槽時，請格外小心。

警告

- 產品使用完畢後、更換配件或拿取使用中會動的零件時，請務必先將插頭拔除。
- 本產品僅供家用。
- 請勿超過表格中註明的食材用量與處理時間。
- 請勿超過攪拌槽所標示的最高容量刻度。
- 請勿不間斷地連續處理三份食物。請先讓本產品冷卻至室溫，然後再繼續進行處理。

- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保修即會失效。
- 攪拌槽不適用於微波爐。
- 請勿不間斷連續處理食物。請先讓本產品降溫至室溫，然後再繼續進行處理。

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

- 1 將插頭插入牆壁的插座之前，請先將本電器組裝妥當。
- 2 在進行處理之前，請先將大份的食材切成約 2 公分大小。
- 3 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)。

使用此電器

手持食物調理攪拌器

手持式攪拌器用途為：

- 攪拌液體，例如乳製品、醬汁、果汁、湯、混和飲品和奶昔等。
- 混合軟質食材，例如煎餅糊或美乃滋。
- 攪爛煮熟的食材，例如製作嬰兒食品。

- 1 將攪拌器卡入馬達座 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 2)

- 2 將食材放入容器中。

請參閱下列表格所提供的建議食材用量與處理時間。

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	30 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

- 3 請將刀片防護完全浸入食材中以避免飛濺。(圖 3)

- 4 按住普通速按鈕或渦輪速按鈕啟動產品。(圖 4)

- 當您使用普通速按鈕時，可以使用選速器來調整速度。速度愈快，所需的處理時間愈短。要選擇其他速度設定，您可以在按下普通速按鈕時轉動選速器，或事先將選速器轉至想要的設定。(圖 5)
- 當您使用渦輪速按鈕時，本產品會以最高速度運轉。此時您無法使用選速器調整速度。

- 5 將本產品慢慢地往上、往下、或旋轉移動，以攪拌食材。(圖 6)

食物調理機

刀組

刀片座的用途為切碎食材，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！取用刀片座時請格外小心，尤其當您從攪拌槽中取出刀片座、清空攪拌槽或進行清洗時。

1 將器具放置架置於攪拌槽中。(圖 7)

2 取下刀片座上的保護蓋。

3 將刀片座放在器具放置架上。(圖 8)

4 將食材放入攪拌槽中。

請參閱下列表格所提供的建議食材用量與處理時間。

食材用量、處理時間與速度設定

食材	數量	時間	速度
荷蘭芹	100 公克	30 秒	5
洋蔥與蛋	500 公克	7 x 1 秒 (瞬間)	1
肉	300 公克	30 秒	最大火
巴馬乾酪	300 公克	~ 60 秒	最大火
堅果	500 公克	~ 30 秒	最大火
黑巧克力	200 公克	~ 45-60 秒	最大火

5 蓋上攪拌槽的蓋子 (1)。逆時鐘 (2) 旋轉蓋子加以固定(會聽見「喀達」一聲)。(圖 9)

6 將馬達座卡入攪拌槽的蓋子(會聽見「喀噠」一聲)。(圖 10)

7 將進料棒放進進料管。

注意：進料棒可避免食材濺灑。

8 按住普通速按鈕或渦輪速按鈕啟動產品。(圖 4)

注意：若食材沾黏在攪拌槽壁，請先放開按鈕，關閉產品電源，然後使用抹刀或加入液體將食材分開。

注意：用刀片座切碎肉類後，請務必讓產品降溫。

9 食材處理完後，請釋放正常或渦輪速度按鈕，將產品關閉，並等待刀組停止旋轉。

10 按下攪拌槽的開蓋按鈕 (1)，再以順時鐘方向將蓋子轉下 (2)。(圖 11)

提示

- 本產品的切碎速度極快。可使用普通速度按鈕或渦輪速度按鈕。請斟酌使用渦輪速度按鈕，以免將食物切得太碎。
- 剝碎(硬)起司或巧克力時，請勿讓食物調理機運轉過久，否則會導致食材過熱，然後開始融化，表面變得凹凸不平。
- 請勿使用刀片座切碎非常堅硬的食材，例如咖啡豆、薑黃、肉荳蔻或冰塊等，刀片可能會因此變鈍。

兩用切盤

兩用切盤可將某些蔬菜切片及切絲，如黃瓜、胡蘿蔔、馬鈴薯、韭菜及部分種類的起司。一面用來切片，另一面用來切絲。只要翻轉切盤，就可以從切片轉換為切絲，反之亦然。

切勿使用切盤處理堅硬食材，如冰塊。

切盤的刀片相當銳利。請勿碰觸！

1 將器具放置架置於攪拌槽中。(圖 7)

2 將兩用切盤置於器具放置架上，並視您的需要，將切片或切絲用的那一面朝上。(圖 12)

3 蓋上攪拌槽的蓋子(1)。逆時鐘(2)旋轉蓋子加以固定(會聽見「喀達」一聲)。(圖 9)

4 將食材放入進料管。

- 請先將大份的食材切成小塊，以方便放入進料管。
- 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。
- 要將起司(如巴馬乾酪、高達起司或瑞士乾酪)切絲時，起司應在冷藏溫度。

5 將馬達座卡入攪拌槽的蓋子(會聽見「喀噠」一聲)。(圖 10)

6 按住普通速按鈕或渦輪速按鈕啟動產品。(圖 4)

7 用進料棒輕輕按壓進料管中的食材。

打蛋器

打蛋器用途為打奶油、打蛋白、做甜點等等。

1 將打蛋器連接至組合座。(圖 13)

2 將組合座連接至馬達座(會聽見「喀噠」一聲)。(圖 14)

3 將食材放入攪拌槽中。

提示：請使用大型攪拌槽以求最佳效果。

攪拌食材用量與處理時間

食材	數量	時間
奶油	250 毫升	70 至 90 秒
蛋白	4 顆雞蛋	120 秒

注意：請勿不間斷連續處理食物。請先讓本產品降溫至室溫，然後再繼續進行處理。

4 請將打蛋器完全浸入食材中。為避免食材噴濺，請按普通速按鈕，以普通速度處理食材。(圖 15)

5 大約 1 分鐘之後，您可以按下渦輪按鈕，改為以渦輪速度處理。

清潔(圖 16)

請勿將馬達座、打蛋器組合座或攪拌槽的蓋子浸入水中。僅用濕布清潔這些零件。

絕對不可使用鋼絲絨、磨蝕性的清潔劑或侵蝕性的液體(例如汽油或丙酮)清潔本產品。

清潔攪拌器刀片、刀組及切盤時請格外小心。刀片非常銳利。

1 將本產品的插頭拔掉。

2 請按下馬達座的釋放鈕以取下攪拌器、打蛋器組合座或是拆下攪拌槽蓋子上的馬達座。

- 3 取下可拆卸的零件 (如果有)。
- 4 請另行參閱清潔表格以取得更進一步的指示。
- 5 清洗後，蓋上刀片座的保護蓋。

環境保護

- 本產品使用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 17)

保證書與服務

如需相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為 www.philips.com，或聯絡當地的飛利浦客戶服務中心(電話號碼可參閱全球保證書)。若您當地沒有客戶服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

故障排除

本單元概述您使用本產品時最常遇到的問題。如果您無法利用以下資訊解決您遇到的問題，請聯絡您所在國家/地區的顧客服務中心。

問題	解決方法
本產品無法運作。	本產品具備過熱保護功能。過熱時裝置會自動關閉。請將電源切斷並等待 5 分鐘冷卻，之後再將插頭插回電源插座中，重新開啟產品電源。若過熱保護裝置啟動過於頻繁，請洽飛利浦經銷商，或飛利浦授權之服務中心。
在前幾次使用時，馬達座將會散發出異味。	這是正常現象。如果果菜機在幾分鐘後仍舊持續發出這種味道，請檢查處理的食材量及處理時間。
果菜機發出很大的噪音、發出難聞的味道、燙得無法碰觸、冒煙等。	請停止使用本產品並拔除插頭。接著將產品送往最近的飛利浦服務中心或經銷商尋求協助。

食譜

水果麵包食譜

- 150 克椰棗
- 225 克棗梅乾
- 50 克杏仁
- 50 克核桃
- 100 克葡萄乾
- 200 克全麥黑麥麵粉
- 100 克麵粉
- 100 克紅糖
- 少許鹽
- 1 包發粉
- 300 毫升白脫牛奶

- 1** 除白脫牛奶外，將所有食材依照下列順序放入攪拌槽中：椰棗、棗梅乾、杏仁、核桃、葡萄乾、全麥黑麥麵粉、麵粉、紅糖鹽與發粉。
- 2** 用手仔細壓平混合食材。
- 3** 加入白脫牛奶。
- 4** 用最高速設定攪拌食材最多 5 秒鐘。
- 5** 將混和好的麵團倒入長方形錫箔烘焙模型中，以 170° C 的溫度烘烤約 40 分鐘。

产品简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

一般说明 (图 1)

- A** 调速按钮
- B** 常速按钮
- C** 高速按钮
- D** 马达装置
- E** 释放按钮
- F** 搅拌棒
- G** 大口杯
- H** 杯盖
- I** 打蛋器
- J** 打蛋器耦合装置
- K** 刀片组件保护盖
- L** 推杆
- M** 加工杯盖
- N** 组合刀盘（切片盘/切碎盘）
- O** 工具架
- P** 刀片组件
- Q** 锅盖打开键
- R** 加工杯

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。

危险

- 切勿将马达浸入水或其它液体中，也不要在自来水下冲洗。只能用湿布擦洗马达装置。

警告

- 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。
- 如果插头、电源线或其它部件受损，则不要使用产品。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍该产品。
- 产品运转时，请勿用手指或物体（如刮铲）将物料推下加料管。此情况下只能使用推杆。
- 请勿触摸搅拌棒的刀片，特别是在产品已插接电源时。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物料。
- 在处理或清洁刀片组件或组合刀盘时一定要非常小心。它们的边缘非常锋利。尤其是在清洁刀片或清空加工杯时，更要特别细心。

注意

- 在使用本产品之后更换附件，或在使用过程中接触活动部件之前，请务必拔下产品的电源插头。
- 本产品仅限于家用。
- 不要超出表中所示的份量和加工时间。
- 不要超出加工杯上所标注的最大刻度。
- 请勿连续加工三批以上的物料。须待产品冷却至室温，才能继续进行加工。

- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 该加工杯不适合在微波炉中使用。
- 请勿连续加工 1 批以上的物料，须待产品冷却至室温，才能继续进行加工。

电磁场 (EMF)

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

在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（参见“清洗”一章）。

使用准备

- 1** 在将电源插头插入插座前，请先正确组装产品。
- 2** 加工前，将大块原料切成 2 厘米见方。
- 3** 须待热的原料冷却后（最高温度 80 摄氏度），方可切割或将其倒入大口杯加工。

使用本产品

手持式搅拌机

手提式搅拌器适用于：

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

- 1** 将搅拌棒安装到马达装置上（可听到咔嗒声）。(图 2)

- 2** 将物料放入搅拌杯中。

有关建议的份量和加工时间，请参见下列表格。

搅拌量与搅拌时间

原料	搅拌量	时间
水果和蔬菜	100-200 克	30 秒
婴儿食品、汤和酱	100-400 毫升	60 秒
面糊	100-500 毫升	60 秒
鸡尾酒和混合饮料	100-1000 毫升	60 秒

- 3** 为了防止飞溅，请将刀片罩完全浸入原料中。(图 3)

- 4** 按住常速或高速按钮启动产品。(图 4)

- 在使用常速按钮时，可使用调速旋钮调整速度。速度越高，所需的加工时间就越短。要选择不同的速度设定，请在按下常速按钮之前或按下该按钮同时将调速旋钮调到所需设置。(图 5)
- 在使用高速按钮时，产品将以最高速度运转。在这种情况下，您将无法使用调速旋钮调整速度。

- 5** 缓慢地上下来回晃动本产品，混合所有原料。(图 6)

食品加工机

刀片组件

刀片组件适用于粉碎坚果、肉、洋葱、干酪、熟鸡蛋、蒜、香草、面包干等物料。

刀片非常锋利！拿取刀片组件时一定要非常小心，特别是从加工杯中取出刀片时、清空加工杯时以及清洁时。

1 将工具架装入加工杯中。 (图 7)

2 从刀片组件上取下保护盖。

3 把刀片组件放入工具架中。 (图 8)

4 将物料倒入加工杯中。

有关建议的份量和加工时间，请参见下列表格。

切碎量、加工时间与速度设置

原料	数量	时间	速度
欧芹	100 克	30 秒	5
洋葱和鸡蛋	500 克	7 x 1 秒 (暂动)	1
肉	300 克	30 秒	Turbo
帕尔马干酪	300 克	约 60 秒	Turbo
坚果	500 克	约 30 秒	Turbo
黑巧克力	200 克	约 45-60 秒	Turbo

5 盖上加工杯盖 (1)。逆时针旋转杯盖 (2) 将其固定 (“咔哒”一声)。 (图 9)

6 将马达装置固定在加工杯盖上 (可听到 “咔哒” 声)。 (图 10)

7 将推杆放入加料管中。

注意：推杆可防止溢出。

8 按住常速或高速按钮启动产品。 (图 4)

注意：如果物料粘在加工杯的杯壁上，请释放按钮以关闭产品电源，用刮铲将物料从杯壁上铲下或加些液体。

注意：使用刀片组件切碎生肉后，请务必让产品冷却。

9 加工后，释放常速或加速按钮关闭产品，并等待刀片组件停止旋转。

10 按加工杯上的开盖按钮 (1)，然后顺时针旋转杯盖以将其取下 (2)。 (图 11)

使用提示

- 本产品切速极快。可供使用的按钮有常速按钮和高速按钮。如果使用高速按钮，请短暂使用，以免将食物切得太碎。
- 在切割 (硬) 奶酪或巧克力时，请勿让产品运行太长时间。否则这些物料将变得过热，开始融化或变成块状。
- 切勿使用刀片组件切碎特别坚硬的物料 (如咖啡豆、姜黄根、肉豆蔻和冰块等)，因为这样会使刀片变钝。

组合刀盘

组合刀盘适用于将黄瓜、胡萝卜、土豆、韭葱和洋葱等蔬菜以及不同类型的干酪切成片或切碎。只需旋转刀盘，即可从切片模式切换到切碎模式 (或者相反)。

切勿用刀盘加工冰块等坚硬的物料。

刀盘的刀刃非常锋利。请勿触碰刀刃。

1 将工具架装入加工杯中。(图 7)

2 将组合刀盘放在工具架上，使切片或切碎面朝上，具体取决于所需效果。(图 12)

3 盖上加工杯盖(1)。逆时针旋转杯盖(2)将其固定(“咔哒”一声)。(图 9)

4 将物料放入加料管中。

- 预先将大块物料切成小块，使其与加料管大小相适应。
- 均匀地往加料管添加物料，以获得最佳效果。
- 如果需要加工大量物料，可分为多次加工，每加工一次就清空加工杯。
- 要切碎干酪(如珀尔梅奶酪、高达干酪或埃曼塔尔奶酪)，干酪必须先放在冰箱内冷冻一段时间。

5 将马达装置固定在加工杯盖上(可听到“咔哒”声)。(图 10)

6 按住常速或高速按钮启动产品。(图 4)

7 轻轻地用推杆将物料压入加料管。

打蛋器

打蛋器适用于搅打奶油、鸡蛋清、饭后甜点等。

1 将打蛋器连接到耦合装置。(图 13)

2 将耦合装置连接到马达上(可听到咔嗒声)。(图 14)

3 将混合料装到碗里。

提示： 使用大碗效果更好。

搅打量与加工时间

原料	数量	时间
奶油	250 毫升	70-90 秒
蛋白	4 个鸡蛋	120 秒

注意：请勿连续加工 1 批以上的物料，须待产品冷却至室温，才能继续进行加工。

4 将打蛋器完全浸入原料。为了防止飞溅，开始加工时应先按下常速按钮。(图 15)

5 大约 1 分钟后继续再按下高速按钮。

清洁(图 16)

切勿将马达装置、打蛋器耦合装置或加工杯盖浸入水中。请使用湿布清洁这些部件。

不要使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体(例如汽油或丙酮)来清洁产品。

清洁搅拌棒刀片、刀片组件和刀盘时应非常小心。它们的刀刃非常锋利。

1 拔掉产品插头。

2 按下马达装置上的释放按钮，卸下搅拌棒、打蛋器耦合装置或从加工杯盖上拆下马达装置。

3 拆下可拆卸部件(如果有)。

4 请参见单独的清洗表格，获得详细说明。

5 清洁完成后, 请将保护盖放在刀片组件上。

环境

- 弃置产品时, 请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起; 应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。 (图 17)

保修和服务

如果您需要服务或信息, 或者有任何疑问, 请访问飞利浦网站: www.philips.com。也可与您所在地的飞利浦客户服务中心联系 (可从全球保修卡中找到其电话号码)。如果您的所在地没有飞利浦顾客服务中心, 则可以与当地的飞利浦经销商联系。

故障种类和处理方法

本章归纳了使用本产品时最可能遇到的问题。如果您无法根据下面的信息解决问题, 请与贵国 (地区) 的飞利浦客户服务中心联系。

问题	解决方法
产品不能工作。	本产品具有过热保护装置。如果产品过热, 它将自动关闭电源。拔掉产品插头, 让其冷却 5 分钟。然后将电源插头重新插回插座, 并再次打开产品电源。如果过热保护装置启用过于频繁, 请联系飞利浦经销商或经授权的飞利浦服务中心。
最开始几次使用设备时, 马达装置发出难闻的气味。	这并非异常现象。如果多次使用后, 产品仍会发出此气味, 则检查其加工量和加工时间。
榨汁机噪音很大, 发出难闻的气味, 烫得不能摸, 冒烟等等。	请停止使用产品并拔下电源。前往最近的飞利浦服务中心或经销商处寻求帮助。

食谱

水果面包制作说明

- 150 克枣
- 225 克李子
- 50 克杏
- 50 克胡桃
- 100 克葡萄干
- 200 克黑麦粉
- 100 克小麦面粉
- 100 克焦糖
- 1 小撮盐
- 1 袋烘焙粉
- 300 毫升炼乳

- 1** 按下列顺序放入原料 (不包括炼乳): 枣、李子、杏、胡桃、葡萄干、黑麦粉、小麦面粉、焦糖、盐和烘焙粉。
- 2** 用手小心抚平原料。
- 3** 加入炼乳。
- 4** 在高速设置设置下混合原料, 最长时间为 5 秒。
- 5** 将混合面团放入矩形镀锡烤盘中, 在 170° C 的温度下烘烤 40 分钟。

البيئة

- لا تخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادمة عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليميه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٧).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصل بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي لك.

دليل حل المشكلات

يلخص هذا الفصل المشاكل العامة التي يمكن أن تواجهينها مع استخدام الجهاز. في حال تعذر حل المشكلة باستخدام المعلومات الموضحة أدناه، اتصل بمركز خدمة العملاء في بلدك.

الحل

المشكلة

هذا الجهاز مزود بميزة الحماية من السخونة الزائدة. سيتوقف الجهاز عن العمل بشكل تلقائي في حالة سخونته لدرجة أعلى من الحد المسموح، أقصى التيار الكهربائي عن الجهاز واتركيه لمدة ٥ دقائق حتى يبرد. بعد ذلك ضعي قابس التيار الكهربائي في مقابس الحاطط وشغلي الجهاز مرة أخرى. يرجى الاتصال بموزع أجهزة Philips أو بأي مركز صيانة معتمد منها في حالة عمل ميزة الحماية من السخونة الزائدة أكثر من اللزوم.

بعد ذلك أمرة طبيعياً. إذا استمر الجهاز في إصدار هذه الرائحة بعد عدة مرات قليلة، تحققي من كميات المواد التي تقويمين بتحضيرها وأوقات التحضير.

تنبعث رائحة كريهة من وحدة المotor في المرات القليلة الأولى من استخدام الجهاز.

توقفي عن استخدام الجهاز وأفصليه عن الكهرباء. توجهي إلى أقرب مركز صيانةتابع لشركة Philips أو إلى موزع الخاص بك لطلب المساعدة.

يصدر الجهاز ضجيجاً مزعجاً وتتيح له رائحة كريهة ويسخن بشدة بحيث لا يمكن لمسه وينبعث منه الدخان.. الخ.

الوصفات

وصفة الخبر بالفاوك

-	١٥٠ جرام بلح
-	٢٢٥ جرام برقوق
-	٥٠ جرام لوز
-	٥٠ جرام جوز
-	١٠٠ جرام زبيب
-	٢٠٠ جرام دقيق الجاودار
-	١٠٠ جرام دقيق القمح
-	١٠٠ جرام سكر أسمر
-	مقدار صغير ملح
-	كيس واحد باكتنج باودر
-	٣٠٠ ملي حليب كامل الدسم

١ ضعي المكونات، باستثناء الحليب الدسم، في الإناء بالترتيب التالي: البلج، والبرقوق، واللوز، والجوز، والزبيب، ودقيق الشوفان المتكامل، ودقيق القمح، والسكر الأسمر، والملح والباكتنج باودر.

٢ افرني كتلة المكونات بيديك بحرص.

٣ أضيفي الحليب الدسم.

٤ اخلطي المكونات على إعداد التربو لمدة ٥ ثوانٍ كحد أقصى.

٥ ضعي العجينة المخلوطة في علبة خبز مستطيلة الشكل واخبزيها لمدة ٤٠ دقيقة على درجة حرارة ١٧٠ درجة مئوية.

شفرات القطع الخاصة بالقرص حادة للغاية. فلا تلمسها

١ ضعي حامل الأدوات في الإناء (شكل ٧).

٢ ضعي قرص التقطيع على حامل الأدوات بحيث يكون جانب التقطيع أو الفرم لأعلى، وفقاً للنتيجة المطلوبة. (شكل ١٢)

٣ ركبي الخطاء على الإناء (١). أديري الخطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة (٢) لثبيته ("نقرة") (شكل ٩).

٤ ضعي المكونات في أنبوب التغذية.

- قومي بالقطيع المسبق للمكونات إلى قطع ملائمة لأنبوب التغذية.

- للحصول على أفضل النتائج، املئي أنبوب التغذية بالتساوي.

- عندما ترغبين بتحضير كمية كبيرة من المكونات، قومي بتحضيرها على دفعات صغيرة وأفرغي الإناء بين كل دفعة.

- ولفرم الجبن، مثل جبن البارميزان أو جبن الجودة أو الإيميتال، يجب أن يكون الجبن في درجة حرارة الثلاجة.

٥ ثبتي وحدة المотор على غطاء الوعاء ("نقرة") (شكل ١٠).

٦ اضغطي بشكل متصل على زر السرعة العادية "NORMAL" أو التربينية "TURBO" لتشغيل الجهاز (شكل ٤).

٧ اضغطي على الضاغطة قليلاً لضغط المكونات في أنبوب التغذية.

الخفاقة

صممت الخفاقة للاستخدام في خفق الكريمة وبياض البيض والحلويات وما إلى ذلك.

١ وصلِي الخفاقة بوحدة الاقتران (شكل ١٣).

٢ وصلِي وحدة الاقتران بوحدة المotor ("نقرة") (شكل ١٤).

٣ ضعي المكونات في وعاء.

نصحة: استخدمي وعاء كبير للحصول على أفضل النتائج.

مقادير الخفق وأوقات التحضير

المكونات	الكمية	الوقت
الكريمه	٢٥٠ مللي	٧٠ - ٩٠ ثانية
ببياض بيضة	٤ ببيضات	١٢٠ ثانية

ملاحظة: لا تقمي بتحضير أكثر من مجموعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز ليبرد حتى يصل لنفس درجة حرارة الغرفة قبل موافقة التحضير.

٤ أغمرِي الخفاقة بالكامل في المكونات. ولتجنب التطابق، ابدي في التحضير على السرعة العادية بالضغط على زر السرعة العادية. (شكل ١٥)

٥ بعد مرور دقيقة واحدة تقريباً، تحولي إلى مستوى السرعة التربينية بالضغط على زر السرعة التربينية.

التنظيف (شكل ١٦)

لا تغري وحدة المotor أو وحدة اقتران الخفاقة أو غطاء الإناء في الماء. نتفاني هذه الأجزاء باستخدام قملعة قماش مبللة.

لا تستخدمي أدوات الفرك أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سواقل مثل البنزين أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.

نظفي قضيب الخلاط ووحدة الشفرات والقرص بعناية شديدة. حيث أن الشفرات الموجودة بها حادة للغاية.

١ افصلِي الجهاز عن التيار الكهربائي.

٢ اضغطي على أزرار التحرير الموجودة في وحدة المotor لفك قضيب الخلاط أو وحدة اقتران الخفاقة أو لفك وحدة المotor من غطاء الإناء.

٣ فكي الأجزاء القابلة للفك، إن وجدت.

٤ انظرِي جدول التنظيف المستقل للمزيد من التعليمات.

٥ ضعي الخطاء الواقي على وحدة الشفرات بعد التنظيف.

وحدة الشفرات

صممت وحدة الشفرات لفرم مكونات مثل المكسرات واللحوم والبصل والجبن الجاف والبيض المسلوق والثوم والأعشاب والخبز الناشف وما إلى ذلك.

الشفرات حادة للغاية! توخي الحذر عند التعامل مع وحدة الشفرات، خاصة عند فكها من الإناء وعند تفريغ الإناء وخلال التنظيف.

- ١ ضعي حامل الأدوات في الإناء (شكل ٧).

- ٢ قومي بزيادة الخطاء الواقي من على وحدة الشفرات.

- ٣ ركبي وحدة الشفرات على حامل الأدوات (شكل ٨).

- ٤ ضعي المكونات في الإناء.

اطلعي على الجدول الموضح أدناه للتعرف على المقادير وأوقات التحضير الموصى بها.

مقدار الفرم وأوقات التحضير وإعدادات السرعة

المكونات	الكمية	الوقت	السرعة
الbcdونس	١٠٠ جرام	٣٠ ثانية	٥
البصل والبيض	٥٠٠ جرام	٧ × ١ ثانية (نبض)	١
اللحوم	٣٠٠ جرام	٣٠ ثانية	تربيو
جين البارميزان	٣٠٠ جرام	~ ٦٠ ثانية	تربيو
المكسرات	٥٠٠ جرام	~ ٣٠ ثانية	تربيو
شيكولاتة الكاكاو	٢٠٠ جرام	~ ٤٥ - ٦٠ ثانية	تربيو

- ٥ ركبي الخطاء على الإناء (١). أديري الخطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة (٢) لتنبيهه ("نقرة") (شكل ٩).

- ٦ ثبتي وحدة المотор على غطاء الوعاء ("نقرة") (شكل ١٠).

- ٧ ضعي الضاغطة في أنبوب التغذية.

ملاحظة: تساعد الضاغطة على منع الانسكاب.

- ٨ اضغط على بشكل متصل على زر السرعة العادية "NORMAL" أو التربينية "TURBO" لتشغيل الجهاز (شكل ٤).

ملاحظة: في حالة التصاق المكونات بجوانب الإناء، قومي بتحرير الزر لايقاف تشغيل الجهاز وأزلي المكونات باستخدام ملعقة أو بإضافة بعض المسائل.

ملاحظة: احرصي دائمًا على ترك الجهاز ليبرد بعد فرم اللحم باستخدام وحدة الشفرات.

- ٩ بعد التحضير، قومي بتحرير زر السرعة العادية أو السرعة التربوي لايقاف تشغيل الجهاز وانتظر حتى تتوقف وحدة الشفرات عن الدوران.

- ١٠ اضغط على زر تحرير الخطاء الموجود على الوعاء (١) ثم أديري الخطاء في اتجاه عقارب الساعة لفكه (٢). (شكل ١١)

نصائح

- يقوم الجهاز بالفرم بسرعة شديدة. استخدمي زر السرعة العادية أو زر السرعة التربوي، إذا استخدمت زر السرعة التربوي، استخدميه بشكل مختصر لتجنب الفرم الشديد للطعام.
- لا تتركي الجهاز يعمل لفترة طويلة عند فرم الجبن (الناشف) أو الشيكولاتة. والا فستصبح هذه المكونات شديدة السخونة وتبدأ في الذوبان متوحلاً إلى ككل.
- لا تستخدمي وحدة الشفرات في فرم المكونات شديدة الصلابة مثل حبات القهوة والجوز والكركم ومكعبات الثلج، حيث يمكن أن يتسبب ذلك في إتلاف الشفرات.

قرص التجميع

قرص التجميع مخصص لقطع وفرم الخضروات مثل الخيار والجزر والبطاطس والكراث والبصل وأنواع معينة من الجبن. أحد الجوانب للتقطيع والجانب الآخر للفرم. يمكنك التحول من التقطيع إلى الفرم والعكس عن طريق تدوير القرص.

- ١١ لا تحضري المكونات الصلبة مثل مكعبات الثلج باستخدام القرص.

- لا تقمي بتحضير أكثر من ثلاثة دفعات دون إيقاف تشغيل الجهاز. اتركي الجهاز ليبرد حتى يصل لنفس درجة حرارة الغرفة قبل موافقة التحضير.
- لا تقدمي أبداً على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips، فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات والأجزاء،سيصبح ضمانك لاغياً.
- الإناء غير مناسب للاستخدام في أفران الميكرويف.
- لا تقمي بتحضير أكثر من مجموعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز ليبرد حتى يصل لنفس درجة حرارة الغرفة قبل موافقة التحضير.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)
هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمناً إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

قبل الاستخدام لأول مرة

نظفي الأجزاء التي تلامس الطعام تماماً قبل استخدامك الجهاز لأول مرة (انظر فصل "التنظيف").

التجهيز للاستخدام

- ١ ركبي الجهاز بشكل صحيح قبل وضع القابس في مقبس الحائط.
- ٢ قطعي المكونات الكبيرة إلى قطع صغيرة حجمها حوالي ٢ سم قبل تحضيرها.
- ٣ اتركي المكونات الساخنة للتبريد قبل فرمها أو سكبها في الخليط (أقصى درجة حرارة مسموح بها ٨٠ درجة مئوية).

استخدام الجهاز

الخلاط اليدوي

الخلاط اليدوي مصمم للاستخدام كالتالي:

- خلط السوائل، مثل منتجات الألبان والصلصات وعصائر الفواكه والحساء والمشروبات الممزوجة والمخفوقة.
- مزج المكونات الناعمة، مثل مخفوق زبدة فطائر البانكاك أو المايونين.
- هرس المكونات المطبوخة، مثل تحضير طعام الأطفال.

- ١ ثبتي قضيب الخلط بوحدة المотор ("نقرة") (شكل ٢).

- ٢ ضعي المكونات في الإناء.

اطلعي على الجدول الموضح أدناه للتعرف على المقادير وأوقات التحضير الموصى بها.

مقادير الخلط وأوقات التحضير

المكونات	مقدار الخلط	الوقت
الفواكه والخضروات	١٠٠ - ٢٠٠ جرام	٣٠ ثانية
طعام الأطفال والحساء والصلصات	٤٠٠ - ٤٠٠ ملي	٦٠ ثانية
مخفق الزبدة	٥٠٠ - ١٠٠ ملي	٦٠ ثانية
المشروبات المخفوقة والم凍	١٠٠ - ١٠٠ ملي	٦٠ ثانية

- ٣ إغمرني واقي الشفرات بالكامل في المكونات لتجنب تطايرها (شكل ٣).

- ٤ اضغطني بشكل متصل على زر السرعة العاديّة "NORMAL" أو التربينية "TURBO" لتشغيل الجهاز (شكل ٤).
- ـ عند استخدامك زر السرعة العاديّة، يمكنك ضبط السرعة بواسطة أداة اختيار السرعة، وكلما زادت السرعة، كلما تم التحضير في وقت أقصر.
- ـ لاختيار إعداد سرعة مختلف، أديري منتوري السرعة إلى الوضع المفضل قبل أو أثناء الضغط على زر السرعة العاديّة (شكل ٥).
- ـ وعند اختيارك لزر السرعة التوربينية، فإن الجهاز يعمل بأقصى سرعة، وفي هذه الحالة لا يمكنك ضبط السرعة بواسطة أداة اختيار السرعة.

- ٥ أخلطي المكونات عن طريق تحريك الجهاز ببطء لأعلى ولأسفل وفي حركات دائريّة (شكل ٦).

مبروك على شرائك الجهاز ومرحباً بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجل منتجك على www.philips.com/welcome.

الوصف العام (شكل ١)

A	أداة اختيار السرعة
B	زر السرعة العادي
C	زر السرعة التوربينية
D	وحدة المотор
E	أنزار التحرير
F	قضيب الخلط
G	الوعاء
H	غطاء الوعاء
I	خفاقة البيض
J	وحدة إقتران خفاقة البيض
K	الخطاء الواقي لوحدة الشفرات
L	الضاغطة
M	غطاء الإناء
N	قرص التجميع (التقطيع/الفرم)
O	حامل الأدوات
P	وحدة الشفرات
Q	زر تحرير الخطاء
R	الإناء

هام

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

خطير

- لا تغمرى وحدة المотор أبداً في الماء أو أي سائل آخر ولا تشطفها تحت ماء الصنبور الجاري. فقط استخدمي قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة المotor.

تحذير

- تأكدي من موائمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا تستخدمي الجهاز في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس أو أي أجزاء أخرى.

- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دوماً عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهل لتفادي وقوع الخطأ.

- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسؤولاً عن سلامته.

- يجب مراعاة الأطفال للتأكد من عدم عيدهم بالجهاز.

- لا تستخدمي إصببعك أو أي أنياء أخرى (مثل المعلقة) لضغط المكونات في أنابيب التغذية أثناء تشغيل الجهاز. فقط استخدمي الضاغطة في هذا الغرض.

- لا تلمسي شفرات قضيب الخلط، خاصة عندما يكون الجهاز موصلاً بالكهرباء، فهي حادة للغاية.
- إذا علت الشفرات، افصلي الجهاز قبل إزالة المكونات التي تعيق الشفرات.

- توخي الحذر الشديد عند التعامل مع وحدة الشفرات أو قرص التجميع أو تنظيفها. حيث أن حوافها القاطعة حادة للغاية. إنبهي بشكل خاص عند تنظيفها وعند تفريغ الإناء.

تبني

- إحرصي دائماً على فصل التيار الكهربائي عن الجهاز بعد الاستخدام أو قبل تغيير الملحقات أو قبل الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.

- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.
- لا تتعدي المقاييس وأوقات التحضير الموضحة بالجدول.
- لا تتعدي مؤشر مستوى الحد الأقصى الموضح على الإناء.

- ۲ با دقت مواد را با دستان خود صاف کنید.
- ۳ با تر میله را اضافه کنید.
- ۴ مواد را با سرعت توربیو به میزان ۵ ثانیه مخلوط کنید.
- ۵ خمیر را در قالب مستطیلی قرار داده و آن را بمدت ۴۰ دقیقه در درجه حرارت ۱۷۰ درجه سانتی گراد بپزید.

۱ دکمه آزاد کردن در واحد موتور را برای باز کردن میله هم زن، واحد کوپلینگ هم زن پرده دار یا جدا کردن واحد موتور از در کاسه فشار دهید.

۲ در صورت امکان قطعات را جدا کنید.

۳ به جدول تمیز کردن برای دستورالعملهای بیشتر مراجعه کنید.

۴ قاب حفاظتی را بعد از تمیز کردن روی واحد تیغه قرار دهید.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زیاله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۱۷).

ضمانت و سرویس

اگر به سرویس یا اطلاعات نیاز داشتید یا اگر با مشکلی روبرو شدید، به سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com مراجعه کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد). اگر در کشور شما مرکز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.

عیب یابی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می گردید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشکل نیستید، با مرکز حمایت از مصرف کننده در کشور خود تماس بگیرید.

مشکل راه حل

این دستگاه به دستگاه حفاظت در مقابل حرارت بیش از حد مجھزاست. اگر دستگاه بیش از حد داغ شود، بطور اتوماتیک خاموش خواهد شد. دستگاه را از برق جدا کنید و اجازه نهید برای ۵ دقیقه خنک شود. سپس دوشاخه برق را دوباره در پریز وارد کرده و دستگاه را مجدد روشن کنید. لطفاً در صورتی که کلید حفاظت حرارتی بطور مدام فعال می شود با فروشنده لوازم Philips با مرکز خدمات مجاز Philips تماس بگیرید.

۱ این کار غیر معمول نیست. اگر بعد از چند بار استفاده دستگاه باز هم این برو تولید کرد، مقابله موادی که آب آهها را می گیرید و زمان کار با دستگاه را برسی کنید.
۲ دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز خارج کنید. برای دریافت کمک به نزدیکترین مرکز خدمات یا فروشگاه Philips مراجعه کنید.

۳ دستگاه را سر و صدای زیادی را تولید می کند، برو ناخوشایندی ساطع می کند، بیش از حد داغ می شود و دود می کند و ...

دستورالعمل پخت مواد

دستور پخت نان میوه ای

۱۵۰ گرم خرما	-
۲۲۵ گرم آلو	-
۵۰ گرم بادام	-
۵۰ گرم گردو	-
۱۰۰ گرم کشمش	-
۲۰۰ گرم آرد چاودار کامل	-
۱۰۰ گرم آرد گندم	-
۱۰۰ گرم شکر قهوه ای	-
مقدار کمی نمل	-
۱ کیسه بیکینگ پور	-
۳۰۰ میلی لیتر دوغ بدون چربی	-

۱ مواد، بجز دوغ را به ترتیب زیر در کاسه قرار دهید: خرما، آلو، بادام، گردو، کشمش، آرد گندم، شکر قهوه ای، نمل و بیکینگ پور.

دیسک ترکیبی

دیسک ترکیبی برای برش دادن و خرد کردن سبزیجاتی مانند خیار، هویج، سبز زمینی، تره فرنگی و پیاز و برخی از انواع پنیر ساخته شده است. یک سمت برای برش دادن و سمت دیگر برای ریز کردن است. می توانید بسادگی با چرخاندن دیسک از وضعیت خرد کردن به وضعیت برش دادن و بالعکس تغییر وضعیت دهید.

هرگز مواد سخت مانند قطعه یخ را با دیسک خرد نکنید.

لبه های برش دیسک بسیار تیز می باشند. به آنها دست نزنید.

۱ نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار دهید (شکل ۷).

۲ دیسک ترکیبی را بر اساس کاری که می خواهید انجام دهید به صورتی که سمت رنده یا برش رو به بالا باشد روی گیره ابزار قرار دهید. (شکل ۱۲)

۳ در را در کاسه قرار دهید (۱). ۲ در را برای نصب در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید ("کلیک") (شکل ۹).

۴ مواد را در لوله تغذیه دستگاه قرار دهید.

- مواد غذایی بزرگ را از قبل به قطعات کوچک برش داده تا بتوانید آنها را در لوله تغذیه جا بزنید.

- لوله تغذیه را برای بدست آوردن بهترین نتیجه بطور یکسان پر کنید.

- هنگامی که باید مقدار زیادی از مواد را عمل بیاورید، آنها را در دسته های کوچک عمل آورده و کاسه را برای دسته بعدی تخلیه کنید.

- برای خرد کردن پنیر، مانند پنیر گودای تازه یا نیمه آماده یا پنیر امتنال، دمای پنیر باید با در حد دمای یخچال باشد.

۵ واحد موتور را روی کاسه خرد کردن مکمک کنید ("کلیک") (شکل ۱۰).

۶ دکمه سرعت عادی یا دکمه سرعت توربو را برای روشن شدن دستگاه فشار دهید (شکل ۴).

۷ فشار دهنده را اندکی روی مواد موجود در لوله تغذیه فشار دهید.

هم زن پره دار

هم زن پره دار فقط برای زدن خامه، سفیده تخم مرغ، انواع دسر و غیره طراحی شده است.

۱ هم زن پرده دار را به واحد کوپلینگ وصل کنید (شکل ۱۳).

۲ قطعه کوپلینگ را به واحد موتور وصل کنید ("کلیک") (شکل ۱۴)

۳ مواد را درون کاسه قرار دهید.

نکته: از یک کاسه بزرگ برای کسب بهترین نتیجه استفاده کنید.

مقادیر مخلوط کردن و زمانهای آماده کردن

مواد	مقدار	زمان
خامه	۲۵۰ میلی متر	۹۰-۷۰ ثانیه
سفیده تخم مرغ	۴ عدد تخم مرغ	۱۲۰ ثانیه

توجه: بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنک شود.

۴ هم زن پره دار را کاملا در مواد فرو ببرید. برای جلوگیری از پاشیده شدن، عمل آماده سازی را با فشار دادن دکمه سرعت عادی شروع کنید. (شکل ۱۵)

۵ بعد از حدود ۱ دقیقه کار را با فشار دادن دکمه سرعت توربو ادامه دهید.

تمیز کردن (شکل ۱۶)

واحد موتور و قطعه کوپلینگ هم زن پره دار یا در کاسه را در آب فرو نبرید. این قطعات را فقط با یک تکه پارچه نمدار تمیز کنید.

هرگز از صفحات ساینده، مواد پاک کننده ساینده یا مایعات قوی مانند بنزین یا استن برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

تیغه های میله هم زن، واحد تیغه و دیسک را با دقت تمیز کنید. لبه های برش بسیار تیز می باشند.

۱ برق دستگاه را قطع کنید.

واحد تیغه

واحد تیغه برای خرد کردن موادی مانند آجیل، گوشت، پیان، پنیر سفت، تخم مرغ آب پن، سین، سبزیجات و نان خشک وغیره طراحی شده است.

تیغه ها بسیار تیز می باشند! هنگامی که با تیغه ها کار می کنید خصوصاً هنگام در آوردن آنان از کاسه خرد کردن، هنگام خالی کردن کاسه و در حین تمیز کردن دقت بسیار بعمل آورید.

۱ نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار دهید (شکل ۷).

۲ روکش حفاظتی را از واحد تیغه جدا کنید.

۳ واحد تیغه را روی نگهدارنده ابزار قرار دهید (شکل ۸).

۴ مواد را در کاسه بروزند.

جهت مقادیر و زمانهای آماده سازی توصیه شده به جدول زیر مراجعه کنید.

مقادیر خرد کردن، زمان آماده سازی و تنظیمات سرعت

مواد	مقدار	زمان	سرعت
جعفری	۱۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	۵
پیاز و تخم مرغ	۵۰۰ گرم	۱ ۷ × ۱ ثانیه (پالس)	۱
گوشت قرمز	۳۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	توربو
پارمیزان	۳۰۰ گرم	۶۰ ثانیه	توربو
آجبل	۵۰۰ گرم	~ ۳۰ ثانیه	توربو
شکلات تیره	۲۰۰ گرم	۶۰~۴۵ ثانیه	توربو

۵ در را در کاسه قرار دهید (۱). ۲ در را برای نصب در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید ("کلیک") (شکل ۹).

۶ واحد موتور را روی کاسه خرد کردن محکم کنید ("کلیک") (شکل ۱۰).

۷ فشار دهنده را در لوله تغذیه دستگاه قرار دهید.

توجه: فشار دهنده از پاشیده شدن جلوگیری بعمل می آورد.

۸ دکمه سرعت عادی یا دکمه سرعت توربو را برای روشن شدن دستگاه فشار دهید (شکل ۴).

توجه: اگر مواد به جدار کاسه خرد کن چسبیدند، دکمه را رها کنید تا دستگاه خاموش شود و مواد را با افزوندن مایع یا با استفاده از یک کاردک جدا نمایید.

توجه: بعد از خرد کردن گوشت با واحد تیغه همیشه بگذارید تا دستگاه خنک شود.

۹ بعد از آماده کردن دستگاه، دکمه سرعت عادی یا توربو را رها کنید تا دستگاه خاموش شود و صبر کنید تا چرخش تیغه ها متوقف گردد.

۱۰ دکمه آزاد کردن در که روی کاسه قرار گرفته است را فشار دهید (۱) و سپس در را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا باز شود (۲). (شکل ۱۱)

نکات

دستگاه خیلی سریع مواد را خرد می کند. از دکمه سرعت عادی یا دکمه سرعت توربو استفاده کنید. اگر از دکمه سرعت توربو استفاده کنید، از آن برای مدت کوتاه استفاده کنید تا مواد غذایی خیلی خرد نشوند.

هنگام خرد کردن پنیر (سفت) یا شکلات اجازه ندهید تا دستگاه بیش از حد کار کند. در غیر این صورت مواد بیش از حد داغ خواهند شد و شروع به آب شدن و قلبیه شدن می شوند.

از تیغه غذا ساز برای خرد کردن مواد سخت مانند دانه های قهوه، جوز هندی، زردچوبه و قطعات بخ استفاده نکنید چون این کار ممکن است تیغه را کند نماید.

- از مقادیر و زمانهای آماده سازی تعیین شده در جداول فراتر نزولید.
از حداکثر مقدار تعیین شده روی کاسه فراتر نزولید.
- بدون وقفه هرگز بیش از ۲ دسته را آماده نکنید. قبیل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنک شود.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم با قطعات استفاده نکنید، خصامت شما باطل می شود.
- کاسه برای استفاده در مایکروفر مناسب نمی باشد.
- بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبیل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنک شود.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips ازکلیه استانداردهای میدان الکترومغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنمای، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده این دستگاه امکان پذیر می باشد.

قبل از اولین استفاده

قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می گیرند را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

- ۱ دستگاه را قبل از قرار دادن دوشاخه در پریز بطور صحیح سوار کنید.
- ۲ قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ۲ سانتی متر خرد کنید.
- ۳ قبل از خرد کردن یا ریختن آتان بدرون کاسه اجرازه دهید تا مواد داغ خنک شوند (حداکثر حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد).

استفاده از دستگاه

هم زن دستی

این هم زن برای مواد زیر در نظر گرفته شده است:

- هم زدن مایعات، مانند محصولات لبنی، انواع سوس، آب میوه، سوب، نوشیدنیهای مخلوط و انواع شیک.
- مخلوط کردن انواع مواد غذایی نرم مانند خمیر پن کیک با مایونزن.
- مواد پخته شده پوره مانند آماده کردن غذا کودک.

- ۱ میله همزن را به واحد موتور وصل کنید ("کلیک") (شکل ۲).

- ۲ مواد را در پیاله بپریزید.

جهت مقادیر و زمانهای آماده سازی توصیه شده به جدول زیر مراجعه کنید.

مقادیر هم زدن و زمانهای آماده سازی

مواد	مقادیر هم زدن	زمان
میوه و سیزیجات	۱۰۰-۲۰۰ گرم	۳۰ ثانیه
غذاي کودک، انواع سوب و سوس	۱۰۰-۴۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه
انواع خمیر	۱۰۰-۵۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه
انواع میلک شیک و نوشیدنیهای مخلوط	۱۰۰-۱۰۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه

- ۳ حفاظت تیغه را بطور کامل در مواد فرو ببرید تا از پاشیده شدن مواد جلوگیری بعمل آورید (شکل ۳).

- ۴ دکمه سرعت عادی یا دکمه سرعت توربو را برای روشن شدن دستگاه فشار دهید (شکل ۴).

هنگامی که از دکمه سرعت عادی استفاده می کنید، می توانید سرعت را با انتخابگر سرعت تنظیم کنید. هر چه سرعت بالاتر باشد، زمان آماده سازی مورد نیاز کوتاهتر خواهد بود. برای انتخاب سرعت متفاوت قبل از فشار دادن دکمه سرعت عادی یا در حال فشار دادن آن دکمه، انتخابگر سرعت را به طرف حالت دلخواه پگردانید.

هنگامی که از سرعت توربو استفاده می کنید، دستگاه با حداکثر سرعت کار خواهد کرد. در این حالت، نمی توانید سرعت را با انتخابگر سرعت تنظیم کنید.

- ۵ مواد را با حرکت دادن آرام دستگاه به پایین و بالا و بصورت دوار هم بزنید (شکل ۶).

با خاطر خرد این دستگاه به شما تبریک می‌گوییم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت نمایید.

شرح کلی (شکل ۱)

انتخابگر سرعت	A
دکمه سرعت عادی	B
دکمه سرعت توربو	C
واحد موتور	D
دکمه های آزاد کردن	E
میله هم زن	F
پیاله	G
در پیاله	H
همزن پره ای	I
واحد کوبیدنگ هم زن پره ای	J
قاب حفاظتی واحد تیغه	K
فشار دهنده	L
در کاسه	M
دیسک ترکیبی (برش زدن/ریز کردن)	N
نگهدارنده ازار	O
واحد تیغه	P
دکمه آزاد کردن در	Q
کاسه	R

مه

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محلی برای مراجعات آینده نگهداری نمایید.

خطر

- هرگز محفظه دستگاه را در آب یا هر گونه مایع دیگر فرو نمیرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید. فقط از یک تکه پارچه نمدار برای تمیز کردن واحد موتور استفاده کنید.

هشدار

- قبیل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- جناتچه سیم برق دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده باشند از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مورد تایید شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض شود.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف چشمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سریرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید تحت مراقبت باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظرت از دستگاه استفاده کنند.

- هرگز از انگشتان یا شیء دیگر (مانند کاردک) برای فشار دادن مواد به پائین لوله تغذیه در زمانی که دستگاه کار می کند، استفاده نکنید. فقط از فشار دهنده برای این منظور استفاده کنید.

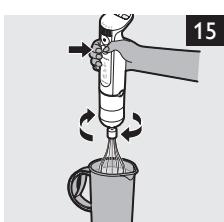
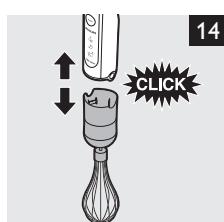
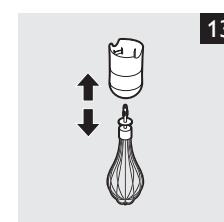
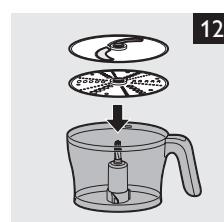
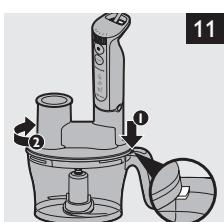
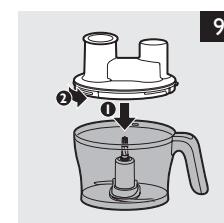
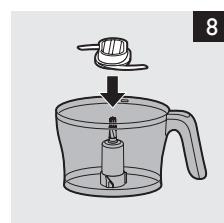
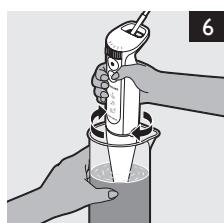
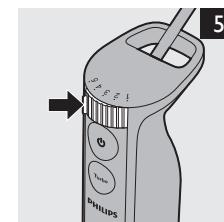
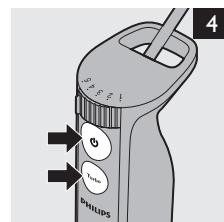
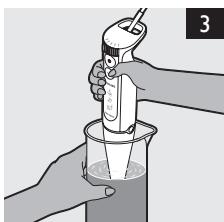
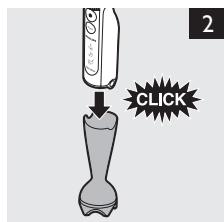
- از سمت زدن به تیغه های میله هم زن خودداری کنید، خصوصاً هنگامی که دستگاه به برق وصل شده است. تیغه ها بسیار تیز می باشند!

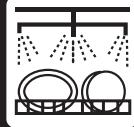
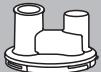
- اگر تیغه ها گیر کرده اند، دو شاخه دستگاه را قبل از خارج کردن مواد، از پریز بپرون بکشید.

- هنگام کار کردن آنان یا دیسک ترکیبی بسیار مراقب باشید. لبه های برش بسیار تیز می باشند. خصوصاً هنگام تمیز کردن آنان یا هنگام خالی کردن کاسه دقت بعمل آورید.

احتیاط

- قبل از تعویض لوازم یا نزدیک شدن به قطعاتی که در حین استفاده حرکت می کنند، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه آن را از پریز بپرون بکشید.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.



			
			✓
	✓	✓	
			✓
	✓	✓	
			✓
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	



www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4203.064.5615.3