

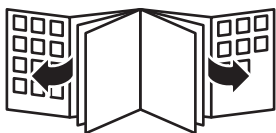
Register your product and get support at

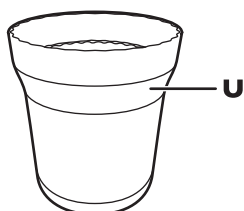
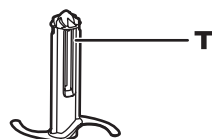
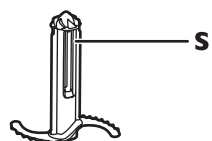
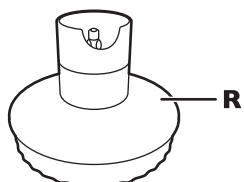
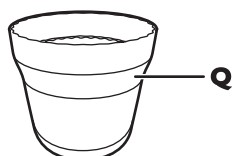
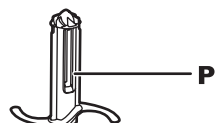
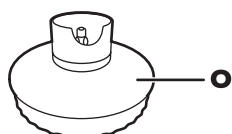
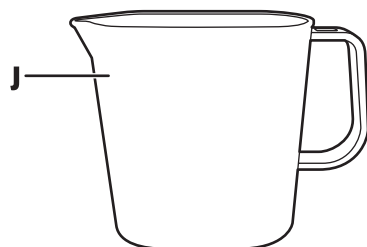
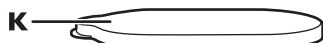
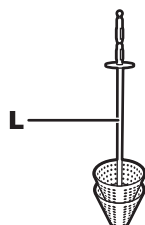
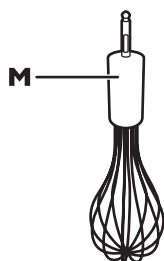
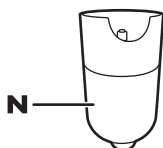
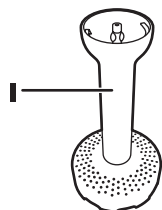
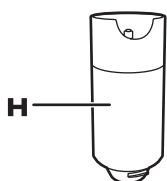
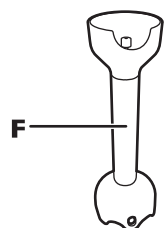
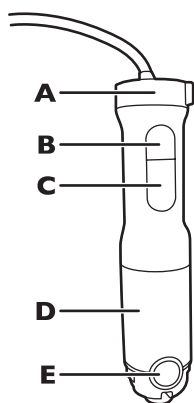
www.philips.com/welcome

HR1655, HR1653



PHILIPS





ENGLISH 6

INDONESIA 14

한국어 22

BAHASA MELAYU 30

ภาษาไทย 38

TIẾNG VIỆT 45

繁體中文 53

简体中文 60

فارسی 73

العربية 80

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 ring
- B** On/off button
- C** Turbo button
- D** Motor unit
- E** Release button
- F** Blender bar
- G** Protection cap

Potato bar (HR1655 only):

- H** Potato bar coupling unit
- I** Potato bar

Oval beaker:

- J** Oval beaker
- K** Oval beaker lid

Whisk and milk foamer:

- L** Milk foamer
- M** Whisk
- N** Whisk and milk foamer coupling unit

Mini chopper (HR1653 only)

- O** Chopper lid
- P** Blade unit
- Q** Chopper bowl

Medium Chopper (HR1655 only)

- R** Chopper lid
- S** Ice-crushing blade unit
- T** Blade unit
- U** Chopper 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.
- Avoid touching the blades, especially when the blender bar is attached to the motor unit. The blades are very sharp.
- Never use the chopper blade unit without the chopper bowl.
- If the appliance is damaged, always have it replaced with one of the original type, otherwise your guarantee is no longer valid.

- 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.
- Do not allow children to use the appliance without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance operate unattended.
- Be careful to avoid splashing when you process hot ingredients.
- None of the accessories are suitable for use in the microwave.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

Caution

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you assemble, disassemble, store and clean it.
- 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.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Keep the motor unit away from heat, fire, moisture and dirt.
- Never fill the beaker or the chopper bowl with ingredients that are hotter than 80°C/175°F.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.
- Never use the potato bar to mash ingredients in a pan over direct heat. Always remove the pan from the heat and allow the ingredients to cool slightly before you start mashing them.
- Do not tap the potato bar on the side of the pan during or after mashing. Use a spatula to remove excess food.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Before first use

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

Preparing for use

- 1** Let hot ingredients cool down before you chop them, blend them or pour them into the beaker (max. temperature 80°C/175°F).
- 2** Cut large ingredients into pieces of approx. 2cm before you process them.
- 3** Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall socket.

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:

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

1 Put the ingredients in the beaker.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Blending quantities and processing times

Ingredients	Blending quantity	Time	Speed
Fruits & vegetables	100-200g	30sec.	Turbo
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60sec.	15-20
Batters	100-500ml	60sec.	15-20
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60sec.	15-20

2 Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 2).

3 Put the plug in the wall socket.

4 Immerse the blade guard completely in the ingredients.

5 Press the on/off button or the turbo button to switch on the appliance (Fig. 3).

- When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed ring. The higher the speed, the shorter the processing time required.
- The speed ring has settings from 1 (low speed) to 20 (high speed).
- When you use the turbo button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed ring.

6 Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients (Fig. 4).

Mini chopper (HR1653 only) and medium chopper (HR1655 only)

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

The medium chopper is supplied with a blade unit with straight blades and an ice-crushing blade unit with serrated blades. For all ingredients mentioned in the table below you have to use the blade unit with straight blades. Use the ice-crushing blade unit with serrated blades for crushing ice cubes only.

Be very careful when you handle the blade units, the blades are very sharp. Be particularly careful when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

Caution: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

Note: Cut large ingredients into pieces of approximately 2cm before you process them.

1 Put the blade unit in the chopper bowl (Fig. 5).

2 Put the ingredients in the chopper bowl.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Mini chopper quantities and processing times (HR1653 only)

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Onions & eggs	100g	5 × 1 sec.	1-5
Meat	120g (max)	5sec.	turbo
Herbs	20g	5 × 1 sec.	10-15
Parmesan cheese	50-100g (max)	15sec.	turbo
Nuts and almonds	100g	20sec.	turbo
Garlic	50g	5 × 1 sec.	15-20

Medium chopper quantities and processing times (HR1655 only)

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Onions and eggs	200g	5 × 1 sec.	1-5
Meat	200g	10sec.	turbo
Herbs	30g	10 × 1 sec.	10-15
Nuts and almonds	200g	30sec.	turbo
Dry bread	80g	30sec.	turbo
Parmesan cheese	200g	20sec.	turbo
Dark chocolate	100g	20sec.	turbo

3 Put the chopper lid on the chopper bowl (Fig. 6).

4 Fasten the motor unit onto the chopper lid ('click') (Fig. 7).

5 Put the plug in the wall socket.

6 Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.

Note: If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, unplug the appliance and loosen dry ingredients from the wall with a spatula or by adding some liquid (e.g. if you make pesto).

Whisk

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

Caution: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

1 Connect the whisk to the coupling unit ('click') (Fig. 8).

2 Put the ingredients in a bowl.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Whisking quantities and processing times

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

- 3** Connect the coupling unit to the motor unit ('click').
- 4** Put the plug in the wall socket and press the on/off button.
- 5** After approx. 1 minute, you can press the turbo button to continue at turbo speed.

Whisking tips

- If you want to process a small quantity, tilt the beaker slightly for a quicker result. (Fig. 9)
- When you beat egg whites, use a large bowl for the best result.
- To prevent splashing, start at a low speed setting and continue with a higher speed after approx. 1 minute.
- When you whip cream, use the beaker to avoid splashing.

Note: Do not use the whisk to prepare dough or cake mixture.

Detaching the whisk

- 1** To detach the whisk, press the release button.
- 2** To detach the coupling unit, pull it from the whisk.

Potato bar (HR1655 only)

The potato bar can be used to mash cooked ingredients such as potatoes, swede and peas.

Caution

- Never use the potato bar to mash ingredients in a pan over direct heat. Always remove the pan from the heat and allow the ingredients to cool slightly before you start mashing them.
- Do not mash hard or uncooked foods, as this may damage the potato bar.
- Do not tap the potato bar on the side of the pan during or after mashing. Use a spatula to remove excess food.
- Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

- 1** Cook and drain the potatoes.
- 2** Connect the potato bar to the coupling unit by turning it clockwise ("click") (Fig. 10).
- 3** Connect the coupling unit to the motor unit (Fig. 11).
- 4** Plug in the appliance.
- 5** Place the potato bar in a bowl with ingredients and set the speed ring to 10.
- 6** Press the on/off button.
- 7** Move the potato bar up and down for approximately 20 seconds. Continue until the desired result is achieved.

Tip: You can enhance the flavour by adding salt, butter or milk.

Tip: To get the best results, make sure the pot is not more than half filled.

Detaching the potato bar

- 1 To detach the potato bar, press the release button. (Fig. 12)
- 2 To remove the paddle from the potato bar turn it clockwise (Fig. 13).
- 3 To detach the coupling unit from the potato bar turn it counterclockwise (Fig. 14).

Note: Always clean the potato bar immediately after use (see chapter 'Cleaning' and the cleaning table).

Milk foamer

- 1 Connect the milk foamer to the coupling unit. (Fig. 15)
- 2 Connect the coupling unit to the motor unit (Fig. 16).
- 3 Plug in the appliance.
- 4 Heat up the milk to a temperature between 55°C - 65°C/131°F - 149°F.

Tip: You will achieve the best results if you use long-life milk with 3.5% fat content.

Note: Do not heat up the milk to a temperature beyond 65°C/149°F. Never let the milk boil.

Caution: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

- 5 Pour the milk into a tall heat-resistant beaker.
- 6 Set the speed ring to the highest setting, press the turbo button and froth the milk for approximately 60 seconds.

Note: Clean the milk foamer immediately after use (see chapter 'Cleaning' and the cleaning table).

Detaching the milk foamer

- 1 To detach the coupling unit, press the release button (Fig. 17).
- 2 To detach the milk foamer, pull it off the coupling unit (Fig. 18).
- 3 To detach the milk foamer cones, pull them off the milk foamer (Fig. 19).

Cleaning (Fig. 20)

Do not immerse the motor unit, the coupling units, and the mini chopper lid (HR1653 only) or the medium chopper lid (HR1655 only) in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use a moist cloth to clean the motor unit, the coupling units, and the mini chopper lid (HR1653 only) or the medium chopper lid (HR1655 only) (Fig. 21).

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Press the release button on the motor unit to remove the accessory you have used.
- 3 Disassemble the accessory.

Note: To clean the potato bar, remove the paddle by turning it clockwise. (Fig. 13)

Tip: You can also remove the rubber rings from the chopper bowls for extra thorough cleaning.

- 4 See the cleaning table for further instructions.

Tip: For quick cleaning of the blender bar or the potato bar, pour warm water with some washing-up liquid into the beaker or jar you have used, insert the blender bar or potato bar and let the appliance operate for approx. 10 seconds.

Storage

- 1** You can store the motor unit, the blender bar and the whisk in the beaker (Fig. 22).

Ordering accessories

If you need to replace an accessory or want to purchase an additional accessory, go to your Philips dealer or visit www.philips.com/support. If you have problems obtaining accessories, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country.

Accessories available

Accessory	Service code no.
Whisk coupling unit	4203 035 95631
Whisk	4203 035 95641
Milk foamer	4203 035 95651
Medium chopper coupling unit	4203 035 95661
Medium chopper bowl	4203 035 95671
Medium chopper blade unit*	4203 035 95681
Medium chopper ice crushing blade*	4203 035 95691
Mini chopper coupling unit	4203 035 95701
Mini chopper bowl	4203 035 95711
Mini chopper blade unit*	4203 035 95721
Oval beaker with lid	4203 035 95741

*Including protection cap

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. 23).

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.

Frequently asked questions

Question	Answer
The appliance makes a lot of noise, produces an unpleasant smell, feels hot to the touch or produces smoke. What should I do?	The appliance may produce an unpleasant smell or emit a little smoke if it has been used too long. In this case you should switch off the appliance and let it cool down for 60 minutes. If the problem persists, please contact the nearest Philips Customer Care Centre.
Can I process boiling hot ingredients?	Let the ingredients cool down to approximately 80°C/175°F before processing them.
Which size should the ingredients have before processing?	Cut the ingredients into approximately 2 x 2 cm pieces.
Is it possible to damage the appliance by processing very hard ingredients?	Yes, the appliance may get damaged if you process very hard ingredients such as bones and fruit with stones. You can process ingredients such as Parmesan or chocolate.
Why does the appliance suddenly stop working?	Some hard ingredients may block the blades. Release the on/off button, unplug the appliance, detach the motor unit and remove the ingredients that block the blades.

Recipe

Pancake filling

Ingredients:

- 120g honey
- 100g prunes

- 1** Put the honey in the fridge for several hours.
- 2** Put the prunes in the medium chopper bowl and pour honey over them.
- 3** Press the Turbo button and chop for 5 seconds.

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** Putaran kecepatan
- B** Tombol on/off
- C** Tombol turbo
- D** Unit motor
- E** Tombol pelepas
- F** Bilah blender
- G** Tutup pelindung

Pisau kentang (HR1655 saja):

- H** Unit sambungan pisau kentang
- I** Pisau kentang

Gelas blender oval:

- J** Gelas blender oval
- K** Tutup gelas blender oval

Kocokan dan pembuih susu:

- L** Pembuih susu
- M** Kocokan
- N** Unit sambungan kocokan dan pembuih susu

Pencacah kecil (HR1653 saja)

- O** Tutup pencacah
- P** Unit pisau
- Q** Mangkuk pencacah

Pencacah sedang (HR1655 saja)

- R** Tutup pencacah
- S** Unit pisau penghancur es
- T** Unit pisau
- U** Mangkuk pencacah

Penting

Bacalah petunjuk penggunaan ini dengan saksama sebelum menggunakan alat dan simpanlah sebagai referensi di masa mendatang.

Bahaya

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

Peringatan

- Periksa 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.
- Hindari menyentuh pisau-pisaunya, khususnya bila bilah blender sudah dihubungkan ke unit motor. Pisau-pisau ini sangat tajam.
- Jangan sekali-kali menggunakan unit pisau pencacah tanpa mangkuk pencacah.
- Jika alat rusak, gantilah selalu dengan tipe yang asli agar garansi Anda tetap berlaku.

- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan 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.
- Jangan biarkan anak-anak menggunakan alat tanpa pengawasan.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jangan sekali-kali membiarkan alat bekerja tanpa diawasi.
- Berhati-hatilah agar tidak terkena cipratan saat Anda mengolah bahan yang panas.
- Tidak satu pun aksesoris yang cocok untuk digunakan dalam microwave.
- Jangan menyentuh pisau-pisaunya, khususnya bila alat sudah dihubungkan ke stopkontak. Pisau-pisau ini sangat tajam.
- Jika pisau-pisau macet, cabut steker alat dari stopkontak sebelum mengeluarkan bahan yang menghambat pisau.

Perhatian

- Matikan alat dan lepaskan dari stopkontak dinding jika Anda akan memasang, membongkar, menyimpan, dan membersihkan.
- 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 tidak berlaku.
- Alat ini dimaksudkan untuk penggunaan rumah tangga saja. Jika alat ini digunakan tidak sebagaimana layaknya atau untuk tujuan profesional atau semi-profesional, atau digunakan dengan cara yang tidak sesuai dengan petunjuknya, maka garansi menjadi tidak berlaku dan Philips tidak bertanggung jawab atas setiap kerusakan yang disebabkan.
- Jauhkan unit motor dari panas, api, kelembaban dan kotor.
- Jangan mengisi gelas blender atau mangkuk pencacah dengan bahan makanan yang lebih panas dari 80°C/175°F.
- Jangan melebihi takaran dan waktu pengolahan seperti yang ditunjukkan pada tabel.
- Jangan mengolah lebih dari 1 takaran tanpa henti. Biarkan alat mendingin selama 5 menit sebelum Anda melanjutkan pengolahan.
- Jangan sekali-kali menggunakan pisau kentang untuk menghaluskan bahan di dalam panci langsung di atas panas api. Selalu pindahkan panci dari panas dan biarkan bahan menjadi dingin sebelum mulai menghaluskannya.
- Jangan mengetukkan pisau kentang pada sisi panci selama atau setelah menghaluskan. Gunakan spatula untuk melepaskan kelebihan makanan.

Medan elektromagnet (EMF)

Alat dari Philips ini telah mematuhi semua standar yang berkenaan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani dengan benar dan sesuai dengan instruksi yang diberikan dalam petunjuk penggunaan ini, alat ini 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").

Persiapan penggunaan

- 1** Biarkan dingin terlebih dahulu bahan yang panas sebelum mencacah, memblender atau menuangkan ke dalam gelas blender (suhu maks. 80°C/175°F).
- 2** Potong bahan makanan yang besar menjadi potongan kecil sekitar 2 cm sebelum mengolahnya.
- 3** Pasang alat dengan benar sebelum memasukkan steker ke stopkontak di dinding.

Menggunakan alat

Blender tangan

Blender tangan dimaksudkan untuk:

- memblender bahan cair seperti susu, saus, jus buah, sup, minuman campur, dan minuman kocok.
- mencampur bahan makanan lembut seperti adonan kue panekuk atau mayones.
- menghaluskan bahan makanan matang, misalnya untuk membuat makanan bayi.

1 Masukkan semua bahan ke dalam gelas blender.

Lihat tabel untuk takaran yang disarankan dan waktu pengolahan.

Takaran memblender dan waktu pengolahan

Bahan-bahan	Takaran memblender	Waktu	Kecepatan
Buah & sayuran	100-200 g	30 detik	Turbo
Makanan bayi, sup & saus	100-400 ml	60 detik	15-20
Adonan	100-500 ml	60 detik	15-20
Minuman kocok & minuman campur	100-1000 ml	60 detik	15-20

2 Pasang bilah blender ke unit motor (“klik”) (Gbr. 2).

3 Pasang steker ke stopkontak dinding.

4 Pasang pelindung pisau dengan benar-benar sempurna pada bahan.

5 Tekan tombol on/off atau tombol turbo untuk menghidupkan alat (Gbr. 3).

- Bila menggunakan tombol on/off, Anda dapat menyetel kecepatan dengan putaran kecepatan. Semakin cepat, semakin singkat waktu pengolahan yang diperlukan.
- Setelan putaran kecepatan mulai 1 (kecepatan rendah) hingga 20 (kecepatan tinggi).
- Bila Anda menggunakan tombol turbo, alat akan berputar pada kecepatan maksimum. Dalam hal ini, Anda tidak dapat menyesuaikan kecepatan dengan putaran kecepatan.

6 Goyangkan alat turun naik perlahan dan melingkar untuk meratakan campuran bahan (Gbr. 4).

Pencacah kecil (HR1653 saja) dan pencacah sedang (HR1655 saja)

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

Pencacah sedang dilengkapi unit pisau yang lurus dan unit pisau penghancur es yang bergerigi. Untuk semua bahan yang disebutkan dalam tabel di bawah, Anda harus menggunakan unit pisau lurus. Gunakan unit pisau penghancur es yang bergerigi untuk menghancurkan es batu saja.

Berhati-hatilah saat memegang unit pisau, pisau-pisau ini sangat tajam. Terutama saat melepas unit pisau dari mangkuk pencacah, saat mengosongkan mangkuk pencacah dan saat membersihkan.

Perhatian: Jangan mengolah lebih dari 1 takaran tanpa henti. Biarkan alat mendingin selama 5 menit sebelum Anda melanjutkan pengolahan.

Catatan: Potong bahan makanan yang besar menjadi potongan kecil kurang-lebih 2 cm sebelum mengolannya.

- 1 Pasang unit pisau ke mangkuk pencacah (Gbr. 5).
 - 2 Masukkan bahan-bahan ke mangkuk pencacah.
- Lihat tabel untuk takaran yang disarankan dan waktu pengolahan.

Takaran dan waktu pengolahan pencacah kecil (HR1653 saja)

Bahan-bahan	Takaran mencacah	Waktu	Kecepatan
Bawang bombay & telur	100 g	5 × 1 detik	1-5
Daging	120 g (maks)	5 detik	turbo
Bumbu	20 g	5 × 1 detik	10-15
Keju Parmesan	50-100 g (maks)	15 detik	turbo
Kacang-kacangan dan almond	100 g	20 detik	turbo
Bawang putih	50 g	5 × 1 detik	15-20

Takaran dan waktu pengolahan pencacah sedang (HR1655 saja)

Bahan-bahan	Takaran mencacah	Waktu	Kecepatan
Bawang bombai dan telur	200 g	5 × 1 detik	1-5
Daging	200 g	10 detik	turbo
Bumbu	30 g	10 × 1 detik	10-15
Kacang-kacangan dan almond	200 g	30 detik	turbo
Roti kering	80 g	30 detik	turbo
Keju Parmesan	200 g	20 detik	turbo
Coklat hitam	100 g	20 detik	turbo

- 3 Pasang tutup pencacah pada mangkuk pencacah (Gbr. 6).
- 4 Kencangkan unit motor ke tutup pencacah (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 7).
- 5 Pasang steker ke stopkontak dinding.
- 6 Tekan tombol on/off atau tombol kecepatan turbo untuk menghidupkan alat.

Catatan: Jika bahan makanan lengket pada dinding mangkuk pencacah, cabut steker alat dan lepaskan bahan makanan yang kering tersebut dari dinding mangkuk dengan spatula atau dengan menambahkan cairan (misalnya, jika Anda membuat pesto).

Kocokan

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

Perhatian: Jangan mengolah lebih dari 1 takaran tanpa henti. Biarkan alat mendingin selama 5 menit sebelum Anda melanjutkan pengolahan.

- 1** Pasang kocokan ke unit sambungan (“klik”) (Gbr. 8).
- 2** Masukkan bahan adonan ke dalam mangkuk.
Lihat tabel untuk takaran yang disarankan dan waktu pengolahan.

Takaran mengocok dan waktu pengolahan

Bahan-bahan	Takaran mengocok	Waktu
Krim	250 ml	70-90 detik
Putih telur	4 butir telur	120 detik

- 3** Hubungkan unit sambungan ke unit motor (hingga berbunyi ‘klik’).
- 4** Pasang steker listrik pada stopkontak dinding dan tekan tombol on/off.
- 5** Setelah kurang-lebih 1 menit, Anda bisa menekan tombol turbo untuk melanjutkan dengan kecepatan turbo.

Tip mengocok

- Jika Anda ingin mengolah dalam jumlah kecil, miringkan gelas blender sedikit agar hasilnya lebih cepat. (Gbr. 9)
- Bila Anda mengocok putih telur, gunakan mangkuk besar untuk hasil terbaik.
- Untuk mencegah cipratan, mulailah dengan setelan kecepatan rendah dan lanjutkan dengan kecepatan lebih tinggi setelah kurang-lebih 1 menit.
- Bila Anda ingin mengocok krim, gunakan gelas blender agar tidak menciprat.

Catatan: Jangan gunakan kocokan untuk menyiapkan adonan atau adonan kue.

Melepas kocokan

- 1** Untuk melepas kocokan, tekan tombol pelepas.
- 2** Untuk melepas unit sambungan, tarik dari kocokan.

Pisau kentang (HR1655 saja)

Pisau kentang dapat digunakan untuk menghaluskan bahan makanan masak seperti kentang, dan kacang-kacangan.

Perhatian

- Jangan sekali-kali menggunakan pisau kentang untuk menghaluskan bahan dalam panci langsung di atas api panas. Selalu pindahkan panci dari panas dan biarkan bahan agak dingin sebelum mulai menghaluskannya.
- Jangan menghaluskan makanan keras atau belum dimasak, karena hal ini dapat merusak pisau kentang.
- Jangan mengetukkan pisau kentang pada sisi panci selama atau setelah menghaluskan. Gunakan spatula untuk melepaskan kelebihan makanan.
- Jangan mengolah lebih dari 1 takaran tanpa henti. Biarkan alat mendingin selama 5 menit sebelum Anda melanjutkan pengolahan.

- 1 Masak dan tiriskan kentang.
- 2 Hubungkan pisau kentang ke unit sambungan dengan memutarnya searah jarum jam (hingga berbunyi “klik”) (Gbr. 10).
- 3 Hubungkan unit sambungan ke unit motor (Gbr. 11).
- 4 Masukkan steker alat ke stopkontak.
- 5 Masukkan pisau kentang ke dalam mangkuk berisi bahan dan setel putaran kecepatan ke 10.
- 6 Tekan tombol on/off.
- 7 Gerakkan pisau kentang naik-turun selama kurang-lebih 20 detik. Lanjutkan hingga dicapai hasil yang diinginkan.

Tip: Anda dapat meningkatkan rasa dengan menambahkan garam, mentega, atau susu.

Tip: Untuk mendapatkan hasil terbaik, pastikan panci terisi tidak lebih dari setengah.

Melepas pisau kentang

- 1 Untuk melepas pisau kentang, tekan tombol pelepas. (Gbr. 12)
- 2 Untuk melepas pengaduk dari pisau kentang, putar searah jarum jam (Gbr. 13).
- 3 Untuk melepas unit sambungan dari pisau kentang, putar berlawanan arah jarum jam (Gbr. 14).

Catatan: Selalu bersihkan pisau kentang segera setelah digunakan (lihat bab ‘Membersihkan’ dan tabel pembersihan).

Pembuih susu

- 1 Hubungkan pembuih susu ke unit sambungan. (Gbr. 15)
- 2 Hubungkan unit sambungan ke unit motor (Gbr. 16).
- 3 Masukkan steker alat ke stopkontak.
- 4 Panaskan susu hingga suhu antara 55°C - 65°C/131°F - 149°F.

Tip: Anda akan mendapatkan hasil terbaik jika menggunakan susu tahan lama dengan kandungan lemak 3,5%.

Catatan: Jangan memanaskan susu hingga suhu di atas 65°C/149°F. Jangan sampai susu mendidih.

Perhatian: Jangan mengolah lebih dari 1 takaran tanpa henti. Biarkan alat mendingin selama 5 menit sebelum Anda melanjutkan pengolahan.

- 5 Tuang susu ke dalam gelas blender tinggi tahan panas.
- 6 Setel putaran kecepatan ke setelan tertinggi, tekan tombol turbo dan buihkan susu kurang-lebih 60 detik.

Catatan: Bersihkan pembuih susu segera setelah digunakan (lihat bab ‘Membersihkan’ dan tabel pembersihan).

Melepas pembuih susu

- 1 Untuk melepas unit sambungan, tekan tombol pelepas (Gbr. 17).
- 2 Untuk melepas pembuih susu, tarik unit sambungan hingga lepas (Gbr. 18).
- 3 Untuk melepas corong pembuih susu, tarik hingga lepas dari pembuih susu (Gbr. 19).

Membersihkan (Gbr. 20)

Jangan celupkan unit motor, unit sambungan, dan tutup pencacah kecil (HR1653 saja) atau tutup pencacah sedang (HR1655 saja) ke dalam air atau cairan lain, atau membilasnya di bawah keran. Gunakan kain lembab untuk membersihkan unit motor, unit sambungan, dan tutup pencacah kecil (HR1653 saja) atau tutup pencacah sedang (HR1655 saja) (Gbr. 21).

- 1 Cabut steker alat dari listrik.
- 2 Tekan tombol pelepas pada unit motor untuk melepas aksesoris yang Anda gunakan.
- 3 Lepaskan aksesoris.

Catatan: Untuk membersihkan pisau kentang, lepaskan pengaduk dengan memutarkannya searah jarum jam. (Gbr. 13)

Tip: Anda juga bisa melepas cincin karet dari mangkuk pencacah untuk pembersihan yang saksama.

- 4 Lihat tabel pembersihan untuk petunjuk lebih lanjut.

Tip: Untuk membersihkan bilah blender atau pisau kentang dengan cepat, tuangkan air hangat dengan sedikit cairan pembersih ke dalam gelas blender atau tabung yang sudah Anda gunakan, masukkan bilah blender atau pisau kentang dan biarkan alat bekerja selama sekitar 10 detik.

Penyimpanan

- 1 Anda dapat menyimpan unit motor, bilah blender dan kocokan dalam gelas blender (Gbr. 22).

Memesan aksesoris

Jika Anda perlu untuk mengganti aksesoris atau membeli aksesoris tambahan, kunjungi dealer Philips atau kunjungi www.philips.com/support. Jika Anda kesulitan mendapatkan aksesoris yang diperlukan, hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara Anda.

Aksesoris yang tersedia

Aksesoris	No. kode servis
Unit sambungan kocokan	4203 035 95631
Kocokan	4203 035 95641
Pembuih susu	4203 035 95651
Unit sambungan pencacah sedang	4203 035 95661
Mangkuk pencacah sedang	4203 035 95671
Unit pisau pencacah sedang*	4203 035 95681
Pisau penghancur es pencacah sedang*	4203 035 95691
Unit sambungan pencacah kecil	4203 035 95701
Mangkuk pencacah kecil	4203 035 95711
Unit pisau pencacah kecil*	4203 035 95721
Gelas blender oval dengan tutupnya	4203 035 95741

*Termasuk tutup pelindung

Lingkungan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak dapat dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr. 23).

Garansi dan layanan

Jika Anda memerlukan servis atau informasi atau mengalami masalah, kunjungi situs web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara Anda (Anda dapat menemukan nomor teleponnya dalam pamflet garansi internasional). Jika tidak ada Pusat Layanan Konsumen di negara Anda, kunjungi dealer Philips setempat.

Pertanyaan yang sering diajukan

Pertanyaan	Jawab
Alat menimbulkan bunyi berisik, mengeluarkan bau tak sedap, terasa panas bila disentuh atau mengeluarkan asap. Apa yang harus saya lakukan?	Alat mungkin mengeluarkan bau tak sedap atau asap jika digunakan terlalu lama. Dalam hal ini, sebaiknya matikan alat dan biarkan mendingin selama sekitar 60 menit. Jika masalah masih berlanjut, segera hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips terdekat.
Dapatkah saya mengolah bahan makanan yang panas?	Biarkan bahan makanan dingin terlebih dahulu hingga kurang-lebih 80°C/175°F sebelum mengolahnya.
Berapa ukuran bahan makanan yang digunakan sebelum mengolahnya?	Potong-potong bahan hingga berukuran kurang-lebih 2 x 2 cm.
Mungkinkah alat rusak karena mengolah bahan makanan yang sangat keras?	Ya, alat bisa rusak jika Anda mengolah bahan makanan yang sangat keras, seperti tulang dan buah yang berbiji keras. Anda dapat mengolah bahan makanan, seperti Parmesan atau cokelat.
Mengapa alat tiba-tiba berhenti bekerja?	Beberapa bahan makanan yang keras mungkin menyebabkan pisau-pisainya macet. Lepas tombol on/off, cabut steker alat, lepaskan unit motor dan singkirkan bahan yang menghalangi pisau-pisau.

Resep

Pengisi panekuk

Bahan-bahan:

- 120g madu
- 100g prune

- 1 Masukkan madu ke dalam kulkas selama beberapa jam.
- 2 Masukkan prune ke dalam mangkuk pencacah sedang dan tuang madu di atasnya.
- 3 Tekan tombol Turbo dan cacah selama 5 detik.

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 조절링
- B** 전원 버튼
- C** 터보 버튼
- D** 본체
- E** 얼림 버튼
- F** 블렌더 바
- G** 보호 캡

감자으깨기 바(HR1655 모델만 해당):

- H** 감자으깨기 바 결합부
- I** 감자으깨기 바

타원형 용기:

- J** 타원형 용기
- K** 타원형 용기 뚜껑

거품기와 우유 거품기:

- L** 우유 거품기
- M** 거품기
- N** 거품기와 우유 거품기 결합부

소형 다지기(HR1653 모델만 해당)

- O** 다지기 용기 뚜껑
- P** 칼날부
- Q** 다지기 용기

중형 다지기(HR1655 모델만 해당)

- R** 다지기 용기 뚜껑
- S** 얼음 분쇄 칼날부
- T** 칼날부
- U** 다지기 용기

주의 사항

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 지정 점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 특히 블렌더 바가 본체에 부착되어 있을 때는 칼날을 만지지 마십시오. 칼날은 매우 날카롭습니다.
- 다지기 칼날은 반드시 다지기 용기와 함께 사용하십시오.

- 제품이 손상된 경우, 반드시 정품으로 교체하여 사용하십시오. 그렇지 않으면 품질 보증이 무효화됩니다.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고, 제품 사용과 관련하여 안전에 책임 질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 혼자 제품을 사용하지 않도록 하십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 제품이 작동 중일 때는 자리를 비우지 마십시오.
- 뜨거운 재료를 다룰때 튀지 않도록 조심하십시오.
- 액세서리는 전자레인지만용이 아닙니다.
- 특히 제품이 전원에 연결되어 있을 때는 칼날을 만지지 마십시오. 칼날은 매우 날카롭습니다.
- 칼날에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 먼저 전원 코드를 뽑은 다음, 칼날의 움직임을 방해하는 음식물을 꺼내십시오.

주의

- 조립, 분리, 보관 및 세척하기 전에 제품의 전원을 끄고 전원 코드에서 분리하십시오.
- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- 본 제품은 가정용입니다. 제품을 부적절하게 사용하거나 사업장이나 준사업장에서 사용하는 경우, 또는 사용 설명서에 따라 이용하지 않는 경우, 보증 서비스를 받을 수 없으며 필립스는 이로 인해 발생한 피해에 대해 책임을 지지 않습니다.
- 본체는 열, 불, 수분 및 먼지가 없는 장소에 보관하십시오.
- 용기 또는 다지기 용기에 80℃ 이상의 뜨거운 재료를 절대 넣지 마십시오.
- 표에 표시된 용량 및 작동 시간을 초과하지 마십시오.
- 연속으로 두 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 식을 때까지 5분 정도 기다렸다가 다시 사용하십시오.
- 불 위에 올려진 냄비에서 바로 재료를 으개는 데 감자으깨기 바를 사용해서는 안 됩니다. 불에서 냄비를 내리고 재료를 식힌 후 으개도록 하십시오.
- 재료를 으개는 동안이나 으갠 후 냄비 안에서 감자으깨기 바를 털면서 치지 마십시오. 주걱을 사용하여 남아있는 음식을 떼어내십시오.

EMF(전자기장)

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

최초 사용 전

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

사용 전 준비

- 1 뜨거운 재료는 충분히 식힌 후 용기에 넣거나 다지거나 섞으십시오(최고 온도 80° C/175° F).
- 2 큰 재료는 블렌더를 작동하기 전에 약 2cm 조각으로 잘라서 넣으십시오.
- 3 콘센트에 전원 코드를 꽂기 전에 제품을 올바르게 조립하십시오.

제품 사용

핸드 블렌더

핸드 블렌더의 용도:

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

1 용기에 재료를 넣으십시오.

권장량 및 작동 시간은 표를 참고하십시오.

블렌딩 용량 및 작동 시간

재료	블렌딩 용량	시간	속도
과일 및 야채	100-200g	30초	터보
이유식, 수프 및 소스	100-400ml	60초	15-20
반죽	100-500ml	60초	15-20
셰이크 및 혼합 음료	100-1000ml	60초	15-20

2 블렌더 바를 본체에 부착하십시오(‘찰칵’ 소리가 남) (그림 2).

3 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.

4 칼날 보호대가 재료 속에 완전히 들어가도록 하십시오.

5 전원 버튼 또는 터보 버튼을 눌러 제품의 전원을 켜십시오 (그림 3).

- 전원 버튼을 사용한 경우 속도 조절기로 속도를 조정할 수 있습니다. 속도가 빠를 수록 작동 시간이 단축됩니다.
- 속도 조절링은 1(저속)에서 20(고속)까지 설정할 수 있습니다.
- 터보 버튼을 사용하면 제품이 최고 속도에서 작동합니다. 이 경우 속도 조절기로 속도를 조절할 수 없습니다.

6 제품을 천천히 위 아래로 그리고 원을 그리듯이 움직여 재료를 섞으십시오 (그림 4).

소형 다지기(HR1653 모델만 해당) 및 중형 다지기(HR1655 모델만 해당)

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

중형 다지기는 직선형 칼날이 있는 칼날부와 톱니모양 칼날이 있는 얼음 분쇄 칼날부가 함께 제공됩니다. 아래 표에 나열된 모든 재료의 경우 직선형 칼날이 있는 칼날부를 사용해 합니다. 톱니모양 칼날이 있는 얼음 분쇄 칼날부는 얼음 분쇄 시에만 사용하십시오.

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

주의: 연속으로 두 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 식을 때까지 5분 정도 기다렸다가 다시 사용하십시오.

참고: 큰 재료는 믹서기를 작동하기 전에 약 2cm 조각으로 잘라서 넣으십시오.

1 칼날부를 다지기 용기에 넣으십시오 (그림 5).

2 재료를 다지기 용기에 넣으십시오.

권장량 및 작동 시간은 표를 참고하십시오.

소형 다지기 용량 및 작동 시간(HR1653 모델만 해당)

재료	다지기 용량	시간	속도
양파 및 계란	100g	1초씩 5회	1-5
고기	120g(최대)	5초	터보
허브	20g	1초씩 5회	10-15
파마산 치즈	50-100g(최대)	15초	터보
견과류	100g	20초	터보
마늘	50g	1초씩 5회	15-20

중형 다지기 용량 및 작동 시간(HR1655 모델만 해당)

재료	다지기 용량	시간	속도
양파 및 달걀	200g	1초씩 5회	1-5
고기	200g	10초	터보
허브	30g	1초씩 10회	10-15
견과류	200g	30초	터보
마른 빵	80g	30초	터보
파마산 치즈	200g	20초	터보
다크 초콜릿	100g	20초	터보

3 다지기 용기의 뚜껑을 닫으십시오 (그림 6).

4 본체를 다지기 용기 뚜껑 위에 고정시키십시오(‘찰칵’ 소리가 남) (그림 7).

5 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.

6 전원 버튼 또는 터보 속도 버튼을 눌러 제품의 전원을 켜십시오.

참고: 재료가 다지기 용기의 벽면에 붙으면 제품의 전원 코드를 뽑고 액체를 첨가하거나 주걱을 사용하여 벽면에 붙은 재료를 떼어 내십시오(예: 페스토를 만드는 경우).

거품기

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

주의: 연속으로 두 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 식을 때까지 5분 정도 기다렸다가 다시 사용하십시오.

1 거품기를 결합부에 연결하십시오(‘찰칵’ 소리가 남) (그림 8).

2 재료를 그릇에 담으십시오.

권장량 및 작동 시간은 표를 참고하십시오.

거품내기 용량 및 작동 시간

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

- 3** 결합부를 본체에 연결하십시오(‘찰칵’ 소리가 남).
- 4** 벽면 콘센트에 전원 코드를 꽂고 전원 버튼을 누르십시오.
- 5** 약 1분 후 터보 버튼을 눌러서 터보 속도에서 계속할 수 있습니다.

거품내기 도움말

- 소량의 재료를 조리하려는 경우 용기를 약간 기울이면 빠르게 원하는 결과를 얻을 수 있습니다. (그림 9)
- 계란 흰자의 거품을 낼 때에는 최상의 효과를 얻기 위해 큰 용기를 사용하십시오.
- 재료가 튀지 않게 하려면 느린 속도로 작동을 시작하고 약 1분 후에 속도를 높이십시오.
- 크림을 저을 때는 튀지 않도록 용기를 사용하십시오.

참고: 반죽이나 케이크 반죽을 만드는 데 거품기를 사용하지 마십시오.

거품기 분리

- 1** 거품기를 분리하려면 열림 버튼을 누르십시오.
- 2** 결합부를 분리하려면 거품기에서 결합부를 당겨 빼내십시오.

감자으깨기 바(HR1655 모델만 해당)

감자으깨기 바는 감자, 순무, 완두콩 등 익힌 재료를 으깨는 데 사용할 수 있습니다.

주의

- 불 위에 올려진 냄비에서 바로 재료를 으깨는 데 감자으깨기 바를 사용해서는 안 됩니다. 불에서 냄비를 내리고 재료를 식힌 후 으깨도록 하십시오.
- 딱딱하거나 익히지 않은 재료를 으깨는 경우 감자으깨기 바가 손상될 수 있습니다.
- 재료를 으깨는 동안이나 으깬 후 냄비 안에서 감자으깨기 바를 털면서 치지 마십시오. 주걱을 사용하여 남아있는 음식을 떼어내십시오.
- 연속으로 두 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 식을 때까지 5분 정도 기다렸다가 다시 사용하십시오.

- 1** 감자를 익힌 후 물기를 빼십시오.
- 2** 감자으깨기 바를 결합부에 연결하려면 시계 방향으로 돌려 고정하십시오(‘딸깍’ 소리가 남) (그림 10).
- 3** 결합부를 본체에 연결하십시오 (그림 11).
- 4** 제품의 전원 코드를 연결하십시오.
- 5** 재료가 담긴 용기에 감자으깨기 바를 놓고 속도 조절링을 10으로 설정하십시오.
- 6** 전원 버튼을 누르십시오.
- 7** 약 20초 동안 감자으깨기 바를 아래위로 움직입니다. 원하는 결과를 얻을 때까지 계속 움직이십시오.

도움말: 소금, 버터 또는 우유를 첨가하여 맛을 더할 수도 있습니다.

도움말: 최상의 결과를 얻으려면 술을 반이상 채우지 마십시오.

감자으깨기 바 분리

- 1 감자으깨기 바를 분리하려면 열림 버튼을 누르십시오. (그림 12)
 - 2 패들을 감자으깨기 바에서 분리하려면 패들을 시계 방향으로 돌리십시오 (그림 13).
 - 3 결합부를 감자으깨기 바에서 분리하려면 시계 반대 방향으로 돌리십시오 (그림 14).
- 참고: 항상 감자으깨기 바 사용 후 즉시 세척합니다(‘세척’란 및 청소 표 참조).

우유 거품기

- 1 우유 거품기를 결합부에 연결하십시오. (그림 15)
- 2 결합부를 본체에 연결하십시오 (그림 16).
- 3 제품의 전원 코드를 연결하십시오.
- 4 우유를 55° C~65° C(131° F~149° F)로 데우십시오.

도움말: 지방 함량이 3.5%인 멸균 우유를 사용하면 최상의 효과를 얻을 수 있습니다.

참고: 우유를 65° C(149° F)가 넘게 데우거나 끓여서는 안 됩니다.

주의: 연속으로 두 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 식을 때까지 5분 정도 기다렸다가 다시 사용하십시오.

- 5 우유를 긴 내열성 용기에 부으십시오.
- 6 속도 조절링을 최대 속도로 설정합니다. 터보 버튼을 누르고 약 60초 동안 우유 거품을 냅니다.

참고: 우유 거품기 사용 후 즉시 세척합니다(‘세척’란 및 청소 표 참조).

우유 거품기 분리

- 1 결합부를 분리하려면 열림 버튼을 누르십시오 (그림 17).
- 2 우유 거품기를 분리하려면 결합부에서 당겨 빼내십시오 (그림 18).
- 3 우유 거품기 콘을 분리하려면 우유 거품기에서 당겨 빼내십시오 (그림 19).

청소 (그림 20)

본체, 결합부 또는 소형 다지기(HR1653 모델만 해당) 또는 중형 다지기 뚜껑(HR1655 모델만 해당)을 물이나 다른 액체에 담그거나 행구지 마십시오. 본체, 결합부 또는 소형 다지기(HR1653 모델만 해당) 또는 중형 다지기 뚜껑(HR1655 모델만 해당)을 세척할 경우에는 젖은 수건만 사용하십시오 (그림 21).

- 1 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 2 본체의 열림 버튼을 눌러 사용한 부품을 분리하십시오.
- 3 부품을 분리하십시오.

참고: 감자으깨기 바를 세척하려면 패들을 시계 방향을 돌려 패드를 분리하십시오. (그림 13)

도움말: 다지기 용기에서 고무 링을 제거하면 제품을 더 말끔히 세척할 수 있습니다.

- 4 자세한 내용은 청소 표를 참조하십시오.

도움말: 신속하게 블렌더 바 또는 감자으깨기 바를 세척하려면 용기에 따뜻한 물을 넣고 소량의 세제를 푼 후, 블렌더 바 또는 감자으깨기 바를 끼운 다음 제품을 약 10초 동안 작동시킵니다.

보관

- 1 본체, 블렌더 바와 거품기는 용기에 넣어서 보관할 수 있습니다 (그림 22).

액세서리 주문

액세서를 교체하거나 추가로 구입하고자 하는 경우 필립스 대리점이나 필립스 웹사이트(www.philips.com/support)를 방문하십시오. 액세서리 구입에 어려움이 있는 경우에는 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

액세서리 별도 판매

액세서리	서비스 코드 번호
거품기 결합부	4203 035 95631
거품기	4203 035 95641
우유 거품기	4203 035 95651
중형 다지기 결합부	4203 035 95661
중형 다지기 용기	4203 035 95671
중형 다지기 칼날부*	4203 035 95681
중형 다지기 얼음 분쇄 칼날부*	4203 035 95691
소형 다지기 결합부	4203 035 95701
소형 다지기 용기	4203 035 95711
소형 다지기 칼날부*	4203 035 95721
뚜껑이 있는 타원형 용기	4203 035 95741

*보호 뚜껑 포함

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 23).

품질 보증 및 서비스

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

자주 묻는 질문 (FAQ)

질문	답변
제품에서 소음, 불쾌한 냄새 또는 연기가 나고 뜨거워서 만질 수 없습니다. 어떻게 해야 하나요?	제품을 너무 오래 사용하는 경우 불쾌한 냄새나 연기가 날 수 있습니다. 이런 경우 제품의 전원을 끄고 60분 동안 식히십시오. 그래도 문제가 지속되는 경우 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.
끓여서 뜨거운 재료를 조리해도 됩니까?	재료를 조리하기 전에 80° C(175° F)로 식히십시오.
재료를 조리하기 전에 어느 정도 크기로 잘라야 하나요?	재료를 약 2 x 2cm 크기로 자르십시오.
매우 딱딱한 재료를 조리하는 경우 제품이 손상될 수 있습니까?	씨가 있는 과일이나 뼈 등 매우 딱딱한 재료를 조리하는 경우 제품이 손상될 수 있습니다. 파마산 치즈나 초콜릿 등의 재료는 괜찮습니다.
제품의 작동이 갑자기 멈추니까.	딱딱한 재료가 칼날에 끼었을 수 있습니다. 전원 스위치를 열고 제품의 전원을 뽑고 본체를 분리한 다음 칼날의 움직임을 방해하는 음식물을 꺼내십시오.

요리법

팬케이크 속재료

재료:

- 꿀 120g
- 자두 100g

- 1 꿀을 냉장고에 넣고 몇 시간 정도 보관하십시오.
- 2 자두를 중형 다지기 용기에 넣고 그 위에 꿀을 부으십시오.
- 3 터보 버튼을 누르고 5초 동안 다집니다.

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 3자리는 그 주에 생산된 제품의 일련번호를 의미합니다. 예) 507402001 → 네덜란드에서 2007년 40번째 주에 2번 생산라인에서 첫 번째 생산 **(5) 기타제조번호**에 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** Gelung kelajuan
- B** Butang hidup/mati
- C** Butang turbo
- D** Unit motor
- E** Butang pelepas
- F** Bar pengisar
- G** Tukup perlindungan

Bar kentang (HR1655 sahaja):

- H** Unit gandingan bar kentang
- I** Bar kentang

Bikar bujur:

- J** Bikar bujur
- K** Tudung bikar bujur

Pemukul dan pembusa susu:

- L** Pembusa susu
- M** Pemukul
- N** Unit gandingan pemukul dan pembusa susu

Pencincang mini (HR1653 sahaja)

- O** Tudung pencincang
- P** Unit pisau
- Q** Mangkuk pencincang

Pencincang Sederhana (HR1655 sahaja)

- R** Tudung pencincang
- S** Unit pisau penghancur ais
- T** Unit pisau
- U** Mangkuk pencincang

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 sebarang cecair lain, mahupun membilasnya di bawah air paip. Gunakan hanya kain lembap untuk membersihkan unit motor.

Amaran

- Pastikan bahawa voltan yang dinyatakan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa tempatan anda.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord sesalur kuasa atau bahagian lain telah rosak.
- Jika kord sesalur kuasa rosak, ia mesti diganti oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun pihak lain seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
- Elakkan daripada menyentuh mata pisau, terutamanya apabila bar pengisar dipasangkan pada unit motor. Mata pisau itu sangat tajam.
- Jangan gunakan unit pisau pencincang tanpa mangkuk pencincang.

- Jika perkakas rosak, hendaklah anda sentiasa menggantinya dengan jenis yang asli, jika tidak, jaminan anda tidak lagi sah.
- 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 telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Jangan benarkan kanak-kanak menggunakan perkakas tanpa pengawasan.
- Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Jangan sekali-kali biarkan perkakas beroperasi tanpa diawasi.
- Berhati-hati dan elakkan percikan ketika anda memproses ramuan yang panas.
- Tidak satu pun aksesori ini sesuai digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.
- Elakkan daripada menyentuh mata pisau, terutamanya apabila peralatan diplug masuk. Mata pisanya amat tajam.
- Jika pisau tersekat, cabut plug perkakas sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang menyekat pisau.

Awas

- Matikan perkakas dan tanggalkan daripada sesalur kuasa sebelum anda memasang, menanggalkan bahagiannya dan membersihkannya.
- 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.
- Perkakas ini bertujuan untuk kegunaan dalam rumah sahaja. Jika perkakas ini disalahgunakan atau untuk tujuan profesional atau semiprofesional atau jika ia digunakan tidak mengikut arahan yang terdapat dalam manual pengguna, jaminan menjadi tidak sah dan Philips tidak menerima tanggungjawab bagi apa-apa kerosakan yang berlaku.
- Jauhkan unit motor dari haba, api, kelembapan dan kotoran.
- Jangan isi balang atau mangkuk pencincang dengan bahan yang lebih panas daripada 80°C/175°F.
- Jangan melebihi kuantiti dan masa memproses yang ditunjukkan dalam jadual.
- Jangan proses lebih daripada 1 kelompok tanpa henti. Biarkan perkakas menyejuk selama 5 minit sebelum anda meneruskan pemprosesan.
- Jangan sekali-kali menggunakan bar kentang untuk melecek bahan di dalam kualiti di atas sumber haba langsung. Anda hendaklah mengalihkan kualiti daripada haba dan biarkan ramuan menyejuk sedikit sebelum anda mula meleceknnya.
- Jangan ketuk bar kentang pada sisi kualiti semasa atau selepas melecek. Gunakan sudip untuk mengeluarkan lebihan makanan.

Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua standard berkenaan medan elektromagnet (EMF). Jika perkakas ini dikendalikan dengan betul dan mengikut arahan dalam manual pengguna ini, ia selamat untuk digunakan berdasarkan bukti saintifik yang terdapat pada hari 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** Biar bahan-bahan menjadi sejuk sebelum anda mencincang, mengisar atau menuangkannya ke dalam bikar (suhu maks. 80°C/175°F).
- 2** Potong bahan-bahan yang besar menjadi ketulan kecil anggaran 2cm sebelum anda memprosesnya.
- 3** Pasangkan perkakas dengan betul sebelum memasukkan plag ke dalam soket dinding.

Menggunakan perkakas**Pengisar kendalian tangan**

Pengisar tangan dimaksudkan untuk:

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

- 1** Masukkan bahan ke dalam balang.

Lihat jadual untuk kuantiti dan masa memproses yang disarankan.

Kuantiti membancuh dan masa memproses

Ramuan:	Kuantiti membancuh	Tempoh	Kelajuan
Buah-buahan & sayur-sayuran	100-200g	30saat	Turbo
Makanan bayi, sup & sos	100-400ml	60saat	15-20
Adunan tepung	100-500ml	60saat	15-20
Minuman kocak & minuman campur	100-1000ml	60saat	15-20

- 2** Sambungkan bar pengisar pada unit motor ('klik') (Gamb. 2).
- 3** Pasangkan plag di soket dinding.
- 4** Rendamkan adang mata pisau sep[enuhnya ke dalam bahan.
- 5** Tekan butang hidup/mati atau butang turbo untuk menghidupkan perkakas (Gamb. 3).
 - Apabila anda menggunakan butang hidup/mati, anda boleh melaraskan kelajuan dengan gelung kelajuan. Lebih tinggi kelajuan, lebih pendek masa pemprosesan yang diperlukan.
 - Gelung kelajuan mempunyai tetapan daripada 1 (kelajuan rendah) hingga 20 (kelajuan tinggi).
 - Apabila anda menggunakan butang turbo, perkakas berjalan pada kelajuan maksimum. Dalam keadaan ini, anda tidak boleh melaraskan kelajuan dengan gelung kelajuan.
- 6** Gerakkan perkakas ke atas dan ke bawah serta dalam bulatan dengan perlahan-lahan untuk mengadun bahan-bahannya (Gamb. 4).

Pencincang mini (HR1653 sahaja) dan pencincang sederhana (HR1655 sahaja)

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

Pencincang sederhana dibekalkan dengan unit pisau dengan mata pisau lurus dan unit pisau penghancur ais dengan mata pisau bergerigi. Bagi semua bahan-bahan yang disebutkan dalam jadual di bawah, anda hendaklah menggunakan mata pisau yang lurus. Gunakan pisau penghancur ais dengan mata pisau bergerigi hanya untuk menghancurkan kiub ais sahaja.

Berhati-hati apabila anda mengendalikan unit pisau, mata pisaunya amat tajam. Beri lebih perhatian ketika anda menanggalkan unit pisau daripada mangkuk pencincang, apabila anda mengosongkan mangkuk pencincang dan semasa membersihkannya.

Awas Jangan proses lebih daripada 1 kelompok tanpa henti. Biarkan perkakas menyejuk selama 5 minit sebelum anda meneruskan pemprosesan.

Nota: Potong bahan-bahan yang besar menjadi ketulan kecil anggaran 2cm sebelum anda memprosesnya.

- 1 Letakkan unit pisau pencincang ke dalam mangkuk pencincang (Gamb. 5).
- 2 Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk pencincang.
Lihat jadual untuk kuantiti dan masa memproses yang disarankan.

Kuantiti dan masa pemprosesan pencincang mini (HR1653 sahaja)

Ramuan:	Kuantiti mencincang	Tempoh	Kelajuan
Bawang & telur	100g	5 x 1saat	1-5
Daging	120g (maksimum)	5saat	turbo
Herba	20g	5 x 1saat	10-15
Keju Parmesan	50-100g (maks)	15saat	turbo
Kacang dan badam	100g	20saat	turbo
Bawang putih	50g	5 x 1saat	15-20

Kuantiti dan masa pemprosesan pencincang sederhana (HR1655 sahaja)

Ramuan:	Kuantiti mencincang	Tempoh	Kelajuan
Bawang dan telur	200g	5 x 1saat	1-5
Daging	200g	10saat	turbo
Herba	30g	10 x 1saat	10-15
Kacang dan badam	200g	30saat	turbo
Roti kering	80g	30saat	turbo
Keju Parmesan	200g	20saat	turbo
Coklat tanpa susu	100g	20saat	turbo

- 3 Letakkan tudung pencincang pada mangkuk pencincang (Gamb. 6).
- 4 Ketatkan unit motor pada tudung pencincang ('klik') (Gamb. 7).
- 5 Pasangkan plag di soket dinding.
- 6 Tekan butang hidup/mati atau butang kelajuan turbo untuk menghidupkan perkakas.

Nota: Jika bahan-bahan melekat pada bahagian dalam mangkuk pencincang, tanggalkan plag perkakas dan lekangkan bahan kering yang melekat dengan sudip atau dengan menambah sedikit cecair (seperti ketika anda membuat pesto).

Pemukul

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

Awas Jangan proses lebih daripada 1 kelompok tanpa henti. Biarkan perkakas menyejuk selama 5 minit sebelum anda meneruskan pemprosesan.

1 Sambungkan pemukul pada unit gandingan ('klik') (Gamb. 8).

2 Masukkan ramuan ke dalam mangkuk.

Lihat jadual untuk kuantiti dan masa memproses yang disarankan.

Kuantiti memukul dan masa memproses

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

3 Sambungkan unit gandingan pada unit motor ('klik').

4 Pasang plag ke dalam soket dinding dan tekan butang hidup/mati.

5 Selepas kira-kira 1 minit, anda boleh menekan butang turbo untuk meneruskan pada kelajuan turbo.

Petua Memukul

- Jika anda hendak memproses kuantiti yang sedikit, condongkan bikar sedikit untuk mempercepat kannya. (Gamb. 9)
- Apabila anda memukul putih telur, gunakan mangkuk besar untuk hasil terbaik.
- Untuk mengelakkan percikan, mulakan pada tetapan kelajuan rendah dan teruskan dengan kelajuan lebih tinggi selepas lebih kurang 1 minit.
- Apabila anda memukul krim, gunakan bikar untuk mengelakkan percikan.

Nota: Jangan gunakan pemukul telur untuk menyediakan doh atau campuran kek.

Menanggalkan pemukul

1 Untuk menanggalkan pemukul, tekan butang pelepas.

2 Untuk menanggalkan unit gandingan, tarik ia daripada pemukul.

Bar kentang (HR1655 sahaja)

Bar kentang boleh digunakan untuk melecek bahan yang telah dimasak seperti kentang, swede dan kacang pis.

Awas

- Jangan sekali-kali menggunakan bar kentang untuk melecek bahan di dalam kualiti di atas sumber haba langsung. Anda hendaklah mengalihkan kualiti daripada haba dan biarkan ramuan menyejuk sedikit sebelum anda mula meleceknnya.
- Jangan lecek makanan yang keras dan belum dimasak, kerana ini boleh merosakkan bar kentang.
- Jangan ketuk bar kentang pada sisi kualiti semasa atau selepas melecek. Gunakan sudip untuk mengeluarkan lebihan makanan.
- Jangan proses lebih daripada 1 kelompok tanpa henti. Biarkan perkakas menyejuk selama 5 minit sebelum anda meneruskan pemprosesan.

- 1 Masak dan tuskan kentang itu.
- 2 Sambung bar kentang kepada unit gandingan dengan memutarnya mengikut arah jam ("klik") (Gamb. 10).
- 3 Sambung unit gandingan kepada unit motor (Gamb. 11).
- 4 Plag masuk perkakas.
- 5 Letakkan bar kentang di dalam mangkuk berisi ramuan dan tetapkan gelung kelajuan kepada 10.
- 6 Tekan butang mati/hidup.
- 7 Gerakkan bar kentang ke atas dan ke bawah selama kira-kira 20 saat. Teruskan sehingga hasil yang dikehendaki telah dicapai.

Petua: Anda dapat meningkatkan rasanya dengan menambahkan garam, mentega atau susu.

Petua: Untuk mendapat hasil terbaik, pastikan isi periuk tidak lebih daripada separuh.

Menanggalkan bar kentang

- 1 Untuk menanggalkan bar kentang, tekan butang pelepas. (Gamb. 12)
- 2 Untuk menanggalkan sudip daripada bar kentang putar ia mengikut arah jam (Gamb. 13).
- 3 Untuk menanggalkan unit gandingan daripada bar kentang, putar ia melawan arah jam (Gamb. 14).

Nota: Bersihkan pembusa susu serta-merta setiap kali selepas menggunakannya (lihat bab 'Pembersihan' dan jadual pembersihan).

Pembusa susu

- 1 Sambung pembusa susu kepada unit gandingan. (Gamb. 15)
- 2 Sambung unit gandingan kepada unit motor (Gamb. 16).
- 3 Plag masuk perkakas.
- 4 Panaskan susu sehingga suhu antara 55°C - 65°C/131°F - 149°F.

Petua: Anda akan mendapat hasil terbaik jika anda menggunakan susu tahan lama dengan kandungan lemak 3.5%.

Nota: Jangan panaskan susu melebihi suhu 65°C/149°F. Jangan sekali-kali membiarkan susu mendidih.

Awas Jangan proses lebih daripada 1 kelompok tanpa henti. Biarkan perkakas menyejuk selama 5 minit sebelum anda meneruskan pemprosesan.

- 5 Tuangkan susu ke dalam bikar tahan haba yang tinggi.
- 6 Tetapkan gelung kelajuan pada tetapan tertinggi, tekan butang turbo dan busakan susu selama kira-kira 60 saat.

Nota: Bersihkan pembusa susu serta-merta selepas menggunakannya (lihat bab 'Pembersihan' dan jadual pembersihan).

Menanggalkan pembusa susu

- 1 Untuk menanggalkan unit gandingan, tekan butang pelepas (Gamb. 17).
- 2 Untuk menanggalkan pembusa susu, tarik ia daripada pembusa susu (Gamb. 18).
- 3 Untuk menanggalkan kon pembusa susu, tarik ia daripada pembusa susu (Gamb. 19).

Pembersihan (Gamb. 20)

Jangan benamkan unit motor, unit gandingan dan tudung pencincang mini (HR1653 sahaja) atau tudung pencincang sederhana (HR1655 sahaja) di dalam air atau sebarang cecair lain, ataupun membilasnya di bawah pili air. Gunakan kain lembap untuk membersihkan unit motor, unit gandingan, dan tudung pencincang mini (HR1653 sahaja), atau tudung pencincang sederhana (HR1655 sahaja) (Gamb. 21).

- 1 Tanggalkan plag perkakas.
- 2 Tekan butang pelepas pada unit motor untuk menanggalkan aksesori yang telah anda gunakan.
- 3 Tanggalkan aksesori.

Nota: Untuk membersihkan bar kentang, keluarkan sudip dengan memutarnya mengikut arah jam. (Gamb. 13)

Petua: Anda boleh juga menanggalkan gelang getah dari mangkuk pencincang untuk pembersihan yang lebih rapi.

- 4 Lihat jadual pembersihan untuk arahan lanjut.

Petua: Untuk pembersihan pantas bar pengisar atau bar kentang, tuang air suam bersama-sama sedikit cecair pencuci pinggan ke dalam bikar atau balang yang telah anda gunakan, masukkan bar pengisar atau bar kentang dan biarkan perkakas beroperasi selama kira-kira 10 saat.

Penyimpanan

- 1 Anda boleh menyimpan unit motor, bar pengisar dan pemukul di dalam bikar (Gamb. 22).

Memesan aksesori

Jika anda perlu mengganti aksesori atau anda hendak membeli aksesori tambahan, hubungi penjual Philips anda atau lawati www.philips.com/support. Jika anda menghadapi masalah untuk mendapatkan aksesori, sila hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda.

Aksesori yang tersedia

Aksesori	No. kod servis
Unit gandingan pemukul	4203 035 95631
Pemukul	4203 035 95641
Pembusa susu	4203 035 95651
Unit penggandingan pencincang sederhana	4203 035 95661
Mangkuk pencincang sederhana	4203 035 95671
Unit pisau pencincang sederhana*	4203 035 95681
Pisau penghancur ais pencincang sederhana*	4203 035 95691
Unit gandingan pencincang mini	4203 035 95701
Mangkuk pencincang mini	4203 035 95711
Unit pisau pencincang mini*	4203 035 95721
Bikar bujur dengan tudung	4203 035 95741

*Termasuk tukup perlindungan

Alam sekitar

- Jangan buang perkakas ini bersama sampah rumah yang biasa pada akhir hayatnya, sebaliknya serahkan ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan berbuat demikian, anda membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 23).

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 di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Penjagaan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips di tempat anda.

Soalan lazim

Soalan	Jawapan
Perkakas mengeluarkan bunyi bising, bau yang tidak menyenangkan, terlalu panas apabila disentuh atau mengeluarkan asap. Apa yang patut saya buat?	Perkakas mungkin mengeluarkan bau yang kurang menyenangkan atau sedikit asap jika ia telah digunakan terlalu lama. Jika ini berlaku, anda hendaklah mematikan perkakas dan membiarkan ia menjadi sejuk selama 60 minit. Jika masalah berterusan, sila hubungi Pusat Layanan Pengguna Philips yang terdekat.
Bolehkah saya memproses bahan-bahan yang panas mendidih?	Biarkan bahan-bahan menyejuk hingga kira-kira 80°C/175°F sebelum memprosesnya.
Sebesar manakah sepatutnya bahan-bahan itu sebelum diproses?	Potong bahan-bahan itu menjadi sebesar 2 x 2 sm.
Mungkinkah perkakas akan rosak sekiranya bahan yang terlalu keras diproses?	Ya, perkakas mungkin akan rosak jika anda memproses bahan yang terlalu keras seperti tulang dan buah-buahan yang berbiji. Namun anda boleh memproses bahan seperti keju parmesan atau coklat.
Kenapa perkakas tiba-tiba berhenti berfungsi?	Sesetengah bahan yang keras mungkin menyekat mata pisau. Lepaskan butang hidup/mati, tanggalkan unit motor dan keluarkan bahan yang menyekat mata pisau.

Resipi

Inti penkek

Ramuan:

- 120g madu
- 100g buah prun

- 1 Simpan madu di dalam petuk sejuk selama beberapa jam.
- 2 Masukkan buah prun ke dalam mangkuk pencincang dan tuangkan madu ke atasnya.
- 3 Tekan butang Turbo dan cincang selama 5 saat.

ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณสั่งซื้อและยินดีต้อนรับสู่ผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- A ตัวเลือกระดับความเร็ว
- B ปุ่มเปิด/ปิด
- C ปุ่มเทอร์โบ
- D แท่นมอเตอร์
- E ปุ่มปลด
- F ตัวเครื่องปั่น
- G ฝาครอบป้องกัน

เครื่องบดมันฝรั่งมือถือ (เฉพาะรุ่น HR1655):

- H ชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อเครื่องบดมันฝรั่งมือถือ
- I เครื่องบดมันฝรั่งมือถือ

โถปั่นทรงโค้ง:

- J โถปั่นทรงโค้ง
- K ฝาปิดโถปั่นทรงโค้ง

ที่ปั่นผสมและที่ทำฟองนม:

- L ที่ทำฟองนม
- M ที่ปั่นผสม
- N ชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อที่ปั่นผสมและที่ทำฟองนม

ที่บดลึบขนาดเล็ก (เฉพาะรุ่น HR1653)

- O ฝาปิดโถบดลึบ
- P ชุดใบมีด
- Q โถบดลึบ

ที่บดลึบขนาดกลาง (เฉพาะรุ่น HR1655)

- R ฝาปิดโถบดลึบ
- S ชุดใบมีดบดน้ำแข็ง
- T ชุดใบมีด
- U โถบดลึบ

ข้อสำคัญ

โปรดอ่านคู่มือผู้ใช้ก่อนจะเชื่อมต่อและใช้เครื่อง และเก็บไว้เพื่ออ้างอิงต่อไป

อันตราย

- ไม่ควรนำชุดมอเตอร์จุ่มลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ และไม่ควรรี้นำไปล้างด้วยน้ำประปา ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดแท่นมอเตอร์เท่านั้น

คำเตือน

- ก่อนใช้ควรโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามใช้งาน หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือชิ้นส่วนอื่นๆ ชำรุดเสียหาย
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับใบมีด โดยเฉพาะเมื่อตัวเครื่องปั่นถูกติดตั้งไว้กับแท่นมอเตอร์ เนื่องจากใบมีดคมมาก
- ห้ามใช้ชุดใบมีดโถลึบโดยไม่มีโถบดลึบ
- หากตัวเครื่องเสียหาย คุณต้องดำเนินการเปลี่ยนด้วยตัวเครื่องเดียวกันกับตัวเครื่องเดิมเสมอ มิฉะนั้นการประกันของคุณจะหมดลงทันที
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในความปลอดภัยด้วย
- ไม่ควรปล่อยให้เด็กใช้งานโดยไม่มีผู้ดูแล
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำผลิตภัณฑ์นี้ไปเล่น

- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแลเป็นอันตราย
- โปรดระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการกระเด็นเมื่อคุณบดหรือปั่นส่วนผสมที่ร้อน
- อุปกรณ์ทั้งหมดไม่เหมาะแก่การใช้ในเตาอบ ไมโครเวฟ
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับ ใบมีด โดยเฉพาะเมื่อเสียบปลั๊กเครื่องแล้ว เพราะใบมีดคมมาก
- หากใบมีดเกิดติดขัด ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อนเขี่ยอาหารที่ติดใบมีดออก

ข้อควรระวัง

- ปิดสวิตช์ตัวเครื่องและถอดสายไฟออกจากเต้าเสียบก่อนที่จะประกอบ, ถอดชิ้นส่วน, จัดเก็บและทำความสะอาด
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- ใช้งานเครื่องภายในครัวเรือนเท่านั้น หากนำไปใช้ในการค้าหรือกิจการค้า หรือใช้โดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือนี้ การรับประกันจะถือเป็นโมฆะและฟิลิปส์จะไม่รับผิดชอบต่อค่าเสียหายใดๆ ทั้งสิ้น
- เก็บแท่นมอเตอร์ให้ห่างจากความร้อน, ไฟ, ความเปียกชื้น และสิ่งสกปรก
- ห้ามใส่ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 80°C/175°F ลงในโถปั่นหรือโถคดสับ
- ห้ามปั่นส่วนผสมในปริมาณมากกว่าที่กำหนดและใช้เวลานานกว่าที่ระบุไว้ในตาราง
- ห้ามปั่นส่วนผสมมากกว่าหนึ่งชุดติดต่อกันโดยไม่ปิดพักเครื่อง ปล่อยให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลา 5 นาทีก่อนปั่นส่วนผสมอื่นๆ ต่อ
- ห้ามใช้เครื่องผสมนึ่งหรือถือในการบดส่วนผสมโดยตรงในกระโถที่ตั้งไฟอยู่ ควรยกกระโถขึ้นจากไฟและปล่อยให้ส่วนผสมเย็นลงก่อนเสมอ ก่อนที่จะเริ่มทำการบด
- ห้ามแกะเครื่องบดนมหรือเชื่อมถือกับด้านข้างกระโถในระหว่างหรือหลังการบด ควรใช้ไม้พายในการปาดอาหารที่ติดอยู่

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

ก่อนใช้งานครั้งแรก

ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ในทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องปั่นเป็นครั้งแรก (ดูได้จากบท "การทำความสะดวก")

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

- 1
- ควรปล่อยให้ส่วนผสมที่มีความร้อนนั้นเย็นลงก่อนที่คุณจะปั่น, ผสม หรือเทลงในถ้วยปีเกอร์ (อุณหภูมิสูงสุด 80°C/175°F)
- 2
- หั่นส่วนผสมขนาดใหญ่ให้มีขนาดเล็กลงประมาณ 2 ซม. ก่อนใส่ลงในเครื่องปั่น
- 3
- ประกอบอุปกรณ์เข้าที่ให้เรียบร้อยก่อนเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ

การใช้งาน

เครื่องปั่นแบบมือถือ

เครื่องปั่นแบบมือถือใช้สำหรับ:

- ผสมของเหลวต่างๆ ให้เข้ากัน เช่น นม ชอส น้ำผลไม้ ซุป เครื่องดื่ม และซอส
- คลุกเคล้าส่วนผสมที่อ่อนนุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งทำแพนเค้ก หรือมายองเนส
- บดเคล้าส่วนผสมที่ปรุสุกแล้ว เช่น อาหารสำหรับทารก

1 ใส่ส่วนผสมลงในโถปั่น

โปรดดูตามตารางสำหรับปริมาณและระยะเวลาการปั่นที่แนะนำ

ปริมาณและเวลาในการปั่น

ส่วนผสม	ปริมาณในการปั่น	เวลา	ระดับความเร็ว
ผักและผลไม้	100-200 กรัม	30 วินาที	เทอร์โบ
อาหารเด็ก ซุปและซอส	100-400 มล.	60 วินาที	15-20
แป้งที่ผสมเรียบร้อยแล้ว	100-500 มล.	60 วินาที	15-20
เครื่องดื่มเขย่าผสม	100-1000 มล.	60 วินาที	15-20

40 ภาษาไทย

2 ประกอบตามเครื่องปั้นเข้ากับชุดมอเตอร์ ('คลิก') (รูปที่ 2)

3 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนัง

4 เทส่วนผสมให้ท่วมที่ก้นใบมีด

5 กดปุ่มเปิด/ปิดหรือปุ่มความเร็วเทอร์โบเพื่อเปิดเครื่อง (รูปที่ 3)

- ในขณะที่คุณใช้งานปุ่มเปิด/ปิด คุณสามารถปรับตั้งความเร็วได้ด้วยตัวเลือกระดับความเร็ว หากใช้ความเร็วมากขึ้นก็จะใช้เวลาในการปั่นน้อยลง
- ตัวเลือกระดับความเร็วจะมีการตั้งค่าความเร็วตั้งแต่ 1 (ความเร็วต่ำ) ไปจนถึง 20 (ความเร็วสูง)
- เมื่อคุณใช้ปุ่มความเร็วเทอร์โบในเครื่องจะทำงานที่ความเร็วสูงสุด ในกรณีนี้ คุณไม่สามารถปรับความเร็วด้วยตัวปรับความเร็วได้

6 เขย่าเครื่องขึ้น - ลงอย่างช้าๆ และเป็นวงกลม เพื่อปั่นส่วนผสม (รูปที่ 4)

ที่บดลึบขนาดเล็ก (เฉพาะรุ่น HR1653 เท่านั้น) และที่บดลึบขนาดกลาง (เฉพาะรุ่น HR1655 เท่านั้น)

ที่บดลึบใช้สำหรับบดส่วนผสม เช่น ถั่ว เนื้อ หัวหอม เนยแข็ง ไข่ต้ม กระเทียม สมุนไพร ชามะนาวแห้ง ฯลฯ
ที่บดลึบขนาดกลางประกอบไปด้วยใบมีดตรงและชุดใบมีดบนคั่นแข็งที่ประกอบไปด้วยใบมีดแบบฟันปลาสำหรับทุกส่วนผสมตามตารางด้านล่างนี้ คุณจะต้องใช้ชุดใบมีดที่ประกอบไปด้วยใบมีดตรง และใช้ชุดใบมีดบนคั่นแข็งที่ประกอบไปด้วยใบมีดแบบฟันปลาในการคั่นเนื้อแข็งเท่านั้น

คำเตือน: โปรดระวังเมื่อคุณหยิบจับใบมีด เนื่องจากใบมีดมีความคมมาก โปรดใช้ความระมัดระวังในขณะที่ถอดชุดใบมีดออกจากโถบดลึบ หรือเมื่อคุณเท/ล้างทำความสะอาด

ข้อควรระวัง: ห้ามปั่นส่วนผสมมากกว่าหนึ่งชุดติดต่อกันโดยไม่ปิดพักเครื่อง ปล่อยให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลา 5 นาทีก่อนปั่นส่วนผสมอื่นๆ ต่อ

หมายเหตุ: ที่นส่วนผสมขนาดใหญ่ให้มีขนาดเล็กลงประมาณ 2 ซม. ก่อนใส่ลงในเครื่องปั่น

1 ประกอบใบมีดเข้ากับโถบดลึบ (รูปที่ 5)

2 ใส่ส่วนผสมลงในโถบดลึบ

โปรดดูตามตารางสำหรับปริมาณและระยะเวลาการปั่นที่แนะนำ

ปริมาณและระยะเวลาการใช้ที่บดลึบขนาดเล็ก (HR1653 เท่านั้น)

ส่วนผสม	ปริมาณการบดลึบ	เวลา	ระดับความเร็ว
หัวหอมและ ไข่	100 กรัม	5 x 1 วินาที	1-5
เนื้อ	120 กรัม (สูงสุด)	5 วินาที	เทอร์โบ
สมุนไพร	20 กรัม	5 x 1 วินาที	10-15
เนย Parmesan	50-100 กรัม (สูงสุด)	15 วินาที	เทอร์โบ
ถั่วและอัลมอนต์	100 กรัม	20 วินาที	เทอร์โบ
กระเทียม	50 กรัม	5 x 1 วินาที	15-20

ปริมาณและระยะเวลาการใช้ที่บดลึบขนาดกลาง (HR1655 เท่านั้น)

ส่วนผสม	ปริมาณการบดลึบ	เวลา	ระดับความเร็ว
หัวหอมและ ไข่	200 กรัม	5 x 1 วินาที	1-5
เนื้อ	200 กรัม	10 วินาที	เทอร์โบ
สมุนไพร	30 กรัม	10 x 1 วินาที	10-15
ถั่วและอัลมอนต์	200 กรัม	30 วินาที	เทอร์โบ
ชามะนาวแห้ง	80 กรัม	30 วินาที	เทอร์โบ
เนย Parmesan	200 กรัม	20 วินาที	เทอร์โบ
Dark chocolate	100 กรัม	20 วินาที	เทอร์โบ

- 3
- ปิดฝาโถบดสับลงบนโถบด (รูปที่ 6)
- 4
- โดยให้ชุดมอเตอร์กับฝาปิดโถบดสับยึดเข้าด้วยกัน ('คลิก') (รูปที่ 7)
- 5
- เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง
- 6
- กดปุ่มเปิด/ปิดหรือปุ่มความเร็วเทอร์โบ เพื่อเปิดเครื่อง

หมายเหตุ: หากมีส่วนผสมติดอยู่ที่โถ ให้ถอดปลั๊กเครื่องแล้วปาดส่วนผสมแห้งออกด้วยไม้พาย หรือเติมของเหลวลงไป (เช่น หากคุณทำ Pesto)

ที่ปั่นผสม

ที่ปั่นผสมใช้สำหรับทำวิปครีม ไข่ขาว ของหวาน ฯลฯ

ข้อควรระวัง: ห้ามปั่นส่วนผสมมากกว่าหนึ่งชุดติดต่อกันโดยไม่ปิดพักเครื่อง ปล่อยให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลา 5 นาทีก่อนปั่นส่วนผสมอื่นๆ ต่อ

- 1
- ประกอบที่ปั่นผสมเข้ากับชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อ ('คลิก') (รูปที่ 8)
- 2
- ใส่ส่วนผสมลงในโถ

โปรดดูตามตารางสำหรับปริมาณและระยะเวลาการปั่นที่เหมาะสม

ปริมาณการปั่นผสมและเวลาดำเนินการปั่น

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

- 3
- ต่อชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อเข้ากับชุดมอเตอร์ ('คลิก')
- 4
- เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบผนังแล้วกดปุ่มเปิด/ปิด
- 5
- หลังจากนั้นประมาณ 1 นาที คุณสามารถกดปุ่มเทอร์โบเพื่อใช้ความเร็วเทอร์โบต่อ

เคล็ดลับการปั่นผสม

- หากคุณต้องการปั่นส่วนผสมปริมาณน้อย ให้เอียงโถปั่นเล็กน้อยเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่เร็ว (รูปที่ 9)
- ในการตีไข่ขาว ควรใช้โดขนาดใหญ่เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด
- เพื่อป้องกันการกระเด็น เริ่มใช้งานด้วยการตั้งค่าความเร็วระดับต่ำ และหลังจากผ่านไปประมาณ 1 นาทีจึงเร่งความเร็วให้สูงขึ้น
- ในการตีวิปครีม ควรใช้โถปั่นเพื่อป้องกันการกระเด็น

หมายเหตุ: ห้ามใช้ที่ปั่นผสมในการเตรียมแป้งโด้นหรือส่วนผสมเด็ก

การปลดที่ปั่นผสม

- 1
- กดปุ่มปลดเพื่อปลดที่ปั่นผสม
- 2
- ดึงชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อออกจากที่ปั่นผสม เพื่อปลดออก

เครื่องบดมันฝรั่งมือถือ (เฉพาะรุ่น HR1655)

สามารถใช้เครื่องบดมันฝรั่งมือถือในการบดส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว เช่น มันฝรั่ง หัว Swede และหัว

ข้อควรระวัง

- ห้ามใช้เครื่องบดมันฝรั่งมือถือในการบดส่วนผสมโดยตรงในกระโถที่เต็มไปด้วย ทรายกระเทาะขึ้นจากไฟและปล่อยให้ส่วนผสมเย็นลงก่อนเสมอ ก่อนที่จะเริ่มทำการบด
- ห้ามบดอาหารที่แข็งหรือยังไม่สุก ซึ่งจะทำให้เครื่องบดมันฝรั่งมือถือเสียหายได้
- ห้ามเจาะเครื่องบดมันฝรั่งมือถือกับด้านข้างกระโถในระหว่างหรือหลังการบด ควรใช้ไม้พายในการปาดอาหารที่ติดอยู่
- ห้ามปั่นส่วนผสมมากกว่าหนึ่งชุดติดต่อกันโดยไม่ปิดพักเครื่อง ปล่อยให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลา 5 นาทีก่อนปั่นส่วนผสมอื่นๆ ต่อ

42 ภาษาไทย

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- เลือกเครื่องมือฝึ่มือถือเข้ากับชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อโดยหมุนตามเข็มนาฬิกา จนได้ยินเสียง (“คลิก”) (รูปที่ 10)
- ต่อชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อเข้ากับชุดมอเตอร์ (รูปที่ 11)
- เสียบปลั๊กไฟเครื่อง
- ใส่เครื่องบดมันฝึ่มือถือไว้ในโกที่มีส่วนผสมและตั้งตัวเลือกระดับความเร็วไว้ที่ 10
- กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่อง
- เลื่อนเครื่องบดมันฝึ่มือถือขึ้นและลงเป็นเวลาประมาณ 20 วินาที และทำต่อไปจนได้ผลลัพธ์ที่ต้องการ

เคล็ดลับ: คุณสามารถปรุงรสเพิ่มเติมได้ด้วยการเติมเกลือ, เนย หรือนม

เคล็ดลับ: เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่ใส่นเกินครึ่งหม้อ

การปลดเครื่องบดมันฝึ่มือถือ

- 1
- 2
- 3
- 1
- 2
- 3
- กดปุ่มปลดเพื่อปลดเครื่องบดมันฝึ่มือถือ (รูปที่ 12)
- หมุนใบพัดตามเข็มนาฬิกา เพื่อถอดออกจากเครื่องบดมันฝึ่มือถือ (รูปที่ 13)
- หมุนชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อทวนเข็มนาฬิกา เพื่อปลดออกจากเครื่องบดมันฝึ่มือถือ (รูปที่ 14)

หมายเหตุ: ทำความสะอาดเครื่องบดมันฝึ่มือถือทันทีหลังการใช้ทุกครั้ง (ดูบท ‘การทำความสะอาด’ และตารางการทำความสะอาด)

ที่ทำฟองนม

- 1
- 2
- 3
- 4
- 1
- 2
- 3
- 4
- ประกอบที่ทำฟองนมเข้ากับชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อ (รูปที่ 15)
- ต่อชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อเข้ากับชุดมอเตอร์ (รูปที่ 16)
- เสียบปลั๊กไฟเครื่อง
- อุ่นนมให้มีอุณหภูมิระหว่าง 55°C - 65°C/131°F - 149°F

เคล็ดลับ: จะได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด หากคุณใช้นมที่เก็บไว้ได้นานซึ่งมีอัตราไขมัน 3.5%

หมายเหตุ: อย่าอุ่นนมจนมีอุณหภูมิสูงกว่า 65°C/149°F และอย่าปล่อยให้เดือด

ข้อควรระวัง: ห้ามปั่นส่วนผสมมากกว่าหนึ่งชุดติดต่อกันโดยไม่ปิดพักเครื่อง ปล่อยให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลา 5 นาทีก่อนปั่นส่วนผสมอื่นๆ ต่อ

- 5
- 6
- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- เทนมลงในโถสูงกันความร้อน
- ตั้งค่าตัวเลือกระดับความเร็วไว้ที่ความเร็วสูงสุด กดปุ่มเทอร์โบและตีฟองนมเป็นเวลาประมาณ 60 วินาที

หมายเหตุ: ทำความสะอาดที่ทำฟองนมทันทีหลังการใช้ (ดูบท ‘การทำความสะอาด’ และตารางการทำความสะอาด)

การปลดที่ทำฟองนม

- 1
- 2
- 3
- 1
- 2
- 3
- กดปุ่มปลดเพื่อปลดชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อ (รูปที่ 17)
- ดึงที่ทำฟองนมเพื่อปลดออกจากชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อ (รูปที่ 18)
- ดึงกรวยที่ทำนมออกจากที่ทำนมเพื่อปลดออก (รูปที่ 19)

การทำความสะอาด (รูปที่ 20)

คำแนะนำ: ห้ามนำแท่นมอเตอร์, ชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อ และฝาปิดที่บดสับขนาดเล็ก (เฉพาะรุ่น HR1653) หรือฝาปิดที่บดสับขนาดกลาง (เฉพาะรุ่น HR1655) จุ่มลงในน้ำหรือของเหลวอื่นหรือนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำ ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดแท่นมอเตอร์, ชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อ และฝาปิดที่บดสับขนาดเล็ก (เฉพาะรุ่น HR1653) หรือฝาปิดที่บดสับขนาดกลาง (เฉพาะรุ่น HR1655) เท่านั้น

- 1 ถอดปลั๊กเครื่อง
- 2 กดปุ่มปลดล็อกที่ชุดมอเตอร์เพื่อถอดอุปกรณ์เสริมที่คุณใช้งานออก
- 3 ถอดอุปกรณ์เสริม

หมายเหตุ: ถอดใบพัดออกด้วยการหมุนตามเข็มนาฬิกา เพื่อทำความสะอาด (รูปที่ 13)

เคล็ดลับ: สามารถถอดวงแหวนยางออกจากโถบด เพื่อทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง

- 4 โปรดดูคำแนะนำเพิ่มเติมได้ที่ตารางการทำความสะอาด

เคล็ดลับ: ในการทำความสะอาดเครื่องปั่นแบบมือถือหรือเครื่องบดมันฝรั่งมือถือ ให้เทน้ำอุ่นที่ผสมน้ำยาทำความสะอาดลงในโถหรือโถปั่น แล้วเสียบเครื่องปั่นแบบมือถือหรือเครื่องบดมันฝรั่งมือถือและปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลาประมาณ 10 วินาที

การจัดเก็บ

- 1 คุณสามารถจัดเก็บชุดมอเตอร์ ตามเครื่องปั่นและที่ปั่นผสมไว้ในโถปั่นได้ (รูปที่ 22)

การสั่งซื้ออุปกรณ์เสริม

หากคุณต้องการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือต้องการซื้ออุปกรณ์เสริมเพิ่มเติม โปรดไปที่ตัวแทนจำหน่าย Philips หรือเยี่ยมชม www.philips.com/support หากคุณมีปัญหาในการรับอุปกรณ์เสริม โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า Philips ในประเทศของคุณ

อุปกรณ์เสริมที่มีให้

อุปกรณ์เสริม	หมายเลขบริการ
ชุดปั่นผสม	4203 035 95631
ที่ปั่นผสม	4203 035 95641
ที่ทำฟองนม	4203 035 95651
ชุดสำหรับบดสับขนาดกลาง	4203 035 95661
โถบดสับขนาดกลาง	4203 035 95671
ชุดใบมีดบดสับขนาดกลาง*	4203 035 95681
ใบมีดบดน้ำแข็งของที่บดสับขนาดกลาง*	4203 035 95691
ชุดสำหรับบดสับขนาดเล็ก	4203 035 95701
โถบดสับขนาดเล็ก	4203 035 95711
ชุดใบมีดบดสับขนาดเล็ก*	4203 035 95721
โถปั่นทรงโค้งพร้อมฝาปิด	4203 035 95741

*รวมฝาปิด

44 ภาษาไทย

สิ่งแวดล้อม

- ห้ามทิ้งเครื่องรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรนำไปยังจุดที่รวบรวมขยะประเภทนี้สำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสภาวะแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 23)

การรับประกันและบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ

คำถามที่พบบ่อย

คำถาม	คำตอบ
เครื่องมีเสียงดัง, มีกลิ่นไม่พึงประสงค์, ร้อนจัดจนสัมผัสไม่ได้หรือมีควันไหม้ ควันดำอย่างไร	เครื่องอาจมีกลิ่นไม่พึงประสงค์หรือมีควันหากใช้งานติดต่อกันนานเกินไป ในกรณีนี้ ให้ปิดเครื่องและปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 60 นาที หากยังมีปัญหา โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า Philips ที่ใกล้ที่สุด
สามารถใช้งานเครื่องกับส่วนผสมที่เดือดจัดได้หรือไม่	ควรปล่อยให้ส่วนผสมเย็นลงถึงอุณหภูมิประมาณ 80°C/175°F ก่อนที่จะใช้เครื่อง
ส่วนผสมในขนาดเท่าใดที่ควรจะนำไปใช้กับเครื่อง	ควรหั่นให้ส่วนผสมเป็นชิ้นขนาดประมาณ 2 x 2 ซม.
เป็นไปได้หรือไม่ที่เครื่องจะเสียหาย หากใช้กับส่วนผสมที่แข็งมากๆ	ใช่ เครื่องอาจจะเสียหายได้ หากคุณใช้กับส่วนผสมที่แข็งมากๆ เช่นกระดุก และผลไม้ที่ยังมีเมล็ดอยู่ สามารถใช้เครื่องได้กับส่วนผสมที่มีความแข็งประมาณเดียวกับชีสพาร์มีซานหรือชีสโกเลต
ทำไมเครื่องถึงหยุดทำงาน	ส่วนผสมอาหารที่แข็งบางอย่างจะติดใบมีด ปล่อยให้เปิด/ปิด, ถอดปลั๊กเครื่อง, ปลดแท่นมอเตอร์ออก และนำส่วนผสมอาหารที่ติดใบมีดออกไป

สูตรอาหาร

แพนเค้กทอดไส้

ส่วนผสม:

- น้ำผึ้ง 120 กรัม
- ลูกพรุน 100 กรัม

- 1
- นำน้ำผึ้งแช่ในตู้เย็นเป็นเวลาหลายชั่วโมง
- 2
- ใส่ลูกพรุนลงในโถบดสับขนาดกลางและเทน้ำผึ้งลงไปบนลูกพรุน
- 3
- กดปุ่ม Turbo และบดสับประมาณ 5 วินาที

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 chung (Hình 1)

- A** Vòng chọn tốc độ
- B** Nút bật/tắt
- C** Nút tuabin
- D** Bộ phận mô-tơ
- E** Nút ấn tháo
- F** Thanh máy trộn
- G** Nắp bảo vệ

Thanh nghiền khoai tây (chỉ có ở kiểu HR1655):

- H** Bộ ghép nối thanh nghiền khoai tây
- I** Thanh nghiền khoai tây

Cốc hình ôvan:

- J** Cốc hình ôvan
- K** Nắp cốc hình ôvan

Bộ phận đánh kem và bộ phận tạo bọt sữa:

- L** Bộ phận tạo bọt sữa
- M** Bộ phận đánh kem
- N** Bộ ghép nối bộ phận đánh kem và bộ phận tạo bọt sữa

Máy cắt mini (chỉ có ở kiểu HR1653)

- O** Nắp máy cắt
- P** Bộ lưỡi cắt
- Q** Tô máy cắt

Máy cắt cỡ vừa (chỉ có ở kiểu HR1655)

- R** Nắp máy cắt
- S** Bộ lưỡi cắt nghiền đá
- T** Bộ lưỡi cắt
- U** Tô máy cắt

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 ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi nối máy với 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.
- Không chạm vào lưỡi cắt, đặc biệt là khi thanh máy trộn đã được gắn với bộ phận mô-tơ. Các lưỡi cắt rất sắc.
- Không sử dụng dao xay thịt nếu không có tô máy cắt.

- Nếu thiết bị bị hư hỏng, luôn thay thế bằng thiết bị cùng loại và đúng tiêu chuẩn như loại của thiết bị này, nếu không điều kiện bảo hành của bạn sẽ không còn hiệu lực nữa.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thần kinh suy giảm, 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.
- Không để trẻ nhỏ sử dụng máy mà không có sự giám sát.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Không để máy hoạt động khi không có sự theo dõi.
- Cần thận trọng bị bắn tung tóe khi chế biến nguyên liệu nóng.
- Không có phụ kiện nào thích hợp với việc sử dụng trong lò vi sóng.
- Không chạm vào bộ lưới cắt, đặc biệt khi máy đang được cắm điện. Các lưới cắt rất sắc.
- Nếu dao cắt bị kẹt, rút phích cắm khỏi nguồn điện trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt dao cắt ra.

Chú ý

- Tắt thiết bị và ngắt thiết bị ra khỏi nguồn điện trước khi lắp ráp, tháo dỡ, bảo quản và làm sạch thiết bị.
- 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.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình. Nếu sử dụng thiết bị này không đúng cách hay dùng cho những mục đích chuyên nghiệp hay bán chuyên nghiệp hoặc nếu sử dụng thiết bị này không theo hướng dẫn, chế độ bảo hành sẽ bị mất hiệu lực và Philips sẽ không chịu trách nhiệm đối với bất cứ hư hỏng nào gây ra.
- Để bộ phận mô-tơ tránh xa nguồn nhiệt, lửa, hơi ẩm và bụi bẩn.
- Không đổ nguyên liệu nóng trên 80°C/175°F vào cốc hoặc tô máy cắt.
- Không vượt quá số lượng và thời gian chế biến được nêu trong bảng.
- Không nên chế biến liên tục quá 1 đợt. Nên để máy nguội xuống trong 5 phút trước khi chế biến tiếp.
- Không sử dụng thanh nghiền khoai tây để nghiền nguyên liệu trong nồi đặt trên nguồn nhiệt trực tiếp. Luôn lấy nồi ra khỏi nguồn nhiệt và để nguyên liệu nguội đi một chút trước khi bắt đầu nghiền.
- Không vỗ nhẹ thanh nghiền khoai tây vào cạnh nồi trong khi và sau khi nghiền. Dùng thìa để lấy phần thức ăn thừa ra.

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').

Chuẩn bị sử dụng máy

- 1** Để nguyên liệu nóng nguội hẳn trước khi cắt chúng hoặc đổ chúng vào cốc (nhiệt độ tối đa là 80°C/175°F).
- 2** Cắt nguyên liệu lớn thành từng miếng nhỏ khoảng 2cm trước khi chế biến.
- 3** Lắp ráp thiết bị theo đúng cách trước khi cắm điện.

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 sốt ma-don-ne.
- ghiền như các thức ăn chín, ví dụ để làm thức ăn cho trẻ.

1 Cho nguyên liệu vào cốc.

Xem bảng để biết số lượng và thời gian chế biến đề xuất.

Số lượng và thời gian chế biến

Nguyên liệu	Số lượng chế biến	Thời gian	Tốc độ
Trái cây & rau	100-200g	30giây	Tuabin
Thức ăn cho trẻ em, xúp & nước xốt	100-400ml	60giây	15-20
Bột làm bánh	100-500ml	60giây	15-20
Các loại đồ uống thập cẩm	100-1000ml	60giây	15-20

2 Gắn thanh máy trộn vào bộ phận mô-tơ (nghe tiếng 'click') (Hình 2).

3 Cắm dây điện vào ổ cắm.

4 Nhúng hoàn toàn bộ phận bảo vệ lưỡi cắt vào trong nguyên liệu.

5 Bấm nút on/off (bật/tắt) hoặc nút tăng cường để bật máy (Hình 3).

- Khi sử dụng nút on/off (bật/tắt), bạn có thể điều chỉnh tốc độ bằng vòng chọn tốc độ. Tốc độ càng cao, càng yêu cầu ít thời gian.
- Vòng chọn tốc độ có các cài đặt từ 1 (tốc độ thấp) đến 20 (tốc độ cao).
- Khi sử dụng nút tăng cường, máy sẽ hoạt động ở tốc độ tối đa. Trong trường hợp này, bạn không thể điều chỉnh tốc độ bằng vòng chọn tốc độ.

6 Di chuyển máy lên và xuống từ từ theo hình vòng tròn để trộn nguyên liệu (Hình 4).

Máy cắt mini (chỉ có ở kiểu HR1653) và máy cắt cỡ vừa (chỉ có ở kiểu HR1655)

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

Máy cắt cỡ vừa được cung cấp cùng với bộ lưỡi cắt có lưỡi cắt thẳng và bộ lưỡi cắt nghiêng đá có lưỡi cắt răng cưa. Với tất cả các loại nguyên liệu được đề cập trong bảng dưới đây, bạn phải sử dụng bộ lưỡi cắt có lưỡi cắt thẳng. Sử dụng bộ lưỡi cắt nghiêng đá có lưỡi cắt răng cưa chỉ để nghiền các viên đá lạnh.

Hãy cẩn thận khi sử dụng bộ lưỡi cắt, các lưỡi cắt rất sắc. Đặc biệt thận trọng khi tháo bộ lưỡi cắt khỏi tô máy cắt, khi đổ nguyên liệu khỏi tô máy cắt và khi làm sạch.

Chú ý: Không nên chế biến liên tục quá 1 đợt. Nên để máy nguội xuống trong 5 phút trước khi chế biến tiếp.

Lưu ý: Cắt nguyên liệu lớn thành từng miếng nhỏ khoảng 2cm trước khi chế biến.

1 Đặt bộ lưới cắt vào tô máy cắt (Hình 5).

2 Cho nguyên liệu vào tô trộn.

Xem bảng để biết số lượng và thời gian chế biến đề xuất.

Khối lượng và thời gian chế biến của máy cắt mini (chỉ có ở kiểu HR1653)

Nguyên liệu	Khối lượng cắt	Thời gian	Tốc độ
Hành & trứng	100g	5 x 1giây	1-5
Thịt	120g (tối đa)	5giây	tuabin
Gia vị	20g	5 x 1giây	10-15
Pho mát Parmesan	50-100g (tối đa)	15giây	tuabin
Lạc và hạnh nhân	100g	20giây	tuabin
Tỏi	50g	5 x 1giây	15-20

Khối lượng và thời gian chế biến của máy cắt cỡ vừa (chỉ có ở kiểu HR1655)

Nguyên liệu	Khối lượng cắt	Thời gian	Tốc độ
Hành và trứng	200g	5 x 1giây	1-5
Thịt	200g	10giây	tuabin
Gia vị	30g	10 x 1giây	10-15
Lạc và hạnh nhân	200g	30giây	tuabin
Bánh mì khô	80g	30giây	tuabin
Pho mát Parmesan	200g	20giây	tuabin
Sôcôla đen	100g	20giây	tuabin

3 Đậy nắp tô máy cắt lại (Hình 6).

4 Vặn chặt bộ phận mô-tơ vào nắp máy cắt (nghe tiếng ‘click’) (Hình 7).

5 Cắm dây điện vào ổ cắm.

6 Bấm nút on/off (bật/tắt) hoặc nút tốc độ tăng cường để bật máy.

Lưu ý: Nếu nguyên liệu dính vào thành của tô máy cắt, rút phích cắm ra khỏi thiết bị và cạy nguyên liệu khô ra khỏi thành của tô máy cắt bằng thìa hoặc bằng cách thêm một chút chất lỏng (ví dụ khi làm món pesto).

Bộ phận đánh kem

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

Chú ý: Không nên chế biến liên tục quá 1 đợt. Nên để máy nguội xuống trong 5 phút trước khi chế biến tiếp.

1 Nối cái đánh kem với bộ phận nối (nghe tiếng ‘click’) (Hình 8).

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

Xem bảng để biết số lượng và thời gian chế biến đề xuất.

Số lượng và thời gian chế biến

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

- 3** Nồi bộ nổi vào bộ phận mô-tơ (nghe tiếng ‘click’).
- 4** Cắm phích cắm vào ổ điện và bấm nút on/off (bật/tắt).
- 5** Sau gần 1 phút, bạn có thể bấm nút tuabin để tiếp tục ở tốc độ tuabin.

Mẹo đánh kem

- Nếu bạn muốn chế biến một lượng nhỏ, cầm nghiêng cốc đi một chút để có được kết quả nhanh hơn. (Hình 9)
- Khi đánh lòng trắng trứng, sử dụng tô lớn để có được kết quả tốt nhất.
- Để tránh bị bắn tung tóe, bắt đầu với tốc độ thấp và tiếp tục với tốc độ cao hơn sau khoảng 1 phút.
- Khi đánh kem, hãy sử dụng cốc để tránh bị bắn tung tóe.

Lưu ý: Không dùng bộ phận đánh kem để chế biến bột nhào hoặc hỗn hợp làm bánh.

Tháo bộ phận đánh kem

- 1** Để tháo bộ phận đánh kem, hãy bấm nút tháo.
- 2** Để tháo bộ ghép nổi, hãy kéo bộ phận này ra khỏi bộ phận đánh kem.

Thanh nghiền khoai tây (chỉ có ở kiểu HR1655)

Thanh nghiền khoai tây có thể được sử dụng để nghiền nguyên liệu đã nấu chín như khoai tây, củ cải Thụy Điển và đậu Hà Lan.

Chú ý

- Không sử dụng thanh nghiền khoai tây để nghiền nguyên liệu trong nồi đặt trên nguồn nhiệt trực tiếp. Luôn lấy nồi ra khỏi nguồn nhiệt và để nguyên liệu nguội đi một chút trước khi bắt đầu nghiền.
- Không nghiền thức ăn cứng hoặc chưa nấu chín, vì như vậy có thể làm hỏng thanh nghiền khoai tây.
- Không vỗ nhẹ thanh nghiền khoai tây vào cạnh nồi trong khi và sau khi nghiền. Dùng thìa để lấy phần thức ăn thừa ra.
- Không nên chế biến liên tục quá 1 đợt. Nên để máy nguội xuống trong 5 phút trước khi chế biến tiếp.

- 1** Nấu chín khoai tây và để ráo nước.
- 2** Nồi thanh nghiền khoai tây vào bộ ghép nổi bằng cách xoay thanh nghiền theo chiều kim đồng hồ (nghe tiếng “click”) (Hình 10).
- 3** Nồi bộ ghép nổi vào bộ phận mô-tơ (Hình 11).
- 4** Cắm phích cắm của thiết bị vào ổ điện.
- 5** Đặt thanh nghiền vào trong tô có nguyên liệu và đặt vòng chọn tốc độ ở vị trí 10.
- 6** Nhấn nút on/off (bật/tắt).
- 7** Di chuyển thanh nghiền khoai tây lên và xuống trong khoảng 20 giây. Tiếp tục cho đến khi có được kết quả mong muốn.

Mẹo: Bạn có thể gia tăng hương vị bằng cách cho thêm muối, bơ hoặc sữa.

Mẹo: Để có được kết quả tốt nhất, không cho nguyên liệu quá nửa nồi.

Tháo thanh nghiền khoai tây

- 1** Để tháo thanh nghiền khoai tây, hãy bấm nút tháo. (Hình 12)
- 2** Để tháo cánh nghiền ra khỏi thanh nghiền khoai tây, hãy xoay cánh theo chiều kim đồng hồ (Hình 13).
- 3** Để tháo bộ ghép nối ra khỏi thanh nghiền khoai tây, hãy xoay bộ phận này ngược chiều kim đồng hồ (Hình 14).

Lưu ý: Luôn làm sạch thanh nghiền khoai tây ngay sau khi sử dụng (xem chương 'Vệ sinh máy' và bảng làm sạch).

Bộ phận tạo bọt sữa

- 1** Nối bộ phận tạo bọt sữa vào bộ ghép nối. (Hình 15)
- 2** Nối bộ ghép nối vào bộ phận mô-tơ (Hình 16).
- 3** Cắm phích cắm của thiết bị vào ổ điện.
- 4** Đun nóng sữa đến nhiệt độ trong khoảng 55°C - 65°C/131°F - 149°F.

Mẹo: Bạn sẽ có được kết quả tốt nhất nếu sử dụng sữa để lâu có hàm lượng chất béo 3,5%.

Lưu ý: Không đun nóng sữa quá 65°C/149°F. Không bao giờ để sữa sôi.

Chú ý: Không nên chế biến liên tục quá 1 đợt. Nên để máy nguội xuống trong 5 phút trước khi chế biến tiếp.

- 5** Rót sữa vào cốc cao chịu được nhiệt.
- 6** Đặt vòng chọn tốc độ ở cài đặt cao nhất, bấm nút tăng cường và đánh bọt sữa trong khoảng 60 giây.

Lưu ý: Làm sạch bộ phận tạo bọt sữa ngay sau khi sử dụng (xem chương 'Vệ sinh máy' và bảng làm sạch).

Tháo bộ phận tạo bọt sữa

- 1** Để tháo bộ ghép nối, hãy bấm nút tháo (Hình 17).
- 2** Để tháo bộ phận tạo bọt sữa, hãy kéo bộ phận này ra khỏi bộ ghép nối (Hình 18).
- 3** Để tháo các bộ phận hình nón của bộ phận tạo bọt sữa, hãy kéo chúng ra khỏi bộ phận tạo bọt sữa (Hình 19).

Vệ sinh máy (Hình 20)

Không nhúng bộ phận mô-tơ, bộ ghép nối và nắp máy cắt mini (chỉ có ở kiểu HR1653) hoặc nắp máy cắt cỡ vừa (chỉ có ở kiểu HR1655) vào nước hoặc bất kỳ loại chất lỏng nào khác, cũng không được rửa chúng dưới vòi nước. Dùng khăn ẩm để lau sạch bộ phận mô-tơ, bộ ghép nối và nắp máy cắt mini (chỉ có ở kiểu HR1653) hoặc nắp máy cắt cỡ vừa (chỉ có ở kiểu HR1655) (Hình 21).

- 1** Rút điện ra khỏi máy.
- 2** Bấm nút tháo trên bộ phận mô-tơ để tháo phụ kiện bạn đã sử dụng.
- 3** Tháo dỡ phụ kiện.

Lưu ý: Để làm sạch thanh nghiền khoai tây, hãy tháo cánh nghiền bằng cách xoay cánh theo chiều kim đồng hồ. (Hình 13)

Mẹo: Bạn cũng có thể tháo các vòng cao su khỏi các tô trộn để làm sạch thêm.

4 Xem bảng làm sạch để được hướng dẫn thêm.

Mẹo: Để làm sạch nhanh thanh máy trộn hoặc thanh nghiền khoai tây, hãy rót nước ấm cùng với một chút nước rửa chén vào cốc hoặc bình bạn đã sử dụng, lắp thanh máy trộn hoặc thanh nghiền khoai tây và để thiết bị chạy trong khoảng 10 giây.

Bảo quản

- 1** Bạn có thể bảo quản bộ phận mô-tơ, thanh máy trộn và bộ phận đánh kem trong cốc (Hình 22).

Đặt mua các phụ kiện

Nếu bạn cần thay thế một phụ kiện hoặc muốn mua một phụ kiện bổ sung, hãy liên hệ với đại lý Philips hoặc truy cập vào www.philips.com/support. Nếu bạn gặp khó khăn trong việc đặt mua các phụ kiện, vui lòng liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại nước bạn.

Các phụ kiện sẵn có

Phụ kiện	Mã số dịch vụ
Bộ ghép nối đánh kem	4203 035 95631
Bộ phận đánh kem	4203 035 95641
Bộ phận tạo bọt sữa	4203 035 95651
Bộ ghép nối máy cắt cỡ vừa	4203 035 95661
Tô máy cắt cỡ vừa	4203 035 95671
Bộ lưỡi cắt máy cắt cỡ vừa*	4203 035 95681
Lưỡi cắt nghiền đá máy cắt cỡ vừa*	4203 035 95691
Bộ ghép nối máy cắt mini	4203 035 95701
Tô máy cắt mini	4203 035 95711
Bộ lưỡi cắt máy cắt mini*	4203 035 95721
Cốc hình ôvan có nắp	4203 035 95741

*Bao gồm nắp bảo vệ

Môi trường

- Không vứt bỏ thiết bị cùng với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng thiết bị. Hãy đem thiết bị đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 23).

Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn cần dịch vụ, thông tin hoặc gặp trục trặc, 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.

Các câu hỏi thường gặp

Câu hỏi	Trả lời
Thiết bị phát ra nhiều tiếng ồn, gây ra mùi khó chịu, sờ thấy nóng hoặc bốc khói. Tôi phải làm gì?	Thiết bị có thể gây ra mùi khó chịu hoặc bốc khói nếu được sử dụng quá lâu. Trong trường hợp này bạn phải tắt máy và để máy nguội dần trong 60 phút. Nếu vẫn đề vẫn còn, vui lòng liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng gần nhất của Philips.
Tôi có thể chế biến nguyên liệu nóng đang sôi không?	Đề nguyên liệu nguội về khoảng 80°C/175°F trước khi chế biến.
Nên cắt nguyên liệu theo kích thước nào trước khi chế biến?	Cắt nguyên liệu thành những miếng khoảng 2 x 2 cm.
Liệu thiết bị có thể bị hỏng do chế biến nguyên liệu quá cứng không?	Có, thiết bị có thể bị hư hỏng nếu bạn chế biến nguyên liệu quá cứng như xương và trái cây có hạt. Bạn có thể chế biến nguyên liệu như phô mát Parmesan hoặc sô-cô-la.
Vì sao thiết bị bỗng nhiên ngừng hoạt động?	Một số nguyên liệu cứng có thể làm tắc lưới cắt. Nhả nút on/off (bật/tắt), rút phích cắm ra khỏi thiết bị, tháo bộ phận motor và lấy nguyên liệu làm kẹt dao cắt ra.

Công thức chế biến

Nguyên liệu冻 bánh kếp

Nguyên liệu:

- 120g mật ong
- 100g mận khô

- 1** Đặt mật ong vào tủ lạnh trong vài giờ.
- 2** Cho mận khô vào tô máy cắt cỡ vừa và rót mật ong lên trên.
- 3** Bấm nút Turbo (tăng cường) và cắt trong khoảng 5 giây.

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** 速度環
- B** 開/關按鈕
- C** 加速按鈕
- D** 馬達座
- E** 釋放鈕
- F** 攪拌器
- G** 保護蓋

馬鈴薯攪拌器 (限 HR1655) :

- H** 馬鈴薯攪拌器組合座
- I** 馬鈴薯攪拌器

橢圓形容器 :

- J** 橢圓形容器
- K** 橢圓形容器蓋

打蛋器和奶泡器 :

- L** 奶泡器
- M** 打蛋器
- N** 打蛋器和奶泡器組合座

迷你刨碎器 (限 HR1653)

- O** 刨碎器蓋
- P** 刀片座
- Q** 刨碎器攪拌槽

中型刨碎器 (限 HR1655)

- R** 刨碎器蓋
- S** 碎冰刀片座
- T** 刀片座
- U** 刨碎器攪拌槽

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。
- 切勿觸碰刀片，尤其是當攪拌器接於馬達座時，因為刀片非常銳利。
- 請勿在未裝上刨碎器攪拌槽的狀況下單獨使用刨碎器刀片座。
- 如果產品損壞，請務必使用原型號的產品進行更換，否則保固將失效。
- 基於安全考慮，在缺乏監督及適當指示之下，本產品不適用於孩童及任何身體、知覺、或心理功能障礙者，或缺乏使用經驗及知識者。
- 請勿允許孩童在無大人監視的情況下使用本產品。

- 請勿讓孩童使用本產品或當成玩具。
- 不可在無人看顧的情況下任由產品運作。
- 請小心處理滾燙食材以避免飛濺。
- 所有配件均不適合在微波爐中使用。
- 請勿觸碰刀片，尤其是當果汁機插上電源時。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。

警告

- 在您組裝、拆解、儲存和清理產品之前，請先關閉產品並拔除電源。
- 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。
- 本電器用品僅供家用。如果不當使用本產品、作為 (半) 專業用途，或未依照使用手冊操作，保固將無效，且飛利浦將不擔負任何損壞賠償責任。
- 請讓馬達座遠離高溫、火源、濕氣以及灰塵。
- 請勿將溫度超過 80° C/175° F 的食材裝入容器或刨碎器攪拌槽中。
- 請勿超過表格中註明的食材用量與處理時間。
- 請勿不間斷連續處理多批食材。請先讓本產品降溫 5 分鐘，然後再繼續處理其他食材。
- 切勿在位於直接熱源上的平底鍋中使用馬鈴薯攪拌器擣碎食材。請務必將平底鍋從熱源移開，並在您開始擣碎前，讓食材略為冷卻。
- 在食材擣碎期間或之後，請勿以馬鈴薯攪拌器敲擊平底鍋邊。請用抹刀除去多餘的食材。

電磁波 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁波 (Electromagnetic fields, EMF) 所有相關標準。只要使用方式正確並依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有的科學研究資料，使用本產品並無安全顧慮。

第一次使用

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 請先讓高溫的食材冷卻後，再進行刨碎、攪拌或倒入容器 (最高溫度 80° C/175° F)。
- 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 將插頭插入牆壁的插座之前，請先將本電器組裝妥當。

使用此產品

手持式攪拌器

手持式攪拌器用途為：

- 攪拌液體，例如乳製品、醬汁、果汁、湯、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 將食材放入容器中。

請參閱表格所提供的建議食材用量與處理時間。

攪拌食材用量與處理時間

食材	攪拌食材用量	時間	速度
水果與蔬菜	100 至 200 克	30 秒	最大火
嬰兒食品、湯與醬汁	100 至 400 毫升	60 秒	15-20
糊狀食材	100 至 500 毫升	60 秒	15-20
奶昔與調酒	100 至 1000 毫升	60 秒	15-20

2 將攪拌器卡入馬達座 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 2)

3 將插頭插入電源插座。

4 請將刀片安全防護完全浸入食材中。

5 按下開/關按鈕或渦輪按鈕以啟動產品電源。(圖 3)

- 當您使用開/關按鈕時，可以利用速度環以調整速度。速度愈快，所需處理時間愈短。
- 速度環有 1 (低速) 到 20 (高速) 的設定。
- 當您使用渦輪按鈕時，本產品會以最高速度運轉。此時您無法使用速度環調整速度。

6 將本產品慢慢地往上、往下或旋轉移動，以攪拌食材。(圖 4)

迷你刨碎器 (限 HR1653) 與中型刨碎器 (限 HR1655)

刨碎器用途為刨碎食材，例如堅果、肉類、洋蔥、硬起司、水煮蛋、大蒜、藥草、乾麵包等等。

中型刨碎器隨附直型刀片座和碎冰鋸齒刀片座。下表中所有食材均必須使用直型刀片座。碎冰鋸齒刀片座僅可用於碎冰用途。

請小心處理刀片座，刀片非常銳利。特別是從刨碎器攪拌槽中移除刀片座、倒出刨碎器攪拌槽內食材，以及清潔時要格外小心。

警告：請勿不間斷連續處理多批食材。請先讓本產品降溫 5 分鐘，然後再繼續處理其他食材。

注意：在進行處理之前，請先將大部份的食材切成約 2 公分大小。

1 將刀片座置於刨碎器攪拌槽中。(圖 5)

2 將食材放入刨碎器攪拌槽。

請參閱表格所提供的建議食材用量與處理時間。

迷你刨碎器的食材用量與處理時間 (僅限 HR1653)

食材	切碎食材用量	時間	速度
洋蔥與蛋	100 公克	5 x 1 秒	1-5
肉	120 公克 (最多)	5 秒	渦輪
香料	20 公克	5 x 1 秒	10-15
巴馬乾酪	50-100 公克 (最多)	15 秒	渦輪
堅果和杏仁	100 公克	20 秒	渦輪
大蒜	50 公克	5 x 1 秒	15-20

中型刨碎器的食材用量與處理時間 (僅限 HR1655)

食材	切碎食材用量	時間	速度
洋蔥與蛋	200 公克	5 x 1 秒	1-5
肉	200 公克	10 秒	渦輪
香料	30g	10 x 1 秒	10-15
堅果和杏仁	200 公克	30 秒	渦輪
乾麵包	80 克	30 秒	渦輪
巴馬乾酪	200 公克	20 秒	渦輪
黑巧克力	100 公克	20 秒	渦輪

- 3 把刨碎器蓋放在刨碎器攪拌槽上。(圖 6)
- 4 將馬達座卡進刨碎器蓋 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 7)
- 5 將插頭插入電源插座。
- 6 按下開/關按鈕或渦輪速度按鈕以啟動產品電源。

注意：如果食材附著於刨碎器攪拌槽壁上，請將本產品的插頭拔除，並以抹刀或透過倒入液體的方式，使乾食材從槽壁上脫離 (例如製作青醬)。

打蛋器

打蛋器用途為打奶油、打蛋白、做甜點等等。

警告：請勿不間斷連續處理多批食材。請先讓本產品降溫 5 分鐘，然後再繼續處理其他食材。

- 1 將打蛋器連接至組合座 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 8)
- 2 將食材放入攪拌槽中。

請參閱表格所提供的建議食材用量與處理時間。

攪拌食材用量與處理時間

食材	攪拌食材用量	時間
奶油	250 毫升	70 至 90 秒
蛋白	4 顆雞蛋	120 秒

- 3 將組合座連接至馬達座 (會聽見「喀噠」一聲)。
- 4 將插頭插入牆壁的插座，然後按下開/關 (On/Off) 按鈕。
- 5 大約 1 分鐘之後，您可以按下渦輪按鈕，繼續以渦輪速度運轉。

打蛋小秘訣

- 如果您想處理的份量較少，將容器略為傾斜可以更快完成。(圖 9)
- 打蛋白時，請使用大型攪拌槽以獲得最佳效果。
- 要避免飛濺，請以低速設定開始，約 1 分鐘後，再設定至較高的速度。
- 打奶油時，請使用容器以避免飛濺。

注意：請勿使用打蛋器準備生麵團或蛋糕材料混合物。

拆離打蛋器

- 1 要拆離打蛋器，請按下釋放鈕。
- 2 要拆離組合座，請直接從打蛋器上拉出即可。

馬鈴薯攪拌器 (限 HR1655)

馬鈴薯攪拌器可用於搗碎煮熟的食材，例如馬鈴薯、蕪菁和豌豆。

警告

- 切勿在位於直接熱源上的平底鍋中使用馬鈴薯攪拌器搗碎食材。請務必將平底鍋從熱源移開，並在您開始搗碎前，讓食材略為冷卻。
- 請勿搗碎堅硬或未煮過的食材，否則可能會損傷馬鈴薯攪拌器。
- 在食材搗碎期間或之後，請勿以馬鈴薯攪拌器敲擊平底鍋邊。請用抹刀除去多餘的食材。
- 請勿不間斷連續處理多批食材。請先讓本產品降溫 5 分鐘，然後再繼續處理其他食材。

- 1 將馬鈴薯煮過瀝乾。
- 2 順時針轉動馬鈴薯攪拌器，將其連接到組合座上 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 10)
- 3 將組合座連接至馬達座。(圖 11)
- 4 將產品接通電源。
- 5 將馬鈴薯攪拌器放入盛裝食材的碗中，將速度環設定為 10。
- 6 按下開/關按鈕。
- 7 上下移動馬鈴薯攪拌器約 20 秒，直到您獲得理想的攪拌效果。

提示：您可以加入鹽、奶油或牛奶來調味。

提示：為獲得最理想的攪拌效果，鍋子請勿超過半滿。

拆離馬鈴薯攪拌器

- 1 要拆離馬鈴薯攪拌器，請按下釋放鈕。(圖 12)
- 2 要從馬鈴薯攪拌器取下槳葉，請以順時針旋轉。(圖 13)
- 3 要從馬鈴薯攪拌器拆離組合座，請以逆時針旋轉。(圖 14)

注意：使用後務必立即清洗馬鈴薯攪拌器 (請參閱「清潔」單元和清潔表格)。

奶泡器

- 1 將奶泡器連接至組合座。(圖 15)
- 2 將組合座連接至馬達座。(圖 16)
- 3 將產品接通電源。
- 4 將牛奶加熱到 55° C 到 65° C/131° F - 149° F 之間的溫度。

提示：如果您使用含脂量 3.5% 的保久乳，將可獲得最好的效果。

注意：請勿將牛奶加熱到 65° C/149° F 以上的溫度。不可讓牛奶煮沸。

警告：請勿不間斷連續處理多批食材。請先讓本產品降溫 5 分鐘，然後再繼續處理其他食材。

- 5 將牛奶注入深度足夠的耐熱容器。
- 6 將速度環設為最高設定，按下渦輪按鈕製作奶泡，持續大約 60 秒。

注意：使用後立即清洗奶泡器 (請參閱「清潔」單元和清潔表格)。

拆離奶泡器

- 1 要拆離組合座，請按下釋放鈕。(圖 17)
- 2 要拆離奶泡器，請從組合座中拉出即可。(圖 18)
- 3 要拆離奶泡器噴頭，請從奶泡器中拉出即可。(圖 19)

清潔 (圖 20)

請勿將馬達座、組合座和迷你刨碎器蓋 (HR1653) 或中型刨碎器蓋 (HR1655) 浸入水或任何其他液體中，或是在自來水下清洗。請用濕布清潔馬達座、組合座和迷你刨碎器蓋 (HR1653) 或中型刨碎器蓋 (HR1655)。(圖 21)

- 1 將本產品的插頭拔除。
- 2 按下馬達座上的配件釋放鈕以移除您使用的配件。
- 3 拆下配件。

注意：要清洗馬鈴薯攪拌器，請順時針轉動並取下槳葉。(圖 13)

提示：您也可以移除刨碎器攪拌槽中的橡皮圈，以更徹底地清潔。

- 4 請參閱清潔表格以取得更進一步的指示。

提示：您可以在用過的容器或果汁壺中倒入溫水並加入少許清潔劑，然後插入攪拌器或馬鈴薯攪拌器，讓產品運作大約 10 秒，即可快速清洗攪拌器或馬鈴薯攪拌器。

收納

- 1 您可以收納馬達座、攪拌器和打蛋器於容器中。(圖 22)

訂購配件

若您需要更換配件或加購其他配件，請聯絡您的飛利浦經銷商或造訪 www.philips.com/support。若您無法取得配件，請聯絡當地的飛利浦客戶服務中心。

提供的配件

配件	服務代碼型號
打蛋器組合座	4203 035 95631
打蛋器	4203 035 95641
奶泡器	4203 035 95651
中型刨碎器組合座	4203 035 95661
中型刨碎器攪拌槽	4203 035 95671
中型刨碎器刀組*	4203 035 95681
中型刨碎器碎冰鋸齒刀片座*	4203 035 95691
迷你刨碎器組合座	4203 035 95701
迷你刨碎器攪拌槽	4203 035 95711

配件	服務代碼型號
迷你刨碎器刀組*	4203 035 95721
附蓋橢圓形容器	4203 035 95741

*含保護蓋

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 23)

保固與服務

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。

常見問題集

問題	解答
產品發出很大的噪音、產生異味、過熱或冒煙時，該怎麼辦？	如果使用過久，產品可能會產生異味或冒煙。如遇此情形，敬請關閉產品電源，持續降溫 60 分鐘。如果問題持續發生，請就近聯絡飛利浦客戶服務中心。
我可以處理滾燙的食材嗎？	處理前，請先讓食材降溫到約 80° C/175° F。
食材在處理前應以何等大小為宜？	將食材切塊成大約 2 x 2 公分的大小。
處理很堅硬的食材是否可能損壞產品？	是的，如果您處理很堅硬的食材，例如骨頭和帶核的水果，將可能損壞產品。您可以處理巴馬乾酪或巧克力這類的食材。
產品為什麼突然停止？	某些堅硬食材可能會卡住刀片。請放開電源按鈕，將本產品的插頭拔除，拆下馬達座，然後取出卡住刀片的食材。

食譜

鬆餅餡

食材：

- 120 克蜂蜜
- 100 克棗梅乾

- 1 將蜂蜜放入冰箱冷藏數小時。
- 2 將棗梅乾放入中型刨碎器攪拌槽，然後倒入蜂蜜。
- 3 按下渦輪按鈕，切剉 5 秒。

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** 速度环
- B** 开/关按钮
- C** 高速按钮
- D** 马达组件
- E** 释放钮
- F** 搅拌棒
- G** 保护盖

土豆棒 (仅限于 HR1655) :

- H** 土豆棒耦合装置
- I** 土豆棒

广口杯:

- J** 广口杯
- K** 广口杯盖

打蛋器和奶泡器:

- L** 奶泡器
- M** 打蛋器
- N** 打蛋器和奶泡器耦合装置

迷你切碎器 (仅限于 HR1653)

- O** 切碎器盖
- P** 刀片组件
- Q** 切碎器加工杯

中号切碎器 (仅限于 HR1655)

- R** 切碎器盖
- S** 碎冰刀片组件
- T** 刀片组件
- U** 切碎器加工杯

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，也不要自来水下冲洗。只能用湿布擦洗马达组件。

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。
- 避免接触刀片，尤其是当搅拌棒连接到马达组件时。刀片非常锋利。
- 切勿在没有切碎器加工杯的情况下使用切碎器刀片组件。
- 如果产品损坏，请务必用原装型号之一进行更换，否则您的保修将不再有效。
- 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。
- 不允许儿童在无人监督的情况下使用本产品。

- 应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 切勿让儿童在无人看管的情况下使用本产品。
- 在加工热物料时，请务必小心，以免物料溅出。
- 没有适合在微波炉中使用的附件。
- 请勿触摸刀片，特别是产品插在电源上时。刀片非常锋利。
- 如果刀片被卡住，请先拔下电源插头，然后清除堵塞刀片的物料。

注意

- 组装、拆卸、存放和清洁之前，请先关闭产品并断开电源。
- 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。
- 本产品仅限于家用。如果本产品使用不当、用于专业或半专业用途或未按用户手册中的说明进行操作，则本产品的保修将会失效，并且对于因此而造成的损失，飞利浦拒绝承担任何责任。
- 使马达组件远离热源、明火、潮湿和肮脏的地方。
- 切勿在搅拌杯或切碎器加工杯中装入温度高于 80° C/175° F 的原料。
- 不要超出表中所示的份量和加工时间。
- 请勿连续加工 1 批以上的物料。须待产品冷却 5 分钟，才能继续进行加工。
- 不要用土豆棒来在直热式煎锅内将原料捣泥。开始把原料捣成泥之前，务必先将煎锅从热源移走，并让原料稍微冷却。
- 捣泥期间或之后，不要用土豆棒敲打或刮擦煎锅边缘。使用锅铲刮去多余的食物。

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。

首次使用之前

在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（参见“清洗”一章）。

使用准备

- 1 须待高温原料冷却后，方可切割、搅拌或将其倒入搅拌杯加工（最高温度 80° C/175° F）。
- 2 加工前，将大块原料切成 2 厘米见方。
- 3 在将电源插头插入插座前，请先正确组装产品。

使用本产品

手持式搅拌机

手提式搅拌器适用于：

- 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 将物料放入杯中。

有关建议的份量和加工时间，请参见表格。

搅拌量与加工时间

原料	搅拌量	时间	速度
水果和蔬菜	100-200 克	30 秒	最大火
婴儿食品、汤和酱	100-400 毫升	60 秒	15-20

原料	搅拌量	时间	速度
面糊	100-500 毫升	60 秒	15-20
鸡尾酒和混合饮料	100-1000 毫升	60 秒	15-20

- 2 将搅拌棒安装到马达组件上（可听到“咔哒”一声）。(图 2)
- 3 将电源插头接入插座。
- 4 将刀片罩完全浸入原料中。
- 5 按下开关按钮或高速按钮启动产品。(图 3)
 - 使用开关按钮时，可以通过速度环调节速度。速度越高，需要的加工时间越短。
 - 速度环的速度设置介于 1（低速）至 20（高速）之间。
 - 在使用高速按钮时，产品将以最高速度运转。在这种情况下，您将无法使用速度环调整速度。
- 6 缓慢地上下来回晃动本产品，混合所有原料。(图 4)

迷你切碎器（仅限于 HR1653）和中号切碎器（仅限于 HR1655）

切碎器适用于粉碎坚果、肉、洋葱、干酪、熟鸡蛋、蒜、香草、面包干等原料。
中号切碎器随附带直刀片的刀片组件以及带锯齿形刀片的碎冰刀片组件。对于下表中提及的所有原料，您必须使用带直刀片的刀片组件。带锯齿形刀片的碎冰刀片组件只能用来切碎冰块。

拿取刀片组件时一定要非常小心，刀片非常锋利。从切碎器加工杯中取出刀片组件、清空切碎器加工杯以及清洁产品时要特别小心。

注意： 请勿连续加工 1 批以上的物料。须待产品冷却 5 分钟，才能继续进行加工。

注意： 加工前，将大块原料切成 2 厘米见方。

- 1 把刀片组件放入切碎器加工杯。(图 5)
- 2 将原料倒入切碎器加工杯。
有关建议的份量和加工时间，请参见表格。

迷你切碎器份量和加工时间（仅限于 HR1653）

原料	粉碎份量	时间	速度
洋葱和鸡蛋	100 克	5 x 1 秒	1-5
肉	120 克（最大）	5 秒	强力
香草	20 克	5 x 1 秒	10-15
帕尔马干酪	50-100 克（最大）	15 秒	强力
坚果和杏仁	100 克	20 秒	强力
蒜	50 克	5 x 1 秒	15-20

中号切碎器的切碎份量和加工时间（仅限于 HR1655）

原料	粉碎份量	时间	速度
洋葱和鸡蛋	200 克	5 x 1 秒	1-5
肉	200 克	10 秒	强力
香草	30 克	10 x 1 秒	10-15
坚果和杏仁	200 克	30 秒	强力
干面包	80 克	30 秒	强力
帕尔马干酪	200 克	20 秒	强力
黑巧克力	100 克	20 秒	强力

- 3 将切碎器盖放在切碎器加工杯上。(图 6)
- 4 将马达组件固定在切碎器盖上（可听到“咔哒”一声）。(图 7)
- 5 将电源插头接入插座。
- 6 按下开关按钮或高速按钮启动产品。

注意： 如果原料粘在切碎器加工杯的杯壁上，应拔掉产品插头并用刮铲将原料从杯壁上铲下或加些液体使其松动（例如在制作香蒜酱时）。

打蛋器

打蛋器适用于搅打奶油、鸡蛋清、饭后甜点等。

注意： 请勿连续加工 1 批以上的物料。须待产品冷却 5 分钟，才能继续进行加工。

- 1 将打蛋器连接到耦合装置（可听到“咔哒”一声）。(图 8)
 - 2 将混合料装到碗里。
- 有关建议的份量和加工时间，请参见表格。

搅打量与加工时间

原料	搅打份量	时间
奶油	250 毫升	70-90 秒
鸡蛋清	4 个鸡蛋	120 秒

- 3 将耦合装置连接到马达上（可听到“咔哒”一声）。
- 4 将电源插头插入插座并按开/关钮。
- 5 大约 1 分钟后，您可以按强力按钮继续高速操作。

搅打提示

- 如果要加工小份量原料，请将大口杯稍微倾斜，以获得更快的效果。(图 9)
- 打蛋清时，使用大碗效果更佳。
- 为了避免溅出，开始时请使用低速设置，在大约 1 分钟后再慢慢提高速度。
- 打蛋黄时，使用大口杯以免溅出。

注意： 请勿使用打蛋器来准备面包或蛋糕糊。

拆卸打蛋器

- 1 要拆卸打蛋器，请按释放按钮。
- 2 要拆卸耦合装置，请将其从打蛋器上拔下。

土豆棒（仅限于 HR1655）

土豆棒可用于将土豆、芜菁和豌豆等熟原料捣成泥状。

注意

- 不要土豆棒来在直热式煎锅内将原料捣泥。开始把原料捣成泥之前，务必先将煎锅从热源移走，并让原料稍微冷却。
- 不要对坚硬的食物或生食物进行捣泥，否则可能使土豆棒损坏。
- 捣泥期间或之后，不要土豆棒敲打或刮擦煎锅边缘。使用锅铲刮去多余的食物。
- 请勿连续加工 1 批以上的物料。须待产品冷却 5 分钟，才能继续进行加工。

- 1 烹饪并沥干土豆。
- 2 顺时针旋转土豆棒，将其连接到耦合装置（可听到“咔哒”一声）。(图 10)
- 3 将耦合装置连接到马达上。(图 11)
- 4 插入产品电源插头。
- 5 将土豆棒放到装有原料的碗中，并将速度环设为 10。
- 6 按开/关按钮。
- 7 来回移动土豆杆约 20 秒。继续移动，直到达到所需的效果。

提示：您可以通过加盐、黄油或奶来调味。

提示：为获得最佳的效果，确保不要装入超过半锅原料。

拆卸土豆棒

- 1 要拆卸土豆棒，请按释放按钮。(图 12)
- 2 要从土豆棒取下叶片，请将其顺时针转动。(图 13)
- 3 要从土豆棒拆下耦合装置，请将其逆时针转动。(图 14)

注意：使用后务必立即清洁土豆棒（请参阅“清洁”一章和清洁表）。

奶泡器

- 1 将奶泡器连接至耦合装置。(图 15)
- 2 将耦合装置连接到马达组件。(图 16)
- 3 插入产品电源插头。
- 4 将奶加热到 55° C - 65° C/131° F - 149° F 之间的温度。

提示：使用脂肪含量为 3.5% 的优化奶效果最佳。

注意：不要将奶加热到超过 65° C/149° F 的温度。不要让奶煮沸。

注意：请勿连续加工 1 批以上的物料。须待产品冷却 5 分钟，才能继续进行加工。

- 5 将奶倒到高脚隔热大口中。
- 6 将速度环设置为最高设置，按高速按钮并对奶打泡约 60 秒。

注意：使用后应立即清洁奶泡器（请参阅“清洁”一章和清洁表）。

拆卸奶泡器

- 1 要拆卸耦合装置，请按释放按钮。(图 17)
- 2 要拆卸奶泡器，请将其从耦合装置上拔下。(图 18)
- 3 要拆卸奶泡器锥体，请将其从奶泡器上拔下。(图 19)

清洁 (图 20)

请勿将马达组件、耦合装置和迷你切碎器盖（仅限于 HR1653）或中号切碎器盖（仅限于 HR1655）浸入水或任何其他液体中，也不要在水龙头下冲洗。使用湿布清洁马达组件、耦合装置和迷你切碎器盖（仅限于 HR1653）或中号切碎器盖（仅限于 HR1655）。(图 21)

- 1 拔掉产品插头。
- 2 按马达组件上的释放钮可卸下您使用的附件。
- 3 拆卸附件。

注意：要清洁土豆棒，请顺时针转动，取下叶片。(图 13)

提示：要想彻底清洁，您还可以从粉碎杯取下橡胶环。

- 4 请参见清洗表格，获得详细说明。

提示：要快速清洁搅拌棒或土豆棒，请在您使用的大口杯或广口杯中倒入放有少许清洁液的温水，插入搅拌棒或土豆棒，然后让产品运转约 10 秒钟。

存储

- 1 您可以用大口杯存放马达组件、搅拌棒和打蛋器。(图 22)

订购附件

如果要更换附件或购买其他附件，请与您的飞利浦经销商联系或访问 www.philips.com/support。如果有任何有关获取附件的问题，请与您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心联系。

可用的附件

附件	服务代号
打蛋器耦合装置	4203 035 95631
打蛋器	4203 035 95641
奶泡器	4203 035 95651
中号切碎器耦合装置	4203 035 95661
中号切碎器加工杯	4203 035 95671
中号切碎器刀片组件*	4203 035 95681
中号切碎器碎冰刀片*	4203 035 95691
迷你切碎器耦合装置	4203 035 95701
迷你切碎器加工杯	4203 035 95711
迷你切碎器刀片组件*	4203 035 95721
带盖广口杯	4203 035 95741

*随附保护盖

环保

- 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 23)

保修与服务

如果您需要服务或更多信息，或者有任何疑问，请访问飞利浦网站：www.philips.com。您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客户服务中心，可与当地的飞利浦经销商联系。

常见问题

问题	回答
产品噪音太大、发出难闻气味、发烫、冒烟等。应如何处理？	产品在使用较长时间后可能产生难闻的气味或散发出少量烟雾。如发生这种情况，您应关闭本产品，让其冷却 60 分钟。如果问题仍未解决，请联系离您最近的飞利浦客户服务中心。
能否加工沸腾的热原料？	在加工之前，应让原料冷却至大约 80° C/175° F。
什么大小的原料适合用来加工？	将原料切割成大约 2 x 2 厘米的小块。
如果加工非常硬的原料，是否可能损坏此产品？	是的，如果加工骨头、带籽的水果等非常硬的原料，则可能损坏市长。可以加工干酪或巧克力等原料。
产品为什么会忽然停止工作？	可能是刀片被坚硬的原料堵塞。请松开来/关按钮，拔掉产品插头，拆下马达组件并清除堵塞刀片的原料。

食谱

煎饼馅

原料:

- 120 克蜂蜜
- 100 克李子

- 1 将蜂蜜放入冰箱中冷冻数小时。
- 2 将李子放到中号切碎器加工杯中并将蜂蜜倒在上面。
- 3 按高速按钮切 5 秒钟。

شماره کد سرویس	قطعه
4203 035 95691	تیغه یخ خرد کردن واحد خرد کن متوسط *
4203 035 95701	واحد کوپلینگ خرد کن کوچک
4203 035 95711	کاسه خرد کن کوچک
4203 035 95721	واحد تیغه خرد کن کوچک *
4203 035 95741	کاسه بیضی با در

* همراه با سرپوش حفاظتی

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله 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 ۲۳).

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.

سؤالات معمول

سؤال	جواب
دستگاه سرو صدای زیادی را تولید می کند، بوی ناخوشایندی ساطع می کند، بیش از حد داغ می شود و دود می کند و غیره چکار باید انجام دهم؟	اگر دستگاه برای مدت طولانی مورد استفاده قرار گیرد، دستگاه ممکن است از خود بوی نامطبوع یا دود متصاعد کند. در این حالت، دستگاه را از برق جدا کنید و اجازه دهید برای ۶۰ دقیقه خنک شود. اگر مشکل باز هم ادامه داشت، لطفاً با مرکز حمایت از مشتری Philips تماس بگیرید.
آیا می توانم مواد داغ در حال جوشیدن را با دستگاه آماده کنم؟	قبل از آماده کرده این مواد، یکنواختی این مواد حدوداً تا درجه حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد/۱۷۵ درجه فارنهایت خنک شوند.
مواد قبل از قرار داده شدن در دستگاه چه اندازه ای باید داشته باشند؟	مواد را به اندازه های حدود ۲ × ۲ سانتی متر برش دهید.
آیا ممکن است با آماده کردن مواد بسیار سخت به دستگاه آسیب برسد؟	بله، دستگاه ممکن است در صورت آماده کردن مواد سخت مانند استخوان و میوه های دارای هسته آسیب ببیند. می توانید موادی مانند پنیر پارمیزان یا شکلات را با دستگاه آماده کنید.
چرا دستگاه ناگهان در حین کار متوقف می شود؟	ممکن است بعضی از مواد غذایی سخت مانع حرکت تیغه ها شده باشند. دکمه روشن/خاموش را آزاد کنید، دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید، واحد موتور را جدا کنید و موادی که مانع حرکت تیغه ها شده باشند را بیرون آورید.

دستور العمل پخت

مواد پر کردن پن کیک

مواد:

- ۱۲۰ گرم عسل
- ۱۰۰ گرم آلو

۱ عسل را حدود ۱ ساعت در یخچال قرار دهید.

۲ آلوها را در کاسه خرد کن متوسط ریخته و روی آنها عسل بریزید.

۳ دکمه توریو را فشار داده و به مدت ۵ ثانیه خرد کنید.

توجه: شیر را بیشتر از ۶۵ درجه سانتی گراد/۱۴۹ درجه فارنهایت گرم نکنید. هرگز شیر را نجوشانید.

احتیاط: بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا به مدت ۵ دقیقه خنک شود.

۵ شیر را در یک پیاله مقاوم در برابر حرارت بریزید.

۶ حلقه سرعت را در بالاترین سرعت قرار داده، دکمه توربو را فشار داده و شیر را به مدت ۶۰ ثانیه هم بزنید تا کف کند. توجه: کف ساز شیر را فوراً پس از استفاده تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" و جدول تمیز کردن مراجعه کنید).

جدا کننده کف ساز شیر

۱ برای جدا کردن واحد کوپلینگ، دکمه آزاد کردن را فشار دهید (شکل ۱۷).

۲ برای جدا کردن کف ساز شیر آن را واحد کوپلینگ بیرون بکشید (شکل ۱۸).

۳ برای جدا کردن مخروطهای کف ساز شیر آن را بکشید (شکل ۱۹).

تمیز کردن (شکل ۲۰)

واحد موتور، واحدهای کوپلینگ، در خرد کن کوچک (فقط مدل HR1653) یا در خرد کن متوسط (فقط مدل HR1655) را در آب یا هر گونه مایع دیگر فرو نبرید و زیر شیر آب هم نگیرید. از یک پارچه مرطوب برای تمیز کردن واحد موتور، واحدهای کوپلینگ و در خرد کن کوچک (فقط مدل HR1653) یا در خرد کن بزرگ (فقط مدل HR1655) استفاده کنید (شکل ۲۱).

۱ برق دستگاه را قطع کنید.

۲ دکمه آزاد سازی در واحد موتور را برای جدا کردن وسیله ای که استفاده کرده اید، فشار دهید.

۳ لوازم جانبی را باز کنید.

توجه: برای تمیز کردن میله سیب زمینی، پارو آن را با گرداندن در خلاف حرکت عقربه های ساعت جدا کنید (شکل ۱۳).

نکته: شما می توانید حلقه های لاستیکی را هم از کاسه های خرد کن جهت تمیز کردن کامل جدا کنید.

۴ به جدول تمیز کردن برای دستورالعملهای بیشتر مراجعه کنید.

نکته: برای تمیز کردن سریع میله همزن یا میله سیب زمینی، آب گرم به همراه مقداری مایع ظرفشویی را در کاسه یا پارچ بریزید، میله همزن یا میله سیب زمینی را جا بزنید و بگذارید تا دستگاه به مدت ۱۰ ثانیه کار کند.

نگهداری

۱ می توانید واحد موتور، میله همزن و همزن پره ای را در پیاله نگهداری کنید (شکل ۲۲).

سفارشی دادن لوازم

اگر بخواهید قطعه ای را تعویض کنید یا قطعه اضافه خریداری کنید به فروشنده Philips مراجعه کرده یا از سایت www.philips.com/support بازدید کنید. اگر در خرید قطعات با مشکل روبرو شدید با مرکز مراقبت از مصرف کننده Philips در کشور خود تماس بگیرید.

قطعات موجود

شماره کد سرویس	قطعه
4203 035 95631	واحد کوپلینگ همزن پره ای
4203 035 95641	هم زن پره دار
4203 035 95651	کف ساز شیر
4203 035 95661	واحد کوپلینگ خرد کن متوسط
4203 035 95671	کاسه خرد کن متوسط
4203 035 95681	واحد تیغه خرد کن متوسط*

نکاتی در مورد هم زدن

- اگر بخواهید مقادیر اندک را آماده کنید، کاسه را برای انجام سریع کار، اندکی خم کنید (شکل ۹).
- هنگام هم زدن سفیده تخم مرغ برای کسب بهترین نتیجه از یک کاسه بزرگ استفاده کنید.
- برای جلوگیری از پاشیده شدن، با سرعت پایین شروع کنید و حدوداً بعد از یک دقیقه با سرعت بالا کار را دنبال کنید.
- هنگام زدن خامه از پیاله برای جلوگیری از پاشیده شدن استفاده کنید.

توجه: از همزن پره ای برای آماده کردن خمیر یا مخلوط کیک استفاده نکنید.

جدا کردن همزن پره ای

۱ برای جدا کردن همزن پره ای، دکمه آزاد کردن را فشار دهید.

۲ برای جدا کردن واحد کوپلینگ، آن را همزن پره ای بکشید.

میله سیب زمینی (فقط مدل HR1655)

میله سیب زمینی را می توان برای له کردن مواد پخته شده مانند سیب زمینی، شلغم و نخود استفاده کرد.

احتیاط

- هرگز از میله سیب زمینی برای له کردن مواد در قابلمه که روی حرارت مستقیم قرار گرفته است استفاده نکنید. همیشه قابلمه را از روی حرارت بردارید و قبل از شروع له کردن آنان اجازه دهید قدری خنک شوند.
- مواد سخت یا پخته نشده را له نکنید چون به میله سیب زمینی آسیب وارد می کند.
- میله سیب زمینی را در حین خرد کردن یا بعد از آن به کناره قابلمه نزنید. از یک کاردک برای پاک کردن مواد غذایی اضافه استفاده کنید.
- بدون وقفه هرگز بیش از ۱۰ دقیقه را آماده نکنید. بگذارید تا دستگاه بمدت ۵ دقیقه قبل از ادامه کار خنک شود.

۱ سیب زمینی ها را بپزید و خشک کنید.

۲ میله سیب زمینی را به واحد کوپلینگ وصل کرده و در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت بگردانید ("کلیک") (شکل ۱۰).

۳ قطعه کوپلینگ را به واحد موتور وصل کنید (شکل ۱۱).

۴ دوشاخه دستگاه را به پریز بزنید.

۵ میله سیب زمینی را همراه مواد در کاسه قرار دهید و حلقه سرعت را روی ۱۰ قرار دهید.

۶ دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.

۷ میله سیب زمینی را به مدت ۲۰ ثانیه بالا و پایین ببرید. به این کار ادامه دهید تا نتیجه دلخواه کسب نشود.

نکته: می توانید طعم را با افزودن نمک، کره یا شیر بهتر کنید.

نکته: برای کسب بهترین نتیجه، مطمئن شوید که دیگ بیش از نصف پر نباشد.

جدا کردن میله سیب زمینی

۱ برای جدا کردن میله سیب زمینی، دکمه آزاد کردن را فشار دهید (شکل ۱۲).

۲ برای جدا کردن پارو از میله سیب زمینی آن را در جهت حرکت عقربه های ساعت بگردانید (شکل ۱۳).

۳ برای جدا کردن واحد کوپلینگ از میله سیب زمینی آن را در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (شکل ۱۴).

توجه: همیشه میله سیب زمینی را فوراً پس از استفاده تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" و جدول تمیز کردن مراجعه کنید).

کف ساز شیر

۱ کف ساز شیر را به واحد کوپلینگ وصل کنید (شکل ۱۵).

۲ قطعه کوپلینگ را به واحد موتور وصل کنید (شکل ۱۶).

۳ دوشاخه دستگاه را به پریز بزنید.

۴ شیر را تا درجه حرارت ۵۵ تا ۶۵ درجه سانتی گراد/۱۳۱ درجه فارنهایت - ۱۴۹ درجه فارنهایت گرم کنید.

نکته: در صورتی که از شیر با طول عمر زیاد که ۳/۵٪ چربی داشته باشد استفاده کنید، بهترین نتیجه را کسب خواهید کرد.

مواد	مقادیر خرد کردن	زمان	سرعت
پنیر پارمیژان	۵۰ - ۱۰۰ گرم (حداکثر)	۱۵ ثانیه	توربو
آجیل و بادام	۱۰۰ گرم	۲۰ ثانیه	توربو
سیر	۵۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	۲۰-۱۵

مقادیر و زمانهای آماده سازی خردکن کوچک (فقط مدل HR1655)

مواد	مقادیر خرد کردن	زمان	سرعت
پیاز و تخم مرغ	۲۰۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	۵-۱
گوشت قرمز	۲۳۰۰ گرم	۱۰ ثانیه	توربو
گیاهان و سبزیجات	۳۰ گرم	۱ × ۱۰ ثانیه	۱۵-۱۰
آجیل و بادام	۲۰۰ گرم	۲۰ ثانیه	توربو
نان خشک	۸۰ گرم	۳۰ ثانیه	توربو
پنیر پارمیژان	۲۰۰ گرم	۲۰ ثانیه	توربو
شکلات تیره	۱۰۰ گرم	۲۰ ثانیه	توربو

۳ در خرد کن را روی کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ۶).

۴ واحد موتور را روی در خرد کردن محکم کنید ("کلیک") (شکل ۷).

۵ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

۶ دکمه روشن/خاموش یا دکمه سرعت توربو را برای روشن شدن دستگاه فشار دهید.

توجه: اگر مواد به دیواره کاسه خرد کن چسبیدند، دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کرده و مواد را با استفاده از کاردک یا با افزودن قدری مایع (مثلا اگر پستو درست می کنید) از دیواره کاسه جدا کنید.

هم زن پره دار

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

احتیاط: بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا به مدت ۵ دقیقه خنک شود.

۱ هم زن پره دار را به واحد کوپلینگ وصل کنید ("کلیک") (شکل ۸).

۲ مواد را درون کاسه قرار دهید.

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

مقادیر مخلوط کردن و زمانهای آماده کردن

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

۳ قطعه کوپلینگ را به واحد موتور وصل کنید ("کلیک").

۴ دو شاخه را در پریز قرار دهید و دکمه خاموش روشن را فشار دهید.

۵ بعد از حدود ۱ دقیقه، می توانید دکمه سرعت توربو را برای کار در سرعت توربو فشار دهید.

۱ مواد را در پیاله بریزید.
جهت مقادیر و زمانهای آماده سازی توصیه شده به جدول مراجعه کنید.

مقادیر مخلوط کردن و زمان آماده کردن

مواد	مقادیر هم زدن	زمان	سرعت
میوه و سبزیجات	۲۰۰-۱۰۰ گرم	۲۰ ثانیه	توربو
غذای کودک، انواع سوپ و سوس	۱۰۰-۴۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۲۰-۱۵
انواع خمیر	۱۰۰-۵۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۲۰-۱۵
انواع مایک شیک و نوشیدنیهای مخلوط	۱۰۰-۱۰۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۲۰-۱۵

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

۳ دو شاخه را در پرز قرار دهید.

۴ حفاظ تیغه را کاملاً در مواد فرو ببرید.

۵ دکمه روشن/خاموش یا دکمه توربو را برای روشن شدن دستگاه فشار دهید (شکل ۳).

- هنگامی که از دکمه روشن/خاموش استفاده می کنید، می توانید سرعت را با حلقه سرعت تنظیم کنید. هر چه سرعت بالاتر باشد، زمان آماده سازی مورد نیاز کوتاهتر خواهد بود.
- حلقه سرعت دارای تنظیماتی از ۱ (سرعت پایین) تا ۲۰ (سرعت بالا) می باشد.
- هنگامی که از دکمه توربو استفاده می کنید، دستگاه با حداکثر سرعت کار خواهد کرد. در این حالت، نمی توانید سرعت را با حلقه سرعت تنظیم کنید.

۶ دستگاه را آرام به طرف بالا و پایین برده و دستگاه را بصورت دایره ای حرکت دهید تا مواد را مخلوط کنید (شکل ۴).

خرد کن کوچک (فقط مدل HR1653) و خرد کن بسیار بزرگ (فقط مدل HR1655)

خرد کنها برای خرد کردن موادی مانند آجیل، گوشت، پیاز، پنیرسفت، تخم مرغ آب پز، سیر، سبزیجات و نان خشک و غیره طراحی شده است.

خرد کن متوسط با یک واحد تیغه دارای تیغه های صاف است و یک واحد تیغه یخ خرد کن که دارای تیغه های دندانه دار است عرضه می شود. برای کلیه مواد ذکر شده در جدول زیر باید از واحد تیغه با تیغه های صاف استفاده کنید. از واحد تیغه یخ خرد کن با تیغه دندانه دار فقط برای خرد کردن یخ استفاده کنید.

هنگامی که با تیغه ها کار می کنید بسیار دقت کنید، تیغه ها بسیار تیز می باشند. هنگامی که تیغه ها را از کاسه خرد کن باز می کنید، هنگامی که کاسه خرد کن را خالی می کنید و هنگام تمیز کردن بسیار دقت کنید.

احتیاط: بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا به مدت ۵ دقیقه خنک شود.

توجه: قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ۲ سانتی متر خرد کنید.

۱ واحد تیغه خرد کن را در کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ۵).

۲ مواد را در کاسه خرد کن بریزید.

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

مقادیر و زمانهای آماده سازی خردکن کوچک (فقط مدل HR1653)

مواد	مقادیر خرد کردن	زمان	سرعت
پیاز و تخم مرغ	۱۰۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	۵-۱
گوشت قرمز	۱۲۰ گرم (حداکثر)	۵ ثانیه	توربو
گیاهان و سبزیجات	۲۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	۱۵-۱۰

- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (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 سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- کودکان باید تحت مراقبت باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کند.
- دقت کنید که هنگام آماده کردن مواد داغ، این مواد پاشیده نشوند.
- هیچکدام از لوازم جانبی برای استفاده در مایکروویو مناسب نمی باشند.
- از دست زدن به تیغه ها 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 بیرون بکشید.

احتیاط

- قبل از سوار کردن، باز کردن، ذخیره کرده و تمیز کردن، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه آن را از پریز بیرون بکشید.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ایی یا نیمه حرفه ایی از آن پنجوی برخلاف آنچه که در دستورالعملهای ارایه شده در این راهنمای کاربر قید شده است استفاده گردد، ضمانت دستگاه باطل خواهد شد و شرکت Philips هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات وارده را بر عهده نمی گیرد.
- واحد موتور را از حرارت، آتش، رطوبت و گرد و غبار دور نگاه دارید.
- هرگز پارچ هم زن یا کاسه خرد کن را از موادی که داغتر از ۸۰ درجه سانتی گراد یا ۱۷۵ درجه فارنهایت باشد پرنکنید.
- از مقادیر و زمانهای آماده سازی تعیین شده در جداول فراتر نروید.
- بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا به مدت ۵ دقیقه خنک شود.
- هرگز از میله سبب زمینی برای له کردن مواد در قابلمه که روی حرارت مستقیم قرار گرفته است استفاده نکنید. همیشه قابلمه را از روی حرارت بردارید و قبل از شروع له کردن آنان اجازه دهید قدری خنک شوند.
- میله سبب زمینی را در حین خرد کردن یا بعد از آن به کناره قابلمه نزنید. از یک کاردک برای پاک کردن مواد غذایی اضافه استفاده کنید.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از 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 قبل از خرد کردن یا ریختن آنان بدرون پیاله اجازه دهید تا مواد داغ خنک شوند (حداکثر حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد یا ۱۷۵ درجه فارنهایت).
- ۲ قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ۲ سانتی متر خرد کنید.
- ۳ دستگاه را قبل از قراردادن دوشاخه در پریز بطور صحیح سوار کنید.

استفاده از دستگاه

هم زن دستی

- این هم زن برای موارد زیر در نظر گرفته شده است:
- هم زدن مایعات، مانند محصولات لبنی، انواع سوس، آب میوه، سوپ، نوشیدنیهای مخلوط و انواع شیک.
 - مخلوط کردن انواع مواد غذایی نرم مانند خمیر پین کیک یا مایونز.
 - مواد پخته شده پوره مانند آماده کردن غذای کودک.

مقدمه

بخاطر خرید این دستگاه به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

- A حلقه سرعت
- B دکمه روشن/خاموش
- C دکمه توربو
- D واحد موتور
- E دکمه آزاد کردن
- F میله هم زن
- G سرپوش حفاظتی
- میله سیب زمینی (فقط مدل HR1655):**
 - H واحد کوپلینگ میله سیب زمینی
 - I میله سیب زمینی
- کاسه بیضی:**
 - J کاسه بیضی
 - K در کاسه بیضی
- همزن پره ای و کف ساز شیر:**
 - L کف ساز شیر
 - M همزن پره ای
 - N قطعه کوپلینگ همزن پره ای و کف ساز شیر
- خرد کن کوچک (فقط مدل HR1653)**
 - O در خردکن
 - P واحد تیغه
 - Q کاسه خرد کن
- خرد کن متوسط (فقط مدل HR1655)**
 - R در خرد کن
 - S واحد تیغه یخ خرد کن
 - T واحد تیغه
 - U کاسه خرد کن

مهم

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

خطر

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

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- چنانچه 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.
- از دست زدن به تیغه ها خصوصاً هنگامی که مخلوط کن به واحد موتور وصل شده است، خود داری کنید. تیغه ها بسیار تیز می باشند.
- هرگز از واحد تیغه خرد کن بدون کاسه خرد کن استفاده نکنید.
- اگر دستگاه صدمه دیده است همیشه آن را با نوع اصلی تعویض کنید، در غیر این صورت ضمانت شما دیگر معتبر نخواهد بود.

البينة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدن من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ٢٣).

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 الخاص بك.

الأسئلة المتكررة دائمًا**السؤال****الإجابة**

- يُصدر الجهاز الكثير من الضجيج، وتنبعث منه رائحة كريهة، وأشعر بالسخونة عند لمسه، وينبعث منه الدخان... إلخ ماذا ينبغي علي أن أفعل؟
- هل يمكنني تحضير المكونات الساخنة المغلية؟
- ما هو الحجم المثالي الذي يجب أن تكون عليه المكونات قبل تحضيرها؟
- هل يمكن أن يتلف الجهاز في حال تحضير مكونات صلبة جدًا؟
- لماذا يتوقف الجهاز فجأة عن العمل؟
- قد تنبعث من الجهاز رائحة كريهة أو ينبعث منه بعض الدخان عند استخدامه لفترة طويلة. في هذه الحالة، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وتركه لمدة ٦٠ دقيقة حتى يبرد. وإذا استمرت المشكلة، يرجى الاتصال بأقرب مركز لرعاية عملاء Philips.
- اتركي المكونات لتبرد حتى تصل درجة حرارتها إلى ٨٠ درجة مئوية/١٧٥ درجة فهرنهايت تقريبًا قبل تحضيرها.
- قطعي المكونات إلى قطع بمقاس ٢×٢ سم تقريبًا.
- نعم، يمكن أن يتلف الجهاز إذا قمتي بتحضير مكونات صلبة جدًا مثل العظام والفاكهة بدون إزالة البذرة منها. يمكنك تحضير مكونات مثل جبن البرمزان أو الشيكولاتة.
- قد تكون هناك بعض المكونات الصلبة التي تعيق حركة الشفرات. حرري زر التشغيل/إيقاف التشغيل، وافصلي الجهاز عن التيار الكهربائي، وقومي بفك وحدة الموتور وإزالة المكونات التي تعيق حركة وحدة الشفرات.

الوصفة**حشو فطائر البانكيك**

المكونات:

- ١٢٠ جرام عسل
- ١٠٠ جرام برقوق

- ١ ضعي العسل في التلاجة لمدة ساعة واحدة (١) تقريبًا.
- ٢ ضعي البرقوق في إناء المفرمة المتوسطة وصبي العسل عليه.
- ٣ اضغطي على زر التبريد وقومي بالفرم لمدة ٥ ثواني.

فك خفاقة الحليب

- ١ لفك وحدة الاقتران، اضغطي على زر التحرير (شكل ١٧).
- ٢ لفك خفاقة الحليب، انزعها من وحدة الاقتران (شكل ١٨).
- ٣ لفك مخروطات خفاقة الحليب، انزعها من خفاقة الحليب (شكل ١٩).

التنظيف (شكل ٢٠)

لا تغمرى وحدة الموتور ووحدة الاقتران وغطاء المفزمة الصغيرة (الطراز HR1653 فقط) أو غطاء المفزمة المتوسطة (الطراز HR1655 فقط) في الماء أو أي سائل آخر، ولا تشطفها تحت الصنبور. استخدمى قطعة قماش مبللة في تنظيف وحدة الموتور ووحدة الاقتران وغطاء المفزمة الصغيرة (الطراز HR1653 فقط) أو غطاء المفزمة المتوسطة (الطراز HR1655 فقط) (شكل ٢١).

- ١ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي.
- ٢ اضغطي على زر التحرير في وحدة الموتور لفك الملحق المستخدم.
- ٣ فكي الملحق.
- ملاحظة: لتنظيف قضيب البطاطس، فكي المضرب عن طريق لفه في اتجاه دوران عقارب الساعة. (شكل ١٣)
- نصيحة: يمكنك أيضًا أن تقومى بفك الحلقات المطاطية من أوعية المفزمة للتنظيف الإضافي الشامل.
- ٤ انظري جدول التنظيف للمزيد من التعليمات.

نصيحة: للتنظيف السريع لقضيب الخلاط أو قضيب البطاطس، صبي الماء الدافئ مع بعض من سائل التنظيف في الإناء أو الوعاء المستخدم، وادخلي قضيب الخلاط أو قضيب البطاطس واتركي الجهاز يعمل لمدة ١٠ ثواني تقريبًا.

التخزين

- ١ يمكنك تخزين وحدة الموتور وقضيب الخلاط والخفاقة في الإناء (شكل ٢٢).

طلب الملحقات

إذا كنت تحتاجين إلى استبدال أحد الملحقات أو شراء ملحق إضافي، توجهي إلى موزع Philips أو قومي بزيارة www.philips.com/support. إذا واجهت أي مشكلة في الحصول على الملحقات، يرجى الاتصال بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك.

الملحقات المتاحة

الملحق	رقم كود الخدمة
وحدة اقتران الخفاقة	4203 035 95631
الخفاقة	4203 035 95641
خفاقة الحليب	4203 035 95651
وحدة اقتران المفزمة المتوسطة	4203 035 95661
إناء المفزمة المتوسطة	4203 035 95671
وحدة شفرات المفزمة المتوسطة*	4203 035 95681
شفرة تكسير الثلج في المفزمة المتوسطة*	4203 035 95691
وحدة اقتران المفزمة الصغيرة	4203 035 95701
إناء المفزمة الصغيرة	4203 035 95711
وحدة شفرات المفزمة الصغيرة*	4203 035 95721
إناء بيضاوي بغطاء	4203 035 95741

فك الخفاقة

١ لفك الخفاقة، اضغطي على زر التحرير.

٢ لفك وحدة الاقتران، انزعها من الخفاقة.

قضيبي البطاطس (الطراز HR1655 فقط)

يمكن استخدام قضيبي البطاطس في هرس المكونات المطهية مثل البطاطس والجزر الأبيض والبازلاء.

تنبيه

- لا تستخدم قضيبي البطاطس مطلقًا في هرس المكونات في مقلاة موضوعة على مصدر للحرارة مباشرة. احرصي دائمًا على رفع المقلاة عن مصدر الحرارة واتركي المكونات لتبرد قليلًا قبل البدء في هرسها.
- لا تقومي بهرس الأطعمة الصلبة أو اللينة، حيث يمكن أن يتسبب ذلك في تلف قضيبي البطاطس.
- لا تضغطي قضيبي البطاطس على جانب المقلاة خلال أو بعد عملية الهرس. استخدم معلقة في إزالة كميات الطعام الزائدة.
- لا تقومي بتحضير أكثر من دفعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

١ اطهي البطاطس وقومي بتجفيفها من الماء.

٢ وصلي قضيبي البطاطس بوحدة الاقتران عن طريق لفها في اتجاه دوران عقارب الساعة ("نقرة") (شكل ١٠).

٣ اربطي وحدة الاقتران بوحدة الموتور (شكل ١١).

٤ وصلي الجهاز بالكهرباء.

٥ ضعي قضيبي البطاطس في وعاء يحتوي على المكونات واضبطي حلقة السرعة على الإعداد ١٠.

٦ اضغطي على الزر on/off (التشغيل/إيقاف التشغيل).

٧ حركي قضيبي البطاطس لأعلى ولأسفل لمدة ٢٠ ثانية تقريبًا. استمري حتى تحصلين على النتيجة المطلوبة.

نصيحة: يمكنك تحسين النكهة عن طريق إضافة الملح أو الزيت أو الحليب.

نصيحة: للحصول على أفضل النتائج، تأكيد من عدم ملء القدر لأكثر من النصف.

فك قضيبي البطاطس

١ لفك قضيبي البطاطس، اضغطي على زر التحرير (شكل ١٢).

٢ لفك المضرب من قضيبي البطاطس، لفيه في اتجاه دوران عقارب الساعة (شكل ١٣).

٣ لفك وحدة الاقتران من قضيبي البطاطس، لفيه في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة (شكل ١٤).

ملاحظة: احرصي دائمًا على تنظيف قضيبي البطاطس بعد الاستخدام مباشرة (انظري فصل "التنظيف" وجدول التنظيف).

خفاقة الحليب

١ اربطي خفاقة الحليب بوحدة الاقتران (شكل ١٥).

٢ اربطي وحدة الاقتران بوحدة الموتور (شكل ١٦).

٣ وصلي الجهاز بالكهرباء.

٤ سخني الحليب حتى درجة حرارة بين ٥٥ و ٦٥ درجة مئوية/١٣١ و ١٤٩ درجة فهرنهايت.

نصيحة: سوف تحصلين على أفضل النتائج مع استخدام حليب مدة صلاحيته طويلة وبمحتوى دهون ٣,٥٪.

ملاحظة: لا تسخني الحليب على درجة حرارة تزيد عن ٦٥ درجة مئوية/١٤٩ درجة فهرنهايت. ولا تتركي الحليب يغلي.

تنبيه: لا تقومي بتحضير أكثر من دفعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

٥ صبي الحليب في إناء طويل مقاوم للحرارة.

٦ اضبطي حلقة السرعة على الإعداد الأعلى، واضغطي على زر السرعة التربو واخفقي الحليب لمدة ٦٠ ثانية تقريبًا.

ملاحظة: نظفي خفاقة الحليب بعد الاستخدام مباشرة (انظري فصل "التنظيف" وجدول التنظيف).

المقادير وأوقات التحضير الخاصة بالمفرمة المتوسطة (الطراز HR1655 فقط)

المكونات	مقدار الفرم	الوقت	السرعة
البصل والبيض	٢٠٠ جرام	٥ × ١ ثانية	١-٥
اللحوم	٢٠٠ جرام	١٠ ثواني	التربو
الأعشاب	٣٠ جم	١٠ × ١ ثانية	١٥-١٠
المكسرات واللوز	٢٠٠ جرام	٣٠ ثواني	التربو
الخبز الجاف	٨٠ جرام	٣٠ ثواني	التربو
جبن برمزان	٢٠٠ جرام	٣٠ ثواني	التربو
شيكولاته الكاكاو	١٠٠ جرام	٣٠ ثواني	التربو

٣ ركبى غطاء المفرمة في مكانه على وعاء المفرمة (شكل ٦).

٤ ثبتي وحدة الموتور بغطاء المفرمة ("نقرة") (شكل ٧).

٥ ضعي قابس التيار الكهربى في مقبس الحائط.

٦ اضغطي على زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر السرعة التربو لتشغيل الجهاز.

ملاحظة: في حال التصاق المكونات بجوانب وعاء المفرمة، افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي وقومي بإزالة المكونات من على جوانب الوعاء باستخدام ملعقة أو عن طريق إضافة بعض من السائل (إذا كنت تحضرين صلصة البيستو على سبيل المثال).

الخفافة

صممت الخفافة للاستخدام في خفق الكريمة وبيض البيض والحلويات وما إلى ذلك.

تنبيه: لا تقومي بتحضير أكثر من دفعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

١ وصلي الخفافة بوحدة الاقتران ("نقرة") (شكل ٨).

٢ ضعي المكونات في وعاء.

يرجى الاطلاع على الجدول للتعرف على الكميات وأوقات التحضير التي يوصى بها.

مقادير الخفق وأوقات التحضير

المكونات	مقدار الخفق	الوقت
الكريمة	٢٥٠ ملي	٧٠-٩٠ ثانية
بياض البيض	٤ بيضات	١٢٠ ثانية

٣ اربطي وحدة الاقتران بوحدة الموتور ("نقرة").

٤ ضعي القابس في مقبس الحائط واضغطي على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

٥ بعد حوالي دقيقة واحدة، يمكنك الضغط على زر السرعة التربو للمواصلة على هذه السرعة.

نصائح متعلقة بالخفق

- إذا كنت ترغبين في تحضير كمية صغيرة، قومي بإمالة الإناء قليلاً للحصول على نتيجة أسرع (شكل ٩).
- عند خفق بياض البيض، استخدمى وعاء كبير للحصول على أفضل نتيجة.
- ولمنع التطاير، يرجى البدء على إعداد سرعة منخفضة والاستمرار على سرعة أعلى بعد دقيقة واحدة تقريباً.
- عند خفق الكريمة، استخدمى الإناء لتجنب التطاير.

ملاحظة: لا تستخدمى الخفافة في تحضير العجينة أو خليط الكعك.

مقايير الخلط وأوقات التحضير

المكونات	مقدار الخلط	الوقت	السرعة
الفواكه والخضروات	١٠٠ - ٢٠٠ جرام	٣٠ ثانية	التربو
طعام الأطفال والحساء والصلصات	١٠٠ - ٤٠٠ مللي	٦٠ ثانية	٢٠-١٥
مخفوق الزبدة	١٠٠ - ٥٠٠ مللي	٦٠ ثانية	٢٠-١٥
المشروبات المخفوقة والممزوجة	١٠٠ - ١٠٠٠ مللي	٦٠ ثانية	٢٠-١٥

٢ ثبتي قاعدة الخلط بوحدة الموتور ("نقرة") (شكل ٢).

٣ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

٤ اغمري واقي الشفرات بالكامل في المكونات.

٥ اضغطي على زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر التربو لتشغيل الجهاز (شكل ٣).

- عند استخدام زر التشغيل/إيقاف التشغيل، يمكنك ضبط السرعة باستخدام حلقة السرعة. كلما زادت السرعة، كلما تم التحضير في وقت أقصر.
- حلقة السرعة تحتوي على إعدادات من ١ (السرعة المنخفضة) إلى ٢٠ (السرعة العالية).
- عند اختيارك لزر التربو، يعمل الجهاز على السرعة القصوى. وفي هذه الحالة لا يمكنك ضبط السرعة بواسطة حلقة السرعة.

٦ حركي الجهاز ببطء لأعلى ولأسفل وبشكل دائري لخلط المكونات (شكل ٤).

المفرمة الصغيرة (الطراز HR1653 فقط) والمفرمة المتوسطة (الطراز HR1655 فقط)

صممت المفارم لغرم مكونات مثل المكسرات واللحوم والبصل والجبن الجاف والبيض المسلوق والثوم والأعشاب والخبز الناشف وما إلى ذلك.

والمفرمة المتوسطة متوفرة مع وحدة شفرات تحتوي على شفرات مستقيمة ووحدة شفرات لتكسير الثلج تحتوي على شفرات مسننة. بالنسبة لجميع المكونات المذكورة في الجدول التالي فيجب استخدام وحدة الشفرات التي تحتوي على شفرات مستقيمة. استخدم وحدة شفرات لتكسير الثلج التي تحتوي على شفرات مسننة في تكسير مكعبات الثلج فقط.

كوني حذرة للغاية عند التعامل مع وحدات الشفرات، فالشفرات حادة للغاية. توخي الحذر خاصة عند فك وحدة الشفرات من وعاء الفرم وتفريغها وأثناء التنظيف.

تنبيه: لا تقومي بتحضير أكثر من دفعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

ملاحظة: قطعي المكونات الكبيرة إلى قطع صغيرة حجمها حوالي ٢ سم قبل تحضيرها.

١ ضعي وحدة الشفرات في وعاء المفرمة (شكل ٥).

٢ ضعي المكونات في وعاء المفرمة.

يرجى الاطلاع على الجدول للتعرف على الكميات وأوقات التحضير التي يوصى بها.

المقايير وأوقات التحضير الخاصة بالمفرمة الصغيرة (الطراز HR1653 فقط)

المكونات	مقدار الفرم	الوقت	السرعة
البصل والبيض	١٠٠ جرام	٥ × ١ ثانية	٥-١
اللحوم	١٢٠ جرام (كحد أقصى)	٥ ثواني	التربو
الأعشاب	٢٠ جرام	٥ × ١ ثانية	١٥-١٠
جبن برمزان	٥٠-١٠٠ جرام (كحد أقصى)	١٥ ثانية	التربو
المكسرات واللوز	١٠٠ جرام	٢٠ ثانية	التربو
الثوم	٥٠ جرام	٥ × ١ ثانية	٢٠-١٥

- 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 مسئولاً عن سلامتهم.
- لا تسمح للأطفال باستخدام الجهاز بدون مراقبة.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تدعي الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- انتبهي لتجنب التطاير عند تحضير المكونات الساخنة.
- جميع الملحقات غير مناسبة للاستخدام في فرن الميكروويف.
- لا تلمس شفرات الخلاط، خاصة عندما يكون الجهاز موصولاً بالكهرباء، فهي حادة للغاية!
- إذا علقت الشفرات، افصلي الجهاز قبل إزالة المحتويات التي تعيق الشفرات.

تنبيه

- أوقف تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربائي قبل تجميع وفك وتخزين وتنظيف الجهاز.
- لا تقدمي أبداً على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغياً.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط. في حال استخدام الجهاز بشكل غير ملائم أو استخدامه في أغراض مهنية أو شبه مهنية أو في حال عدم استخدامه وفقاً للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، عندئذ يصبح الضمان لاغياً ولن تقبل شركة Philips بأي مسؤولية عن أي أضرار.
- يجب إبعاد وحدة الموتور عن الحرارة والنار والرطوبة والأوساخ.
- لا تملئي الإناء أو وعاء المفرمة بمكونات تزيد درجة حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية/١٧٥ درجة فهرنهايت.
- لا يجب تخطي المقادير وأوقات التحضير الموضحة بالجدول.
- لا تقومي بتحضير أكثر من دفعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.
- لا تستخدمي قضيب البطاطس مطلقاً في هرس المكونات في مقلاة موضوعة على مصدر للحرارة مباشرة. احرصي دائماً على رفع المقلاة عن مصدر الحرارة واطركي المكونات لتبرد قليلاً قبل البدء في هرسها.
- لا تضغطي قضيب البطاطس على جانب المقلاة خلال أو بعد عملية الهرس. استخدمي ملعقة في إزالة كميات الطعام الزائدة.

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 (انظري فصل "التنظيف").

التجهيز للاستخدام

- ١ دعي المكونات تبرد قبل فرمها، ثم قومي بخلطها أو صبها في الإناء (الحد الأقصى لدرجة الحرارة ٨٠ درجة مئوية/١٧٥ درجة فهرنهايت).
- ٢ تُقطع المكونات الكبيرة إلى قطع صغيرة حجمها حوالي ٢ سم قبل تحضيرها.
- ٣ يجب تجميع أجزاء الجهاز بالشكل الصحيح قبل وضع القابسي في مقبسي الحائط.

استخدام الجهاز

الخطأ اليدوي

- الخلط اليدوي مصمم للاستخدام كالتالي:
- خلط السوائل، مثل منتجات الألبان والمصلصات وعصائر الفواكه والحساء والمشروبات الممزوجة والمخفوقة.
 - مزج المكونات الناعمة، مثل مخفوق زبدة فطائر البانتيك أو المايونيز.
 - هرس المكونات المطبوخة، مثل تحضير طعام الأطفال.

١ ضعي المكونات في الإناء.

يرجى الاطلاع على الجدول للتعرف على الكميات وأوقات التحضير التي يوصى بها.

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

الوصف العام (شكل ١)

- | | |
|---|-----------------------------------|
| A | حلقة السرعة |
| B | زر التشغيل/إيقاف التشغيل |
| C | زر الترتيب |
| D | وحدة الموتور |
| E | زر التحرير |
| F | قضيب الخلاط |
| G | غطاء الحماية |
| قضيب البطاطس (الطراز HR1655 فقط): | |
| H | وحدة اقتران قضيب البطاطس |
| I | قضيب البطاطس |
| إناء البيضاي: | |
| J | إناء بيضاوي |
| K | غطاء الإناء البيضاي |
| الخفاقة وخفاقة الحليب: | |
| L | خفاقة الحليب |
| M | الخفاقة |
| N | وحدة اقتران الخفاقة وخفاقة الحليب |
| المفرمة الصغيرة (الطراز HR1653 فقط) | |
| O | غطاء المفرمة |
| P | وحدة الشفرات |
| Q | وعاء المفرمة |
| المفرمة المتوسطة (الطراز HR1655 فقط) | |
| R | غطاء المفرمة |
| S | وحدة شفرات تكسير الثلج |
| T | وحدة الشفرات |
| U | وعاء المفرمة |

هام

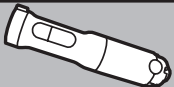
يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

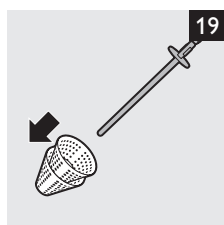
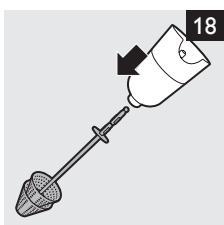
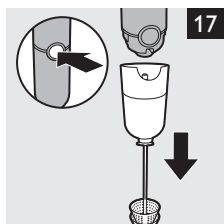
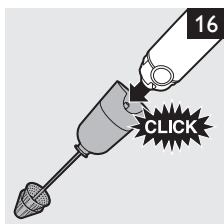
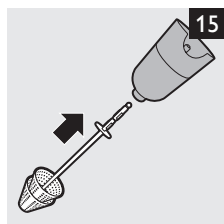
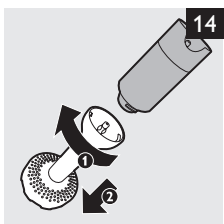
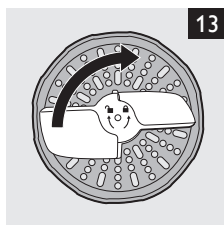
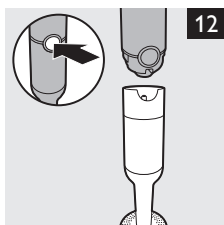
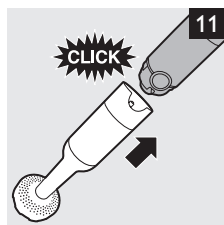
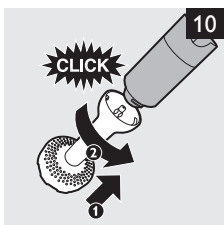
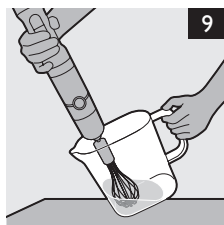
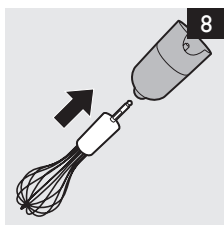
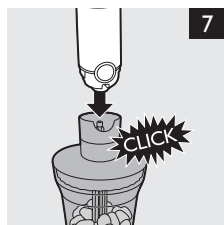
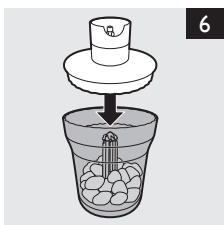
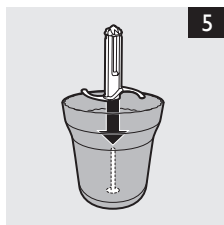
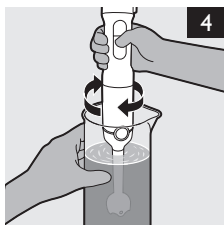
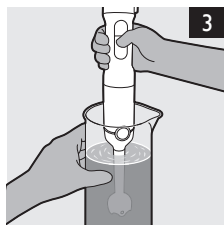
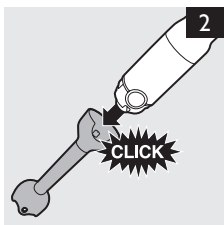
خطر

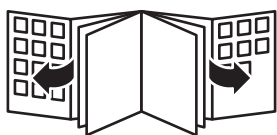
- لا يجب غمر وحدة الموتور أبدًا في الماء أو أي سائل آخر ولا تُشطف تحت ماء الصنبور الجاري. فقط يجب استخدام قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة الموتور.

تحذير

- تأكد من موائمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا يُستخدم الجهاز في حال تلف السلك الكهربائي أو القابس أو أي أجزاء أخرى.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دومًا عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- تجنبي ملامسة الشفرات، خاصة عندما يكون قضيب الخلاط مربوطًا بوحدة الموتور. فهي حادة للغاية.
- لا تستخدم وحدة شفرات المفرمة بدون وعاء المفرمة.
- وفي حال تلف الجهاز، يجب الحرص دائمًا على استبداله بآخر من النوع الأصلي، وإلا فسوف تنتهي صلاحية الضمان الخاص بجهازك.

			
			✓
	✓	✓	
			✓
	✓	✓	
	✓	✓	
HR1655 only 			✓
HR1655 only 	✓	✓	
HR1653 only 			✓
HR1653 only 			✓
HR1655 only 	✓	✓	
HR1655 only 	✓	✓	
	✓	✓	







www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé
100% 循环再造纸

4203.064.5797.2