

PHILIPS

HR2621, HR2650
HR2651, HR2652
HR2653, HR2655
HR2656, HR2657



คู่มือผู้ใช้

สารบัญ

ขอสำคัญ	3
ข้อมูลเบื้องต้น	6
ส่วนประกอบ	6
ก่อนการใช้งานครั้งแรก	8
การเตรียมตัวก่อนใช้งาน	8
การใช้งาน	8
สวิตช์ทริกเกอร์	8
เครื่องปั่นแบบมือถือ	9
โถบดสับขนาด XL (เฉพาะรุ่น HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657)	12
ที่ปั่นผสม (เฉพาะรุ่น HR2621, HR2652, HR2655, HR2657) / อุปกรณ์เสริมที่ผสม (เฉพาะรุ่น HR2653)	15
ใบมีดแบบเกลียว (เฉพาะรุ่น HR2656, HR2657)	18
ภาชนะบรรจุชุป (เฉพาะรุ่น HR2651, HR2655)	23
ขวดสำหรับพกพา (เฉพาะรุ่น HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657)	26
การทำความสะอาด	29
การจัดเก็บ	32
การรีไซเคิล	32
การรับประกันและสนับสนุน	32
วิธีแก้ไขปัญหา	32

ข้อสำคัญ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

อันตราย

- ห้ามจุ่มแท่นมอเตอร์ลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ หรือนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำ ใช้ผ้านุ่มเพื่อเช็ดทำความสะอาดแท่นมอเตอร์

คำเตือน

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามใช้งาน หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือชิ้นส่วนอื่นๆ ชำรุดเสียหายหรือมีรอยแตกที่เห็นได้ชัดเจน
- หากสายไฟชำรุด ต้องทำการเปลี่ยนโดย Philips ผู้ให้บริการ หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- ห้ามสัมผัสขอบคมของชุดใบมีด ในทุกกรณี โดยเฉพาะเมื่อเครื่องเสียบปลั๊กไฟอยู่ คมมีดมีความคมมาก
- ห้ามใช้ชุดใบมีดโถสับโดยไม่มีโถดสับ
- เพื่อหลีกเลี่ยงการกระเด็น ให้จุ่มด้ามเครื่องปั่น ที่ตี (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น) หรือที่ตีคู่ (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น) ไปในส่วนผสมก่อนที่คุณจะเปิดสวิทช์เครื่องเสมอ โดยเฉพาะเมื่อคุณปั่นส่วนผสมที่ร้อน
- หากหนึ่งในชุดใบมีดเกิดติดขัด ให้ถอดปลั๊กไฟออกก่อนแล้วจึงเขี่ยอาหารที่ติดใบมีดออก
- โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อเทของเหลวที่ร้อนลงในโถปั่น เนื่องจากของเหลวที่ร้อนและไอน้ำร้อนอาจลวกผิวหนังได้
- เครื่องนี้ผลิตมาเพื่อใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ใช่เพื่อใช้ในสภาพแวดล้อมอื่น เช่น ห้องครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน ฟาร์มหรือสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น และไม่ใช่เพื่อการใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล ห้องพัก และสภาพแวดล้อมการพักอาศัยอื่น

- ห้ามใช้เครื่องกับส่วนผสมที่แข็ง เช่น น้ำแข็ง
- ควรดูแลไม่ให้เด็กนำเครื่องนี้ไปเล่น
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- ห้ามไม่ให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องโดยปราศจากการควบคุมดูแล

ข้อควรระวัง

- ให้ถอดปลั๊กเครื่องออกจากเต้ารับไฟเสมอ หากคุณต้องปล่อยเครื่องไว้โดยไม่มีคนดูแล หรือก่อนที่คุณจะประกอบ ถอดประกอบ จัดเก็บ และทำความสะอาดเครื่อง
- ปิดเครื่องและถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบก่อนทำการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือเข้าใกล้ชิ้นส่วนที่หมุนขณะใช้งาน
- ห้ามใช้งานเครื่องที่เชื่อมต่อกับอุปกรณ์เสริมเกินกว่า 3 นาทีติดต่อกันโดยไม่หยุดพัก ปล่อยให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลา 15 นาทีก่อนใช้งานเครื่องต่อ
- อุปกรณ์ทั้งหมดไม่เหมาะกับการใช้ในเตาอบไมโครเวฟ ยกเว้นภาชนะบรรจุชุป
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนใดๆ ที่ผลิตจากผู้ผลิตอื่น หรือที่ไม่ได้รับการแนะนำจาก Philips หากคุณใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนจากผู้ผลิตอื่นหรือที่ไม่ได้รับการแนะนำจาก Philips การรับประกันของคุณจะไม่มีผลบังคับใช้
- เก็บแบตเตอรี่ให้ห่างจากความร้อน, ไฟ, ความเปียกชื้น และสิ่งสกปรก
- ให้ใช้เครื่องนี้ตามวัตถุประสงค์การใช้งานที่แสดงในคู่มือผู้ใช้เท่านั้น

- ห้ามเติมส่วนผสมในถ้วยเบเกอร์หรือโถบดสับขนาด XL (เฉพาะบางรุ่น) ด้วยส่วนผสมที่มีอุณหภูมิสูงกว่า $80^{\circ}\text{C}/175^{\circ}\text{F}$
- ห้ามปั่นส่วนผสมในปริมาณที่มากกว่าที่กำหนดและใช้เวลาเกินกว่าที่ระบุไว้ในตาราง
- ทำความสะอาดชุดใบมีดของด้ามเครื่องปั่นได้ก็อกน้ำ ห้ามจุ่มลงในน้ำ
- หลังจากทำความสะอาดแล้ว ปล่อยให้ด้ามเครื่องปั่นแห้ง จัดเก็บเครื่องในแนวนอนหรือในแนวที่ใบมีดตั้งขึ้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชุดใบมีดแห้งดีแล้ว ก่อนที่จะจัดเก็บด้ามเครื่องปั่น
- ระดับเสียง: $L_c = 85$ เดซิเบล (A)

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips นี้เป็นไปตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีทุกประการ

ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา และยินดีต้อนรับสู่ Philips เพื่อให้คุณสามารถได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome

ส่วนประกอบ

เครื่องปั่นแบบมือถือ

- 1 สายไฟ
- 2 สวิตช์ทริกเกอร์
- 3 แท่นมอเตอร์
- 4 ปุ่มปลด
- 5 ด้ามเครื่องปั่นพร้อมชุดใบมีดในตัว
- 6 ที่กันใบมีด

โถบดสับขนาด XL

(เฉพาะรุ่น HR2621 HR2652 HR2653 HR2655 HR2657)

- 7 ชุดเกียร์สำหรับโถบดสับขนาด XL
- 8 ใบมีดโถบดสับขนาด XL
- 9 โถบดสับขนาด XL (สำหรับโถบดสับขนาด XL และใบมีดแบบเกลียวสำหรับรุ่น HR2656, HR2657)

ใบมีดแบบเกลียว (เฉพาะรุ่น HR2656, HR2657)

- 10 มีใบมีดแบบเกลียวมาให้ 3 แบบ (สปาเก็ตตี้, ลินกวินี, ริปปิ้น)
- 11 ช่องใส่
- 12 แผ่นขับเคลื่อนใบมีดแบบเกลียว
- 13 ชุดเกียร์สำหรับใบมีดแบบเกลียว

ขวดสำหรับพอกา (เฉพาะรุ่น HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657)

- 14 ขวด
- 15 ฝา

ภาชนะบรรจุชุป (เฉพาะรุ่น HR2651, HR2655)

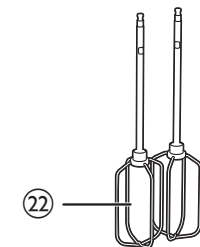
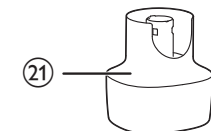
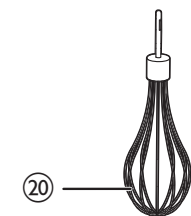
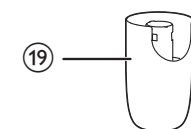
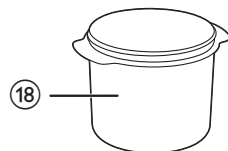
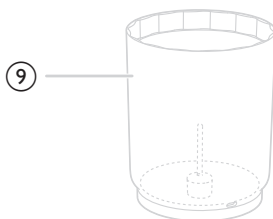
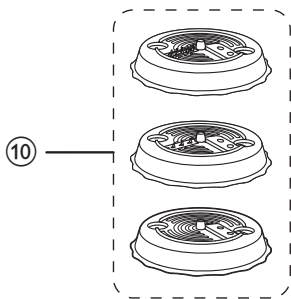
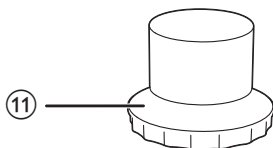
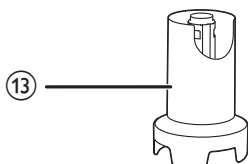
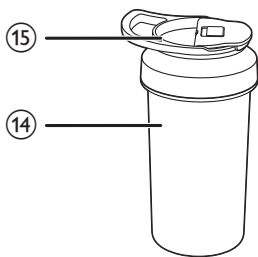
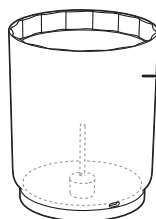
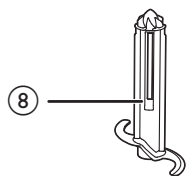
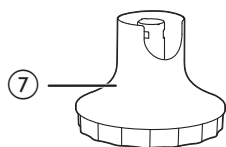
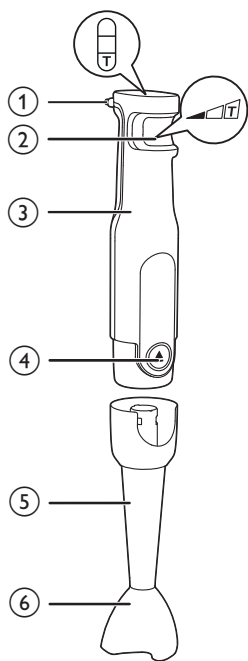
- 16 ฝา
- 17 ช่องใส่ขนมปังกรอบ
- 18 ภาชนะบรรจุชุป

ที่ปั่นผสม (เฉพาะรุ่น HR2621 HR2652 HR2655 HR2657)

- 19 ชุดเกียร์สำหรับที่ปั่นผสม
- 20 ที่ปั่นผสม

อุปกรณ์เสริมที่ผสม (เฉพาะรุ่น HR2653)

- 21 ชุดเกียร์สำหรับอุปกรณ์เสริมที่ผสม
- 22 อุปกรณ์เสริมที่ผสม



ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- 1 ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก (ดูได้จากบท "การทำความสะอาด")

☰ หมายเหตุ

- ควรเช็ดส่วนต่างๆ ให้แห้งก่อนเริ่มใช้งาน

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

- 1 ควรปล่อยให้ส่วนผสมที่มีความร้อนนั้นเย็นลงก่อนที่คุณจะดำเนินการต่อ หรือก่อนเทส่วนผสมลงในขวดสำหรับพอกพาราหรือภาชนะบรรจุซูป (อุณหภูมิสูงสุด 80°C)
- 2 ให้นำส่วนผสมขนาดใหญ่ให้มีขนาดเล็กลงประมาณ 2 x 2 x 2 ซม. ก่อนใส่ลงในเครื่องปั่น
- 3 ประกอบอุปกรณ์เข้าที่ให้เรียบร้อยก่อนเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ

☰ หมายเหตุ

- ให้คลายสายไฟออกให้หมดก่อนที่จะเปิดเครื่อง
- แกะบรรจุภัณฑ์หรือป้ายกำกับออกให้หมดก่อนใช้งาน

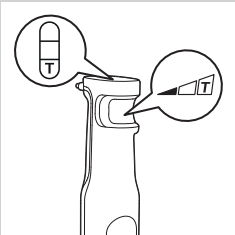
การใช้งาน

ใช้อุปกรณ์นี้ให้ตรงกับจุดประสงค์การใช้งานดังที่อธิบายไว้ในคู่มือนี้

! ข้อควรระวัง

- หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับชิ้นส่วนที่เคลื่อนไหว นำมือและนิ้วมือออกห่างจากใบมีดและบรรจุภัณฑ์ในขณะที่ใช้งาน หรือในขณะที่เสียบปลั๊กอุปกรณ์เพื่อหลีกเลี่ยงอาการบาดเจ็บรุนแรงที่อาจเกิดขึ้นได้ต่อบุคคลและ/หรืออุปกรณ์

สวิทช์ทริกเกอร์



เครื่องนี้ทำงานด้วยสวิทช์ทริกเกอร์และตัวบ่งชี้ความเร็วแบบภาพข้างบนอุปกรณ์

- ↳ ยิ่งกดสวิทช์ลึก ความเร็วยิ่งสูงขึ้น ตัวบ่งชี้ความเร็วข้างบนอุปกรณ์ได้แสดงถึง "ความเร็วต่ำ" ความเร็วปานกลาง และ "ความเร็วสูง" ที่มีเครื่องหมาย "T" (เทอร์โบ)

เครื่องปั่นแบบมือถือ

เครื่องปั่นแบบมือถือใช้สำหรับ:

- ผสมของเหลวต่างๆ ให้เข้ากัน เช่น นม ซอส น้ำผลไม้ ชูป เครื่องดื่ม และเขย่า
- คลุกเคล้าส่วนผสมที่อ่อนนุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งทำแพนเค้ก หรือมายองเนส
- บดเคล้าส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว เช่น อาหารสำหรับทารก
- บดสับถั่ว ผลไม้ และผักต่างๆ

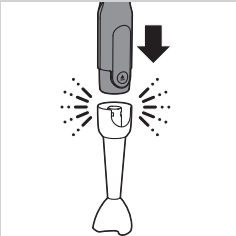


ข้อควรระวัง

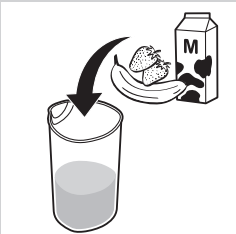
- ห้ามปั่นส่วนผสมอย่างเช่น น้ำแข็ง ส่วนผสมแช่แข็ง หรือผลไม้ที่มีเมล็ด (รูปที่ 1)

ปริมาณและเวลาในการปั่น

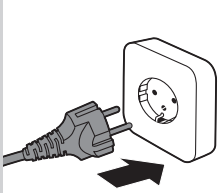
ส่วนผสม	ปริมาณในการปั่น	เวลา	ระดับความเร็ว
ผลไม้และผัก	100 - 200 ก.	30 วินาที	
อาหารเด็ก ชูป และซอส	100 - 400 มล.	60 วินาที	
แป้งที่ผสมเรียบร้อยแล้ว	100 - 500 มล.	60 วินาที	
เครื่องดื่มแชคและเครื่องดื่มปั่น	100 - 1000 มล.	60 วินาที	



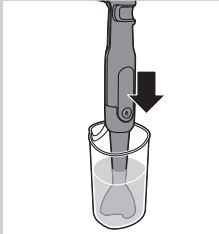
1 ประกอบตามเครื่องปั่นเข้ากับชุดมอเตอร์ ("คลิก")



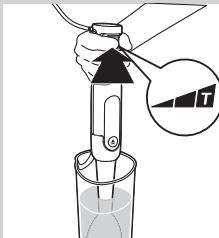
2 ใส่ส่วนผสมลงในแก้วตวง



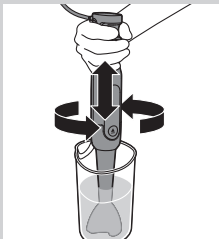
3 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง



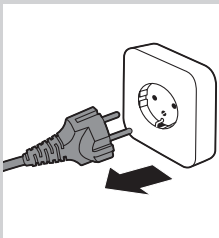
4 เทส่วนผสมลงไปให้ท่วมที่ก้น โบรมิด เพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมกระเด็น



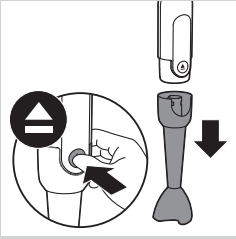
5 เปิดใช้งานอุปกรณ์โดยการกดที่สวิตช์ทริกเกอร์ คุณสามารถเพิ่มความเร็วได้โดยการใช้แรงกดที่สวิตช์ หากคุณกดสวิตช์จนสุดแล้ว เครื่องปั่นจะทำงานที่ความเร็วเทอร์โบ



6 เขย่าเครื่องขึ้น - ลงอย่างช้าๆ และเป็นวงกลม เพื่อปั่นส่วนผสม



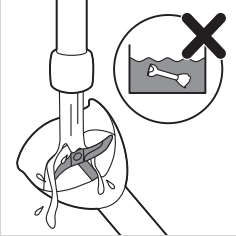
7 หลังจากปั่นเรียบร้อยแล้ว ให้ปล่อยสวิตช์ทริกเกอร์เพื่อปิดอุปกรณ์ แล้วถอดปลั๊กออก



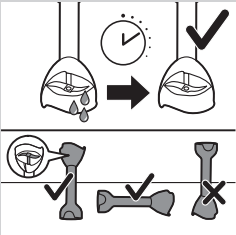
8 ถอดด้ามเครื่องปั่นโดยกดที่ปุ่มปลด

! ข้อควรระวัง

- ไบมีดมีความคม ถืออยากระมัดระวัง ถอดปลั๊กอุปกรณ์ก่อนเสมอ ห้ามสัมผัสไบมีดในขณะที่ทำความสะอาดหรือเก็บกวาดเศษอาหารที่ติดอยู่ตามไบมีด



9 ล้างด้ามเครื่องปั่นด้วยน้ำร้อนทันทีหลังจากใช้เสร็จเพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่าย ห้ามนำด้ามเครื่องปั่นจุ่มลงไปใต้น้ำทั้งหมด



10 วางด้ามเครื่องปั่นในแนวตั้งโดยมีที่กัน ไบมีดอยู่ด้านบน แล้วปล่อยให้แห้งเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาทีก่อนเก็บ

โถบดสับขนาด XL (เฉพาะรุ่น HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657)

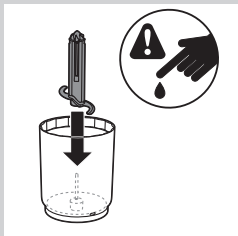
โถบดสับขนาด XL ใช้สำหรับบดสับส่วนผสม เช่น ถั่ว เนื้อสด หัวหอม เนยแข็ง ไข่ต้ม กระเทียม สมุนไพร ขนมบั้งแห้ง ฯลฯ

! ข้อควรระวัง

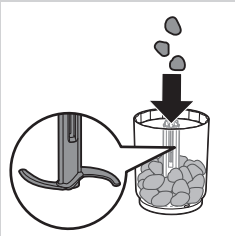
- ถอดปลั๊กอุปกรณ์ก่อนเสมอ โปรดระมัดระวังเมื่อคุณถือชุดใบมีดบดสับ เนื่องจากใบมีดมีความคมมาก ถือชุดใบมีดที่ตามพลาสติกตรงกลางเสมอ ห้ามแตะที่ใบมีดโดยตรง ใช้ความระมัดระวังเมื่อถอดชุดใบมีดออกจากโถเครื่องสับบด ในขณะที่คุณเทส่วนผสมออก ในขณะที่มีเศษอาหารติดที่ใบมีด และในเวลาทำความสะอาด
- ห้ามป้อนส่วนผสมอย่างเช่น น้ำแข็ง ส่วนผสมแช่แข็ง หรือผลไม้ที่มีเมล็ด

ปริมาณและเวลาดำเนินการบด

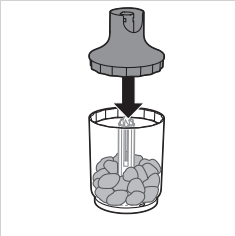
ส่วนผสม	ปริมาณการบดสับ	เวลา	ระดับความเร็ว
หัวหอมใหญ่	200 กรัม	5 x 1 วินาที	
ไข่	200 กรัม	5 วินาที	
เนื้อ	200 กรัม	10 วินาที	
สมุนไพร	30 กรัม	10 วินาที	
เนย Parmesan	200 กรัม	15 วินาที	
ถั่วและอัลมอนด์	200 กรัม	30 วินาที	
Dark chocolate	100 กรัม	20 วินาที	
ขนมบั้งแห้งหั่นลูกเต๋า	80 กรัม	30 วินาที	



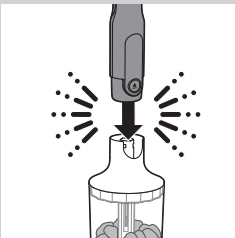
1 ประกอบใบมีดเข้ากับโถบดสับขนาด XL



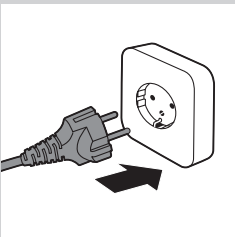
2 ใส่ส่วนผสมลงในโถบดสับขนาด XL



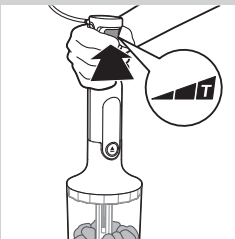
3 ใส่ชุดเกียร์สำหรับโถบดสับขนาด XL ลงบนโถบดสับ



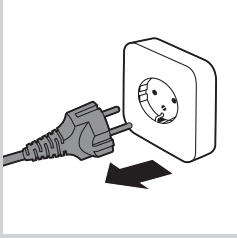
4 ประกอบแท่นมอเตอร์เข้ากับชุดเกียร์สำหรับโถบดสับขนาด XL ("เสียงดังคลิก")



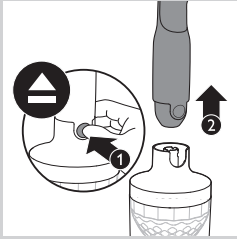
5 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง



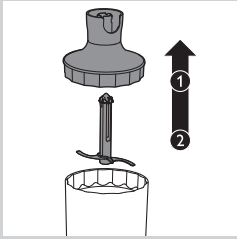
6 กดสวิตช์ทริกเกอร์และปล่อยให้เครื่องทำงานไปจนกว่าส่วนผสมทั้งหมดจะบดละเอียด



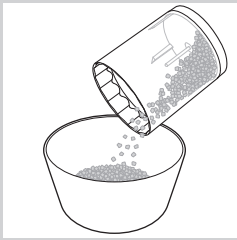
7 หลังจากบดสับเรียบร้อยแล้ว ปล่อยให้สวิตช์ทริกเกอร์เพื่อปิดอุปกรณ์แล้ว ถอดปลั๊กอุปกรณ์



8 กดปุ่มปลดเพื่อถอดแท่นมอเตอร์ออกจากชุดเกียร์



9 นำชุดเกียร์และชุดใบมีดออกอย่างระมัดระวัง (รูปที่ 18)



10 เทส่วนผสมที่บดละเอียดออก (รูปที่ 19)

ที่ปั่นผสม (เฉพาะรุ่น HR2621, HR2652, HR2655, HR2657) / อุปกรณ์เสริมที่ผสม (เฉพาะรุ่น HR2653)

ที่ปั่นผสมใช้สำหรับทำวิปครีม ไข่ขาว ของหวาน ฯลฯ



อุปกรณ์เสริมที่ผสมใช้สำหรับการผสมแป้งโดว์ที่เนื้อไม่แน่นทุกชนิด เช่น สปันจ์เค้ก ส่วนผสมเค้ก และสำหรับมันนวด วิปครีม ไข่ขาวตีขึ้น และขนมหวาน

* เคล็ดลับ

- หากคุณต้องการปั่นส่วนผสมปริมาณน้อย ให้เอียงถ้วยตวงเล็กน้อยเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่เร็วกว่า
- ในการตีไข่ขาว ควรใช้โถขนาดใหญ่เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด เพื่อให้ผลลัพธ์ออกมาดี โถบดและเครื่องมือต้องไม่มีไขมันติดอยู่ และต้องไม่มีเศษไข่แดงอยู่ในไข่ขาว
- เพื่อป้องกันการกระเด็น เริ่มใช้งานด้วยความเร็วระดับต่ำ และหลังจากผ่านไปประมาณ 1 นาทีจึงเร่งความเร็วให้สูงขึ้น
- ในการตีวิปครีม ควรใช้โถปั่นเพื่อป้องกันการกระเด็น

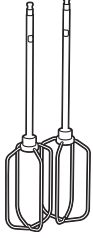






☰ หมายเหตุ

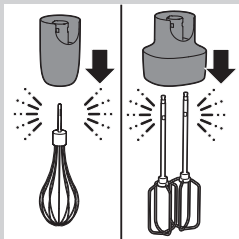
- ห้ามใช้ที่ปั่นผสมในการเตรียมแป้งโดว์หรือส่วนผสมเค้ก

ปริมาณการปั่นผสมและเวลาที่ใช้ในการปั่น

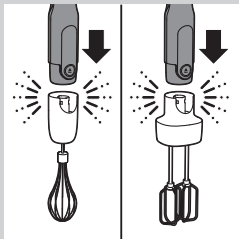
	ส่วนผสม	ปริมาณอาหาร	เวลา	ระดับความเร็ว
	ครีม	250 กรัม	70-90 วินาที	
	ไข่ขาว	4 x	120 วินาที	

ปริมาณการผสมและเวลาที่ใช้ในการปั่น

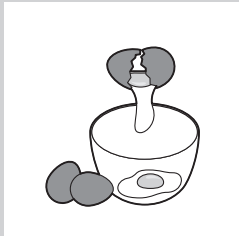
	ส่วนผสม	ปริมาณการผสม	เวลา	ระดับความเร็ว
	ครีม	200-250 มล.	70-90 วินาที	  
	ไข่	1-6 x	2-4 นาที	
	ส่วนผสมเค้ก	750 กรัม	3-6 นาที	
	มะเขือเทศปรุงสุก	750 กรัม	30 วินาที	



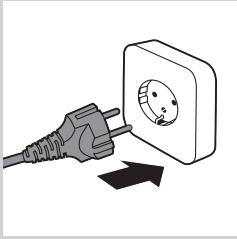
1 ประกอบที่ปั่นผสมเข้ากับชุดเกียร์ของที่ปั่นผสม หรือประกอบอุปกรณ์เสริมที่ผสมเข้ากับชุดเกียร์อุปกรณ์เสริมที่ผสม ("เสียงดังคลิก")



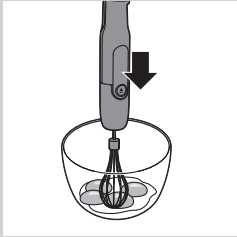
2 ประกอบชุดเกียร์ที่ปั่นผสมหรือชุดเกียร์ที่ผสมเข้ากับแท่นมอเตอร์ ("เสียงดังคลิก")



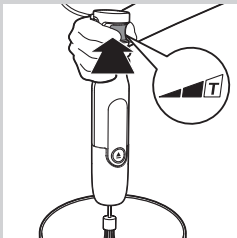
3 ใส่ส่วนผสมลงในโถ



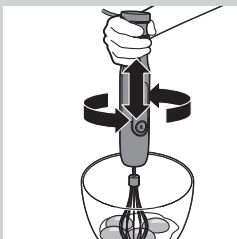
4 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง



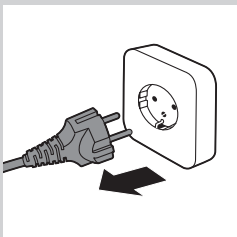
5 จุ่มอุปกรณ์เสริมที่ปั่นผสมหรือที่ผสมลงในส่วนผสม



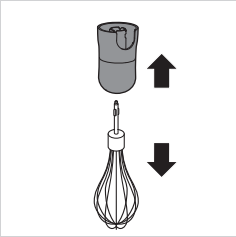
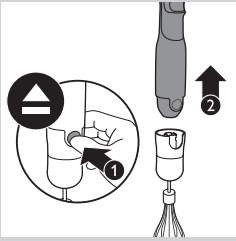
6 กดสวิตช์ทริกเกอร์



7 ขยับเครื่องเป็นวงกลมช้าๆ



8 หลังจากปั่นผสมเรียบร้อยแล้ว ปล่อยสวิตช์ทริกเกอร์เพื่อปิดอุปกรณ์แล้ว ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับบนผนัง



9 กดปุ่มปลดเพื่อถอดแท่นมอเตอร์ออกจากชุดเกียร์

10 ในการถอดอุปกรณ์เสริมที่ปั่นผสม/ที่ผสมออกจากชุดเกียร์ ให้ดึงอุปกรณ์เสริมที่ปั่นผสม/ที่ผสมออกจากชุดเกียร์โดยตรง

ใบมีดแบบเกลียว (เฉพาะรุ่น HR2656, HR2657)

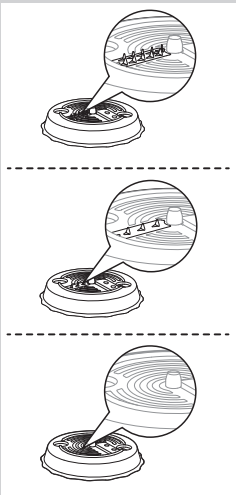
ใบมีดแบบเกลียวใช้สำหรับตัดผักต่างๆ ออกเป็นเกลียว เช่น มันฝรั่ง แครอท แตงกวา ชูกินี หัวไชเท้าขาว บีทรูท เทอร์นิป และอื่นๆ










ใบมีดเสริม 3 แบบ:

ใบมีดแบบเกลียวมีใบมีดเสริม 3 แบบที่ทำเกลียวที่มีความกว้างแตกต่างกัน ใบมีดเสริมแบบ “สปาเก็ตตี้” และใบมีดเสริม “ลินกวีนี่” มีใบมีดสองแบบ โดยมีटरธรรมดาจะตัดเป็นเกลียวแบบริบบิ้น และชุดมีดที่สองมีฟันปลาที่จะตัดแบ่งเป็นแถบออกแบบละเอียด (สปาเก็ตตี้) หรือแบนหนา (ลินกวีนี่) ใบมีดเสริมสำหรับริบบิ้นแบบกว้างมีเพียงมีटरธรรมดาเท่านั้น

! ข้อควรระวัง

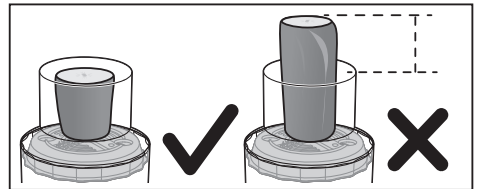
- โปรดระมัดระวังเมื่อคุณถือชุดใบมีด เนื่องจากใบมีดมีความคมมาก ถือจับใบมีดเสริมตรงส่วนนอกเสมอ ห้ามแตะที่ใบมีดโดยตรง ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษในขณะที่ใส่หรือถอดใบมีดเสริมจากโถ บดสับ จับใบมีดเสริมด้วยสองนิ้วโดยการใช้นิ้วที่ใบมีดเสริม ใช้ความระมัดระวังอย่างมากในขณะที่กำจัดเศษอาหารที่ติดอยู่ที่ใบมีดในขณะที่ทำความสะอาด



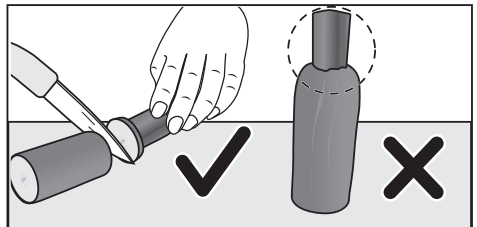
				ระดับความเร็ว
ซูกินี	✓	✓	✓	
มันเทศ	✓	✓	✓	
แคโรท (หนากว่า 3 ซม.)	✓	✓	✓	
หัวไชเท้า	✓	✓	✓	
แตงกวา	✓	✓	—	
มันฝรั่ง	✓	✓	✓	

เคล็ดลับการเตรียมผัก

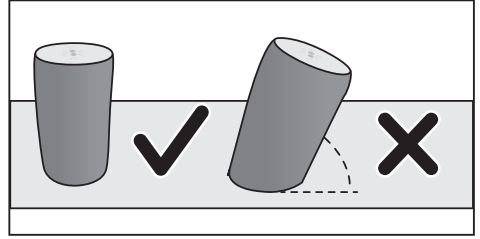
- เพื่อให้ตัดได้มีรูปทรงดีและเป็นเกลียวยาว ให้หันผักออกเป็นทรงกระบอกตรงโดยมีความสูงใกล้เคียงกับช่องใส่



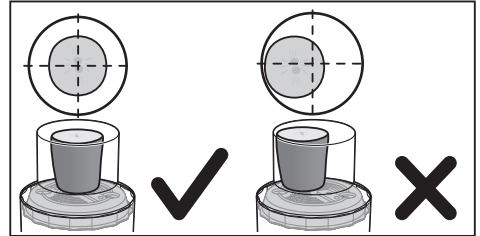
- หั่นส่วนปลายของ เช่น แตงกวา/มันฝรั่ง เพื่อให้เข้ากับแผ่นขับเคลื่อนและการตัดของใบมีดเสริม



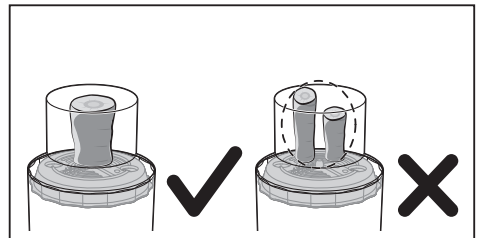
- จะมีเพียงส่วนที่เหลือเป็นกระบอกตรงที่ศูนย์กลางตั้งแต่เริ่มต้นจนจบการรัน



- วางผักที่เตรียมไว้โดยกดไว้ที่หลอดโลหะขนาดเล็กที่อยู่ตรงกลางของการตัดของใบมีดเสริม



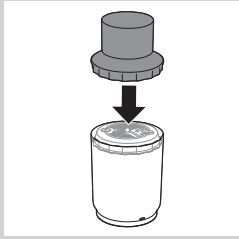
- ห้ามวางผักมากกว่าหนึ่งชิ้นในขณะเดียวกันที่จะทำการตัดด้วยใบมีดเสริม



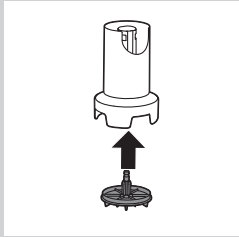
การใช้ใบมีดแบบเกลียว

- 1 นำใบมีดบดสับออกจากโถบดสับขนาด XL แล้วใส่ใบมีดเสริมลงในโถบดสับขนาด XL

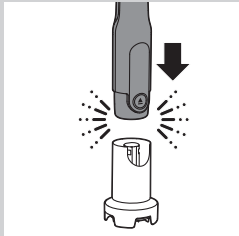




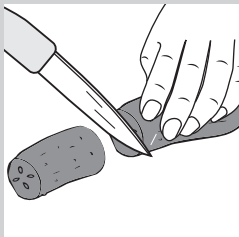
2 ประกอบช่องใส่แบบโปรงแสงเข้ากับโถบดสับขนาด XL



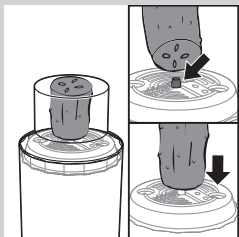
3 ประกอบแผ่นขับเคลื่อนเข้ากับชุดเกียร์สำหรับใบมีดแบบเกลียว



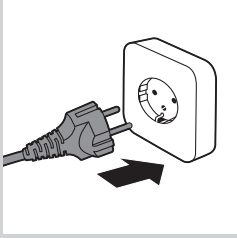
4 ประกอบแท่นมอเตอร์เข้ากับชุดเกียร์ (รูปที่ 2)



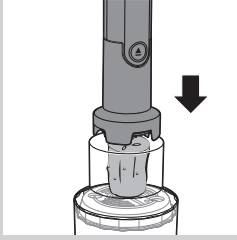
5 เตรียมผักดองที่อธิบายไว้ในเคล็ดลับการเตรียม



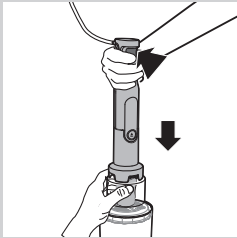
6 วางผักไว้ตรงกลางแล้วกดลงในหลอดโลหะขนาดเล็กของใบมีดเสริม



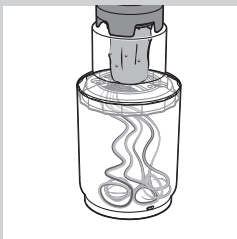
7 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง



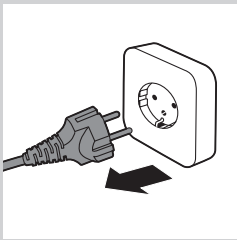
8 กดแท่นมอเตอร์เข้ากับชุดเกียร์ที่ประกอบและแผ่นขับเคลื่อนลงบนฝัก (รูปที่ 6)



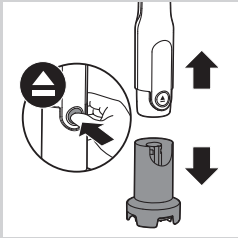
9 ประกอบโถบดสับและช่องใส่ด้วยมือเดียว แล้วกดสวิตช์ทริกเกอร์ด้วยนิ้วกลางของอีกมือ กดฝักเอาไว้ในขณะเดียวกัน



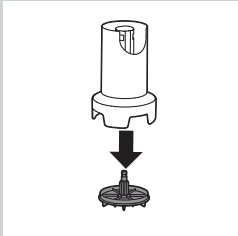
10 เกลียวจะเข้าไปในโถ



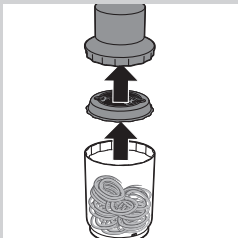
11 หลังจากหั่นเกลียวเรียบร้อยแล้ว ปลดสวิตช์ทริกเกอร์เพื่อปิดอุปกรณ์ แล้วถอดปลั๊กอุปกรณ์



12 นำชุดเกียร์ออกโดยกดที่ปุ่มปลด



13 นำแผ่นขับเคลื่อนออกจากชุดเกียร์



14 นำช่องใส่และใบมีดเสริมออก แล้วเทสิ่งที่อยู่ในโถกลับออกให้หมด

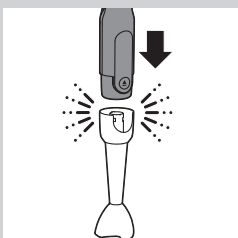
หมายเหตุ

- หากคุณต้องการทำอีกชุดหนึ่ง ให้นำเศษผักที่เหลืออยู่ออกจากแผ่นขับเคลื่อนหรือใบมีดเสริม
- หากคุณทำในปริมาณมากให้นำสิ่งที่อยู่ข้างในโถออกมาให้หมดก่อนที่จะเติม

ภาชนะบรรจุขุ่ย (เฉพาะรุ่น HR2651, HR2655)

ภาชนะบรรจุขุ่ยนี้ไว้ใช้สำหรับปั่นขุ่ยในภาชนะโดยตรงแล้วนำออกมา

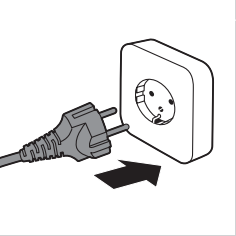
	ปริมาณสูงสุด	เวลา	ระดับความเร็ว
1. ต้มผัก เช่น แครอท มันฝรั่ง ในน้ำเดือดเป็นเวลา 20 นาที 2. หั่นเป็นชิ้นๆ ขนาด 2x2x2 ซม.	แครอท มันฝรั่ง: 200 ก. น้ำ: 100 ก.	60 วินาที	



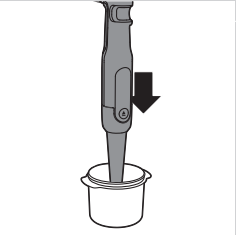
1 ประกอบด้ามเครื่องปั่นเข้ากับชุดมอเตอร์ ("คลิก")



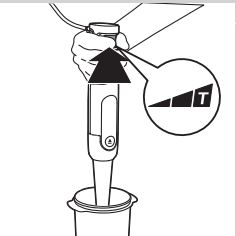
2 ใส่ส่วนผสมต้มสุกลงในภาชนะ



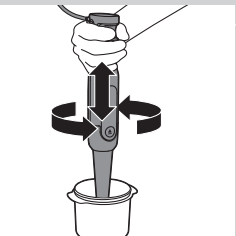
3 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง



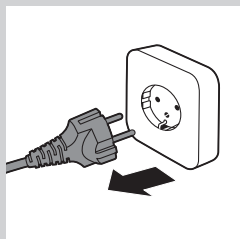
4 เทส่วนผสมลงไปให้ท่วมที่ก้นใบมีด เพื่อป้องกันไม่ให้อส่วนผสมกระเด็น



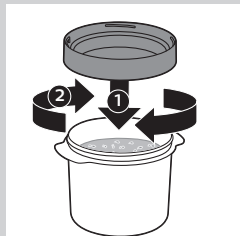
5 เปิดใช้งานอุปกรณ์โดยการบิดที่สวิตช์ทริกเกอร์ คุณสามารถเพิ่มความเร็วได้โดยการใช้แรงกดที่สวิตช์



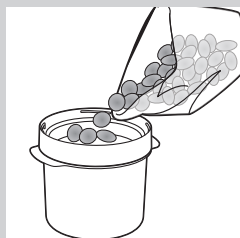
6 เขย่าเครื่องขึ้น - ลงอย่างช้าๆ และเป็นวงกลม เพื่อปั่นส่วนผสม



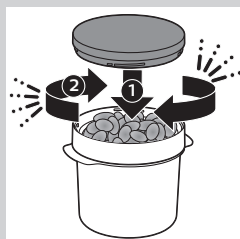
7 หลังจากปั่นเรียบร้อยแล้ว ให้ปล่อยสวิตช์ทริกเกอร์แล้วปิดเครื่อง จากนั้นจึงถอดปลั๊กอุปกรณ์



8 ประกอบช่องใส่ขนมปังกรอบแล้วล็อคอยู่ที่ที่โดยการหมุนตามเข็มนาฬิกา

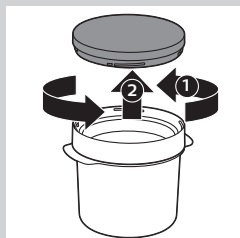


9 ใส่ขนมปังกรอบหรืออาหารอื่นๆ ซึ่งคุณจะทานร่วมกับซุ๊ป

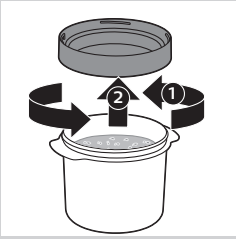


10 ประกอบฝาปิดแล้วปิดโดยการหมุนตามเข็มนาฬิกา

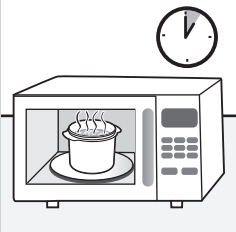
อุ่นซุ๊ปอีกครั้งโดยตรงด้วยภาชนะบรรจุซุ๊ป:



1 เปิดฝาปิดโดยการหมุนทวนเข็มนาฬิกา



2 นำช่องใส่ขนมปังกรอบโดยการหมุนทวนเข็มนาฬิกา

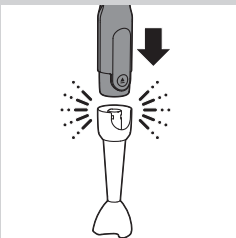


3 วางภาชนะที่เปิดอยู่ในไมโครเวฟแล้วอุ่นซ้ำอีกครั้ง

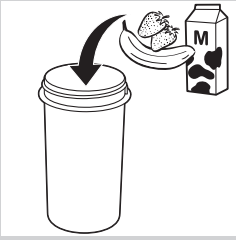
ขวดสำหรับพกพา (เฉพาะรุ่น HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657)

ขวดสำหรับพกพามีไว้ใช้สำหรับปั่นในขวดโดยตรงแล้วนำไปใช้งาน

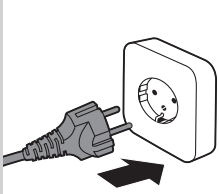
	ปริมาณสูงสุด	เวลา	ระดับความเร็ว
เบอร์รี่ กัลลวย นม น้ำผลไม้	400 มล.	60 วินาที	
ผัก น้ำผลไม้	400 มล.	60 วินาที	



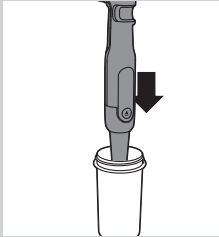
1 ประกอบตามเครื่องปั่นเข้ากับชุดมอเตอร์ ("คลิก")



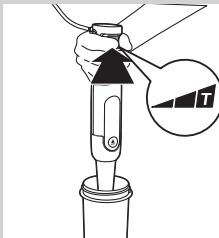
2 ใส่ส่วนผสมลงในขวด



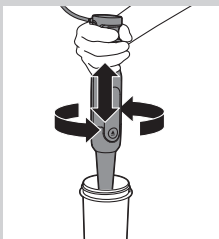
3 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง



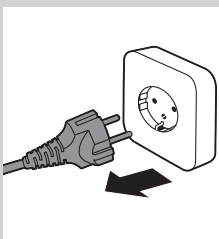
4 เทส่วนผสมลงไปให้ท่วมที่ก้น ไบมีด เพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมกระเด็น



5 เปิดใช้งานอุปกรณ์โดยการบิดที่สวิตช์ทริกเกอร์ คุณสามารถเพิ่มความเร็วได้โดยการใช้แรงกดที่สวิตช์



6 เขย่าเครื่องขึ้น - ลงอย่างช้าๆ และเป็นวงกลม เพื่อปั่นส่วนผสม



7 หลังจากปั่นเรียบร้อยแล้ว ให้ปล่อยสวิตช์ทริกเกอร์แล้วปิดเครื่อง จากนั้นจึงถอดปลั๊กอุปกรณ์



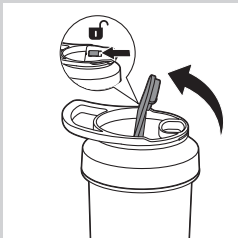
8 ประกอบฝาปิดโดยการหมุนตามเข็มนาฬิกา



9 ปิดปากขวดสำหรับดื่มแล้วล็อกโดยการดันที่ตัวสไลด์สำหรับล็อกในตำแหน่งล็อก



10 ตอนนี้คุณก็สามารถพกพาขวดไปไหนมาไหนได้แล้ว



11 เปิดปากขวดสำหรับดื่มโดยการดันที่ตัวสไลด์สำหรับล็อกในตำแหน่งล็อก















12 เพลิดเพลินกับเครื่องดื่มหรือน้ำปั่นแบบโฮมเมด








การทำความสะอาด

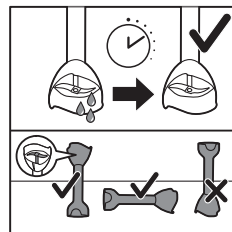
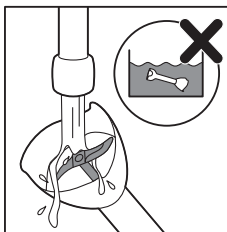
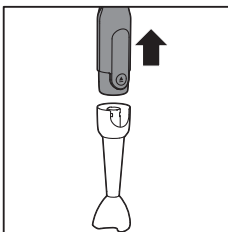
! ข้อควรระวัง

- ห้ามจุ่มแท่นมอเตอร์, ชุดเกียร์โอบดิสขนาด XL, ชุดเกียร์ที่ปั่นผสม และชุดเกียร์อุปกรณ์เสริมที่ผสมลงในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ หรือล้างได้ก็อก ใช้ผ้าชุบหมาดๆ เพื่อทำความสะอาดชิ้นส่วนเหล่านี้ ไบมีด คัมเครื่องปั่นและที่กั้น ไบมีดสามารถนำไปล้างได้ก็อกได้ อุปกรณ์เสริมอื่นๆ ทั้งหมดสามารถนำไปล้างในเครื่องล้างจานได้
- ห้ามใช้แผ่นใย อุปกรณ์ที่มีความคม หรือของเหลวที่มีฤทธิ์รุนแรง เช่น แอลกอฮอล์ แก๊สโซลีน หรืออะซิโตน ทำความสะอาดเครื่องเป็นอันตราย

- 1 ถอดปลั๊กเครื่อง
- 2 กดปุ่มปลดล็อคที่ชุดมอเตอร์เพื่อถอดอุปกรณ์เสริมที่คุณใช้งานออก
- 3 ถอดอุปกรณ์เสริม
- 4 โปรดดูคำแนะนำเพิ่มเติมได้ที่แผนภูมิ “การทำความสะอาด”

			
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
HR2621 HR2652 HR2655 HR2657 	✗	✗	✓
HR2621 HR2652 HR2655 HR2657 	✓	✓	✓
HR2653 	✗	✗	✓
HR2653 	✓	✓	✓
HR2656 	✓	✓	✓
HR2656 HR2657 	✗	✗	✓
 HR2656 HR2657	✓	✓	✓

			
HR2621 HR2652 HR2653 HR2655 HR2657 	✗	✗	✓
HR2621 HR2652 HR2653 HR2655 HR2657 	✓	✓	✓
HR2650 HR2651 HR2652 HR2653 HR2655 HR2656 HR2657 	✓	✓	✓
HR2651 HR2655 	✓	✓	✓



การจัดเก็บ

- 1 ม้วนสายไฟหลวมๆ ไว้ที่รอบคุณฐานของแท่นมอเตอร์
- 2 เก็บเครื่องในที่แห้ง เย็น และห่างจากแสงอาทิตย์หรือแหล่งความร้อนอื่นๆ

การรีไซเคิล

- ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไปเมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว แต่ควรนำไปทิ้งที่จุดรวบรวมขยะเพื่อการนำกลับไปใช้ใหม่ เพื่อช่วยรักษาสິงแวดล้อม
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบของประเทศของคุณสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ การกำจัดอย่างถูกต้องช่วยป้องกันผลสืบเนื่องทางลบที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์

การรับประกันและสนับสนุน

หากคุณต้องการข้อมูลหรือการสนับสนุน โปรดเข้าชมเว็บไซต์ www.philips.com/support หรืออ่านข้อมูลจากเอกสารแผ่นพับที่แยกเฉพาะ เกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก

วิธีแก้ไขปัญหา

ในบทนี้ เราได้รวบรวมปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่องได้ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาตามข้อมูลด้านล่างได้ โปรดดูรายการคำถามที่พบบ่อยที่ www.philips.com/support หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	การแก้ปัญหา
เครื่องส่งเสียงดังมาก ส่งกลิ่นไม่พึงประสงค์ สัมผัสแล้วร้อน หรือมีควันออกมา ฉันทควรทำอย่างไร	เครื่องอาจส่งกลิ่นไม่พึงประสงค์หรือปล่อยควันเล็กน้อยหากใช้งานเป็นเวลานาน ในกรณีนี้ คุณควรปิดเครื่องแล้วปล่อยให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลา 60 นาที
เป็นไปไม่ได้หรือไม่ที่เครื่องจะเสียหาย หากใช้กับส่วนผสมที่แข็งมากๆ	ใช่ เครื่องอาจจะเสียหายได้ หากคุณใช้กับส่วนผสมที่แข็งมากๆ เช่นกระดาษ และผลไม้ที่มีเมล็ด หรือส่วนผสมแข็งแข็ง
ทำไมเครื่องถึงหยุดทำงาน	ส่วนผสมเนื้อแข็งบางชนิดอาจขัดขวางการทำงานของชุดใบสับ ปล่อยสวิตช์ทริกเกอร์ ถอดปลั๊กอุปกรณ์ ถอดแท่นมอเตอร์ และค่อยๆ นำส่วนผสมที่ขัดขวางการทำงานของชุดใบสับออก



ข้อมูลจำเพาะอาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

© 2019 Koninklijke Philips N.V.

สงวนลิขสิทธิ์