

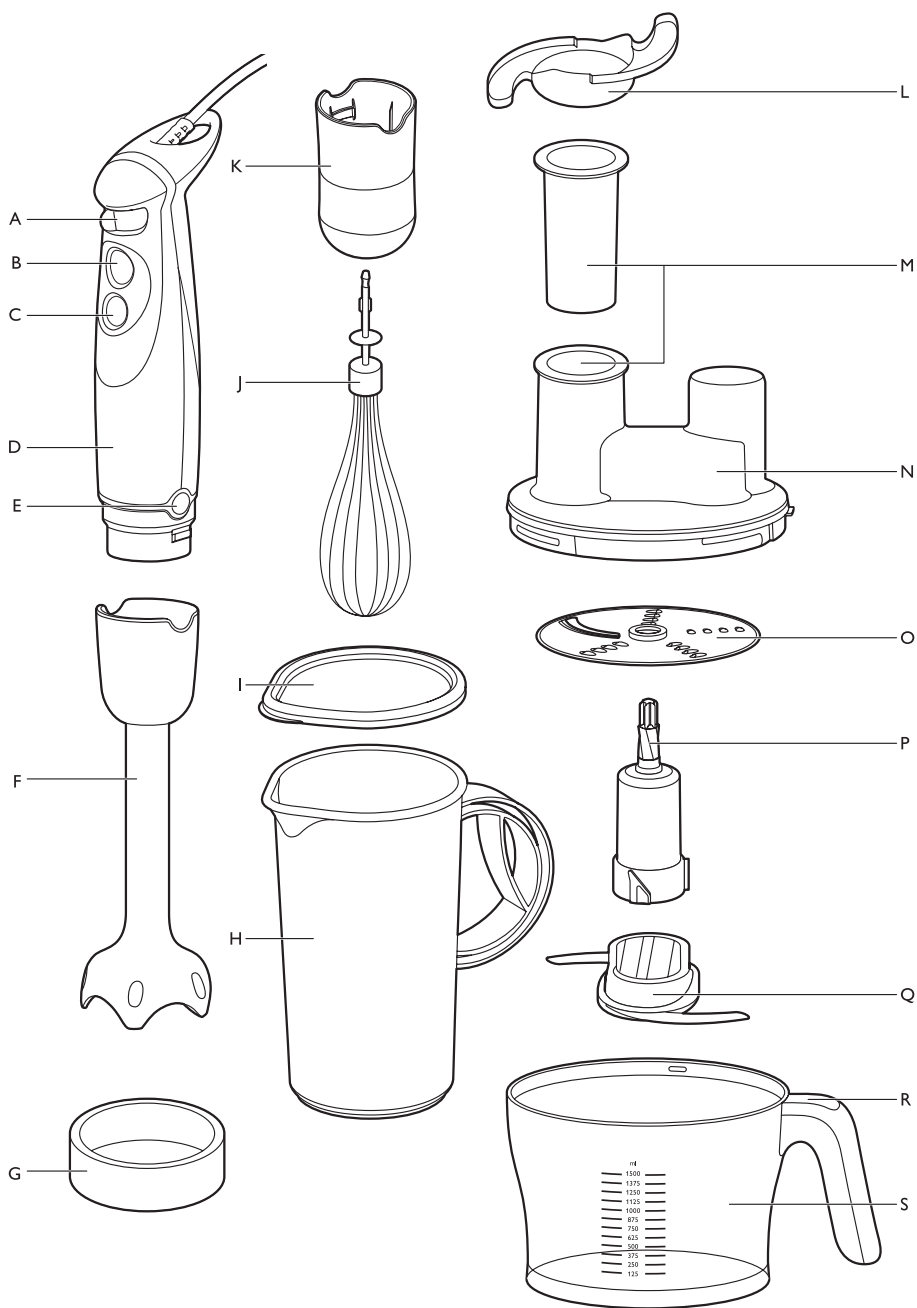
Register your product and get support at / 请登录以下网址并得到相应的帮助  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HR1619



**PHILIPS**







**ENGLISH** 6  
**ESPAÑOL** 13  
**FRANÇAIS** 20  
**INDONESIA** 27  
한국어 34  
**BAHASA MELAYU** 41  
**PORTUGUÊS** 48  
ภาษาไทย 55  
**TIẾNG VIỆT** 61  
繁體中文 68  
简体中文 74  
فارسی 88  
العربية 94

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## General description (Fig. 1)

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

## Important

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

### Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.

### Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the appliance is operating. Only use the pusher for this purpose.
- Do not touch the cutting edges of the blade units and the combination disc, especially when the appliance is plugged in. Their cutting edges are very sharp.
- If the blade unit gets stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blade unit.
- Be very careful when you handle or clean the blade units and the combination disc. Their cutting edges are very sharp. Be especially careful when you clean them and when you empty the bowl.

### Caution

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

### 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.

### Overheat protection

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. **Unplug the appliance and let it cool down for 5 minutes.** Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the overheat protection is activated too often.

### 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 put them in the bowl or beaker (max. temperature 80°C).
- 2** Cut large ingredients into pieces of approximately 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 below for the recommended quantities and processing times.

#### Blending quantities and preparation times

Ingredients	Blending quantity	Time	Speed
Fruits & vegetables	100-200g	30sec.	Turbo
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60sec.	12-16
Batters	100-500ml	60sec.	12-16
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60sec.	12-16

## 8 ENGLISH

- 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 to avoid splashing (Fig. 3).
- 5** Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.
  - When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required.
  - When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.

*Note: The higher the speed, the shorter the processing time required.*

- 6** Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients (Fig. 4).
- 7** After processing, release the on/off button or the turbo speed button to switch off the appliance. Then wait until the blade unit has stopped rotating.

### Food processor

---

#### Blade unit

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

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

- 1** Place the tool holder in the bowl (Fig. 5).
- 2** Remove the protective cover from the blade unit.
- 3** Put the blade unit on the tool holder (Fig. 6).
- 4** Put the ingredients in the bowl.

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

#### Chopping quantities and processing times

Ingredients	Quantity	Time	Speed
Parsley	100g	30sec.	12-16
Onions & egg	500g	7 × 1sec.(pulse)	1
Meat	300g	30sec.	Turbo
Parmesan	300g	~ 60sec.	Turbo
Nuts	500g	~ 30sec.	Turbo
Dark chocolate	200g	~ 45-60sec	Turbo

- 5** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid anticlockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 7).
- 6** Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click') (Fig. 8).
- 7** Put the pusher in the feeding tube.

*Note: The pusher prevents spillage.*

- 8** Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.
  - When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required.



- When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.

*Note: If the ingredients stick to the wall of the bowl, release the button to switch off the appliance and loosen the ingredients with a spatula or add some liquid.*

*Note: Always let the appliance cool down after chopping meat with the blade unit.*

- 9** After processing, release the on/off button or the turbo speed button to switch off the appliance. Then wait until the blade unit has stopped rotating.
- 10** Press the lid release button on the bowl (1) and turn the lid clockwise to remove it (2). (Fig. 9)

### Tips

- The appliance chops very quickly. If you use the turbo speed button, use it briefly to prevent the food from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance operate too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.
- Do not use the blade unit to chop very hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade unit to get blunt.

### Combination disc

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

**Never process hard ingredients like ice cubes with the combination disc.**

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

- 1** Place the tool holder in the bowl (Fig. 5).
- 2** Place the combination disc on the tool holder with the slicing or shredding side facing up, depending on the result you want (Fig. 10).
- 3** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid anticlockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 7).
- 4** Put the ingredients in the feeding tube.
  - Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.
  - Fill the feeding tube evenly for the best results.
  - When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
  - To shred cheese, e.g. Parmesan, Gouda or Emmentaler; the cheese should be at refrigerator temperature.
- 5** Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click') (Fig. 8).
- 6** Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.
  - When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required.
  - When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.
- 7** Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.
- 8** After processing, release the on/off button or the turbo speed button to switch off the appliance. Then wait until the combination disc has stopped rotating.

## Whisk

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

- 1** Connect the whisk to the coupling unit ('click') (Fig. 11).
- 2** Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 12).
- 3** 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.

*Tip: When you beat egg whites, use a large bowl for the best result.*

*Tip: When you whip cream, use the beaker to avoid splashing.*

- 4** Put the plug in the wall socket and press the on/off button.

*Tip: To prevent splashing, start at a low speed setting and continue with a higher speed after approx. 1 minute.*

- 5** After approx. 1 minute, you can press the turbo button to continue at turbo speed.

## Cleaning (Fig. 13)

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

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

Clean the blade units and the combination disc very carefully. Their cutting edges are very sharp.

- 1** Unplug the appliance.
- 2** Press the release buttons on the motor unit to remove the accessory you have used.
- 3** Remove the detachable parts, if any.

*Tip: For quick cleaning of the blender bar, pour warm water with some washing-up liquid in the beaker, insert the blender bar and let the appliance operate for approx. 10 seconds.*

- 4** See the separate cleaning table for further instructions.

## Storage

- 1** Put the protective covers on the blender bar and the blade unit.
- 2** Put the blade unit and the combination disc on the tool holder and store them in the bowl.
- 3** Place the lid on the bowl.

## 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. 14).

## Ordering accessories

To purchase accessories for this appliance, please visit our online shop at **www.shop.philips.com/service**. If the online shop is not available in your country, go to your Philips dealer or a Philips service centre. If you have any difficulties obtaining accessories for your appliance, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its contact details in the worldwide guarantee leaflet.

You can order a direct-driven mini chopper (under service code number 4203 035 83450) from your Philips dealer or a Philips service centre as an extra accessory.

The mini chopper is intended for chopping small amounts of ingredients such as nuts, meat (max. 120g for 5 seconds at maximum speed), onions, hard cheese (50 - 100g for 15 seconds at maximum speed), boiled eggs, garlic, herbs, dry bread, etc.

## Guarantee and service

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

## Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

### Problem

### Solution

The appliance does not work.

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 5 minutes. Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the overheat protection is activated too often.

The motor unit gives off an unpleasant smell the first few times the appliance is used.

This is not unusual. If the appliance continues to give off this smell after a few times, check the quantities you are processing and the processing time.

The appliance makes a lot of noise, gives off an unpleasant smell, is too hot to touch, gives off smoke etc.

Stop using the appliance and unplug it. Go to the nearest Philips service centre or your dealer for assistance.

## Recipes

### Fruit bread recipe

---

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

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

## Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Descripción general (fig. 1)

- A Selector de velocidad
- B Botón de encendido/apagado
- C Botón de velocidad turbo
- D Unidad motora
- E Botones de liberación
- F Brazo de la batidora con unidad de cuchillas integrada
- G Cubierta protectora del brazo de la batidora
- H Vaso
- I Tapa del vaso
- J Levantaclaras
- K Unidad de acoplamiento del levantaclaras
- L Cubierta protectora para la unidad de cuchillas
- M Empujador
- N Tapa del recipiente
- O Disco combinado (para cortar en rodajas y cortar en tiras)
- P Soporte de accesorios
- Q Unidad de cuchillas
- R Botón de apertura de la tapa
- S Recipiente

## Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

### Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo. Limpie la unidad motora sólo con un paño húmedo.

### Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No utilice nunca los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar los ingredientes por el orificio de entrada mientras el aparato está funcionando. Sólo debe utilizar el empujador.
- No toque los bordes de las cuchillas de las unidades de cuchillas y el disco combinado, sobre todo si el aparato está enchufado. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.
- Si la unidad de cuchillas se bloquea, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.

- Tenga mucho cuidado al manipular o limpiar las unidades de cuchillas o el disco combinado, ya que las cuchillas están muy afiladas. Preste especial atención durante su limpieza y cuando vacíe el recipiente.

### **Precaución**

- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo, antes de cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que están en movimiento durante su funcionamiento.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No supere las cantidades y los tiempos indicados en las tablas.
- No exceda el nivel máximo indicado en el recipiente.
- No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe durante cinco minutos antes de continuar procesando.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- El recipiente no es adecuado para su uso en microondas.

### **Campos electromagnéticos (CEM)**

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

### **Protección contra el sobrecalentamiento**

Este aparato está equipado con protección contra el sobrecalentamiento. Si el aparato se calienta en exceso, se apagará automáticamente. **Desenchúfelo y deje que se enfríe durante 5 minutos.** Luego enchúfelo de nuevo a la toma de corriente y vuelva a encenderlo. Si la protección contra el sobrecalentamiento se activa con demasiada frecuencia, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un centro de servicio autorizado por Philips.

### **Antes de utilizarlo por primera vez**

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que van a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo 'Limpieza').

### **Preparación para su uso**

- 1** Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de introducirlos en el recipiente o el vaso (temperatura máx. 80 °C).
- 2** Corte los ingredientes grandes en trozos de unos 2 cm antes de procesarlos.
- 3** Antes de enchufar el aparato a la toma de corriente, móntelo correctamente.

### **Uso del aparato**

#### **Batidora de varilla**

Esta batidora de varilla está diseñada para:

- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, zumos de fruta, purés, batidos, mezclas de bebidas.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, masa para tortitas o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo: comida para bebés.

- 1** Ponga los ingredientes en el vaso.

Consulte la tabla que aparece más abajo para ver las cantidades y los tiempos de procesado recomendados.

**Cantidades y tiempos de preparación para batir**

Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
Frutas y verduras	100 - 200 g	30 seg.	Turbo
Comida para bebés, purés y salsas	100 - 400 ml	60 seg.	12 - 16
Masas blandas	100 - 500 ml	60 seg.	12 - 16
Batidos y mezcla de bebidas	100 - 1000 ml	60 seg.	12 - 16

- 2** Monte el brazo de la batidora en la unidad motora (“clic”) (fig. 2).
- 3** Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- 4** Sumerja el protector de las cuchillas completamente en los ingredientes para evitar salpicaduras (fig. 3).
- 5** Pulse el botón de encendido/apagado o de velocidad turbo para encender el aparato.
  - Cuando utilice el botón de encendido/apagado, puede ajustar la velocidad con el selector de velocidad. Cuanta más alta es la velocidad, más corto es el tiempo de procesado que se requiriere.
  - Si utiliza el botón de velocidad turbo, el aparato funcionará a velocidad máxima. En este caso, no podrá ajustar la velocidad con el selector de velocidad.

*Nota: Cuanto mayor sea la velocidad, menor será el tiempo de procesado necesario.*

- 6** Mueva el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos para batir los ingredientes (fig. 4).
- 7** Cuando termine de procesar, suelte el botón de encendido/apagado o el botón de velocidad turbo para apagar el aparato. A continuación, espere hasta que la unidad de cuchillas haya dejado de girar.

**Robot de cocina**

**Unidad de cuchillas**

La picadora está diseñada para picar ingredientes como frutos secos, carne, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Los bordes de la unidad de cuchillas están muy afilados. Tenga mucho cuidado al manipular la unidad de cuchillas. Preste especial atención al retirarla del recipiente, al vaciar éste y durante la limpieza.

- 1** Coloque el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 5).
- 2** Quite la cubierta protectora de la unidad de cuchillas.
- 3** Ponga la cuchilla en el soporte de accesorios (fig. 6).
- 4** Ponga los ingredientes en el recipiente.  
 Consulte la tabla que aparece más abajo para ver las cantidades y los tiempos de procesado recomendados.

### Cantidades y tiempos de procesado con la picadora

Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
Perejil	100 g	30 seg.	12 - 16
Cebollas y huevo	500 g	7 x 1 seg. (función Pulse)	1
Carne	300 g	30 seg.	Turbo
Parmesano	300 g	~ 60 seg.	Turbo
Frutos secos	500 g	~ 30 seg.	Turbo
Chocolate negro	200 g	~ 45-60 seg.	Turbo

**5** Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido contrario al de las agujas del reloj (2) para ajustarla (“clic”) (fig. 7).

**6** Fije la unidad motora a la tapa del recipiente (“clic”) (fig. 8).

**7** Coloque el empujador en el orificio de entrada.

*Nota: El empujador evita las salpicaduras.*

**8** Pulse el botón de encendido/apagado o de velocidad turbo para encender el aparato.

- Cuando utilice el botón de encendido/apagado, puede ajustar la velocidad con el selector de velocidad. Cuanta más alta es la velocidad, más corto es el tiempo de procesado que se requiriere.
- Si utiliza el botón de velocidad turbo, el aparato funcionará a velocidad máxima. En este caso, no podrá ajustar la velocidad con el selector de velocidad.

*Nota: Si los ingredientes se adhieren a la pared del recipiente, apague el aparato y desprenda los ingredientes con una espátula o algo de líquido.*

*Nota: Deje que el aparato se enfríe después de picar carne con la unidad de cuchillas.*

**9** Cuando termine de procesar, suelte el botón de encendido/apagado o el botón de velocidad turbo para apagar el aparato. A continuación, espere hasta que la unidad de cuchillas haya dejado de girar.

**10** Pulse el botón de apertura de la tapa del recipiente (1) y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para quitarla (2). (fig. 9)

#### Consejos

- El aparato pica muy rápido. Si utiliza el botón de velocidad turbo, hágalo brevemente para evitar picar los alimentos demasiado finos.
- No deje que el aparato funcione demasiado tiempo cuando pique queso (duro) o chocolate, ya que si estos ingredientes se calientan demasiado pueden empezar a derretirse y a formar grumos.
- No utilice la unidad de cuchillas para picar ingredientes muy duros como granos de café, cúrcuma, nuez moscada y cubitos de hielo, ya que podrían estropear el filo de la unidad de cuchillas.

#### Disco combinado

El disco combinado sirve para cortar en rodajas y en tiras verduras como pepinos, zanahorias, patatas, puerros y cebollas, y determinados tipos de quesos. Una parte sirve para cortar en rodajas y la otra para cortar en tiras. Puede alternar entre cortar en rodajas y cortar en tiras y viceversa con sólo girar el disco.

**No procese nunca ingredientes duros, como cubitos de hielo, con el disco combinado.**



Los bordes de las cuchillas del disco combinado están muy afilados. No los toque.

- 1** Coloque el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 5).
- 2** Coloque el disco combinado en el soporte de accesorios con la cara para cortar en rodajas o en tiras hacia arriba, según el resultado que desee (fig. 10).
- 3** Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido contrario al de las agujas del reloj (2) para ajustarla (“clic”) (fig. 7).
- 4** Ponga los ingredientes en el orificio de entrada.
  - Corte los ingredientes grandes en trozos para que quepan por el orificio de entrada.
  - Para obtener los mejores resultados, llene el tubo del orificio de entrada uniformemente.
  - Cuando tenga que procesar una gran cantidad de ingredientes, divídalos en pequeños lotes y procese cada uno por separado, vaciando el recipiente cada vez.
  - Para rallar queso, por ejemplo parmesano, gouda o emmental, éste debe estar a la temperatura del frigorífico.
- 5** Fije la unidad motora a la tapa del recipiente (“clic”) (fig. 8).
- 6** Pulse el botón de encendido/apagado o de velocidad turbo para encender el aparato.
  - Cuando utilice el botón de encendido/apagado, puede ajustar la velocidad con el selector de velocidad. Cuanta más alta es la velocidad, más corto es el tiempo de procesado que se requiriere.
  - Si utiliza el botón de velocidad turbo, el aparato funcionará a velocidad máxima. En este caso, no podrá ajustar la velocidad con el selector de velocidad.
- 7** Presione el empujador ligeramente sobre los ingredientes del orificio de entrada.
- 8** Cuando termine de procesar, suelte el botón de encendido/apagado o el botón de velocidad turbo para apagar el aparato. A continuación, espere hasta que el disco combinado haya dejado de girar.

### Levantaclaras

El levantaclaras ha sido diseñado para montar nata y claras de huevo, para batir masas blandas, etc.

- 1** Conecte el levantaclaras a la unidad de acoplamiento (“clic”) (fig. 11).
- 2** Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora (“clic”) (fig. 12).
- 3** Ponga los ingredientes en el recipiente.  
Consulte la tabla para ver las cantidades y los tiempos recomendados.

### Cantidades y tiempos de procesado con el levantaclaras

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Nata	250 ml	70-90 seg.
Claros de huevo	4 huevos	120 seg.

*Consejo: Cuando bata las claras de huevo, utilice un recipiente grande para obtener un mejor resultado.*

*Consejo: Cuando monte nata, utilice el vaso para evitar salpicaduras.*

- 4** Enchufe el aparato a la toma de corriente y pulse el botón de encendido/apagado.

*Consejo: Para evitar las salpicaduras, comience en una posición de velocidad baja y continúe con una velocidad más alta después de aproximadamente 1 minuto.*

- 5** Después de 1 minuto aproximadamente, pulse el botón turbo para continuar a velocidad turbo.

### Limpieza (fig. 13)

No sumerja la unidad motora, la tapa del recipiente ni la unidad de acoplamiento del levantaclaras en agua. Limpie estas piezas con un paño húmedo.

No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

Limpie las unidades de cuchillas y el disco combinado con mucho cuidado., ya que sus bordes están muy afilados.

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Pulse los botones de liberación de la unidad motora para extraer el accesorio que ha utilizado.
- 3 Quite las piezas desmontables, si las hay.

*Consejo: Para una limpieza rápida del brazo de la batidora, vierta agua tibia con un poco de detergente líquido en el vaso, introduzca el brazo de la batidora y deje que el aparato funcione durante aproximadamente 10 segundos.*

- 4 Consulte la tabla de limpieza para instrucciones adicionales.

### Almacenamiento

- 1 Coloque las cubiertas protectoras sobre el brazo de la batidora y la unidad de cuchillas.
- 2 Coloque la unidad de cuchillas y el disco combinado sobre el soporte de accesorios y guárdelos en el recipiente.
- 3 Coloque la tapa sobre el recipiente.

### Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera, ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 14).

### Solicitud de accesorios

Si desea adquirir accesorios para este aparato, visite nuestra tienda en línea en **www.shop.philips.com/service**. Si la tienda en línea no está disponible en su país, diríjase a su distribuidor Philips o a un centro de servicio Philips. Si tiene cualquier dificultad para obtener accesorios para su aparato, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país. Encontrará los datos de contacto en el folleto de la Garantía Mundial.

Puede solicitar una minipicadora (código 4203 035 83450) a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips como accesorio extra.

La minipicadora está diseñada para picar pequeñas cantidades de ingredientes como frutos secos, carne (120 g como máximo durante 5 segundos a máxima velocidad), cebollas, queso duro (50 - 100 g durante 15 segundos a máxima velocidad), huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

### Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en **www.philips.com/support**, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país. Hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial. Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

## Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir con el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) para consultar una lista de preguntas más frecuentes o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente en su país.

Problema	Solución
El aparato no funciona.	Este aparato está equipado con protección contra el sobrecalentamiento. Si el aparato se calienta en exceso, se apagará automáticamente. Desenchúfelo y deje que se enfríe durante 5 minutos. Luego enchúfelo de nuevo a la toma de corriente y vuelva a encenderlo. Si la protección contra el sobrecalentamiento se activa con demasiada frecuencia, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un centro de servicio autorizado por Philips.
La unidad motora despidе un olor desagradable las primeras veces que se utiliza el aparato.	Es normal. Si después de utilizar el aparato unas pocas veces éste sigue despidiendo un olor desagradable, compruebe las cantidades y el tiempo de procesado.
El aparato hace mucho ruido, desprende un olor desagradable, está demasiado caliente, sale humo, etc.	Deje de utilizar el aparato y desenchúfelo. Consulte a su distribuidor o acuda al centro de servicio Philips más cercano.

## Recetas

### Receta de pan de frutas

- 150 g de dátiles
- 225 g de ciruelas
- 50 g de almendras
- 50 g de nueces
- 100 g de pasas
- 200 g de harina de centeno
- 100 g de harina de trigo
- 100 g de azúcar moreno
- 1 pizca de sal
- 1 sobrecito de levadura en polvo
- 300 ml de suero de leche

- 1** Introduzca los ingredientes en el recipiente, excepto el suero de leche, en el siguiente orden: dátiles, ciruelas, almendras, nueces, pasas, harina de centeno, harina de trigo, azúcar moreno, sal y levadura en polvo.
- 2** Aplaste la masa con las manos.
- 3** Añada el suero de leche.
- 4** Mezcle los ingredientes con la posición turbo durante 5 segundos como máximo.
- 5** Coloque la masa mezclada en un molde para horno rectangular y hornéelo durante 40 minutos a una temperatura de 170 °C.

## Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Description générale (fig. 1)

- A Sélecteur de vitesse
- B Bouton marche/arrêt
- C Bouton de vitesse Turbo
- D Bloc moteur
- E Boutons de déverrouillage
- F Mixeur plongeant avec ensemble lames intégré
- G Couvercle de protection du mixeur plongeant
- H Bol
- I Couvercle du bol
- J Fouet
- K Unité d'assemblage du fouet
- L Revêtement de protection du couteau hachoir
- M Poussoir
- N Couvercle du bol
- O Disque combiné (à trancher/râper)
- P Support pour outil
- Q Ensemble lames
- R Bouton de déverrouillage du couvercle
- S Bol

## Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

### Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas. Nettoyez-le avec un chiffon humide.

### Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet (par exemple, une spatule) pour introduire des aliments dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir prévu à cet effet.
- Ne touchez pas les lames des ensembles lames et du disque combiné, surtout lorsque l'appareil est branché, car elles sont très coupantes.

- Si l'ensemble lames se bloque, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Soyez très prudent lorsque vous manipulez ou nettoyez les ensembles lames ou le disque combiné. Leurs lames sont extrêmement coupantes. Faites particulièrement attention lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol.

### Attention

- Mettez toujours l'appareil hors tension après utilisation, avant de changer les accessoires ou avant d'approcher les éléments qui bougent pendant l'utilisation.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
- Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol.
- Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir cinq minutes.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Le bol n'est pas adapté pour une utilisation au micro-ondes.

### Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

### Protection contre la surchauffe

Cet appareil est équipé d'un système de protection contre les surchauffes. Si l'appareil est en surchauffe, il s'éteint automatiquement. **Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 5 minutes.** Ensuite, rebranchez l'appareil et remettez-le en marche. Si le problème de surchauffe persiste, contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips.

### Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir chapitre « Nettoyage »).

### Avant l'utilisation

- 1** Laissez refroidir les aliments chauds avant de les placer dans le bol (température maximale : 80 °C).
- 2** Coupez les grands aliments en morceaux d'environ 2 cm avant de les hacher.
- 3** Assemblez l'appareil correctement avant de le brancher.

### Utilisation de l'appareil

#### Mixeur plongeant

Le mixeur est destiné à :

- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, cocktails et milk-shakes ;
- mixer des préparations à consistance molle, telles que de la pâte à crêpes ou de la mayonnaise ;
- réduire en purée des aliments cuits, pour préparer des repas pour bébés par exemple.

- 1** Placez les ingrédients dans le bol.

Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

### Quantités et temps de préparation pour le mixeur

Ingrédients	Quantité à mixer	Temps	Vitesse
Fruits et légumes	100-200 g	30 s	Turbo
Aliments pour bébé, soupes et sauces	100-400 ml	60 s	12-16
Pâtes à frire	100-500 ml	60 s	12-16
Milk-shakes et cocktails	100-1 000 ml	60 s	12-16

- 2** Fixez le mixeur plongeant au bloc moteur (clic) (fig. 2).
- 3** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
- 4** Plongez le mixeur dans les ingrédients afin d'éviter les éclaboussures (fig. 3).
- 5** Appuyez sur le bouton marche/arrêt ou le bouton de vitesse Turbo pour mettre l'appareil en marche.
  - Si vous utilisez le bouton marche/arrêt, vous pouvez régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse. Plus la vitesse est élevée, plus le temps de préparation requis est court.
  - Si vous utilisez le bouton de vitesse Turbo, l'appareil fonctionne à la vitesse maximale. Dans ce cas, il est impossible de régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse.

*Remarque : Plus la vitesse est élevée, plus le temps de préparation requis est court.*

- 6** Pour mixer les ingrédients, déplacez l'appareil lentement vers le haut, vers le bas et en formant des cercles (fig. 4).
- 7** Après utilisation, relâchez le bouton marche/arrêt ou le bouton de vitesse Turbo pour éteindre l'appareil et patientez jusqu'à l'arrêt complet de l'ensemble lames.

### Robot ménager

#### Ensemble lames

Le couteau hachoir sert à hacher des ingrédients tels que noix, viande, oignons, fromage à pâte dure, œufs durs, ail, herbes, pain sec, etc.

Les lames de l'ensemble lames sont très coupantes ! Soyez très prudent lorsque vous manipulez l'ensemble lames, notamment lorsque vous le retirez du bol, lorsque vous videz ce dernier et lors du nettoyage.

- 1** Placez le support pour outil dans le bol (fig. 5).
- 2** Enlevez le revêtement de protection du couteau hachoir.
- 3** Positionnez le couteau hachoir sur le support pour outil (fig. 6).
- 4** Placez les ingrédients dans le bol.

Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

#### Quantités à hacher et temps de préparation

Ingrédients	Quantité	Temps	Vitesse
Persil	100 g	30 s	12-16
Oignons et œuf	500 g	7 × 1 s. (Pulse)	1
Viande	300 g	30 s	Turbo

Ingrédients	Quantité	Temps	Vitesse
Parmesan	300 g	Environ 60 s	Turbo
Noix	500 g	Environ 30 s	Turbo
Chocolat fondant	200 g	Environ 45-60 s	Turbo

**5** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 7).

**6** Fixez le bloc moteur au couvercle du bol (clic) (fig. 8).

**7** Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.

*Remarque : Le poussoir permet d'éviter les éclaboussures.*

**8** Appuyez sur le bouton marche/arrêt ou le bouton de vitesse Turbo pour mettre l'appareil en marche.

- Si vous utilisez le bouton marche/arrêt, vous pouvez régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse. Plus la vitesse est élevée, plus le temps de préparation requis est court.
- Si vous utilisez le bouton de vitesse Turbo, l'appareil fonctionne à la vitesse maximale. Dans ce cas, il est impossible de régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse.

*Remarque : Si les ingrédients s'accumulent sur les parois du bol, relâchez le bouton pour arrêter l'appareil et détachez les ingrédients des parois à l'aide d'une spatule ou en ajoutant du liquide.*

*Remarque : Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir haché de la viande avec le couteau hachoir.*

**9** Après utilisation, relâchez le bouton marche/arrêt ou le bouton de vitesse Turbo pour éteindre l'appareil et patientez jusqu'à l'arrêt complet de l'ensemble lames.

**10** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle du bol (1), puis faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer (2). (fig. 9)

### Conseils

- La vitesse de hachage est extrêmement rapide. Si vous actionnez le bouton de vitesse Turbo, veillez à ne l'utiliser que brièvement afin d'éviter que les aliments ne soient hachés trop finement.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat car les ingrédients deviendraient trop chauds, commenceraient à fondre et à former des grumeaux.
- N'utilisez pas l'ensemble lames pour hacher des ingrédients très durs, tels que des grains de café, du curcuma, des noix de muscade ou des glaçons. Cela pourrait émauser les lames.

### Disque combiné

Le disque combiné sert à trancher et râper des légumes tels que les concombres, les carottes, les pommes de terre, les poireaux, les oignons et certains types de fromage. Un côté sert à trancher et l'autre à râper. Pour alterner entre les deux modes, tournez simplement le disque.

**Ne traitez jamais des ingrédients durs, tels que des glaçons, avec le disque combiné.**

**Les lames du disque combiné sont très coupantes. Ne les touchez pas.**

**1** Placez le support pour outil dans le bol (fig. 5).

**2** Placez le disque combiné sur le support pour outil côté pour trancher ou râper vers le haut, en fonction du résultat recherché (fig. 10).

**3** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 7).

**4 Insérez les ingrédients dans la cheminée de remplissage.**

- Précoupez les gros aliments afin de pouvoir les introduire dans la cheminée de remplissage.
- Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière.
- Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.
- Si vous voulez râper du fromage (parmesan, gouda ou emmental, par exemple), pensez à ne le sortir du réfrigérateur qu'au dernier moment.

**5 Fixez le bloc moteur au couvercle du bol (clic) (fig. 8).****6 Appuyez sur le bouton marche/arrêt ou le bouton de vitesse Turbo pour mettre l'appareil en marche.**

- Si vous utilisez le bouton marche/arrêt, vous pouvez régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse. Plus la vitesse est élevée, plus le temps de préparation requis est court.
- Si vous utilisez le bouton de vitesse Turbo, l'appareil fonctionne à la vitesse maximale. Dans ce cas, il est impossible de régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse.

**7 Appuyez légèrement sur les ingrédients avec le poussoir pour les enfoncer dans la cheminée de remplissage.****8 Après utilisation, relâchez le bouton marche/arrêt ou le bouton de vitesse Turbo pour éteindre l'appareil et patientez jusqu'à l'arrêt complet du disque combiné.****Fouet**

Le fouet sert à fouetter de la crème, à monter des blancs en neige, à préparer des desserts, etc.

**1 Fixez le fouet à l'unité d'assemblage (clic) (fig. 11).****2 Fixez l'unité d'assemblage au bloc moteur (clic) (fig. 12).****3 Placez les ingrédients dans un saladier.**

Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

**Quantités à fouetter et temps de préparation**

Ingrédients	Quantité à fouetter	Temps
Crème	250 ml	70-90 s
Blancs en neige	4 œufs	120 s

*Conseil : Lorsque vous montez des blancs d'œuf en neige, utilisez un grand bol pour de meilleurs résultats.*

*Conseil : Lorsque vous fouettez de la crème, utilisez le bol pour éviter les éclaboussures.*

**4 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur et appuyez sur le bouton marche/arrêt.**

*Conseil : Pour éviter les éclaboussures, commencez avec une vitesse lente puis passez à une vitesse plus rapide après 1 minute.*

**5 Au bout d'une minute environ, vous pouvez appuyer sur le bouton Turbo pour continuer l'opération à la vitesse maximale.****Nettoyage (fig. 13)**

Ne plongez pas le bloc moteur, le couvercle du bol ou l'unité d'assemblage du fouet dans l'eau. Nettoyez ces éléments avec un chiffon humide.



N'utilisez jamais d'éponges à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.

Nettoyez les ensembles lames et le disque combiné avec précaution car leurs lames sont très coupantes.

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Appuyez sur les boutons de déverrouillage du bloc moteur pour retirer l'accessoire que vous avez utilisé.
- 3 Retirez les pièces amovibles le cas échéant.

*Conseil : Pour un nettoyage rapide du mixeur plongeant, versez de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle dans le bol, insérez le mixeur plongeant et faites fonctionner l'appareil pendant environ 10 secondes.*

- 4 Reportez-vous au tableau relatif au nettoyage pour obtenir des instructions supplémentaires.

### Rangement

- 1 Placez les couvercles de protection sur le mixeur plongeant et l'ensemble lames.
- 2 Placez le couteau hachoir et le disque combiné sur le support pour outil et rangez-les dans le bol.
- 3 Placez le couvercle sur le bol.

### Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 14).

### Commande d'accessoires

Pour acheter des accessoires pour cet appareil, rendez-vous sur notre boutique en ligne à l'adresse **[www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service)**. Si la boutique en ligne n'est pas disponible dans votre pays, contactez votre revendeur Philips ou un Centre Service Agréé Philips. Si vous rencontrez des problèmes pour vous procurer des accessoires pour votre appareil, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous en trouverez les coordonnées dans le dépliant de garantie internationale.

Vous pouvez commander le mini-hachoir (code n° 4203 035 83450) en tant qu'accessoire supplémentaire auprès de votre revendeur Philips ou auprès d'un Centre Service Agréé Philips. Le mini-hachoir sert à hacher de petites quantités d'aliments tels que noix, viande (max. 120 g pendant 5 secondes à la vitesse maximale), oignons, fromage à pâte dure (50-100 g pendant 15 secondes à la vitesse maximale), œufs durs, ail, herbes, pain sec, etc.

### Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires, faire réparer l'appareil ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

## Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) pour consulter les questions fréquemment posées, ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Cet appareil est équipé d'un système de protection contre les surchauffes. Si l'appareil est en surchauffe, il s'éteint automatiquement. Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 5 minutes. Ensuite, rebranchez l'appareil et remettez-le en marche. Si le problème de surchauffe persiste, contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips.
Une odeur désagréable se dégage du bloc moteur lors des premières utilisations.	Ce phénomène n'est pas inhabituel. Si une odeur continue à se dégager de l'appareil après quelques utilisations, vérifiez les quantités de fruits/légumes que vous utilisez ainsi que la durée de l'opération.
Un bruit émane de l'appareil et une odeur désagréable se dégage. L'appareil est très chaud au toucher, de la fumée s'échappe, etc.	Cessez d'utiliser l'appareil et débranchez-le. Contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche ou votre revendeur local.

## Recettes

### Pain aux fruits

- 150 g de dattes
- 225 g de pruneaux
- 50 g d'amandes
- 50 g de noix
- 100 g de raisins secs
- 200 g de farine de seigle complète
- 100 g de farine de blé
- 100 g de cassonade
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure
- 300 g de babeurre

- 1** Mettez tous les ingrédients, sauf le babeurre, dans le bol dans l'ordre suivant : dattes, prunes, amandes, noix, raisins, farine de seigle complète, farine de blé, cassonade, sel et levure.
- 2** Aplatissez soigneusement le tout avec vos mains.
- 3** Ajoutez le babeurre.
- 4** Mixez les ingrédients avec le réglage Turbo pendant 5 secondes maximum.
- 5** Versez la pâte dans un moule rectangulaire et faites cuire pendant 40 minutes à 170 °C.

## Pendahuluan

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

## Gambaran umum (Gbr. 1)

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

## 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.
- 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.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jangan sekali-kali menggunakan jari Anda atau benda (misalnya spatula) untuk mendorong bahan-bahan ke tabung pengisi ketika alat sedang beroperasi. Hanya pendorong yang boleh digunakan untuk keperluan ini.
- Jangan menyentuh tepi pemotong pada unit pisau dan cakram kombinasi, khususnya bila alat sudah dihubungkan ke stopkontak listrik. Ujung pemotongnya sangat tajam.
- Jika unit pisau macet, cabut steker dari stopkontak sebelum mengeluarkan bahan makanan yang mengganjal unit pisau.

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

### **Perhatian**

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

### **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.

### **Perlindungan terhadap panas yang berlebihan**

Alat ini dilengkapi dengan pelindung terhadap panas yang berlebihan. Jika terlalu panas, alat akan mati secara otomatis. **Cabut steker alat dan biarkan dingin selama 5 menit.** Kemudian pasang kembali steker ke stopkontak dinding dan hidupkan lagi. Harap hubungi dealer Philips atau pusat servis resmi Philips jika pelindung terhadap kepanasan diaktifkan terlalu sering.

## **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 bahan yang panas mendingin sebelum Anda memasukkannya ke dalam mangkuk atau gelas (suhu maks. 80 °C).
- 2** Potong bahan makanan yang besar menjadi potongan kecil kurang-lebih 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.

Lihat tabel di bawah 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	12-16
Adonan	100-500 ml	60 detik	12-16
Minuman kocok & minuman campur	100-1000 ml	60 detik	12-16

**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 untuk menghindari cipratan (Gbr. 3).

**5** Tekan tombol on/off atau tombol kecepatan turbo untuk menghidupkan alat.

- Bila Anda menggunakan tombol on/off, Anda dapat menyesuaikan kecepatannya dengan pemilih kecepatan. Semakin cepat, semakin singkat waktu pengolahan yang diperlukan.
- Bila Anda menggunakan tombol turbo, alat akan berputar pada kecepatan maksimum. Dalam hal ini, Anda tidak bisa menyesuaikan kecepatannya dengan pemilih kecepatan.

*Catatan: Semakin cepat, semakin singkat waktu pengolahan yang diperlukan.*

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

**7** Setelah mengolah, lepaskan tombol on/off atau tombol kecepatan turbo untuk mematikan alat. Kemudian tunggulah hingga unit pisau berhenti berputar.

### Pengolah makanan

#### Unit pisau

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

Ujung pemotong unit pisau sangat tajam! Berhati-hatilah saat memegang unit pisau, terutama saat Anda melepaskannya dari mangkuk, saat Anda mengosongkan mangkuk dan selama membersihkannya.

**1** Tempatkan dudukan perkakas di dalam mangkuk (Gbr. 5).

**2** Lepaskan tutup pelindung dari unit pisau.

**3** Tempatkan bilah pisau pada dudukan perkakas (Gbr. 6).

**4** Taruh bahan-bahan di dalam mangkuk.

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

#### Takaran merajang dan waktu pengolahan

Bahan-bahan	Jumlah	Waktu	Kecepatan
Peterseli	100 g	30 detik	12-16
Bawang bombai & telur	500 g	7 × 1 dtk. (pulsa)	1
Daging	300g	30 detik	Turbo
Parmesan	300g	~ 60 dtk.	Turbo

Bahan-bahan	Jumlah	Waktu	Kecepatan
Kacang-kacangan	500 g	~ 30 dtk.	Turbo
Cokelat hitam	200 g	~ 45-60 dtk.	Turbo

**5** Pasang tutupnya pada mangkuk (1). Putar tutupnya berlawanan arah jarum jam (2) untuk mengencangkan (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 7).

**6** Kencangkan unit motor ke penutup mangkuk (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 8).

**7** Masukkan pendorong ke dalam tabung pengisi.

*Catatan: Pendorong akan mencegah tumpahan.*

**8** Tekan tombol on/off atau tombol kecepatan turbo untuk menghidupkan alat.

- Bila Anda menggunakan tombol on/off, Anda dapat menyesuaikan kecepatannya dengan pemilih kecepatan. Semakin cepat, semakin singkat waktu pengolahan yang diperlukan.
- Bila Anda menggunakan tombol turbo, alat akan berputar pada kecepatan maksimum. Dalam hal ini, Anda tidak bisa menyesuaikan kecepatannya dengan pemilih kecepatan.

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

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

**9** Setelah mengolah, lepaskan tombol on/off atau tombol kecepatan turbo untuk mematikan alat. Kemudian tunggulah hingga unit pisau berhenti berputar.

**10** Tekan tombol pembuka tutup pada mangkuk (1), kemudian putar tutup searah jarum jam untuk melepaskannya (2). (Gbr. 9)

### Tip

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

### Cakram kombinasi

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

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

**Tepi pemotong pada cakram kombinasi sangat tajam. Jangan sentuh tepi pemotong tersebut.**

**1** Tempatkanudukan perkakas di dalam mangkuk (Gbr. 5).

**2** Tempatkan cakram kombinasi pada tempat alat dengan sisi pengiris/pemarut menghadap ke atas, tergantung pada hasil yang Anda inginkan (Gbr. 10).

**3** Pasang tutupnya pada mangkuk (1). Putar tutupnya berlawanan arah jarum jam (2) untuk mengencangkan (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 7).

**4** Masukkan bahan dalam tabung pengisi.

- Potong-potong dulu bahan berukuran besar menjadi potongan kecil agar bisa masuk dalam tabung pengisi.

- Isilah tabung pengisi dengan merata untuk mendapatkan hasil terbaik.
- Apabila Anda harus mengolah jumlah bahan yang banyak, olahlah sebagian-sebagian dalam jumlah sedikit.
- Untuk memarut keju, seperti Parmesan, Gouda atau Emmentaler, keju harus berada pada suhu kulkas.

**5** Kencangkan unit motor ke penutup mangkuk (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 8).

**6** Tekan tombol on/off atau tombol kecepatan turbo untuk menghidupkan alat.

- Bila Anda menggunakan tombol on/off, Anda dapat menyesuaikan kecepatannya dengan pemilih kecepatan. Semakin cepat, semakin singkat waktu pengolahan yang diperlukan.
- Bila Anda menggunakan tombol turbo, alat akan berputar pada kecepatan maksimum. Dalam hal ini, Anda tidak bisa menyesuaikan kecepatannya dengan pemilih kecepatan.

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

**8** Setelah mengolah, lepaskan tombol on/off atau tombol kecepatan turbo untuk mematikan alat. Kemudian tunggu hingga cakram kombinasi berhenti berputar.

### Kocokan

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

**1** Pasang kocokan ke unit sambungan ("klik") (Gbr. 11).

**2** Hubungkan unit sambungan ke unit motor (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 12).

**3** 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

*Tip: Bila Anda mengocok putih telur, gunakan mangkuk besar untuk hasil terbaik.*

*Tip: Bila Anda mengocok krim, gunakan gelas blender agar tidak menciprat.*

**4** Pasang steker listrik pada stopkontak dinding dan tekan tombol on/off.

*Tip: Untuk mencegah cipratan, mulailah dengan setelan kecepatan rendah dan lanjutkan dengan kecepatan lebih tinggi setelah kurang-lebih 1 menit.*

**5** Setelah kurang-lebih 1 menit, Anda bisa menekan tombol turbo untuk melanjutkan dengan kecepatan turbo.

### Membersihkan (Gbr. 13)

Jangan merendam unit motor, tutup mangkuk dan unit sambungan kocokan di dalam air. Bersihkan bagian-bagian ini dengan kain lembab.

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

Bersihkan unit pisau dan cakram kombinasi dengan sangat hati-hati. Tepi pemotongnya sangat tajam.

**1** Cabut steker alat dari listrik.

- 2 Tekan tombol pelepas pada unit motor untuk melepaskan aksesori yang Anda gunakan.
- 3 Lepaskan semua bagian yang bisa dilepas, jika ada.

*Tip: Agar cepat membersihkan bilah blender, tuangkan air hangat dengan cairan pembersih ke dalam gelas blender, masukkan bilah blender dan biarkan alat bekerja selama kurang-lebih 10 detik.*

- 4 Lihat tabel pembersihan untuk instruksi lebih lanjut.

### Penyimpanan

- 1 Letakkan tutup pelindung pada bilah blender dan unit pisau.
- 2 Letakkan unit pisau dan cakram kombinasi pada tempat alat dan simpan di dalam mangkuk.
- 3 Tempatkan tutup di atas mangkuk.

### 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. 14).

### Memesan aksesori

Untuk membeli aksesori alat ini, harap kunjungi toko online kami di **[www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service)**. Jika toko online tidak tersedia di negara Anda, kunjungi dealer Philips atau pusat layanan Philips. Jika Anda mengalami kesulitan untuk mendapatkan aksesori alat ini, hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara Anda. Anda akan menemukan rincian kontak pada pamflet garansi internasional.

Anda dapat memesan perajang mini kendali-langsung (pada nomor kode servis 4203 035 83450) dari dealer Philips atau pusat layanan Philips sebagai aksesori ekstra.

Perajang mini dimaksudkan untuk merajang sejumlah kecil bahan seperti kacang, daging (maks. 120 g selama 5 detik pada kecepatan maksimum), bawang merah/bombai, keju keras (50 - 100 g selama 15 detik pada kecepatan maksimum), telur rebus, bawang putih, rempah, roti kering, dsb.

### Garansi dan layanan

Jika Anda membutuhkan servis atau informasi atau mengalami masalah, harap kunjungi situs web Philips di **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** 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.

### Pemecahan masalah

Bab ini merangkum berbagai masalah paling umum yang mungkin Anda temui pada alat Anda. Jika Anda tidak dapat mengatasi masalah dengan informasi di bawah, kunjungi [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) untuk daftar pertanyaan yang sering diajukan atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda.



**Masalah****Solusi**

Alat tidak mau bekerja.

Alat ini dilengkapi dengan pelindung terhadap panas yang berlebihan. Jika terlalu panas, alat akan mati secara otomatis. Cabut steker alat dan biarkan dingin selama 5 menit. Kemudian pasang kembali steker ke stopkontak dinding dan hidupkan lagi. Harap hubungi dealer Philips atau pusat servis resmi Philips jika pelindung terhadap kepanasan diaktifkan terlalu sering.

Unit motor mengeluarkan bau yang tidak enak saat baru beberapa kali digunakan.

Ini hal yang biasa. Jika alat terus mengeluarkan bau yang tidak sedap setelah beberapa kali digunakan, periksa jumlah bahan yang Anda proses dan waktu prosesnya.

Alat bunyinya berisik, mengeluarkan bau menyengat, sangat panas apabila disentuh, berasap dll.

Hentikan penggunaan alat dan lepaskan steker dari stopkontak. Bawalah ke pusat servis Philips terdekat atau ke dealer Anda.

**Resep****Resep roti buah**

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

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

## 소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 [www.philips.co.kr](http://www.philips.co.kr)에서 제품을 등록하십시오.

## 각 부의 명칭 (그림 1)

- A 속도 조절기
- B 전원 버튼
- C 터보 속도 버튼
- D 본체
- E 열림 버튼
- F 칼날부 통합형 블렌더 바
- G 블렌더 바의 보호 덮개
- H 용기
- I 용기 뚜껑
- J 거품기
- K 거품기 결합부
- L 칼날 보호 덮개
- M 누름봉
- N 용기 뚜껑
- O 검용 디스크(슬라이스/채썰기)
- P 도구 홀더
- Q 칼날부
- R 뚜껑 열림 버튼
- S 용기

## 중요 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.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 제품이 작동하는 도중에는 손가락이나 주걱 등의 다른 물체를 사용하여 재료를 재료 투입구에 밀어 넣지 마십시오. 필요한 경우에는 누름봉만 사용하십시오.
- 특히 제품에 전원이 연결되어 있을 때 칼날부 및 검용 디스크의 날카로운 부분을 만지지 않도록 주의하십시오. 칼날이 매우 날카롭습니다.
- 칼날부에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 먼저 전원 코드를 뽑은 다음, 끼어 있는 음식을 꺼내십시오.
- 칼날 및 검용 디스크를 다루거나 세척할 때는 칼날이 매우 날카로우므로 주의해야 합니다. 특히 세척하거나 용기를 비울 때 주의하십시오.

**주의**

- 제품 사용 후, 액세서리 교환 시 또는 사용 중 움직이는 부품을 만질 때에는 항상 전원 코드를 먼저 뽑으십시오.
- 본 제품은 가정용입니다.
- 표에 표시된 용량 및 작동 시간을 초과하지 마십시오.
- 용기에 표시된 최대 수량을 초과하지 마십시오.
- 연속으로 두 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 식을 때까지 5분 정도 기다렸다가 다시 사용하십시오.
- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- 용기는 전자렌지에 사용할 수 없습니다.

**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.

**과열 방지**

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

**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 넣으십시오(최고 온도 80° C).
- 2 큰 재료는 블렌더를 작동하기 전에 약 2cm 조각으로 잘라서 넣으십시오.
- 3 콘센트에 전원 코드를 꽂기 전에 제품을 올바르게 조립하십시오.

**제품 사용**

**핸드 블렌더**

핸드 블렌더의 용도:

- 유제품, 소스, 과일 주스, 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 아래의 표를 참고하십시오.

**블렌딩 용량 및 작동 시간**

재료	블렌딩 용량	시간	속도
과일 및 야채	100-200g	30초	터보
이유식, 스프 및 소스	100-400ml	60초	12-16
반죽	100-500ml	60초	12-16
셰이크 및 혼합 음료	100-1000ml	60초	12-16

- 2 블렌더 바를 본체에 부착하십시오( ‘찰칵’ 소리가 남) (그림 2).
- 3 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.
- 4 재료가 튀지 않도록 칼날 보호대가 재료 속에 완전히 들어가도록 하십시오 (그림 3).
- 5 전원 버튼 또는 터보 속도 버튼을 눌러 제품의 전원을 켜십시오.
  - 전원 버튼을 사용한 경우 속도 조절기로 속도를 조절할 수 있습니다. 속도가 빠를 수록 작동 시간이 단축됩니다.
  - 터보 속도 버튼을 사용하면 제품이 최고 속도로 작동합니다. 이 경우 속도 조절기로 속도를 조절할 수 없습니다.

참고: 속도가 빠를수록 필요한 작동 시간이 단축됩니다.

- 6 제품을 천천히 위 아래로 그리고 원을 그리듯이 움직여 재료를 섞으십시오 (그림 4).
- 7 작동 후에는 전원 버튼 또는 터보 속도 버튼을 눌러 제품을 끈 다음 칼날이 회전을 멈출 때까지 기다리십시오.

### 음식 조리기

#### 칼날부

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

칼날부는 모서리가 매우 날카로우니 칼날부를 다룰 때 조심하십시오. 특히 용기에서 칼날을 분리할 때나 용기를 비울 때 또는 세척 시 조심해야 합니다.

- 1 용기에 도구 홀더를 끼우십시오 (그림 5).
  - 2 칼날에서 보호 덮개를 분리하십시오.
  - 3 도구 홀더에 칼날을 끼우십시오 (그림 6).
  - 4 재료를 용기에 넣으십시오.
- 권장량 및 작동 시간은 아래의 표를 참고하십시오.

#### 다지기 용량 및 작동 시간

재료	용량	시간	속도
파슬리	100g	30초	12-16
양파 및 계란	500g	7 x 1초(순간작동).	1
고기	300g	30초	터보
파마산 치즈	300g	~ 60초	터보
견과류	500g	~ 30초	터보
다크 초콜릿	200g	~ 45-60초	터보

- 5 음식 조리기 용기의 뚜껑을 닫고(1), 뚜껑을 반시계 방향으로 돌려(2) 고정하십시오 ( ‘찰칵’ 소리가 남) (그림 7).
- 6 본체를 용기 뚜껑 위에 고정하십시오( ‘찰칵’ 소리가 남) (그림 8).
- 7 재료 투입구에 누름봉을 넣으십시오.

참고: 누름봉은 넘침을 방지합니다.

- 8 전원 버튼 또는 터보 속도 버튼을 눌러 제품의 전원을 켜십시오.

- 전원 버튼을 사용한 경우 속도 조절기로 속도를 조정할 수 있습니다. 속도가 빠를 수록 작동 시간이 단축됩니다.
- 터보 속도 버튼을 사용하면 제품이 최고 속도로 작동합니다. 이 경우 속도 조절기로 속도를 조절할 수 없습니다.

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

**참고:** 칼날부로 고기를 다진 후에는 항상 제품을 식히십시오.

**9** 작동 후에는 전원 버튼 또는 터보 속도 버튼을 눌러 제품을 끈 다음 칼날이 회전을 멈출 때까지 기다리십시오.

**10** 용기의 뚜껑 열림 버튼을 누른 다음(1) 뚜껑을 시계 방향으로 돌려 여십시오(2). (그림 9)

#### 도움말

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

#### 겸용 디스크

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

얼음과 같이 딱딱한 재료에 겸용 디스크를 사용하지 마십시오.

겸용 디스크의 모서리는 매우 날카로우니 만지지 마십시오.

- 1** 용기에 도구 홀더를 끼우십시오 (그림 5).
- 2** 도구 홀더에 겸용 디스크를 놓고 필요에 따라 슬라이스 또는 채썰기 면이 위를 향하도록 합니다 (그림 10).
- 3** 음식 조리기 용기의 뚜껑을 닫고(1), 뚜껑을 반시계 방향으로 돌려(2) 고정하십시오 ('찰칵' 소리가 남) (그림 7).
- 4** 재료 투입구에 재료를 넣습니다.
  - 큰 재료는 재료 투입구에 맞도록 덩어리로 미리 자르십시오.
  - 최상의 결과를 위해 재료 투입구를 고르게 채우십시오.
  - 많은 양의 재료를 처리해야 할 때에는 소량으로 나누어 작동하고 한 번 작동할 때마다 용기를 비우십시오.
  - 파마산, 하우다 또는 에멘탈레 등의 치즈를 썰려면 치즈가 냉장 온도여야 합니다.
- 5** 본체를 용기 뚜껑 위에 고정하십시오 ('찰칵' 소리가 남) (그림 8).
- 6** 전원 버튼 또는 터보 속도 버튼을 눌러 제품의 전원을 켜십시오.
  - 전원 버튼을 사용한 경우 속도 조절기로 속도를 조정할 수 있습니다. 속도가 빠를 수록 작동 시간이 단축됩니다.
  - 터보 속도 버튼을 사용하면 제품이 최고 속도로 작동합니다. 이 경우 속도 조절기로 속도를 조절할 수 없습니다.
- 7** 재료 투입구에 있는 재료를 누름봉으로 가볍게 눌러주십시오.
- 8** 작동 후에는 전원 버튼 또는 터보 속도 버튼을 눌러 제품을 끈 다음 칼날이 회전을 멈출 때까지 기다리십시오.

## 거품기

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

- 1 거품기를 결합부에 연결하십시오(‘찰칵’ 소리가 남)(그림 11).
- 2 결합부를 본체에 연결하십시오(‘찰칵’ 소리가 남)(그림 12).
- 3 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

도움말: 계란 흰자의 거품을 낼 때에는 최상의 효과를 얻기 위해 큰 용기를 사용하십시오.

도움말: 크림을 저을 때는 튀지 않도록 용기를 사용하십시오.

- 4 벽면 콘센트에 전원 코드를 꽂고 전원 버튼을 누르십시오.

도움말: 재료가 튀지 않게 하려면 느린 속도로 작동을 시작하고 약 1분 후에 속도를 높이십시오.

- 5 약 1분 후 터보 버튼을 눌러서 터보 속도에서 계속할 수 있습니다.

### 청소 (그림 13)

본체, 용기 뚜껑 및 거품기 결합부를 물에 담그지 마십시오. 이러한 부품은 젖은 천으로 닦아야 합니다.

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

칼날부 및 검용 디스크는 매우 조심해서 세척하십시오. 칼날이 매우 날카롭습니다.

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

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

- 4 자세한 내용은 별도의 청소 표를 참조하십시오.

### 보관

- 1 블렌더 바와 칼날부에 보호 덮개를 씌우십시오.
- 2 칼날부 및 검용 디스크를 도구 홀더에 넣고 용기 안에 보관합니다.
- 3 용기의 뚜껑을 닫으십시오.

## 환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 14).

## 액세서리 주문

본 제품의 액세서리를 주문하려면 필립스 웹사이트 [www.philips.co.kr](http://www.philips.co.kr)을 방문하십시오. 해당 국가에서 온라인 쇼핑이 불가능한 경우 필립스 대리점이나 필립스 서비스 센터에 문의하십시오. 본 제품의 액세서리를 구하기 어려운 경우에는 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 연락처 정보는 전세계 제품 보증서에 기재되어 있습니다.

소형 다지기(서비스 코드 번호 4203 035 83450)는 필립스 대리점 또는 필립스 서비스 센터에서 추가 액세서리로 구입할 수 있습니다.

소형 다지기는 견과류, 고기(최대 120g, 최대 속도로 5초 동안), 양파, 단단한 치즈(50-100g, 최대 속도로 15초 동안), 삶은 계란, 마늘, 허브 마른 빵 등과 같은 재료의 소량을 다질 때 사용합니다.

## 품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하거나 사용상의 문제가 있을 경우에는, 필립스전자 홈페이지 ([www.philips.com/support](http://www.philips.com/support))를 방문하시거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. \*(주)필립스전자: (02)709-1200 \*고객 상담실: (080)600-6600(수신자부담)

## 문제 해결

이 란은 본 제품을 사용하면서 가장 일반적으로 경험하게 되는 문제와 그 해결 방법을 제시합니다. 아래의 정보로도 문제를 해결할 수 없는 경우 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)를 방문하여 자주 묻는 질문(FAQ) 목록을 참조하거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

### 문제점

### 해결책

제품이 작동하지 않습니다.

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

제품을 처음 사용할 때 모터에서 이상한 냄새가 납니다.

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

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

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

## 요리법

## 과일빵 요리법

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

- 1 버터밀크를 제외한 재료를 대추야자, 자두, 아몬드, 호두, 건포도, 비정백 호밀가루, 밀가루, 황설탕, 소금, 베이킹 파우더 순서로 용기에 넣습니다.
- 2 재료를 손으로 조심스럽게 펍니다.
- 3 버터밀크를 첨가합니다.
- 4 재료를 터보 설정으로 최대 5초간 믹스합니다.
- 5 믹스된 반죽을 사각형 제빵 용기에 넣고 170° C에서 40분간 굽습니다.

**제조번호 부여기준** : 본 제품의 제조번호는 4자리,5자리,6자리,9자리로 표기될 수 있습니다. **(1) 4자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 예) 0632 → 2006년 32번째 주에 생산 **(2) 5자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 마지막 자리는 생산된 요일을 의미합니다. 예) 06243 → 2006년 24번째 주의 수요일 생산 **(3) 6자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 월을, 마지막 두 자리는 일을 의미합니다. 예) 061125 → 2006년 11월 25일 생산 **(4) 9자리일 경우** : 앞의 한 자리는 제조국을, 다음 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 다음 한 자리는 공장의 생산라인을, 마지막 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](http://www.philips.com/welcome).

## Perihal umum (Gamb. 1)

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

## Penting

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

### Bahaya

- Jangan sekali-kali merendam unit motor di dalam air atau sebarang cecair lain, mahupun membilasnya di bawah pili air. Hanya gunakan 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.
- 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.
- Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Jangan gunakan jari anda atau objek (contohnya spatula) untuk menolak bahan-bahan ke dalam tiub suapan semasa perkakas sedang berjalan. Hanya gunakan penolak untuk tujuan ini.
- Jangan sentuh pinggir keratan unit mata pisau dan cakera gabungan, terutamanya apabila perkakas diplag masuk. Pinggir keratan adalah sangat tajam.
- Jika unit pisau tersekat, cabut plag perkakas sebelum anda mengeluarkan bahan-bahan yang menyekat unit pisau.

## 42 BAHASA MELAYU

- Berhati-hati semasa mengendalikan atau membersihkan unit mata pisau dan cakera gabungan. Pinggir keratannya sangat tajam. Lebih berhati-hati ketika anda membersihkannya dan ketika anda mengosongkan mangkuk.

### **Awas**

- Cabut plag perkakas setiap kali selepas digunakan, sebelum anda menukar aksesori atau mendekati bahagian-bahagian yang bergerak semasa penggunaan.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan rumah tangga sahaja.
- Jangan melebihi kuantiti dan masa memproses yang ditunjukkan dalam jadual.
- Jangan melebihi penunjuk paras maksimum pada mangkuk.
- Jangan proses lebih daripada satu kelompok tanpa henti. Biarkan perkakas menyejuk selama lima minit sebelum anda meneruskan pemprosesan.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian daripada pengilang lain atau yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Mangkuk tidak sesuai digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

### **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.

### **Pelindung lampau panas**

Perkakas ini dilengkapi pelindung lampau panas. Jika perkakas menjadi terlampau panas, ia mati secara automatik. **Tanggalkan plag perkakas dan biarkan ia sejuk selama 5 minit.** Kemudian pasang semula plag sesalur kuasa ke dalam soket dinding dan hidupkan semula perkakas. Sila hubungi penjual Philips anda atau pusat servis Philips yang sah jika pelindung lampau panas terlalu kerap diaktifkan.

### **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** Biarkan bahan yang panas menjadi sejuk sebelum anda memasukkannya ke dalam mangkuk atau bikar (suhu maks. 80°C).
- 2** Potong bahan-bahan yang besar menjadi ketulan kecil anggaran 2cm sebelum anda memprosesnya.
- 3** Pasangkan perkakas dengan betul sebelum memasukkan 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 ramuan ke dalam bikar.

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

**Kuantiti mengisar dan masa penyediaan**

Ramuan:	Kuantiti membancuh	Tempoh	Kelajuan
Buah-buahan & sayur-sayuran	100-200g	30saat	Turbo
Makanan bayi, sup & sos	100-400ml	60saat	12-16
Adunan	100-500ml	60saat	12-16
Minuman kocak & minuman campur	100-1000ml	60saat	12-16

- 2 Sambungkan bar pengisar pada unit motor ('klik') (Gamb. 2).
- 3 Pasangkan plag di soket dinding.
- 4 Tenggelamkan kawal pisau sepenuhnya ke dalam bahan-bahan untuk mengelakkan percikan (Gamb. 3).
- 5 Tekan butang hidup/mati atau butang kelajuan turbo untuk menghidupkan perkakas.
  - Apabila anda menggunakan butang hidup/mati, anda boleh melaraskan kelajuan dengan pemilih kelajuan. Lebih tinggi kelajuan, lebih pendek masa pemprosesan yang diperlukan.
  - Apabila anda menggunakan butang kelajuan turbo, perkakas akan beroperasi pada kelajuan maksimum. Dalam keadaan ini, anda tidak akan dapat melaraskan kelajuan dengan pemilih kelajuan.

*Nota: Lebih tinggi kelajuannya, lebih pendek masa memproses yang diperlukan.*

- 6 Gerakkan perkakas ke atas dan ke bawah serta dalam bulatan dengan perlahan-lahan untuk mengadun bahan-bahannya (Gamb. 4).
- 7 Selepas memproses, lepaskan butang hidup/mati atau butang kelajuan turbo untuk mematikan perkakas. Kemudian tunggu sehingga unit pisau telah berhenti berputar.

**Pemproses makanan**

**Unit pisau**

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

Pinggir pemotong pada unit bilah adalah sangat tajam! Berhati-hati ketika anda mengendalikan unit bilah, terutamanya semasa anda mengeluarkannya daripada mangkuk, apabila anda mengosongkan mangkuk dan semasa membersihkannya.

- 1 Letakkan pemegang alat di dalam mangkuk (Gamb. 5).
  - 2 Alihkan penutup pelindung daripada unit mata pisau.
  - 3 Letakkan unit mata pisau pada pemegang alat (Gamb. 6).
  - 4 Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk.
- Lihat jadual di bawah untuk kuantiti dan masa memproses yang disarankan.

**Kuantiti bahan cincang dan masa memproses**

Ramuan:	Kuantiti	Tempoh	Kelajuan
Parsli	100g	30saat	12-16
Bawang & telur	500g	7 x 1saat (denyut)	1
Daging	300g	30saat	Turbo
Parmesan	300g	~ 60saat.	Turbo
Kacang	500g	~ 30saat	Turbo
Coklat tanpa susu	200g	~ 45-60saat	Turbo

**5** Letak tudung di atas mangkuk (1). Putarkan tudung melawan arah jam (2) untuk menetakannya ('klik') (Gamb. 7).

**6** Ketatkan unit motor pada tudung mangkuk (klik') (Gamb. 8).

**7** Letak penolak di dalam tiub suapan.

*Nota: Penolak mengelakkan tumpahan.*

**8** Tekan butang hidup/mati atau butang kelajuan turbo untuk menghidupkan perkakas.

- Apabila anda menggunakan butang hidup/mati, anda boleh melaraskan kelajuan dengan pemilih kelajuan. Lebih tinggi kelajuan, lebih pendek masa pemprosesan yang diperlukan.
- Apabila anda menggunakan butang kelajuan turbo, perkakas akan beroperasi pada kelajuan maksimum. Dalam keadaan ini, anda tidak akan dapat melaraskan kelajuan dengan pemilih kelajuan.

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

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

**9** Selepas memproses, lepaskan butang hidup/mati atau butang kelajuan turbo untuk mematikan perkakas. Kemudian tunggu sehingga unit pisau telah berhenti berputar.

**10** Tekan butang pelepas penutup pada mangkuk (1) dan kemudian putar penutup mengikut arah jam untuk menanggalkannya (2). (Gamb. 9)

**Petua**

- Perkakas mencincang dengan sangat cepat. Jika anda menggunakan butang kelajuan turbo, gunakannya sebentar sahaja untuk mengelakkan makanan dicincang terlalu halus.
- Jangan biarkan perkakas beroperasi terlalu lama apabila anda mencincang (keras) keju atau coklat. Jika tidak bahan-bahan ini akan menjadi terlalu panas, mula mencair dan menjadi berketul-ketul.
- Jangan gunakan unit pisau untuk cincang bahan yang sangat keras seperti biji kopi, kunyit, buah pala dan kiub ais, kerana ini mungkin menyebabkan mata pisau menjadi tumpul.

**Cakera gabungan**

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

Jangan proses bahan keras seperti kiub ais dengan cakera gabungan.

Pinggir keratan cakera gabungan sangat tajam. Jangan sentuhnya.

- 1** Letakkan pemegang alat di dalam mangkuk (Gamb. 5).
- 2** Letakkan cakera gabungan pada pemegang alat dengan sisi menghiris atau memayang menghadap ke atas, bergantung kepada hasil yang anda mahukan (Gamb. 10).
- 3** Letak tudung di atas mangkuk (1). Putarkan tudung melawan arah jam (2) untuk menetapkannya ('klik') (Gamb. 7).
- 4** Letakkan ramuan dalam tiub suapan.
  - Potong bahan yang besar menjadi ketulan yang muat tiub suapan.
  - Isi tiub suapan sama rata untuk mendapatkan hasil yang terbaik.
  - Apabila anda perlu memproses jumlah besar bahan-bahan, proses dalam kelompok yang kecil dan kosongkan mangkuk semasa antara kelompok itu.
  - Untuk memayang keju, seperti Parmesan, Gouda atau Emmentaler, keju itu hendaklah pada suhu peti sejuk.
- 5** Ketatkan unit motor pada tudung mangkuk ('klik') (Gamb. 8).
- 6** Tekan butang hidup/mati atau butang kelajuan turbo untuk menghidupkan perkakas.
  - Apabila anda menggunakan butang hidup/mati, anda boleh melaraskan kelajuan dengan pemilih kelajuan. Lebih tinggi kelajuan, lebih pendek masa pemprosesan yang diperlukan.
  - Apabila anda menggunakan butang kelajuan turbo, perkakas akan beroperasi pada kelajuan maksimum. Dalam keadaan ini, anda tidak akan dapat melaraskan kelajuan dengan pemilih kelajuan.
- 7** Tekan penolak dengan perlahan ke atas bahan di dalam tiub suapan.
- 8** Selepas memproses, lepaskan butang hidup/mati atau butang kelajuan turbo untuk mematikan perkakas. Kemudian tunggu sehingga cakera gabungan berhenti berputar.

### Pemukul

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

- 1** Sambungkan pemukul pada unit gandingan ('klik') (Gamb. 11).
- 2** Sambungkan unit gandingan pada unit motor ('klik') (Gamb. 12).
- 3** 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

*Petua: Apabila anda memukul putih telur, gunakan mangkuk besar untuk hasil terbaik.*

*Petua: Apabila anda memukul krim, gunakan bikar untuk mengelakkan percikan.*

- 4** Pasang plug ke dalam soket dinding dan tekan butang hidup/mati.

*Petua: Untuk mengelakkan percikan, mulakan pada tetapan kelajuan rendah dan teruskan dengan kelajuan lebih tinggi selepas lebih kurang 1 minit.*

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

### Pembersihan (Gamb. 13)

Jangan sesekali rendam unit motor, tudung mangkuk dan unit gandingan pemukul di dalam air. Bersihkan bahagian-bahagian ini dengan kain lembap.

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

Bersihkan unit mata pisau dan cakera gabungan dengan berhati-hati. Pinggir keratannya adalah sangat tajam.

- 1 Tanggalkan plag perkakas.
- 2 Tekan butang pelepas pada unit motor untuk menanggalkan aksesori yang telah anda gunakan.
- 3 Alihkan bahagian-bahagian yang boleh tanggal, jika ada.

*Petua: Untuk pembersihan pantas bar pengisar, tuang air suam bersama sedikit cecair pencuci ke dalam bika, masukkan bar pengisar dan biarkan perkakas beroperasi selama kira-kira 10 saat.*

- 4 Lihat jadual pembersihan yang berasingan untuk arahan lanjut.

### Penyimpanan

- 1 Letakkan penutup pelindung pada bar pengisar dan unit mata pisau.
- 2 Letakkan unit mata pisau dan cakera gabungan pada pemegang alat dan simpan di dalam mangkuk.
- 3 Letakkan tudung di atas mangkuk.

### 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. 14).

### Memesan aksesori

Untuk membeli aksesori perkakas ini, sila lawati kedai dalam talian kami di **www.shop.philips.com/service**. Sekiranya kedai dalam talian tidak terdapat di negara anda, lawatilah pembekal Philips anda atau pusat servis Philips. Sekiranya anda menghadapi kesukaran mendapatkan aksesori bagi perkakas anda, sila hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda. Anda boleh menemui butiranannya dalam risalah jaminan sedunia.

Anda boleh memesan pencincang mini pacuan terus (di bawah nombor kod nombor 4203 035 83450) daripada wakil penjual Philips anda atau pusat servis Philips sebagai aksesori tambahan. Pencincang mini dimaksudkan untuk mencincang sejumlah kecil bahan seperti kacang, daging (maks.120g selama 5 saat pada kelajuan maksimum) bawang, keju keras (50-100g selama 15 saat pada kelajuan maksimum), telur rebus, bawang putih, herba, roti kering, dsb.

### Jaminan dan perkhidmatan

Jika anda memerlukan servis atau maklumat atau jika anda menghadapi masalah, sila layari laman web Philips di **www.philips.com/support** atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda. Anda boleh mendapati nombor telefonnya dalam risalah jaminan sedunia. Jika Pusat Layanan Pelanggan tidak terdapat di negara anda, temui wakil penjual Philips setempat anda.

## Mencarisilapan

Bab ini merumuskan masalah paling lazim yang mungkin anda hadapi dalam menggunakan perkakas ini. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalah dengan maklumat di bawah, lawati [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) untuk mendapatkan senarai soalan lazim atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

### Masalah

### Penyelesaian

Perkakas tidak berfungsi.

Perkakas ini dilengkapi pelindung lampau panas. Jika perkakas menjadi terlampau panas, ia mati secara automatik. Tanggalkan plag perkakas dan biarkan ia menyejuk selama 5 minit. Kemudian pasang semula plag sesalur kuasa ke dalam soket dinding dan hidupkan semula perkakas. Sila hubungi penjual Philips anda atau pusat servis Philips yang sah jika pelindung lampau panas terlalu kerap diaktifkan.

Unit motor mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan sewaktu perkakas digunakan pada beberapa kali yang pertama.

Ini bukan sesuatu yang luar biasa. Jika perkakas terus mengeluarkan bau busuk selepas digunakan beberapa kali, periksa jumlah yang sedang anda proses dan masa pemrosesannya.

Perkakas mengeluarkan bunyi bising, bau yang tidak menyenangkan, terlalu panas apabila disentuh, mengeluarkan asap, dsb.

Berhenti menggunakan perkakas dan buka plag. Pergi ke pusat servis Philips yang terdekat atau wakil penjual anda untuk mendapatkan bantuan.

## Resipi

### Resipi roti buah

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

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

## Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registre o seu produto em [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Descrição geral (fig. 1)

- A Selector de velocidade
- B Botão ligar/desligar
- C Botão de velocidade turbo
- D Motor
- E Botões de libertação
- F Varinha com lâminas integrada
- G Cobertura de protecção da varinha
- H Copo
- I Tampa do copo
- J Batedor
- K Encaixe do batedor
- L Capa de protecção das lâminas
- M Pressor
- N Tampa da taça
- O Disco de dupla função (fatiar/cortar)
- P Suporte dos acessórios
- Q Lâminas
- R Botão para soltar a tampa
- S Taça

## Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

### Perigo

- Nunca mergulhe o motor em água ou qualquer outro líquido, nem enxagúe à torneira. Utilize apenas um pano húmido para limpar o motor.

### Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outras peças estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Nunca utilize os dedos ou um objecto (por exemplo, uma espátula) para empurrar os ingredientes para o interior do tubo dos alimentos com o aparelho em funcionamento. Utilize apenas o pressor para este fim.
- Não toque nos rebordos das lâminas e no disco de dupla função, especialmente quando a ficha do aparelho está ligada. Os rebordos são muito afiados.
- Se as lâminas ficarem encravadas, desligue o aparelho da tomada antes de retirar os ingredientes que bloquearam as lâminas.



- Tenha muito cuidado quando manusear ou limpar as lâminas e o disco de dupla função. Os seus rebordos são muito afiados. Tenha especial atenção quando os limpar e quando esvaziar a taça.

### **Cuidado**

- Desligue sempre o aparelho depois da utilização, antes de mudar os acessórios ou antes de se aproximar das peças que se movem durante o funcionamento.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- Não exceda o nível máximo indicado na taça.
- Não prepare mais de uma porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer durante cinco minutos antes de continuar com a preparação.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.
- A taça não é adequada para utilização em microondas.

### **Campos electromagnéticos (CEM)**

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

### **Protecção contra sobreaquecimento**

Este aparelho está equipado com uma protecção contra sobreaquecimento. Se o aparelho aquecer demasiado, este desligar-se-á automaticamente. **Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante 5 minutos.** Volte a colocar a ficha na tomada eléctrica e ligue novamente o aparelho. Contacte o seu revendedor Philips ou um centro de assistência Philips autorizado se a protecção contra sobreaquecimento for activada demasiadas vezes.

### **Antes da primeira utilização**

Limpe muito bem todas as peças que entrem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza").

### **Preparar para a utilização**

- 1** Deixe os ingredientes quentes arrefecerem antes de os colocar na taça ou no copo (temperatura máx. 80 °C).
- 2** Corte os ingredientes de grandes dimensões em pedaços com cerca de 2 cm antes de qualquer preparação.
- 3** Monte correctamente o aparelho antes de o ligar à tomada eléctrica.

### **Utilizar o aparelho**

#### **Varinha**

A varinha destina-se a ser utilizada para:

- misturar fluidos, como produtos lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas e batidos.
- misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
- reduzir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.

- 1** Coloque os ingredientes no copo.

Consulte a tabela a seguir para as quantidades e tempos de processamento correctos.

**Quantidades e tempos de preparação para misturar**

Ingredientes	Quantidade de mistura	Tempo	Velocidade
Fruta e vegetais	100-200 g	30 seg.	Turbo
Comida de bebé, sopas e molhos	100 - 400 ml	60 seg.	12-16
Massas	100 - 500 ml	60 seg.	12-16
Batidos e bebidas	100 - 1000 ml	60 seg.	12-16

**2** Encaixe a varinha no motor ('clique') (fig. 2).

**3** Ligue a ficha à tomada eléctrica.

**4** Mergulhe completamente a protecção da lâmina nos ingredientes para evitar salpicos (fig. 3).

**5** Prima o botão para ligar/desligar ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho.

- Quando utiliza o botão para ligar/desligar, pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade. Quanto mais alta for a velocidade, menor é o tempo de processamento necessário.
- Ao utilizar o botão de velocidade turbo, o aparelho funciona à velocidade máxima. Neste caso, não pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade.

*Nota: Quando mais elevada for a velocidade, menor será o tempo de processamento.*

**6** Movimente lentamente o aparelho para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes (fig. 4).

**7** Depois de processar os ingredientes, solte o botão ligar/desligar ou o botão de velocidade turbo para desligar o aparelho. Aguarde até as lâminas pararem de rodar.

**Robot****Lâminas**

As lâminas destina-se a ser utilizada para picar ingredientes como nozes, carne, cebolas, queijo duro, ovos cozidos, alho, ervas aromáticas, pão seco, etc.

Os rebordos das lâminas são muito afiados! Tenha muito cuidado ao manusear a unidade, especialmente quando a remover da taça, quando esvaziar a taça e durante a limpeza.

**1** Coloque o suporte dos acessórios na taça (fig. 5).

**2** Retire a capa de protecção das lâminas.

**3** Coloque as lâminas no suporte dos acessórios (fig. 6).

**4** Coloque os ingredientes na taça.

Consulte a tabela a seguir para as quantidades e tempos de processamento correctos.

**Quantidades para picar e tempos de processamento**

Ingredientes	Quantidade	Tempo	Velocidade
Salsa	100 g	30 seg.	12-16
Cebolas & ovos	500 g	7 x 1 seg. (Pulse)	1
Carne	300 g	30 seg.	Turbo
Parmesão	300 g	~ 60 seg.	Turbo

Ingredientes	Quantidade	Tempo	Velocidade
Nozes	500 g	~ 30 seg.	Turbo
Chocolate preto	200 g	~ 45-60 seg.	Turbo

**5** Coloque a tampa na taça (1). Rode a tampa para a esquerda (2) para a fixar (“clique”) (fig. 7).

**6** Fixe o motor na tampa da taça (“clique”) (fig. 8).

**7** Introduza o pressor no tubo dos alimentos.

*Nota: O pressor evita derrames.*

**8** Prima o botão para ligar/desligar ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho.

- Quando utiliza o botão para ligar/desligar, pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade. Quanto mais alta for a velocidade, menor é o tempo de processamento necessário.
- Ao utilizar o botão de velocidade turbo, o aparelho funciona à velocidade máxima. Neste caso, não pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade.

*Nota: Se os ingredientes ficarem colados à parede da taça, solte o botão para desligar o aparelho e separe os ingredientes da parede com uma espátula ou adicione algum líquido.*

*Nota: Deixe sempre o aparelho arrefecer depois de picar carne com as lâminas.*

**9** Depois de processar os ingredientes, solte o botão ligar/desligar ou o botão de velocidade turbo para desligar o aparelho. Aguarde até as lâminas pararem de rodar.

**10** Prima o botão para soltar a tampa situado na taça (1) e, em seguida, rode a tampa para a direita para a retirar (2). (fig. 9)

### Sugestões

- O aparelho pica muito rapidamente. Se utilizar o botão de velocidade turbo, utilize-o por breves momentos para evitar que os ingredientes fiquem demasiado picados.
- Não deixe o aparelho funcionar durante demasiado tempo quando picar queijo (duro) ou chocolate. Caso contrário, estes ingredientes aquecem demasiado, começam a derreter e formam grumos.
- Não utilize as lâminas para picar ingredientes muito duros, como grãos de café, açafraão-da-índia, noz-moscada e cubos de gelo, visto que isto poderá estragar as lâminas.

### Disco de dupla função

O disco de dupla função destina-se a ser utilizado para fatiar e cortar vegetais, como pepino, cenouras, batatas, alho francês e cebolas e alguns tipos de queijo. Um lado destina-se à utilização para fatiar e o outro lado para cortar. Para alternar entre fatiar e cortar basta rodar o disco.

Nunca processe ingredientes duros, como cubos de gelo, com o disco de dupla função.

Os rebordos do disco de dupla função são muito afiados. Não lhes toque.

**1** Coloque o suporte dos acessórios na taça (fig. 5).

**2** Coloque o disco de dupla função no suporte dos acessórios com o lado de fatiar ou cortar voltado para cima, dependendo do resultado que pretenda (fig. 10).

**3** Coloque a tampa na taça (1). Rode a tampa para a esquerda (2) para a fixar (“clique”) (fig. 7).

**4** Introduza os ingredientes no tubo dos alimentos.

- Corte previamente os ingredientes de maior tamanho em pedaços para colocação no tubo dos alimentos.
- Encha o tubo dos alimentos uniformemente para obter os melhores resultados.

- Quando tiver que processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas doses de cada vez e esvazie a taça entre cada processamento.
- Para ralar queijo, p. ex. Parmesão, Gouda ou Emmental, o queijo deve estar à temperatura do frigorífico.

**5** Fixe o motor na tampa da taça (“clique”) (fig. 8).

**6** Prima o botão para ligar/desligar ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho.

- Quando utiliza o botão para ligar/desligar, pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade. Quanto mais alta for a velocidade, menor é o tempo de processamento necessário.
- Ao utilizar o botão de velocidade turbo, o aparelho funciona à velocidade máxima. Neste caso, não pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade.

**7** Empurre ligeiramente os ingredientes com o pressor dentro do tubo.

**8** Depois de processar os ingredientes, solte o botão ligar/desligar ou o botão de velocidade turbo para desligar o aparelho. Aguarde até o disco de dupla função parar de rodar.

### Batedor

O batedor destina-se a ser utilizado para bater natas, claras, sobremesas, etc.

**1** Coloque o batedor no encaixe (“clique”) (fig. 11).

**2** Coloque o encaixe no motor (“clique”) (fig. 12).

**3** Coloque os ingredientes numa taça.

Consulte a tabela a seguir para as quantidades e tempos de processamento recomendados.

### Quantidades para bater e tempos de processamento

Ingredientes	Quantidade para bater	Tempo
Natas	250 ml	70-90 seg.
Claras	4 ovos	120 seg.

*Sugestão: Quando bate claras de ovo, utilize uma taça grande para obter o melhor resultado.*

*Sugestão: Quando bate natas, utilize o copo para evitar salpicos.*

**4** Coloque a ficha na tomada eléctrica e prima o botão ligar/desligar.

*Sugestão: Para evitar salpicos, comece com uma regulação de baixa velocidade e continue com uma velocidade mais alta depois de aprox. 1 minuto.*

**5** Após aproximadamente 1 minuto, pode premir o botão turbo para continuar a trabalhar à velocidade turbo.

### Limpeza (fig. 13)

Não mergulhe o motor, a tampa da taça e o encaixe do batedor na água. Limpe estas peças com um pano húmido.

Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como petróleo ou acetona, para limpar o aparelho.

Limpe as lâminas e o disco de dupla função com muito cuidado. Os seus rebordos são muito afiados.

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Prima os botões de libertação no motor para retirar o acessório que utilizou.
- 3 Retire as peças amovíveis, se existentes.

*Sugestão: Para uma limpeza rápida da varinha, coloque água quente com algum líquido da loiça no copo, introduza a varinha e deixe o aparelho operar durante aprox. 10 segundos.*

- 4 Consulte a tabela de limpeza em separado para mais instruções.

### Arrumação

- 1 Coloque as coberturas de protecção na varinha e nas lâminas.
- 2 Coloque as lâminas e o disco de dupla função no suporte dos acessórios e guarde-os na taça.
- 3 Coloque a tampa na taça.

### Meio ambiente

- Não elimine o aparelho no final da sua vida útil juntamente com os resíduos domésticos normais; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente (fig. 14).

### Encomendar acessórios

Para comprar acessórios para este aparelho, visite a nossa loja online em **www.shop.philips.com/service**. Se não tiver uma loja online disponível no seu país, dirija-se ao seu distribuidor Philips ou a um centro de assistência Philips. Se tiver dificuldades em obter acessórios para o seu aparelho, contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país. Pode encontrar os detalhes de contacto no folheto de garantia mundial.

Pode encomendar uma mini-picadora (com o número de serviço 4203 035 83450) como acessório extra junto do seu representante Philips ou de um centro de assistência Philips.

A mini-picadora destina-se ao processamento de quantidades pequenas de ingredientes, como nozes, carne (máx. 120 g durante 5 segundos à velocidade máxima), cebolas, queijo duro (50 a 100 g durante 15 segundos à velocidade máxima), ovos cozidos, alho, ervas aromáticas, pão seco, etc.

### Garantia e assistência

Se precisar de assistência ou informações, ou se tiver algum problema, visite o Web site da Philips em **www.philips.com/support** ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país. Poderá encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial. Se não houver um Centro de Apoio ao Cliente no seu país, dirija-se ao representante local da Philips.

### Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Solução
O aparelho não funciona.	Este aparelho está equipado com uma protecção contra sobreaquecimento. Se o aparelho aquecer demasiado, este desligar-se-á automaticamente. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante 5 minutos. Volte a colocar a ficha na tomada eléctrica e ligue novamente o aparelho. Contacte o seu revendedor Philips ou um centro de assistência Philips autorizado se a protecção contra sobreaquecimento for activada demasiadas vezes.
O motor liberta um odor desagradável nas primeiras utilizações do aparelho.	Não se trata de algo invulgar. Se o aparelho continuar a libertar este odor após algumas utilizações, verifique as quantidades e os tempos de processamento.
O aparelho faz muito ruído, liberta um odor desagradável, aquece muito, deita fumo, etc.	Pare de utilizar o aparelho e retire a ficha da tomada. Leve-o ao centro de assistência Philips mais próximo ou ao seu distribuidor.

## Receitas

### Receita de pão com frutas

- 150 g de tâmaras
- 225 g de ameixas
- 50 g de amêndoas
- 50 g de nozes
- 100 g de uvas passas
- 200 g de farinha de centeio integral
- 100 g de farinha de trigo
- 100 g de açúcar mascavado
- 1 pitada de sal
- 1 saqueta de fermento em pó
- 300 ml de leite

- 1** Coloque os ingredientes, excepto o soro de leite coalhado, na taça de acordo com a seguinte sequência: tâmaras, ameixas, amêndoas, nozes, uvas passas, farinha de centeio integral, farinha de trigo, açúcar mascavado, sal e fermento em pó.
- 2** Alise cuidadosamente esta mistura com as mãos.
- 3** Adicione o soro de leite coalhado.
- 4** Misture os ingredientes no nível de velocidade tubo durante 5 segundos, no máximo.
- 5** Coloque a massa misturada numa forma rectangular e leve ao forno durante 40 minutos a 170 °C.

## ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณสั่งซื้อและยินดีต้อนรับสู่ผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

## ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- A ตัวเลือกระดับความเร็ว
- B ปุ่มเปิด/ปิด
- C ปุ่มความเร็วเทอร์โบ
- D แท่นมอเตอร์
- E ปุ่มปลดล็อก
- F ตำแหน่งปุ่มพร้อมชุดใบมีดในตัว
- G ที่ครอบป้องกันปุ่มพร้อมชุดใบมีดในตัว
- H โถปั่น
- I ฝาปิดด้วยบีเกอร์
- J ที่ปั่นผสม
- K ชุดปั่นผสม
- L ที่ครอบป้องกันชุดใบมีด
- M ที่ดัน
- N ฝาโถบรรจุอาหาร
- O แผ่นใบมีดแบบผสม (หัน/ชอย)
- P ที่ใส่เครื่องมือ
- Q ชุดใบมีด
- R ปุ่มปลดล็อกฝาปิด
- S โถบรรจุอาหาร

## ข้อสำคัญ

โปรดอ่านคู่มือผู้ใช้อย่างละเอียดก่อนใช้เครื่อง และเก็บไว้เพื่ออ้างอิงต่อไป

## อันตราย

- ไม่ควรนำชุดมอเตอร์จุ่มลงในหรือของเหลวใดๆ และไม่ควรรนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำโดยเปิดน้ำไหลผ่าน ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดแท่นมอเตอร์เท่านั้น

## คำเตือน

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามใช้งาน หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือชิ้นส่วนอื่นๆ ชำรุดเสียหาย
- หากสายไฟชำรุด ควรรี้นำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ ประสาทสัมผัสไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำเครื่องนี้ไปเล่น
- ห้ามแหย่นิ้วมือหรือวัตถุใดๆ (เช่น ไม้พาย) ลงในช่องส่งอาหารเพื่อตัดอาหารขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ ควรใช้ที่ดันอาหารเท่านั้น
- ห้ามสัมผัสขอบของชุดใบมีดและแผ่นใบมีดแบบผสม โดยเฉพาะเมื่อเครื่องเสียบปลั๊กไฟอยู่ เพราะใบมีดคมมาก
- หากชุดใบมีดเกิดติดขัด ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อนเขี่ยอาหารที่ติดใบมีดออก
- โปรดระวังเป็นพิเศษเมื่อคุณหยิบจับหรือทำความสะอาดชุดใบมีดและแผ่นใบมีดแบบผสม เนื่องจากด้านคมของใบมีดมีความคมมาก โดยเฉพาะเมื่อคุณทำความสะอาดหรือเมื่อคุณเทส่วนผสมที่ปั่นเสร็จแล้ว

## ข้อควรระวัง

- ถอดปลั๊กไฟพ่วงเสียบปลั๊กไฟทุกครั้ง ก่อนการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือก่อนเข้าใกล้ชิ้นส่วนที่หมุนขณะเครื่องทำงาน
- เครื่องนี้ใช้ไฟฟ้าที่เหมาะสมสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามเป็นส่วนผสมในปริมาณมากกว่าที่กำหนดและใช้เวลานานกว่าที่ระบุไว้ในตาราง
- ห้ามใส่ส่วนผสมเกินกว่าขีดแสดงระดับสูงสุดที่ระบุไว้บนโถบรรจุอาหาร
- ห้ามเป็นส่วนผสมมากกว่าหนึ่งชุดติดต่อกันโดยไม่มีพักเครื่อง ปล่อยให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลาห้าห้านาทีก่อนเป็นส่วนผสมอื่นๆ ต่อ

## 56 ภาษาไทย

- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- โดบรจุอาหาร ไม่เหมาะสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟ

### Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

### ระบบป้องกันความร้อนขึ้นสูง

อุปกรณ์ไม่มีระบบป้องกันความร้อนขึ้นสูง หากเครื่องนี้มีความร้อนมากเกินไปจะปิดการทำงานเองโดยอัตโนมัติ **ถอดปลั๊กเครื่องออกและทิ้งไว้ประมาณ 5 นาทีเพื่อให้เครื่องเย็นลง** จากนั้นเสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับตัวรับบนผนังอีกครั้ง แล้วเปิดเครื่องใหม่ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายของ Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับบริการรับรองโดย Philips หากระบบป้องกันความร้อนขึ้นสูงทำงานบ่อยผิดปกติ

### ก่อนใช้งานครั้งแรก

ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องนี้เป็นครั้งแรก (ดูได้จากบท 'การทำความสะอาด')

### การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

- 1 ควรปล่อยให้ส่วนผสมที่ร้อนให้เย็นลงเสียก่อน จึงจะใส่ลงในโถหรือโถปั่น (อุณหภูมิสูงสุด 80°C)
- 2 หั่นส่วนผสมขนาดใหญ่ให้มีขนาดเล็กลงประมาณ 2 ซม. ก่อนใส่ลงในเครื่องปั่น
- 3 ประกอบอุปกรณ์เข้าที่ให้เรียบร้อยก่อนเสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับ

### การใช้งาน

#### เครื่องปั่นแบบมือถือ

เครื่องปั่นแบบมือถือใช้สำหรับ:

- ผสมของเหลวต่างๆ ให้เข้ากัน เช่น นม ชอส น้ำผลไม้ ชุป เครื่องดื่ม และเขย่า
- คลุกเคล้าส่วนผสมที่อ่อนนุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งทำขนมเค้ก หรือมายองเนส
- บดเคล้าส่วนผสมที่ปรุกลงแล้ว เช่น อาหารสำหรับทารก

#### 1 ใส่ส่วนผสมลงในโถปั่น

โปรดดูปริมาณและระยะเวลาในการปั่นที่แนะนำได้จากตารางด้านล่างนี้

#### ปริมาณอาหารและระยะเวลาในการเตรียมสำหรับโถปั่น

ส่วนผสม	ปริมาณในการปั่น	เวลา	ระดับความเร็ว
ผักและผลไม้	100-200 กรัม	30 วินาที	เทอร์โบ
อาหารเด็ก ชุปและชอส	100-400 มล.	60 วินาที	12-16
ส่วนผสมแป้ง	100-500 มล.	60 วินาที	12-16
เครื่องดื่มเขย่าผสม	100-1000 มล.	60 วินาที	12-16

#### 2 ประกอบด้ามเครื่องปั่นเข้ากับชุดมอเตอร์ (คลิก) (รูปที่ 2)

#### 3 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนัง

#### 4 เทส่วนผสมลงไปให้ท่วมที่ก้นโถปั่น เพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมกระเด็น (รูปที่ 3)

#### 5 กดปุ่มเปิดปิดหรือปุ่มความเร็วเทอร์โบ เพื่อเปิดเครื่อง

- ในขณะที่คุณใช้งานปุ่มเปิด/ปิด คุณสามารถปรับตั้งความเร็วได้ด้วยตัวเลือกระดับความเร็ว หากใช้ความเร็วมากขึ้นก็จะใช้เวลาในการปั่นน้อยลง
- เมื่อคุณใช้ปุ่มความเร็วเทอร์โบ เครื่องจะทำงานที่ความเร็วสูงสุด ในกรณีนี้ คุณไม่สามารถปรับความเร็วด้วยตัวเลือกความเร็วได้

หมายเหตุ: ความเร็วที่สูงขึ้นนั้น จะใช้เวลาในการปั่นน้อยลง

#### 6 เขย่าเครื่องขึ้น - ลงอย่างช้าๆ และเป็นวงกลม เพื่อปั่นส่วนผสม (รูปที่ 4)



7 หลังจากขั้นตอนการทำความสะดวก ให้ปล่อยปุ่มเปิด/ปิด หรือปุ่มความเร็วเทอร์โบเพื่อปิดเครื่องและรอนจนกระทั่งชุดใบมีดหยุดหมุน

### เครื่องเตรียมอาหารเนกประสงค์

#### ชุดใบมีด

ชุดใบมีดใช้สำหรับบดส่วนผสม เช่น ถั่ว เนื้อ หัวหอม เนยแข็ง ไข่ต้ม กระเทียม สมุนไพร ขมบั้งแห้ง ฯลฯ

ด้านคมของชุดใบมีดมีความคมมาก! ใช้ความระมัดระวังเมื่อคุณใช้งานชุดใบมีด โดยเฉพาะเมื่อคุณถอดชุดใบมีดออกจากโถ รวมถึงขณะเทวัตถุดิบออกจากโถและขณะทำความสะอาด

1 ประกอบที่ใส่เครื่องมือเข้ากับโถบรรจุอาหาร (รูปที่ 5)

2 ถอดฝาครอบป้องกันชุดใบมีดออก

3 ประกอบใบมีดเข้ากับที่ใส่เครื่องมือ (รูปที่ 6)

4 ใส่ส่วนผสมลงในโถ

โปรดดูปริมาณและระยะเวลาการปั่นที่แนะนำได้จากตารางด้านล่างนี้

#### ปริมาณและเวลาดำเนินการบด

ส่วนผสม	ปริมาณ	เวลา	ระดับความเร็ว
ผักชีฝรั่ง	100 กรัม	30 วินาที	12-16
หอมหัวใหญ่ & ไข่	500 กรัม	7 × 1 วินาที (ปั่นซ้ำวนะ)	1
เนื้อ	300 กรัม	30 วินาที	เทอร์โบ
ชีสพาร์มีซาน	300 กรัม	ประมาณ 60 วินาที	เทอร์โบ
ถั่ว	500 กรัม	ประมาณ 30 วินาที	เทอร์โบ
Dark chocolate	200 กรัม	ประมาณ 45-60 วินาที	เทอร์โบ

5 ปิดฝาโถบรรจุอาหาร (1) หมุนฝาตามทิศทางทวนเข็มนาฬิกา (2) เพื่อยึดให้เข้าที่ (คลิก) (รูปที่ 7)

6 ประกอบแท่นมอเตอร์ลงบนฝาโถ (คลิก) (รูปที่ 8)

7 ใส่ที่ตักอาหารลงในช่องใส่อาหาร

หมายเหตุ: ใช้ที่ตักอาหารเพื่อป้องกันกรลินหรือกระเด็น

8 กดปุ่มเปิด/ปิดหรือปุ่มความเร็วเทอร์โบ เพื่อเปิดเครื่อง

- ในขณะที่คุณใช้งานปุ่มเปิด/ปิด คุณสามารถปรับตั้งความเร็วได้ด้วยตัวเลือกระดับความเร็ว หากใช้ความเร็วมากขึ้นก็จะใช้เวลาในการปั่นน้อยลง
- เมื่อคุณใช้ปุ่มความเร็วเทอร์โบ เครื่องจะทำงานที่ความเร็วสูงสุด ในกรณีนี้ คุณไม่สามารถปรับความเร็วด้วยตัวเลือกระดับความเร็วได้

หมายเหตุ: หากมีส่วนผสมอาหารติดที่ผนังของโถบรรจุอาหาร ให้ปล่อยสวิทช์เพื่อปิดเครื่องและปาดส่วนผสมออกด้วยไม้พายหรือเคียวของเหลวลงไป

หมายเหตุ: ปล่อยให้เครื่องเย็นลงทุกครั้งหลังจากที่บดสับเนื้อด้วยชุดใบมีด

9 หลังจากขั้นตอนการทำความสะดวก ให้ปล่อยปุ่มเปิด/ปิด หรือปุ่มความเร็วเทอร์โบเพื่อปิดเครื่องและรอนจนกระทั่งชุดใบมีดหยุดหมุน

10 ให้กดฝาเพื่อปล่อยปุ่มบนโถบรรจุอาหาร (1) จากนั้นหมุนฝาในทิศทางตามเข็มนาฬิกาเพื่อถอด (2) (รูปที่ 9)

#### ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- เครื่องจะหันอย่างรวดเร็วมาก ถ้าคุณใช้ปุ่มความเร็วเทอร์โบ ให้ใช้เป็นช่วงสั้นๆ เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารละเอียดจนเกินไป
- เมื่อคุณต้องการหันชีสหรือชีสโกแลต (ชนิดแข็ง) ห้ามปั่นชีสหรือชีสโกแลตนานเกินไป มิฉะนั้นส่วนผสมเหล่านี้จะร้อนจนละลายจับเป็นก้อน
- ห้ามใช้ชุดใบมีดในการหันส่วนผสมที่แข็งมาก เช่น เลติคกาเฟ้ ชีสนัมเทค และก้อนน้ำแข็ง เนื่องจากจะทำให้ชุดใบมีดสูญเสียความคม

#### แผ่นใบมีดแบบผสม

แผ่นใบมีดแบบผสมใช้สำหรับกรันและขูดผัก เช่น แดงกวา แครอท มะเขือเทศ ต้นหอมและหัวหอมและเครื่องปรุงประเภทชีส ด้านหนึ่งใช้สำหรับกรันและอีกด้านหนึ่งใช้สำหรับการขูด คุณสามารถสลับไปมาระหว่างการหันและการขูดได้โดยการหมุนแผ่นใบมีด

ห้ามใช้แผ่นใบมีดแบบผสมเพื่อบดของแข็งเช่นก้อนน้ำแข็ง

## 58 ภาษาไทย

เนื่องจากด้านคมของแผ่นใบมีดแบบผสมมีความคมมาก ห้ามสัมผัสบริเวณดังกล่าวเป็นอันขาด

- 1 ประกอบที่ใส่เครื่องมือเข้ากับโถบรรจุอาหาร (รูปที่ 5)
- 2 วางแผ่นใบมีดแบบผสมบนที่ใส่เครื่องมือโดยให้ใบมีดด้านที่หันหรือขอยหงายขึ้น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับผลลัพธ์ที่คุณต้องการ (รูปที่ 10)
- 3 ปิดฝาโถบรรจุอาหาร (1) หมุนฝาตามทิศทางทวนเข็มนาฬิกา (2) เพื่อยึดให้เข้าที่ (คลิก) (รูปที่ 7)
- 4 ใส่ส่วนผสมลงในช่องใส่อาหาร
  - ตัดส่วนผสมให้มีขนาดพอเหมาะกับท่อใส่
  - ใส่อาหารลง ไปอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้ได้ผลดีที่สุด
  - เมื่อคุณต้อนส่วนผสมปริมาณมาก ให้ปั่นครั้งละน้อยๆ แล้วเทส่วนผสมที่ปั่นเสร็จแล้วออกในแต่ละครั้ง
  - ในการช้อนเหยแข็ง เช่น พาร์มีซาน, เกาด้าหรืออเมตเตมาเลออร์ เนยแข็งควรมีอุณหภูมิที่แช่เย็น
- 5 ประกอบแท่นมอเตอร์ลงบนฝาโถ (คลิก) (รูปที่ 8)
- 6 กดปุ่มเปิด/ปิดหรือปุ่มความเร็วเทอร์โบ เพื่อเปิดเครื่อง
  - ในขณะที่คุณใช้งานปุ่มเปิด/ปิด คุณสามารถปรับตั้งความเร็วได้ด้วยตัวเลือกระดับความเร็ว หากใช้ความเร็วมากขึ้นก็จะใช้เวลาในการปั่นน้อยลง
  - เมื่อคุณใช้ปุ่มความเร็วเทอร์โบ เครื่องจะทำงานที่ความเร็วสูงสุดในกรณีนี้ คุณไม่สามารถปรับความเร็วด้วยตัวเลือกความเร็วได้
- 7 กดที่คันอาหารเบาๆ เพื่อดันส่วนผสมลงในท่อ
- 8 หลังจากขั้นตอนการทำความสะอาด ให้ปล่อยปุ่มเปิด/ปิด หรือปุ่มความเร็วเทอร์โบเพื่อปิดเครื่องและรอจนกระทั่งแผ่นใบมีดแบบผสมหยุดหมุนที่ปั่นผสม

ที่ปั่นผสมใช้สำหรับทำวิปครีม ไข่ขาว ของหวาน ฯลฯ

- 1 ประกอบที่ปั่นผสมเข้ากับชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อ (คลิก) (รูปที่ 11)
- 2 ต่อชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อกับชุดมอเตอร์ (คลิก) (รูปที่ 12)
- 3 ใส่ส่วนผสมลงในโถ

โปรดดูตามตารางสำหรับปริมาณและระยะเวลาการปั่นที่แนะนำ

### ปริมาณการปั่นผสมและเวลาดำเนินการปั่น

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

เคล็ดลับ: ในการตีไข่ขาว ควรใช้โถขนาดใหญ่เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด

เคล็ดลับ: ในการตีวิปครีม ควรใช้โถปั่นเพื่อป้องกันการกระเด็น

- 4 เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบผนังแล้วกดปุ่มเปิด/ปิด

เคล็ดลับ: เพื่อป้องกันการกระเด็น เริ่มใช้งานด้วยการตั้งค่าความเร็วระดับต่ำ และหลังจากผ่านไปประมาณ 1 นาทีจึงเร่งความเร็วให้สูงขึ้น

- 5 หลังจากนั้นประมาณ 1 นาที คุณสามารถกดปุ่มเทอร์โบเพื่อใช้ความเร็วเทอร์โบต่อ

### การทำความสะอาด (รูปที่ 13)

หันหน้าแท่นมอเตอร์ ฝาโถบรรจุอาหารหรือชุดปั่นผสมมุ่งลงในน้ำ ให้ทำความสะอาดส่วนประกอบเหล่านั้นด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด

ห้ามใช้ฝอยใย อุปกรณ์ที่มีความคม หรือของเหลวที่มีฤทธิ์รุนแรง เช่น น้ำมัน หรืออะซิโตนในการทำมาสะอาดผลิตภัณฑ์นี้เป็นอันขาด

ทำความสะอาดชุดใบมีดและแผ่นใบมีดแบบผสมด้วยความระมัดระวังอย่างยิ่ง เพราะใบมีดมีความคมมาก

- 1 ถอดปลั๊กเครื่อง
- 2 กดปุ่มปลดล็อคที่ชุดมอเตอร์เพื่อถอดอุปกรณ์เสริมที่คุณใช้งานออก

**3** ถอดชิ้นส่วนที่ถอดได้ หากมี

เคล็ดลับ: ในการทำความสะอาดด้านเครื่องปั่น ให้เทน้ำอุ่นที่ผสมน้ำยาทำความสะอาดลงในโถปั่น แล้วเสียบตามเครื่องปั่นและปล่อยให้เครื่องทำงานเป็นเวลาประมาณ 10 วินาที

**4** โปรดดูคำแนะนำเพิ่มเติมได้ที่ตารางการทำความสะอาด**การจัดเก็บ****1** วางฝาครอบป้องกันบนด้านเครื่องปั่นและชุดใบมีด**2** วางชุดใบมีดและแผ่นใบมีดแบบผสมลงบนที่ใส่เครื่องมือ แล้วเก็บอุปกรณ์เหล่านั้นในโถบรรจุอาหาร**3** ปิดฝาโถบรรจุอาหาร**สิ่งแฉล้ม**

- ห้ามทิ้งเครื่องรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรนำไปยังจุดที่รวบรวมขยะประเภทนี้สำหรับนำไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาภาวะแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 14)

**การสั่งซื้ออุปกรณ์เสริม**

หากต้องการสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมสำหรับเครื่องนี้ โปรดไปที่ร้านค้าออนไลน์ของเรา [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service) หากไม่มีร้านค้าออนไลน์ในประเทศของคุณ โปรดไปที่ตัวแทนจำหน่าย Philips หรือศูนย์บริการ Philips หากคุณไม่สามารถหาซื้ออุปกรณ์เสริมสำหรับเครื่องได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า Philips ในประเทศของคุณ โดยค้นหารายละเอียดการติดต่อได้ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก

คุณสามารถสั่งซื้อที่บดสับขนาดเล็กแบบ Direct-driven (โดยใช้หมายเลขบริการ 4203 035 83450) จากตัวแทนจำหน่ายของ Philips หรือศูนย์บริการของ Philips เพื่อใช้เป็นอุปกรณ์เสริม

ที่บดสับขนาดเล็กมีไว้สำหรับบดสับส่วนผสมที่มีปริมาณน้อย เช่น ถั่ว, เนื้อ (สูงสุด 120 กรัม เป็นเวลา 5 วินาทีที่ความเร็วสูงสุด), หัวหอม, เนยแข็ง (50 - 100 กรัม เป็นเวลา 15 วินาทีที่ความเร็วสูงสุด), ไข่ต้ม, กระเทียม, สมุนไพร, ขนมปังแห้ง, ฯลฯ

**การรับประกันและบริการ**

หากคุณต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูลหรือหากคุณมีปัญหา โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการลูกค้า อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการลูกค้า โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ

**การแก้ปัญหา**

บทนี้ได้รวบรวมปัญหาทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องซึ่งคุณอาจพบได้ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาตามข้อมูลด้านล่าง โปรดดูรายการคำถามที่พบบ่อยที่ [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

**ปัญหา****การแก้ปัญหา**

เครื่องไม่ทำงาน

อุปกรณ์นี้มีระบบป้องกันความร้อนสูง หากเครื่องปั่นมีความร้อนมากเกินไปจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ ถอดปลั๊กเครื่องออกและทิ้งไว้ประมาณ 5 นาทีเพื่อให้เครื่องเย็นลง จากนั้นเสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับตัวรับบนผนังอีกครั้ง แล้วเปิดเครื่องใหม่ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายของ Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองโดย Philips หากระบบป้องกันความร้อนสูงทำงานบ่อยผิดปกติ

มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ออกมาจากแท่นมอเตอร์  
เมื่อเริ่มใช้งานครั้งแรก

นี่คืออาการที่ผิดปกติ หากยังมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ออกจากเครื่องอีกหลังจากใช้งานสองสามครั้ง ให้ตรวจสอบปริมาณที่คุณใช้สัปดาห์และระยะเวลาที่ใช้

ตัวเครื่องมีเสียงดัง มีกลิ่นไม่พึงประสงค์  
ตัวเครื่องร้อนมากเกินไป มีควันออกมาจากตัวเครื่อง  
 ฯลฯ

หยุดใช้งานเครื่องและถอดปลั๊ก นำเครื่องไปยังศูนย์บริการลูกค้า Philips หรือร้านตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ Philips ที่ใกล้ที่สุด

## 60 ภาษาไทย

### สูตรอาหาร

#### สูตรขนมปังผลไม้

- อินทผลัม 150 กรัม
- ลูกพรุน 225 กรัม
- อัลมอนต์ 50 กรัม
- วอลนัท 50 กรัม
- ลูกเกด 100 กรัม
- แป้งข้าวไรย์ 200 กรัม
- แป้งสาลี 100 กรัม
- น้ำตาลทรายแดง 100 กรัม
- เกลือ 1
- ผงฟู 1 ช้อน
- นมเปรี้ยว 300 มล.

- 1 ใส่ส่วนผสมต่างๆ ยกเว้นนมเปรี้ยว ลงในโถบรรจุอาหารตามลำดับดังนี้: อินทผลัม, ลูกพรุน, อัลมอนต์, วอลนัท, ลูกเกด, แป้งข้าวไรย์, แป้งสาลี, น้ำตาลทรายแดง, เกลือและผงฟู
- 2 บั้ส่วนผสมต่างๆ ด้วยมืออย่างระมัดระวัง
- 3 ใส่นมเปรี้ยวลงไป
- 4 ปั้นผสมส่วนผสมต่างๆ เข้าด้วยกันที่การตั้งค่าเทอร์โบ ประมาณ 5 วินาที
- 5 ใส่แป้งที่ผสมแล้วลงในพิมพ์อบขนมทรงสี่เหลี่ยม และอบประมาณ 40 นาที ที่อุณหภูมิ 170°C

## Giới thiệu

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

## Mô tả chung (Hình 1)

- A Bộ chọn tốc độ
- B Nút bật/tắt
- C Nút tốc độ tuabin
- D Bộ phận mô-tơ
- E Nút tháo
- F Thanh máy trộn với bộ lưỡi cắt tích hợp
- G Nắp bảo vệ của thanh máy trộn
- H Cốc
- I Nắp cốc
- J Bộ phận đánh kem
- K Bộ ghép nối đánh kem
- L Nắp bảo vệ của bộ phận lưỡi cắt
- M Ống ép nguyên liệu
- N Nắp tô
- O Đ a đa năng (cắt/băm)
- P Bộ phận giữ công cụ
- Q Bộ lưỡi cắt
- R Nút mở nắp
- S Tô

## Quan trọng

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 thiết bị có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi nối thiết bị với nguồn điện.
- Không nên sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm hoặc những bộ phận khác bị hỏng.
- Nếu dây điện nguồn bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thần kinh suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiên thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Không dùng tay hoặc vật bất kỳ (ví dụ như thìa) để ấn nguyên liệu vào ống tiếp nguyên liệu trong khi thiết bị đang chạy. Chỉ sử dụng ống ép nguyên liệu cho mục đích này.
- Không chạm vào các cạnh cắt của bộ lưỡi cắt và đ a đa năng, đặc biệt khi thiết bị đang được cắm điện. Các cạnh cắt rất sắc.
- Nếu bộ lưỡi cắt bị kẹt, rút phích cắm khỏi nguồn điện trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt bộ lưỡi cắt ra.
- Hãy cẩn thận khi sử dụng hoặc vệ sinh bộ lưỡi cắt hoặc đ a đa năng. Các cạnh cắt của chúng rất sắc. Đặc biệt thận trọng khi vệ sinh chúng và khi đổ hết nguyên liệu ra khỏi tô.

**Chú ý**

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

**Điện từ trường (EMF)**

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến điện từ trường (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.

**Bảo vệ chống bị quá nóng**

Thiết bị này được trang bị chức năng bảo vệ chống bị nóng quá. Nếu bị nóng quá, thiết bị sẽ tự động tắt. **Rút phích cắm của thiết bị ra và để thiết bị nguội xuống khoảng 5 phút.** Sau đó cắm phích cắm vào ổ cắm và bật lại thiết bị. Vui lòng liên hệ với đại lý của Philips hoặc trung tâm dịch vụ ủy quyền của Philips nếu chức năng bảo vệ chống bị nóng quá được kích hoạt thường xuyên.

**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 xuống trước khi cho chúng vào tô hoặc cốc (nhiệt độ tối đa 80°C).
- 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 thiết bị**

**Máy xay sinh tố cầm tay**

Máy xay tay được dùng để:

- trộn chất lỏng, ví dụ sản phẩm sữa, nước sốt, 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 nhừ các thức ăn chín, ví dụ để làm thức ăn cho trẻ.

**1 Cho nguyên liệu vào cốc.**

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

**Khối lượng và thời gian trộn**

Nguyên liệu	Số lượng chế biến	Thời gian	Tốc độ
Trái cây & rau	100-200g	30giây	Tuabin
Thức ăn cho trẻ em, xúp & nước sốt	100-400ml	60giây	12-16
Bột làm bánh	100-500ml	60giây	12-16
Các loại đồ uống thập cẩm	100-1000ml	60giây	12-16

- 2 Gắn thanh máy trộn vào bộ phận mô-tơ (nghe tiếng 'click') (Hình 2).
- 3 Cắm dây điện vào ổ cắm.
- 4 Nhúng toàn bộ bộ phận bảo vệ lưỡi cắt trong nguyên liệu để tránh bắn tung tóe (Hình 3).
- 5 Bấm nút on/off (bật/tắt) hoặc nút tốc độ tăng cường để bật máy.
  - Khi sử dụng nút on/off (bật/tắt), bạn có thể điều chỉnh tốc độ bằng núm chọn tốc độ càng cao, thời gian chế biến được yêu cầu càng ngắn.
  - Khi sử dụng nút tốc độ tăng cường, máy sẽ hoạt động ở tốc độ tối đa. Trong trường hợp này, bạn không thể điều chỉnh tốc độ bằng nút chọn tốc độ.

Lưu ý: Tốc độ càng cao, thời gian chế biến yêu cầu càng ngắn.

- 6 Di chuyển máy lên và xuống từ từ theo hình vòng tròn để trộn nguyên liệu (Hình 4).
- 7 Sau khi chế biến xong, nhấn nút bật/tắt hoặc nút tốc độ tăng cường để tắt thiết bị. Sau đó đợi cho đến khi bộ lưỡi cắt ngừng quay.

## Máy xay đa năng

### Bộ lưỡi cắt

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

Các cạnh cắt của bộ lưỡi cắt rất sắc! Thật cẩn thận khi sử dụng bộ lưỡi cắt, đặc biệt khi tháo bộ lưỡi cắt ra khỏi tô, khi lấy hết thức ăn ra khỏi tô và khi làm sạch.

- 1 Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô (Hình 5).
- 2 Tháo nắp bảo vệ ra khỏi bộ lưỡi cắt.
- 3 Đặt bộ lưỡi cắt trên bộ phận giữ công cụ (Hình 6).
- 4 Cho nguyên liệu vào tô.

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

### Số lượng và thời gian chế biến

Nguyên liệu	Số lượng	Thời gian	Tốc độ
Ngò tây	100g	30giây	12-16
Hành và trứng	500g	7 x 1giây(xung)	1
Thịt	300g	30giây	Tuabin
Parmesan	300g	~ 60 giây	Tuabin
Lạc	500g	~ 30 giây	Tuabin
Sôcôla đen	200g	~ 45-60 giây	Tuabin

- 5 Đậy nắp vào tô (1). Xoay nắp theo ngược chiều kim đồng hồ (2) để cố định nắp (nghe tiếng 'click') (Hình 7).
- 6 Vặn chặt bộ phận mô-tơ vào nắp của tô máy cắt (nghe tiếng 'click') (Hình 8).
- 7 Đặt ống ép nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu.

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

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

- Khi sử dụng nút on/off (bật/tắt), bạn có thể điều chỉnh tốc độ bằng núm chọn tốc độ. Tốc độ càng cao, thời gian chế biến được yêu cầu càng ngắn.
- Khi sử dụng nút tốc độ tăng cường, máy sẽ hoạt động ở tốc độ tối đa. Trong trường hợp này, bạn không thể điều chỉnh tốc độ bằng nút chọn tốc độ.

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

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

**9** Sau khi chế biến xong, nhấn nút bật/tắt hoặc nút tốc độ tăng cường để tắt thiết bị. Sau đó đợi cho đến khi bộ lưới cắt ngừng quay.

**10** Nhấn nút mở nắp trên tô (1) và xoay nắp theo chiều kim đồng hồ để tháo nắp (2). (Hình 9)

### **Mẹo**

- Thiết bị cắt nguyên liệu rất nhanh. Nếu bạn sử dụng nút tốc độ tăng cường, hãy sử dụng nhanh để tránh để thức ăn bị cắt quá mịn.
- Không để thiết bị chạy quá lâu khi cắt pho mát hoặc sôcôla (cứng). Nếu không những nguyên liệu này sẽ trở nên quá nóng, bắt đầu chảy và vón cục.
- Không sử dụng bộ lưới cắt để cắt những nguyên liệu rất cứng như hạt cà phê, củ nghệ, hạt nhục đậu khấu và cục nước đá, vì như vậy có thể khiến cho bộ lưới cắt bị cùn.

### **Đ a đa năng**

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

Không chế biến nguyên liệu cứng như cục nước đá bằng đ a đa năng.

Các cạnh cắt của đ a đa năng rất sắc. Không chạm vào chúng.

**1** Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô (Hình 5).

**2** Đặt đ a đa năng vào bộ phận giữ công cụ với mặt cắt hoặc băm ngửa lên trên, tùy thuộc vào kết quả bạn muốn (Hình 10).

**3** Đẩy nắp vào tô (1). Xoay nắp theo ngược chiều kim đồng hồ (2) để cố định nắp (nghe tiếng 'click') (Hình 7).

**4** Cho nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu.

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

**5** Vặn chặt bộ phận mô-tơ vào nắp của tô máy cắt (nghe tiếng 'click') (Hình 8).

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

- Khi sử dụng nút on/off (bật/tắt), bạn có thể điều chỉnh tốc độ bằng núm chọn tốc độ. Tốc độ càng cao, thời gian chế biến được yêu cầu càng ngắn.
- Khi sử dụng nút tốc độ tăng cường, máy sẽ hoạt động ở tốc độ tối đa. Trong trường hợp này, bạn không thể điều chỉnh tốc độ bằng nút chọn tốc độ.

**7** Ấn nhẹ ống ép nguyên liệu xuống nguyên liệu trong ống tiếp nguyên liệu.

**8** Sau khi chế biến xong, nhấn nút bật/tắt hoặc nút tốc độ tăng cường để tắt thiết bị. Sau đó đợi cho đến khi đ a đa năng ngừng quay.



**Bộ phận đánh kem**

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

- 1** Nối cái đánh kem với bộ phận nối (nghe tiếng ‘click’) (Hình 11).
- 2** Nối bộ nối vào bộ phận mô-tơ (nghe tiếng ‘click’) (Hình 12).
- 3** Cho các thành phần thức ăn vào trong một cái tô.  
Xem bảng để biết số lượng và thời gian chế biến để 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

*Mẹo: Khi đánh lòng trắng trứng, sử dụng tô lớn để có được kết quả tốt nhất.*

*Mẹo: Khi đánh kem, sử dụng cốc để tránh bị bắn tung tóe.*

- 4** Cắm phích cắm vào ổ điện và bấm nút on/off (bật/tắt).

*Mẹo: Để tránh bị bắn tung tóe, bắt đầu với tốc độ thấp và tiếp tục với tốc độ cao hơn sau khoảng 1 phút.*

- 5** Sau gần 1 phút, bạn có thể bấm nút tuabin để tiếp tục ở tốc độ tuabin.

**Vệ sinh (Hình 13)**

Không nhúng bộ phận mô-tơ, nắp tô và bộ ghép nối đánh kem vào nước. Hãy lau sạch các bộ phận này bằng vải ẩm.

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

Vệ sinh bộ lưới cắt và đũa đa năng thật cẩn thận. Các cạnh cắt của chúng rất sắc.

- 1** Rút điện ra khỏi máy.
- 2** Bấm nút tháo trên bộ phận mô-tơ để tháo phụ kiện bạn đã sử dụng.
- 3** Tháo các bộ phận có thể tháo rời, nếu có.

*Mẹo: Để làm sạch nhanh thanh máy trộn, hãy rót nước ấm cùng với một chút nước rửa chén vào cốc, lắp thanh máy trộn và để thiết bị chạy trong khoảng 10 giây.*

- 4** Xem bảng làm sạch riêng để biết hướng dẫn thêm.

**Lưu trữ sữa**

- 1** Đậy nắp bảo vệ lên thanh máy trộn và bộ lưới cạo.
- 2** Đặt bộ lưới cắt và đũa đa năng trên bộ phận giữ công cụ và bảo quản chúng trong tô máy cắt.
- 3** Đặt nắp trên thanh máy cắt.

**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 14).

**Đặt mua các phụ kiện**

Để mua các phụ kiện cho thiết bị này, vui lòng ghé thăm cửa hàng trực tuyến của chúng tôi tại **www.shop.philips.com/service**. Nếu không có cửa hàng trực tuyến cho quốc gia của bạn, hãy đến đại lý Philips hoặc trung tâm dịch vụ của Philips. Nếu bạn gặp bất kỳ khó khăn nào trong việc đặt mua phụ kiện, vui lòng liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở quốc gia của bạn. Bạn sẽ tìm thấy chi tiết liên hệ trên tờ bảo hành toàn cầu.

Bạn có thể đặt mua máy cắt mini truyền động trực tiếp (theo mã số dịch vụ 4203 035 83450) từ đại lý Philips hoặc trung tâm dịch vụ của Philips để làm phụ kiện bổ sung. Máy cắt mini được dùng để cắt khối lượng nhỏ nguyên liệu như lạc, thịt (tôi đa 120g trong 5 giây ở tốc độ tối đa), hành, pho mát cứng (50 - 100g trong 15 giây ở tốc độ tối đa), trứng luộc, tỏi, gia vị, bánh mì khô, v.v.

**Bảo hành và dịch vụ**

Nếu bạn cần bảo trì, thông tin hay gặp trực trực, vui lòng vào trang web của Philips tại **www.philips.com/support** hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips tại quốc gia bạn. Bạn sẽ tìm thấy số điện thoại trong tờ bảo hành toàn cầu. Nếu không có Trung tâm Chăm sóc Khách hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

**Cách khắc phục sự cố**

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp phải với thiết bị này. Nếu bạn không thể giải quyết được vấn đề sau khi tham khảo thông tin dưới đây, vui lòng truy cập [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) để xem danh sách câu hỏi thường gặp hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng ở quốc gia bạn.

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

**Công thức nấu ăn****Công thức bánh mì hoa quả**

- 150g chà là khô
- 225g mận khô
- 50g hạnh nhân
- 50g quả óc chó
- 100g nho khô
- 200g bột lúa mạch
- 100g bột lúa mì

- 100g đường đỏ
- 1 chút muối
- 1 chút bột nở
- 300ml nước sữa

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

## 簡介

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

## 一般說明 (圖 1)

- A 選速器
- B 開/關按鈕
- C 渦輪速度按鈕
- D 馬達座
- E 配件釋放鈕
- F 配備整合式刀片座的攪拌器
- G 攪拌器保護蓋
- H 容器
- I 容器蓋
- J 打蛋器
- K 打蛋器組合座
- L 刀片座保護蓋
- M 進料棒
- N 攪拌槽的蓋子
- O 兩用切盤 (切片/切絲)
- P 器具放置架
- Q 刀片座
- R 開蓋按鈕
- S 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。
- 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。
- 請勿讓孩童使用本產品或將本產品當成玩具。
- 食物調理機在運轉時，請勿使用手指或物體 (如抹刀) 將食材推入進料管。僅可使用進料棒進行此操作。
- 請勿碰刀片座與兩用切盤的刀鋒，尤其裝置接通電源時切勿觸碰。刀鋒相當鋒利。
- 如果刀組卡住，請先拔掉插頭，再將卡住刀片的食材取出。
- 取用或清洗刀片座與兩用切盤時請格外小心。刀片非常銳利。當您清洗或清空攪拌槽時，請格外小心。

### 警告

- 產品使用完畢後、更換配件或拿取使用中會動的零件時，請務必先將插頭拔除。
- 本產品僅供家用。
- 請勿超過表格中註明的食材用量與處理時間。
- 請勿超過攪拌槽所標示的最高容量刻度。

- 請勿連續處理多批食材。請先讓本產品降溫五分鐘，然後再繼續處理其他食材。
- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保修即會失效。
- 攪拌槽不適用於微波爐。

### 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。

### 過熱保護

本產品具備過熱保護功能。過熱時裝置會自動關閉。請將電源切斷並等待 5 分鐘冷卻，之後再將插頭插回電源插座中，重新開啟產品電源。若過熱保護裝置啟動過於頻繁，請洽飛利浦經銷商，或飛利浦授權之服務中心。

## 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 先讓熱食材冷卻，再放入攪拌槽或容器 (最高溫度 80° C)。
- 2 在進行處理之前，請先將大部份的食材切成約 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。

請參閱下列表格所提供的建議食材用量與處理時間。

### 攪拌食材用量與準備時間

食材	攪拌食材用量	時間	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	12-16
糊狀食材	100 至 500 毫升	60 秒	12-16
奶昔與調酒	100 至 1000 毫升	60 秒	12-16

- 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 請將刀片防護完全浸入食材中以避免飛濺。(圖 3)

- 5 按下開/關按鈕或渦輪速度按鈕以啟動產品電源。

- 當您使用開/關按鈕時，可以利用選速器以調整速度。速度愈快，所需處理時間愈短。
- 當您使用渦輪速按鈕時，本產品會以最高速度運轉。此時您無法使用選速器調整速度。

## 70 繁體中文

注意：速度愈快，所需的處理時間也愈短。

**6** 將本產品慢慢地往上、往下或旋轉移動，以攪拌食材。(圖 4)

**7** 食材處理完後，請放開開/關按鈕或渦輪速度按鈕，將產品關閉，並等待刀組停止旋轉。

### 食物調理機

#### 刀片座

刀片座的用途為切碎食材，例如堅果、肉類、洋蔥、硬起司、水煮蛋、大蒜、藥草、乾麵包等等。

刀片非常銳利！取用刀片座時，尤其當您從攪拌槽中取出刀片座、清空攪拌槽或進行清洗時，請格外小心。

**1** 將器具放置架置於攪拌槽中。(圖 5)

**2** 取下刀片座上的保護蓋。

**3** 將刀片座放在器具放置架上。(圖 6)

**4** 將食材放入攪拌槽中。

請參閱下列表格所提供的建議食材用量與處理時間。

#### 切碎食材用量與處理時間

食材	數量	時間	速度
荷蘭芹	100 公克	30 秒	12-16
洋蔥與雞蛋	500 公克	7 x 1 秒(瞬間)	1
肉	300 公克	30 秒	最大火
巴馬乾酪	300 公克	~ 60 秒	最大火
堅果	500 公克	~ 30 秒	最大火
黑巧克力	200 公克	~ 45-60 秒	最大火

**5** 蓋上攪拌槽的蓋子 (1)。逆時鐘 (2) 旋轉蓋子加以固定(會聽見「喀達」一聲)。(圖 7)

**6** 將馬達座卡入攪拌槽的蓋子(會聽見「喀嗒」一聲)。(圖 8)

**7** 將進料棒放進進料管。

注意：進料棒可避免食材濺灑。

**8** 按下開/關按鈕或渦輪速度按鈕以啟動產品電源。

- 當您使用開/關按鈕時，可以利用選速器以調整速度。速度愈快，所需處理時間愈短。
- 當您使用渦輪速度按鈕時，本產品會以最高速度運轉。此時您無法使用選速器調整速度。

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

注意：用刀片座切碎肉類後，請務必讓產品降溫。

**9** 食材處理完後，請放開開/關按鈕或渦輪速度按鈕，將產品關閉，並等待刀組停止旋轉。

**10** 按下攪拌槽的開蓋按鈕 (1)，再以順時鐘方向將蓋子轉下 (2)。(圖 9)

**提示**

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

**兩用切盤**

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

請勿使用兩用切盤處理堅硬食材，如冰塊。

兩用切盤的刀片相當銳利。請勿碰觸！

- 1** 將器具放置架置於攪拌槽中。(圖 5)
- 2** 將兩用切盤置於器具放置架上，並視您的需要，將切片或切絲用的那一面朝上。(圖 10)
- 3** 蓋上攪拌槽的蓋子(1)。逆時鐘(2)旋轉蓋子加以固定(會聽見「喀達」一聲)。(圖 7)
- 4** 將食材放入進料管。
  - 請先將大部份的食材切成小塊，以方便放入進料管。
  - 均勻地填滿進料管，可達到最佳調理效果。
  - 當您要處理大量食材時，請少量分批處理，每批處理完後請清空攪拌槽。
  - 要將起司(如巴馬乾酪、高達起司或瑞士乾酪)切絲時，起司應在冷藏溫度。
- 5** 將馬達座卡入攪拌槽的蓋子(會聽見「喀噠」一聲)。(圖 8)
- 6** 按下開/關按鈕或渦輪速度按鈕以啟動產品電源。
  - 當您使用開/關按鈕時，可以利用選速器以調整速度。速度愈快，所需處理時間愈短。
  - 當您使用渦輪速按鈕時，本產品會以最高速度運轉。此時您無法使用選速器調整速度。
- 7** 用進料棒輕輕按壓進料管中的食材。
- 8** 食材處理完後，請放開開/關按鈕或渦輪速度按鈕，將產品關閉，並等待兩用切盤停止旋轉。

**打蛋器**

打蛋器用途為打奶油、打蛋白、做甜點等等。

- 1** 將打蛋器連接至組合座(會聽見「喀噠」一聲)。(圖 11)
  - 2** 將組合座連接至馬達座(會聽見「喀噠」一聲)。(圖 12)
  - 3** 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

提示：打蛋白時，請使用大型攪拌槽以獲得最佳效果。

提示：打奶油時，請使用容器以避免飛濺。

**4** 將插頭插入牆壁的插座，然後按下開/關 (On/Off) 按鈕。

提示：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。

**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。

### 清潔 (圖 13)

請勿將馬達座、攪拌槽的蓋子與打蛋器組合座浸入水中。僅用濕布清潔這些零件。

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

清潔刀片座及兩用切盤時請格外小心。刀片非常銳利。

**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** 取下可拆卸的零件 (如果有)。

提示：若要快速清洗攪拌器，請在容器中倒入些許溫水與清潔劑，放入攪拌器並讓產品運作約 10 秒鐘。

**4** 請另行參閱清潔表格以取得更進一步的指示。

### 收納

**1** 蓋上攪拌器和刀片座的保護蓋。

**2** 將刀片座及兩用切盤放在器具放置架上，並收納在攪拌槽中。

**3** 蓋上攪拌槽的蓋子。

### 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 14)

### 訂購配件

如需購買本產品的配件，請造訪我們的線上商店：[www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service)。若您所在國家沒有線上商店，請聯絡您的飛利浦經銷商或飛利浦服務中心。如果無法取得產品的配件，請聯絡您所在國家的飛利浦客戶服務中心。如需詳細聯絡資料，請參閱全球保證書。

您可以透過飛利浦經銷商或服務中心訂購直接傳動迷你刨碎器 (服務代碼型號為 4203 035 83450) 作為額外配件。

刨碎器用途為刨碎少量的食材，例如堅果、肉類 (以最高速度每 5 秒最多 120 公克)、洋蔥、硬起司 (以最高速度每 15 秒最多 50 - 100 公克)、水煮蛋、大蒜、香料、乾麵包等。

### 保固與服務

若您需要相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站：[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)，或聯絡當地的飛利浦客戶服務中心，您可以在全球保證書上找到聯絡電話。若您當地沒有客戶服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

### 故障排除

本章概述您使用本產品時最常遇到的問題。如果您無法利用以下資訊解決您遇到的問題，請造訪 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)，或聯絡您所在國家/地區的飛利浦客戶服務中心。



## 問題

## 解決方法

本產品無法運作。

本產品具備過熱保護功能。過熱時裝置會自動關閉。請將電源切斷並等待 5 分鐘冷卻，之後再將插頭插回電源插座中，重新開啟產品電源。若過熱保護裝置啟動過於頻繁，請洽飛利浦經銷商，或飛利浦授權之服務中心。

在前幾次使用時，馬達座將會散發出異味。

這是正常現象。如果果菜機在幾分鐘後仍舊持續發出這種味道，請檢查處理的食材量及處理時間。

果菜機發出很大的噪音、發出難聞的味道、燙得無法碰觸、冒煙等。

請停止使用本產品並拔除插頭。接著將產品送往最近的飛利浦服務中心或經銷商尋求協助。

## 食譜

## 水果麵包食譜

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

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

## 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](http://www.philips.com/welcome) 上注册您的产品。

## 基本说明 (图 1)

- A 调速按钮
- B 开/关按钮
- C 高速按钮
- D 马达组件
- E 释放按钮
- F 带集成式刀片组件的搅拌棒
- G 搅拌棒保护盖
- H 搅拌杯
- I 杯盖
- J 打蛋器
- K 打蛋器耦合装置
- L 刀片组件保护盖
- M 推杆
- N 加工杯盖
- O 组合刀盘（切片盘/切碎盘）
- P 工具架
- Q 刀片组件
- R 锅盖打开键
- S 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。

- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 产品运转时，请勿用手指或物体（如刮铲）将物料推下加料管。此情况下只能使用推杆。
- 切勿接触刀片组件的刀刃以及组合刀盘，尤其是在产品接通电源时。其刀刃非常锋利。
- 如果刀片组件被卡住，请先拔下电源插头，然后清除堵塞刀片组件的原料。
- 在处理或清洁刀片组件和组合刀盘时一定要非常小心。它们的边缘非常锋利。尤其是在清洁刀片或清空加工杯时，更要特别细心。

### 注意

- 在使用本产品之后更换附件，或在使用过程中接触活动部件之前，请务必拔下产品的电源插头。
- 本产品仅限于家用。
- 不要超出表中所示的份量和加工时间。
- 不要超出加工杯上所标注的最大刻度。
- 请勿连续加工 1 批以上的物料。须待产品冷却 5 分钟，才能继续进行加工。
- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 该加工杯不适合在微波炉中使用。

### 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。

### 过热保护

本产品具有过热保护装置。如果产品过热，它将自动关闭电源。**请拔掉产品插头，让其冷却 5 分钟。**然后将电源插头重新插回插座，并再次打开产品电源。如果过热保护装置启用过于频繁，请联系飞利浦经销商或经授权的飞利浦服务中心。

## 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 须待热原料冷却后（最高温度 80 摄氏度），方可将它们放入加工杯或搅拌杯。
- 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 将物料放入搅拌杯中。

有关建议的份量和加工时间，请参见下列表格。

#### 搅拌量与搅拌时间

原料	搅拌量	时间	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	12-16
面糊	100-500 毫升	60 秒	12-16
鸡尾酒和混合饮料	100-1000 毫升	60 秒	12-16

**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** 为了防止飞溅，请将刀片罩完全浸入原料中。(图 3)

**5** 按下开关按钮或高速按钮启动产品。

- 使用开关按钮时，可以通过速度选择器调节速度。速度越高，需要的加工时间越短。
- 在使用高速按钮时，产品将以最高速度运转。在这种情况下，您将无法使用调速旋钮调整速度。

注意：速度越高，需要的加工时间越短。

**6** 缓慢地上下来回晃动本产品，混合所有原料。(图 4)

**7** 加工后，释放开/关按钮或高速按钮关闭产品，并等待刀片组件停止旋转。

## 食品加工机

### 刀片组件

刀片组件适用于粉碎坚果、肉、洋葱、干酪、熟鸡蛋、蒜、香草、面包干等物料。

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

**1** 将工具架装入加工杯中。(图 5)

**2** 从刀片组件上取下保护盖。

**3** 把刀片组件放入工具架中。(图 6)

**4** 将物料倒入加工杯中。

有关建议的份量和加工时间，请参见下列表格。

### 切碎量与加工时间

原料	份量	时间	速度
欧芹	100 克	30 秒	12-16
洋葱和鸡蛋	500 克	7 x 1 秒 (暂动)	1
肉	300 克	30 秒	最大火
帕尔马干酪	300 克	约 60 秒	最大火
坚果	500 克	约 30 秒	最大火
黑巧克力	200 克	约 45-60 秒	最大火

**5** 盖上加工杯盖 (1)。逆时针旋转杯盖 (2) 将其固定 (“咔哒”一声)。(图 7)

**6** 将马达装置固定在加工杯盖上 (可听到 “咔哒” 声)。(图 8)

**7** 将推杆放入加料管中。

注意：推杆可防止溢出。

**8** 按下开关按钮或高速按钮启动产品。

- 使用开关按钮时，可以通过速度选择器调节速度。速度越高，需要的加工时间越短。

- 在使用高速按钮时，产品将以最高速度运转。在这种情况下，您将无法使用调速旋钮调整速度。

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

注意：使用刀片组件切碎生肉后，请务必让产品冷却。

**9** 加工后，释放开/关按钮或高速按钮关闭产品，并等待刀片组件停止旋转。

**10** 按加工杯上的开盖按钮 (1)，然后顺时针旋转杯盖以将其取下 (2)。(图 9)

### 提示

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

### 组合刀盘

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

切勿用组合刀盘加工冰块等坚硬的物料。

组合刀盘的刀刃非常锋利。请勿触碰刀刃。

**1** 将工具架装入加工杯中。(图 5)

**2** 将组合刀盘放在工具架上，使切片或切碎面朝上，具体取决于所需效果。(图 10)

**3** 盖上加工杯盖 (1)。逆时针旋转杯盖 (2) 将其固定（“咔哒”一声）。(图 7)

**4** 将物料放入加料管中。

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

**5** 将马达装置固定在加工杯盖上（可听到“咔哒”声）。(图 8)

- 6** 按下开关按钮或高速按钮启动产品。
- 使用开关按钮时，可以通过速度选择器调节速度。速度越高，需要的加工时间越短。
  - 在使用高速按钮时，产品将以最高速度运转。在这种情况下，您将无法使用调速旋钮调整速度。
- 7** 轻轻地用推杆将物料压入加料管。
- 8** 加工后，释放开/关按钮或高速按钮关闭产品，并等待组合刀盘停止旋转。

## 打蛋器

打蛋器适用于搅打奶油、鸡蛋清、饭后甜点等。

- 1** 将打蛋器连接到耦合装置（可听到“咔哒”一声）。(图 11)
- 2** 将耦合装置连接到马达上（可听到“咔哒”一声）。(图 12)
- 3** 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

提示：打蛋清时，使用大碗效果更佳。

提示：打蛋黄时，使用大口杯以免溅出。

- 4** 将电源插头插入插座并按开/关按钮。

提示：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。

- 5** 大约 1 分钟后，您可以按强力按钮继续高速操作。

### 清洁 (图 13)

切勿将马达装置、加工杯盖和打蛋器耦合装置浸入水中。请使用湿布清洁这些部件。

不要使用钢丝球、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁产品。

清洁刀片组件和组合刀盘时应非常小心。它们的刀刃非常锋利。

- 1** 拔掉产品插头。
- 2** 按马达装置上的释放钮可卸去您使用的附件。

### 3 拆下可拆卸部件（如果有）。

提示：要想快速清洁搅拌棒，请将放有少许清洁液的温水倒入大口中，插入搅拌杯并让产品运转大约 10 秒钟。

### 4 请参见单独的清洗表格，获得详细说明。

## 存储

### 1 将保护罩装回搅拌棒和刀片组件上。

### 2 将刀片组件和组合刀盘放在工具架上，并将它们存放在加工杯中。

### 3 用盖子盖上加工杯。

## 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 14）

## 订购附件

要购买本产品的附件，请访问我们的在线商城：[www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service)。如果您所在国家/地区没有在线商城，请联系您的飞利浦经销商或飞利浦服务中心。如果您在购买产品的附件时遇到困难，请联系您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心。可在全球保修卡中找到其详细联系信息。

您可以从飞利浦经销商或飞利浦服务中心订购直接传动式迷你切碎器（服务码为 4203 035 83450），将其用作额外附件。迷你切碎器用于切碎少量的原料，例如坚果、肉（最多 120 克以最高速度运行 5 秒）、洋葱、硬奶酪（50 - 100 克以最高速度运行 15 秒）、熟鸡蛋、蒜、香草、面包干等。

## 保修与服务

如果您需要服务或信息，或者有任何疑问，请访问飞利浦网站：[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)。您也可与您所在国家/地区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）。如果您所在的国家/地区没有飞利浦客户服务中心，请与当地的飞利浦经销商联系。

## 故障种类和处理方法

本章归纳了使用本产品时最常见的一些问题。如果您无法根据以下信息解决问题，请访问 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) 查阅常见问题列表，或联系您所在国家/地区的客户服务中心。



## 问题

## 解决方法

产品不能工作。

本产品具有过热保护装置。如果产品过热，它将自动关闭电源。拔掉产品插头，让其冷却 5 分钟。然后将电源插头重新插回插座，并再次打开产品电源。如果过热保护装置启用过于频繁，请联系飞利浦经销商或经授权的飞利浦服务中心。

最开始几次使用设备时，马达组件发出难闻的气味。

这并非异常现象。如果多次使用后，产品仍会发出此气味，则检查其加工量和加工时间。

榨汁机噪音很大，发出难闻的气味，烫得不能摸，冒烟等等。

请停止使用产品并拔下电源。前往最近的飞利浦服务中心或经销商处寻求帮助。

## 食谱

## 水果面包制作说明

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

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

# PHILIPS

产品 : 飞利浦手持式搅拌机  
型号 : **HR1619**  
额定电压 : **220V~**  
额定频率 : **50Hz**  
额定输入功率 : **650W**  
生产日期 : 请见产品本体  
产地 : 中国



飞利浦电子香港有限公司  
香港新界沙田香港科学园科技道东五号

经销单位: 飞利浦 (中国) 投资有限公司  
上海市天目西路218号1602-1605  
全国顾客服务热线: 4008 800 008

本产品根据国标**GB4706.1-2005**,  
**GB4706.30-2008**造

خرد کن کوچک برای خرد کردن مقادیر کوچک مانند آجیل، گوشت (حداکثر ۱۲۰ گرم برای ۵ ثانیه در حداکثر سرعت)، پیاز، پنیر سفت (۱۰۰-۵۰ گرم برای ۱۵ ثانیه در حداکثر سرعت)، تخم مرغ آب پز، سیر، سبزیجات معطر، نان خشک و غیره طراحی شده است.

### ضمانت و سرویس

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

### عیب یابی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می شوید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر نتوانستید با اطلاعات زیر مشکل را حل کنید برای مشاهده لیست سؤالات معمول به [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) مراجعه کنید یا با مرکز مراقبت از مشتری در کشور خود تماس بگیرید.

### راه حل

### مشکل

دستگاه کار نمی کند. این دستگاه مجهز به واحد حفاظت در مقابل حرارت بیش از حد می باشد. اگر دستگاه بیش از حد داغ شود، بطور اتوماتیک خاموش خواهد شد. دستگاه را از برق جدا کنید و اجازه دهید برای 5 دقیقه خنک شود. سپس دوشاخه برق را دوباره در پریز وارد کرده و دستگاه را مجدداً روشن کنید. لطفاً در صورتی که کلید حفاظت حرارتی بطور مدام فعال می شود با فروشنده لوازم Philips با مرکز خدمات مجاز Philips تماس بگیرید.

این کار غیر معمول نیست. اگر بعد از چند بار استفاده دستگاه باز هم این بو را تولید کرد، مقادیر موادی که آب آنها را می گیرید و زمان کار با دستگاه را بررسی کنید.

واحد موتور در دفعات اولیه استفاده از دستگاه بوی ناخوشایندی را ساطع می کند.

دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز خارج کنید. برای دریافت کمک به نزدیکترین مرکز خدمات یا فروشگاه Philips مراجعه کنید.

دستگاه سرو صدای زیادی را تولید می کند، بوی ناخوشایندی ساطع می کند، بیش از حد داغ می شود و دود می کند و ...

### دستورالعمل پخت مواد

#### دستور پخت نان میوه ای

- ۱۵۰ گرم خرما
- ۲۲۵ گرم آلو
- ۵۰ گرم بادام
- ۵۰ گرم گردو
- ۱۰۰ گرم کنشمش
- ۲۰۰ گرم آرد چاودار کامل
- ۱۰۰ گرم آرد گندم
- ۱۰۰ گرم شکر قهوه ای
- مقدار کمی نمک
- ۱ کیسه بیکنگ پودر
- ۳۰۰ میلی لیتر دوغ بدون چربی

۱ مواد، بجز دوغ را به ترتیب زیر در کاسه قرار دهید: خرما، آلو، بادام، گردو، کنشمش، آرد چاودار، آرد گندم، شکر قهوه ای، نمک و بیکنگ پودر.

۲ با دقت مواد را با دستان خود صاف کنید.

۳ با تر میلهک را اضافه کنید.

۴ مواد را با سرعت توریو به میزان ۵ ثانیه مخلوط کنید.

۵ خمیر را در قالب مستطیلی قرار داده و آن را بمدت ۴۰ دقیقه در درجه حرارت ۱۷۰ درجه سانتی گراد بپزید.

۳ 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 زدن	زمان
خامه	۲۵۰ میلی لیتر	۷۰-۹۰ ثانیه
سفیده تخم مرغ	۴ عدد تخم مرغ	۱۲۰ ثانیه

نکته: هنگام هم زدن سفیده تخم مرغ برای کسب بهترین نتیجه از یک کاسه بزرگ استفاده کنید.

نکته: هنگام زدن خامه از پیاله برای جلوگیری از پاشیده شده استفاده کنید.

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

نکته: برای جلوگیری از پاشیده شدن، با سرعت پایین شروع کنید و حدودا بعد از یک دقیقه با سرعت بالا کار را دنبال کنید.

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

**تمیز کردن (شکل ۱۳)**

واحد موتور، در کاسه، و واحد کوپلینگ پره ای را در آب فرو نبرید. این قطعات را فقط با یک تکه پارچه نمدار تمیز کنید.

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

تیغه ها و دیسک ترکیبی را با دقت تمیز کنید. لبه های برش بسیار تیز می باشند!

۱ برق دستگاه را قطع کنید.

۲ دکمه های آزاد سازی در واحد موتور را برای باز کردن میله هم زن فشار دهید.

۳ در صورت امکان قطعات را جدا کنید.

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

۴ به جدول تمیز کردن برای دستورات عملهای بیشتر مراجعه کنید.

**نگهداری**

۱ روکشهای حفاظتی را روی میله همزن و واحد تیغه قرار دهید.

۲ واحد تیغه و دیسک ترکیبی را روی نگهدارنده ابزار قرار دهید و آنها را در کاسه نخیره کنید.

۳ در را روی کاسه بگذارید.

**محیط زیست**

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در مرحله های تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۱۴).

**سفارشی دانن لوازم**

برای خرید لوازم جانبی این دستگاه، به فروشگاه آنلاین ما به نشانی [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service) مراجعه کنید. اگر خرید آنلاین در کشور شما موجود نباشد به فروشگاه Philips یا مرکز خدمات Philips مراجعه کنید. اگر در تهیه ابزارها یا لوازم تعویضی دستگاهتان دچار مشکل می باشید، لطفاً با مرکز خدمات مصرف کنندگان Philips در کشور خود تماس بگیرید (شماره تلفن این مرکز را در برگه ضمانت جهانی خواهید یافت). اطلاعات این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد. می توانید خرید کن کوچک مستقل را به فروشگاه Philips سفارش دهید (با شماره کد سرویس 4203 035 83450) یا آن را به صورت یک وسیله اضافه در مرکز خدمات Philips سفارش دهید.

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

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

۹ پس از آماده کردن، دکمه روشن/خاموش یا دکمه سرعت توربو را برای خاموش کردن دستگاه رها کنید. سپس صبر کنید تا واحد گردش واحد تیغه متوقف شود.

۱۰ دکمه آزاد کردن در که روی کاسه قرار گرفته است را فشار دهید (۱) و سپس در را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا باز شود (۲) (شکل ۹).

### نکات

- دستگاه خیلی سریع مواد را خرد می کند. اگر از دکمه سرعت توربو استفاده کنید، از آن برای مدت کوتاه استفاده کنید تا مواد غذایی خیلی خرد نشوند.
- هنگام خرد کردن پنیر (سفت) یا شکلات اجازه ندهید تا دستگاه بیش از حد کار کند. در غیر این صورت مواد بیش از حد داغ خواهند شد و شروع به آب شدن و قلمبه شدن می شوند.
- از تیغه غذا ساز برای خرد کردن مواد سخت مانند دانه های قهوه، جوز هندی، زردچوبه و قطعات یخ استفاده نکنید چون این کار ممکن است تیغه را کند نماید.

### دیسک ترکیبی

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

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

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

۱ نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار دهید (شکل ۵).

۲ دیسک ترکیبی را بر اساس کاری که می خواهید انجام دهید به صورتی که سمت رنده یا برش رو به بالا باشد روی گیره ابزار قرار دهید (شکل ۱۰).

۳ در را در کاسه قرار دهید (۱). ۲ در را برای نصب در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید ("کلیک") (شکل ۷).

۴ مواد را در لوله تغذیه دستگاه قرار دهید.

- مواد غذایی بزرگ را از قبل به قطعات کوچک برش داده تا بتوانید آنها را در لوله تغذیه جا بزنید.
- لوله تغذیه را برای بدست آوردن بهترین نتیجه بطور یکسان پر کنید.
- هنگامی که باید مقدار زیادی از مواد را عمل یابورید، آنها را در دسته های کوچک عمل آورده و کاسه را برای دسته بعدی تخلیه کنید.
- برای خرد کردن پنیر، مانند پنیر گودای تازه یا نیمه آماده یا پنیر آمنتال، دمای پنیر باید با در حد دمای یخچال باشد.

۵ واحد موتور را روی کاسه خرد کردن محکم کنید ("کلیک") (شکل ۸).

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

- هنگامی که از دکمه روشن/خاموش استفاده می کنید، می توانید سرعت را با انتخابگر سرعت تنظیم کنید. هر چه سرعت بالاتر باشد، زمان آماده سازی مورد نیاز کوتاهتر خواهد بود.
- هنگامی که از سرعت توربو استفاده می کنید، دستگاه با حداکثر سرعت کار خواهد کرد. در این حالت، نمی توانید سرعت را با انتخابگر سرعت تنظیم کنید.

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

۸ پس از آماده کردن، دکمه روشن/خاموش یا دکمه سرعت توربو را برای خاموش کردن دستگاه رها کنید. سپس صبر کنید تا گردش دیسک ترکیبی متوقف شود.

### هم زن پره ای

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

۱ هم زن پره ای را به واحد کوپلینگ وصل کنید ("کلیک") (شکل ۱۱).

۲ قطعه کوپلینگ را به واحد موتور وصل کنید ("کلیک") (شکل ۱۲).

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

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

- هنگامی که از دکمه روشن/خاموش استفاده می کنید، می توانید سرعت را با انتخابگر سرعت تنظیم کنید. هر چه سرعت بالاتر باشد، زمان آماده سازی مورد نیاز کوتاهتر خواهد بود.

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

توجه: هر چه سرعت بالاتر باشد، زمان آماده سازی مورد نیاز کوتاهتر خواهد بود.

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).

۷ پس از آماده کردن، دکمه روشن/خاموش یا دکمه سرعت توربو را برای خاموش کردن دستگاه رها کنید. سپس صبر کنید تا واحد گردش واحد تیغه متوقف شود.

### غذا ساز

#### واحد تیغه

واحد تیغه برای خرد کردن موادی مانند آجیل، گوشت، پیاز، پنیر سفت، تخم مرغ آب پز، سیر، سبزیجات و نان خشک و غیره طراحی شده است.

لبه های پرش تیغه بسیار تیز می باشند. هنگامی که با تیغه ها کار می کنید خصوصاً هنگام درآوردن آنان از کاسه خرد کردن، هنگام خالی کردن کاسه و درحین تمیز کردن دقت بسیار بعمل آورید.

۱ نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار دهید (شکل ۵).

۲ روکش حفاظتی را از واحد تیغه جدا کنید.

۳ واحد تیغه را روی نگهدارنده ابزار قرار دهید (شکل ۶).

۴ مواد را در کاسه بریزید.

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

#### مقادیر هم زین و زمانهای آماده سازی

مواد	مقدار	زمان	سرعت
جعفری	۱۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	۱۶-۱۲
پیاز و تخم مرغ	۵۰۰ گرم	۱ × ۷ ثانیه (پالس)	۱
گوشت قرمز	۳۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	توربو
پارمیژان	۳۰۰ گرم	۶۰ ~ ثانیه	توربو
آجیل	۵۰۰ گرم	۳۰ ~ ثانیه	توربو
شکلات تیره	۲۰۰ گرم	۶۰-۴۵ ~ ثانیه	توربو

۵ در را در کاسه قرار دهید (۱). ۲ در را برای نصب در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید ("کلیک") (شکل ۷).

۶ واحد موتور را روی کاسه خرد کردن محکم کنید ("کلیک") (شکل ۸).

۷ فشار دهنده را در لوله تغذیه دستگاه قرار دهید.

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

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

- هنگامی که از دکمه روشن/خاموش استفاده می کنید، می توانید سرعت را با انتخابگر سرعت تنظیم کنید. هر چه سرعت بالاتر باشد، زمان آماده سازی مورد نیاز کوتاهتر خواهد بود.

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

- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.
- از مقادیر و زمانهای آماده سازی تعیین شده در جدول فراتر نروید.
- از حداکثر مقدار تعیین شده روی کاسه فراتر نروید.
- بدون وقفه هرگز بیش از یک دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید دستگاه به مدت پنج دقیقه خنک شود.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- کاسه برای استفاده در میکروفر مناسب نمی باشد.

### میدانهای الکترو مغناطیسی (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.

### حفاظت در برابر داغ شدن بیش از حد

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

### 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 بدون کاسه یا پیاله اجازه دهید تا مواد داغ خنک شوند (حداکثر حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد).
- ۲ قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ۲ سانتی متر خرد کنید.
- ۳ دستگاه را قبل از وصل کردن دوشاخه به 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 سوسیس، 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.

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

#### مقادیر هم زدن و زمانهای آماده سازی

مواد	مقادیر هم زدن	زمان	سرعت
میوه و سبزیجات	۲۰۰ - ۱۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	توربو
غذای کودک، انواع سوپ و سوسیس	۱۰۰ - ۳۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۱۶-۱۲
خمیرها	۱۰۰ - ۵۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۱۶-۱۲
انواع میلک شیک و نوشیدنیهای مخلوط	۱۰۰ - ۱۰۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۱۶-۱۲

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

- ۳ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

بخاطر این خرید به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوشی آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) ثبت کنید.

### شرح کلی (شکل ۱)

A	انتخابگر سرعت
B	دکمه روشن/خاموش
C	دکمه سرعت توربو
D	واحد موتور
E	دکمه های آزاد کردن
F	میله همزن یا تیغه یکپارچه
G	روکش حفاظت کننده میله هم زن
H	کاسه
I	در پیاله
J	هم زن پره ای
K	واحد کوپلینگ همزن پره ای
L	قاب حفاظتی واحد تیغه
M	فشار دهنده
N	در کاسه
O	دیسک ترکیبی (برش زدن/ریز کردن)
P	نگهدارنده ابزار
Q	واحد تیغه
R	دکمه آزاد کردن در
S	کاسه

### 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 محافظه 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 باشد، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان هم می شود) بوده یا عقب ماندگی ذهنی یا حساسی داشته و یا فاقد تجربه و اطلاعات لازم می باشند طراحی نشده است مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند قرار داشته باشند تا بتوانند از دستگاه استفاده کنند.
- کودکان باید تحت مراقبت قرار داشته باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- هرگز از انگشتان یا شیء دیگر (مانند کاردک) برای فشار دادن مواد به پائین لوله تغذیه در زمانی که دستگاه کار می کند، استفاده نکنید. فقط از فشار دهنده برای این منظور استفاده کنید.
- به لبه های برنده واحد تیغه و دیسک ترکیبی دست نزنید، خصوصاً هنگامی که دستگاه به برق وصل باشد. این لبه ها بسیار تیز می باشند.
- اگر تیغه ها گیر کرده اند، دو شاخه دستگاه را قبل از خارج کردن مواد که باعث گیر کردن تیغه شده است، از پریز بیرون بکشید.
- هنگام کار کردن با تیغه ها یا تمیز کردن آنان یا دیسک ترکیبی بسیار مراقب باشید. لبه های برش بسیار تیز می باشند. خصوصاً هنگام تمیز کردن آنان یا هنگام خالی کردن کاسه دقت بعمل آورید.

### احتیاط

- قبل از تعویض لوازم یا نزدیک شدن به قطعاتی که در حین استفاده حرکت می کنند، دستگاه را خاموش کنید و دو شاخه آن را از پریز بیرون بکشید.



## الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الصيانة أو المعلومات أو إذا واجهتك أية مشكلة، يرجى زيارة موقع شركة Philips الإلكتروني على [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) أو الاتصال بمركز رعاية المستهلك التابع لشركة Philips في بلدك. يمكنك الحصول على رقم الهاتف الخاص به من كتيب الضمان العالمي. في حال عدم وجود مركز رعاية المستهلك في بلدك، توجه إلى موزع Philips المحلي الخاص بك.

## اكتشاف المشكلات وحلها

يلخص هذا الفصل المشكلات العامة التي يمكن أن تواجهك مع استخدام الجهاز. وإذا لم تتمكن من حل المشكلة باستخدام المعلومات الواردة أعلاه، قم بزيارة الموقع الإلكتروني [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) للحصول على قائمة بالأسئلة الشائعة أو اتصل بمركز رعاية المستهلك في بلدك.

المشكلة	الحل
الجهاز لا يعمل.	هذا الجهاز مزود بميزة الحماية من السخونة الزائدة. يتوقف الجهاز تلقائيًا في حالة سخونته بصورة زائدة. أفضل التيار الكهربائي عن الجهاز واتركه لمدة ٥ دقائق حتى يبرد. ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط وشغل الجهاز مرة أخرى. يرجى الاتصال بموزع أجهزة Philips أو بأي مركز صيانة معتمد منها في حالة تنشيط ميزة الحماية من السخونة الزائدة أكثر من اللزوم.
تنبعث رائحة كريهة من وحدة الموتور في المرات القليلة الأولى من استخدام الجهاز.	يعد ذلك أمرًا طبيعيًا. إذا استمر الجهاز في إصدار هذه الرائحة بعد مرات قليلة، تحقق من كميات المواد التي يتم تحضيرها وأوقات التحضير.
يصدر الجهاز ضجيجًا مزعجًا وتنبعث منه رائحة كريهة ويسخن بشدة بحيث لا يمكن لمسه وينبعث منه الدخان وغيره.	توقف عن استخدام الجهاز وافصله عن الكهرباء. توجه إلى أقرب مركز صيانة تابع لشركة Philips أو إلى الموزع الخاص بك لطلب المساعدة.

## الوصفات

## وصفة الخبز بالفواكه

- ١٥٠ جرام بلح
  - ٢٢٥ جرام برفوق
  - ٥٠ جرام لوز
  - ٥٠ جرام جوز
  - ١٠٠ جرام زبيب
  - ٣٠٠ جرام دقيق الجاودار
  - ١٠٠ جرام دقيق القمح
  - ١٠٠ جرام سكر بني
  - مقدار صغير ملح
  - كيبس واحد بكينج باودر
  - ٣٠٠ مللي لتر حليب رائب
- ١ ضع المكونات، باستثناء الحليب الرائب، في الإناء بالترتيب التالي: البلح، والبرقوق، واللوز، والجوز، والزبيب، ودقيق الجاودار، ودقيق القمح، والسكر البني، والملح والبكينج باودر.
  - ٢ افرد العجينة بيديك بحرص.
  - ٣ أضف الحليب الرائب.
  - ٤ اخلط المكونات على إعداد التبرو لمدة ٥ ثواني كحد أقصى.
  - ٥ ضع العجينة المخلوطة في صينية مستطيلة وضعها في الفرن لمدة ٤٠ دقيقة على درجة حرارة ١٧٠ درجة مئوية.

المكونات	مقدار الخفق	الوقت
بياض البيض	٤ بيضات	١٢٠ ثانية

نصيحة: عند خفق بياض البيض، استخدم وعاء كبير للحصول على أفضل نتيجة.

نصيحة: عند خفق القشدة، استخدم الإناء الطويل لتجنب التطاير.

٤ ضع القابيس في مقبس الحائط واضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

نصيحة: لمنع التطاير، يرجى البدء بإعداد سرعة منخفض ومواصلة العمل على سرعة أعلى بعد دقيقة واحدة تقريبًا.

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

### التنظيف (شكل ١٣)

لا تغمر وحدة الموتور وغطاء الإناء ووحدة إقران الخفاقة في الماء. نظف هذه الأجزاء بقطعة قماش مبللة.

لا تستخدم سلك تنظيف الصحون أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل قوية مثل المشتقات البترولية أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.

نظف وحدات الشفرات والشفرة متعددة الأغراض بحرص شديد. حواف التقطيع الموجودة بها حادة للغاية.

١ افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

٢ اضغط على أزرار التحرير الموجودة على وحدة الموتور لك القطعة التي تم استخدامها.

٣ قم بإزالة الأجزاء القابلة للفك، إن وجدت.

نصيحة: للتنظيف السريع لقضيب الخلاط، صب الماء الدافئ مع قليل من سائل التنظيف في الإناء، وأدخل قضيب الخلاط وأترك الجهاز يعمل لمدة ١٠ ثوانٍ تقريبًا.

٤ راجع جدول التنظيف المستقل لمزيد من التعليمات.

### التخزين

١ ضع أغطية واقية على قضيب الخلاط ووحدة الشفرات.

٢ ضع وحدة الشفرات والشفرة متعددة الأغراض على حامل الأدوات وقم بتخزينها في الإناء.

٣ ضع الغطاء على الإناء.

### الحفاظ على البيئة

- لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، ولكن قم بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعد من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٤).

### طلب الملحقات

لشراء ملحقات لهذا الجهاز، يُرجى زيارة متجرنا الإلكتروني على الإنترنت على الموقع [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service) وإذا لم يكن المتجر الإلكتروني متوفرًا في بلدك، توجه إلى موزع Philips المحلي الخاص بك أو إلى أي مركز صيانة تابع لشركة Philips. إذا واجهتك أي صعوبات في الحصول على ملحقات لجهازك، يُرجى الاتصال بمركز خدمة عملاء Philips في بلدك. يمكنك الحصول على بيانات الاتصال الخاصة به من كتيب الضمان العالمي.

يمكنك طلب المفرمة الصغيرة ذات المحرك المباشرة (تحت رقم كود الخدمة 4203 035 83450) من موزع أجهزة Philips الخاص بك أو من أي مركز صيانة تابع لشركة Philips كملحق إضافي.

المفرمة الصغيرة مخصصة لفرم المقادير الصغيرة من المكونات مثل المكسرات واللحوم (١٢٠ جم كحد أقصى لمدة ٥ ثوانٍ على السرعة القصوى) والبصل والجبن الناشف (٥٠-١٠٠ جم لمدة ١٥ ثانية على السرعة القصوى) والبيض المسلوق والتوم والأعشاب والخبز الجاف وغيره.

٩ بعد التحضير، قم بتحريك زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر السرعة التريو لإيقاف تشغيل الجهاز. انتظر حتى تتوقف وحدة الشفرات عن الدوران.

١٠ اضغط على زر تحرير الغطاء الموجود على الوعاء (١) ثم لف الغطاء في اتجاه عقارب الساعة لفكه (٢) (شكل ٩).

### نصائح

- يقوم الجهاز بالفرم بسرعة شديدة. إذا استخدمت زر السرعة التريو، استخدمه لفترة وجيزة لتجنب الفرم الشديد للطعام.
- لا تترك الجهاز يعمل لفترة طويلة عند فرم الجبن (الناشف) أو الشكولاتة. وإلا فستصبح هذه المكونات شديدة السخونة وتبدأ في الذوبان متحوّلة إلى كتل.
- لا تستخدم وحدة الشفرات في فرم المكونات الجامدة للغاية مثل البن والجوز والكرام ومكعبات الثلج، فقد يتسبب ذلك في إتلاف وحدة الشفرات.

### الشفرة متعددة الأغراض

الشفرة متعددة الأغراض مخصصة لتقطيع الخضروات مثل الخيار والجزر والبطاطس والكرات والبصل إلى قطع وشرائح وأنواع معينة من الجبن. أحد الجوانب للتقطيع والجانب الآخر للتقطيع إلى شرائح. يمكنك التحول من التقطيع إلى التقطيع إلى شرائح والعكس عن طريق تدوير الشفرة.

لا تستخدم الشفرة متعددة الأغراض في تحضير المكونات الجامدة مثل مكعبات الثلج.

حواف القطع بهذه الشفرة حادة للغاية. فلا تلمسها.

١ ضع حامل الأدوات في الإناء (شكل ٥).

٢ ضع الشفرة متعددة الأغراض على حامل الأدوات بحيث يكون وجه التقطيع أو التقطيع إلى شرائح لأعلى حسب النتيجة المطلوبة (شكل ١٠).

٣ ركب الغطاء على الإناء (١). لف الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة (٢) لتثبيتته ("سماع صوت طقطقة") (شكل ٧).

٤ ضع المكونات في أنبوب التغذية.

- قم بالتقطيع المسبق للمكونات إلى قطع ملائمة لأنبوب التغذية.
- للحصول على أفضل النتائج، املاّ أنبوب التغذية بالتساوي.
- عندما ترغب في تحضير كمية كبيرة من المكونات، قم بتحضيرها على دفعات صغيرة وأفرغ الإناء بعد كل دفعة.
- ولتقطيع الجبن، مثل جبن البارميزان أو جبن الجودة أو الإمينتال، يجب أن يكون الجبن في درجة حرارة التلاجة.

٥ ثبت وحدة الموتور على غطاء الوعاء ("سماع صوت طقطقة") (شكل ٨).

٦ اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر السرعة التريو لتشغيل الجهاز.

- عند استخدام زر التشغيل/إيقاف التشغيل، يمكنك ضبط السرعة باستخدام محدد السرعات. كلما زادت السرعة، قل الوقت اللازم للتحضير.
- عند اختيار زر السرعة التريو، يعمل الجهاز بأقصى سرعة له. وفي هذه الحالة لا يمكنك ضبط السرعة باستخدام محدد السرعات.

٧ اضغط على الضاغطة قليلاً لضغط المكونات في أنبوب التغذية.

٨ بعد التحضير، قم بتحريك زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر السرعة التريو لإيقاف تشغيل الجهاز. انتظر حتى يتوقف قرص التجميع عن الدوران.

### الخفاقة

الخفاقة مصممة لحقق القشدة وبياض البيض والحلويات وما إلى ذلك.

١ وصل الخفاقة بوحدة الإقران ("سماع صوت طقطقة") (شكل ١١).

٢ وصل وحدة الإقران بوحدة الموتور ("صوت طقطقة") (شكل ١٢).

٣ ضع المكونات في وعاء.

راجع الجدول للتعرف على الكميات وأوقات التحضير التي يوصى بها.

### مقادير الخفق وأوقات التحضير

المكونات	مقدار الخفق	الوقت
القشدة	٢٥٠ ملي لتر	٩٠-٧٠ ثانية

- عند استخدام زر التشغيل/إيقاف التشغيل، يمكنك ضبط السرعة باستخدام محدد السرعات. كلما زادت السرعة، قل الوقت اللازم للتحمير.
- عند اختيار زر السرعة التريو، يعمل الجهاز بأقصى سرعة له. وفي هذه الحالة لا يمكنك ضبط السرعة باستخدام محدد السرعات. ملاحظة: كلما زادت السرعة، قل الوقت اللازم للتحمير.

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

٧ بعد التحضير، قم بتحرير زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر السرعة التريو لإيقاف تشغيل الجهاز. انتظر حتى تتوقف وحدة الشفرات عن الدوران.

### جهاز تحضير الطعام

#### وحدة الشفرات

وحدة الشفرات مصممة لتقطيع المكونات مثل المكسرات واللحوم والبصل والجبن الجاف والبيض المسلوق والثوم والأعشاب والخبز الناشف وما إلى ذلك.

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

١ ضع حامل الأدوات في الإناء (شكل ٥).

٢ قم بإزالة الغطاء الواقي من على وحدة الشفرات.

٣ ركب وحدة الشفرات على حامل الأدوات (شكل ٦).

٤ ضع المكونات في الإناء.

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

#### مقادير التقطيع وأوقات التحضير

المكونات	الكمية	الوقت	السرعة
البقدونس	١٠٠ جم	٣٠ ثانية	١٦-١٢
البصل والبيض	٥٠٠ جم	٧ × ١ ثانية (نبض)	١
اللحوم	٣٠٠ جم	٣٠ ثانية	التريو
جبن البارميزان	٣٠٠ جم	نحو ٦٠ ثانية	التريو
المكسرات	٥٠٠ جم	نحو ٣٠ ثانية	التريو
شيكولاته خام	٢٠٠ جم	نحو ٤٥-٦٠ ثانية	التريو

٥ ركب الغطاء على الإناء (١). لف الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة (٢) لتثبيتته ("حتى سماع صوت طقطقة") (شكل ٧).

٦ ثبت وحدة الموتور على غطاء الوعاء ("حتى سماع صوت طقطقة") (شكل ٨).

٧ ضع الضاغطة في أنبوب التغذية.

ملاحظة: تساعد الضاغطة في منع الانسكاب.

٨ اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر السرعة التريو لتشغيل الجهاز.

- عند استخدام زر التشغيل/إيقاف التشغيل، يمكنك ضبط السرعة باستخدام محدد السرعات. كلما زادت السرعة، قل الوقت اللازم للتحمير.
- عند اختيار زر السرعة التريو، يعمل الجهاز بأقصى سرعة له. وفي هذه الحالة لا يمكنك ضبط السرعة باستخدام محدد السرعات.

ملاحظة: في حالة التصاق المكونات بجوانب الإناء، قم بتحرير الزر لإيقاف تشغيل الجهاز وقلب المكونات باستخدام ملعقة أو بإضافة بعض السائل.

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

- يجب ألا تتجاوز كمية المقادير وأوقات التحضير الموضحة بالجدول.
- لا تتعدى مؤشر مستوى الحد الأقصى الموضح على الإناء.
- لا تغم بتهضير أكثر من دفعة واحدة من المكونات دون توقف. اترك الجهاز لمدة خمس دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.
- لا تُقدم أبدًا على استخدام أية ملحقات أو أجزاء من شركات تصنيع أخرى غير التي توصي بها شركة Philips تحديدًا. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء، فسيصبح ضمانك لاغياً.
- الإناء غير مناسب للاستخدام في أفران الميكروويف.

### المجال الكهرومغناطيسي (EMF)

هذا الجهاز من شركة Philips يتوافق مع كل المعايير المتعلقة بالمجال الكهرومغناطيسي (EMF). يمكنك ضمان استخدام هذا الجهاز بشكل آمن إذا تم التعامل معه بشكل صحيح وحسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة حتى اليوم.

### الحماية من السخونة الزائدة

هذا الجهاز مزود بميزة الحماية من السخونة الزائدة. يتوقف الجهاز تلقائيًا في حالة سخونته بصورة زائدة. **افصل التيار الكهربائي عن الجهاز واتركه لمدة ٥ دقائق حتى يبرد.** ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط وشغل الجهاز مرة أخرى. يرجى الاتصال بموزع أجهزة Philips أو بأي مركز صيانة معتمد منها في حال تنشيط ميزة الحماية من السخونة الزائدة أكثر من اللازم.

### قبل الاستخدام لأول مرة

قم بتنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام جيدًا قبل استخدامك للجهاز لأول مرة (راجع فصل "التنظيف").

### التجهيز للاستخدام

- 1 اترك المكونات الساخنة لتبرد قبل وضعها في الإناء أو الوعاء (درجة الحرارة القصوى ٨٠ درجة مئوية).
- 2 قطع المكونات الكبيرة إلى قطع صغيرة حجمها حوالي ٢ سم قبل تحضيرها.
- 3 يجب تجميع أجزاء الجهاز بالشكل الصحيح قبل وضع القابس في مقبس الحائط.

### استخدام الجهاز

#### الخلط اليدوي

- الخلط اليدوي مصمم للأغراض التالية:
- خلط السوائل، مثل منتجات الألبان والصلصات وعصائر الفواكه والحساء والمشروبات الممزوجة والمخفوقة.
- مزج المكونات الطرية، مثل خليط فطائر البانكيك أو المايونيز.
- هرس المكونات المطهية، مثل تحضير طعام الأطفال.

- 1 ضع المكونات في الإناء.
- راجع الجدول الموضح أدناه للتعرف على المقادير وأوقات التحضير الموصى بها.

#### مقادير الخلط وأوقات التحضير

المكونات	مقدار الخلط	الوقت	السرعة
الفواكه والخضروات	١٠٠-٢٠٠ جرام	٣٠ ثانية	التربو
طعام الأطفال والحساء والصلصات	١٠٠-٤٠٠ ملي لتر	٦٠ ثانية	١٢-١٧
خليط الفطائر	١٠٠-٥٠٠ ملي لتر	٦٠ ثانية	١٢-١٧
المشروبات المخفوقة والممزوجة	١٠٠-١٠٠٠ ملي لتر	٦٠ ثانية	١٢-١٧

- 2 ثبت قاعدة الخلط بوحدة الموتور ("سماح طقطقة") (شكل ٢).

- 3 أدخل القابس في مقبس الحائط.

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

- 5 اضغط على زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر السرعة التربو لتشغيل الجهاز.

هنيئًا لك على شراك هذا الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجل منتجك على [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### الوصف العام للمنتج (شكل ١)

A	محدد السرعة
B	زر التشغيل/إيقاف التشغيل
C	زر السرعة تربو
D	وحدة الموتور
E	أزرار التحرير
F	قضيب الخلاط مع وحدة الشفرات المدمجة
G	الغطاء الواقي لقضيب الخلاط
H	الوعاء
I	غطاء الوعاء
J	الخفاقة
K	وحدة إقران الخفاقة
L	الغطاء الواقي لوحدة الشفرات
M	الضاغطة
N	غطاء الإناء
O	شفرة متعددة الأغراض (شرايح/التقطيع)
P	حامل الأدوات
Q	وحدة الشفرات
R	زر تحرير الغطاء
S	الإناء

### هام

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

#### خطر

- لا تغمر وحدة الموتور أبدًا في الماء أو أي سائل آخر أو تشطفها تحت ماء الصنبور. إنما يجب استخدام قطعة قماش مبللة فقط لتنظيف وحدة الموتور.

#### تحذير

- تأكد من أن درجة الفولتية الموضحة على الجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي المحلي قبل توصيل الجهاز.
- تفادي استخدام الجهاز في حال تلف سلك التيار الكهربائي أو القابض أو أي أجزاء أخرى.
- في حال تلف سلك توصيل الكهرباء، يجب استبداله عن طريق شركة Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص (بما في ذلك الأطفال) يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق شخص يكون مسئولًا عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تستخدم إصبعك أو أي أشياء أخرى (مثل المعلقة) لضغط المكونات في أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز. فقط استخدم الضاغطة في هذا الغرض.
- لا تلمس الحواف القاطعة لوحدة الشفرات والشفرة متعددة الأغراض، خاصة عندما يكون الجهاز تم توصيله بالكهرباء لأن حوافها القاطعة حادة للغاية.
- في حالة التصاق وحدة الشفرات، أفضل الجهاز عن الكهرباء قبل إخراج المكونات التي أدت إلى إعاقة وحدة الشفرات.
- توخى الحذر الشديد عند التعامل مع وحدات الشفرات والشفرة متعددة الأغراض أو تنظيفها لأن حوافها القاطعة حادة للغاية. انتبه بشكل خاص عند تنظيفها وعند تفريغ الإناء.




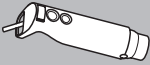






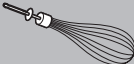







#### تنبيه

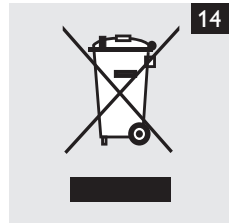
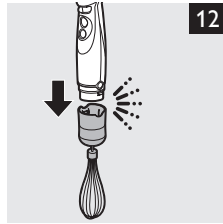
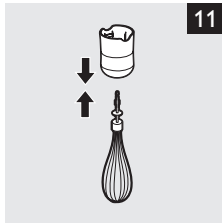
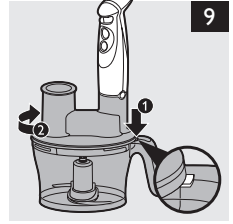
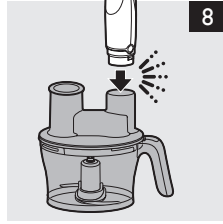
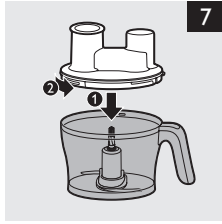
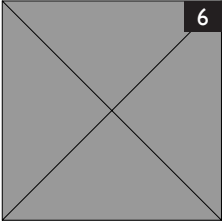
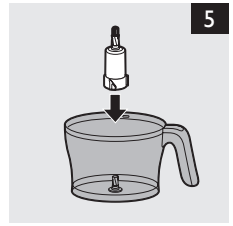
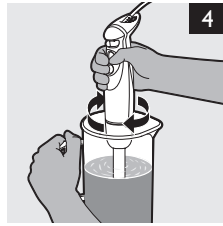
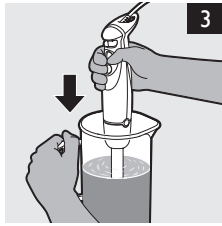
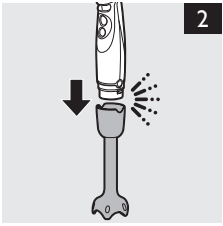
- احرص دائمًا على فصل التيار الكهربائي عن الجهاز بعد الاستخدام أو قبل تغيير الملحقات أو قبل التعامل مع الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط.







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







[www.philips.com](http://www.philips.com)



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

4203.064.5822.1