Specifications are subject to change without notice
© 2014 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved

发布日期：2014-11-11
保留备用

4240.002.00414

# Always there to help you

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

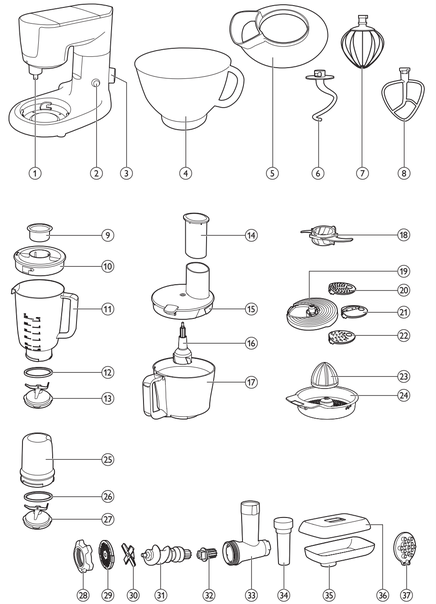
Question? Contact Philips

HR7950
HR7951
HR7954
HR7955
HR7958
HR7974
HR7978

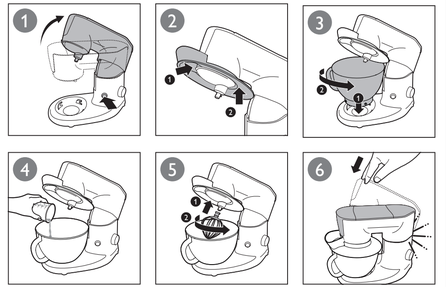
# User manual

PHILIPS

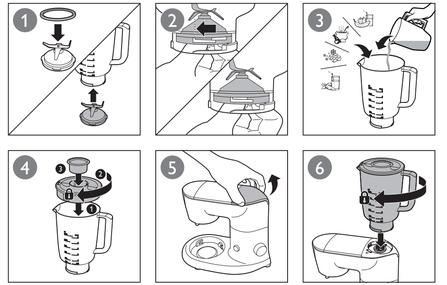
## 1



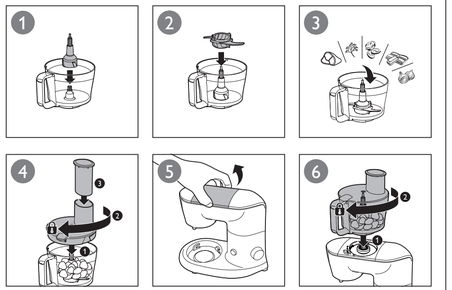

## 2 HR7950, HR7951, HR7954, HR7955,HR7958, HR7974, HR7978



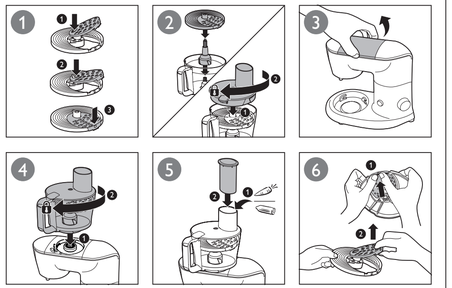

## 3 HR7951, HR7954, HR7958, HR7974, HR7978



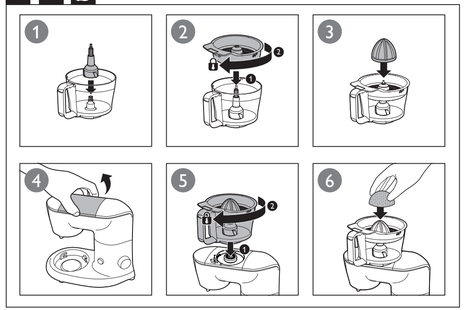

## 4 HR7954, HR7958, HR7974, HR7978



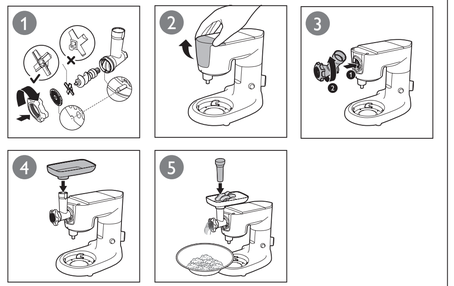

## 5 HR7954, HR7958, HR7974, HR7978



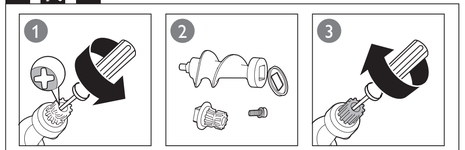
## 6 HR7954, HR7958, HR7974, HR7978



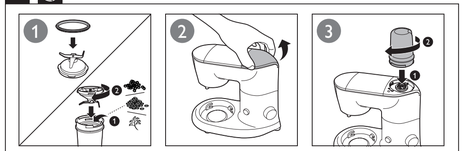
## 7-1 HR7958, HR7978



## 7-2



## 8 HR7958, HR7978



## 9

| | | | (MAX: 最大) | (min: 分) (sec: 秒) | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | 750 ml | 5 min | 7 |
| | | | × 8 | 3 min | 7 |
| | | | 750 g | 3 min | 1-4 |
| | | | 1.6 kg | 5 min | 1-4 |
| | | | 750 g | 3 min | 1-4 |
| | | | 750 g | 5 min | 1-3 |

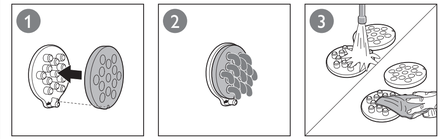
| | | | (MAX: 最大) | (min: 分) (sec: 秒) | |
|---|---|---|---|---|---|
| (HR7951/HR7954/ HR7958/HR7974/HR7978) | | | 1.25 L | 1 min | 7 |
| | | | 9 × | P × 20 | P |
| | | | 400 g / 600 ml | 2 min | 7 |
| (HR7954/HR7958/ HR7974/HR7978) | | | 500 g | 5 x 1 sec | P |
| | | | 500 g | 5 x 1 sec | P/7 |
| | | | 50 g | 30 sec | P |
| | | | 250 g | 60 sec | 7 |
| | | | 250 g | 45 sec | 7 |
| | | | 500 g | 30 sec | 4 |
| | | | 2 pcs | 30 sec | 4 |
| | | | 200 g | 30 sec | 5 |
| | | | 500 g | 30 sec | 4 |
| | | | 1 kg | 2 min | 2-3 |
| | | | 500 g | 2 min | 2-3 |
| (HR7958/HR7978) | | | 40 g | 20 sec | 7 |
| | | | 50 g | 30 sec | 7 |
| | | | 40 g | 30 sec | 7 |
| | | | 85 g | 3 sec | P |
| | | | 100 g+10 g | 5 sec | P |
| (HR7958/HR7978) | | | 2 kg | 3 min | 7 |


| | | |
|---|---|---|
| EN | User manual | 9 |
| ID | Buku Petunjuk Pengguna | 18 |
| KO | 사용 설명서 | 28 |
| MS | Manual pengguna | 37 |
| TH | คู่มือผู้ใช้ | 47 |
| VI | Hướng dẫn sử dụng | 56 |
| ZH-S | 用户手册 | 65 |
| ZH-T | 使用手冊 | 76 |
| AR | دليل المستخدم | 84 |
| FA | راهنمای کاربر | 92 |


## 10

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ✗ | ✗ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ |
| | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ |
| | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✗ |
| | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ |
| | ✓ | ✗ | ✓ | | ✓ | ✗ | ✓ |
| | ✓ | ✗ | ✓ | | ✓ | ✗ | ✓ |
| | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ |
| | ✓ | ✓ | ✗ | | ✓ | ✓ | ✓ |
| | ✓ | ✓ | ✗ | | ✓ | ✓ | ✓ |

## 11 HR7958, HR7978



# 1 Welcome

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**.

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

## Warning

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover, rotating sieve or any other parts are damaged or has visible cracks.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Never let the appliance run unattended.
- Be careful when you are emptying the bowl, handle or clean the discs, the blade, and the juicer sieve. The cutting edges are very sharp.
- Remove the beater, whisk or dough hook from your kitchen machine before washing.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades and bowl tools get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades and bowl tools.
- If food sticks to the wall of the blender jar, food processor bowl, or mixing bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Never stick or use your fingers or an object (for example, a spatula) into to the mixing bowl when using any of the bowl tools while the appliance is running.

- Never stick or use your fingers or an object (for example, a spatula) to push ingredients into the feeding tube of the food processor or the meat mincer hopper while the appliance is running. Use only the provided pusher for the food processor or meat mincer.
- Be careful if hot liquid is poured into the bowl, food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Never unlock the kitchen machine's arm when other accessories (such as food processor, blender, mill or meat mincer, etc) are attached.
- Never attach and use more than one tool or accessory on the kitchen machine at the same time.
- This appliance is intended for household use only.

Caution

- Always switch off and unplug the appliance if it is left unattended, and before assembling, disassembling, cleaning and changing accessories, or approaching parts that move in use.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Always switch off the appliance by turning the knob to **0** position.
- Always wait until the moving parts stop running after switching off, and then unplug the appliance before lifting the arm of the stand, or opening, disassembling or removing the parts of any of the accessories from the stand.
- Do not exceed the maximum capacity as indicated on the accessories (bowl, jar, mill). Follow the quantities, processing time and speed when using the kitchen machine tools, as indicated in the user manual.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in the user manual.

- Never use any accessories or parts from other manufacturers that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Let hot ingredients cool down (< 80°C) before processing them.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.
- Certain ingredients such as carrots may cause discolorations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolorations usually disappear after some time.

**Noise level**: Lc = 82 dB [A]

## 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.

## Recycling

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.
When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC:

Never dispose of your product with other household waste. Please inform yourself about the local rules on the separate collection of electrical and electronic products. The correct disposal of your old product helps prevent potentially negative consequences on the environment and human health.

# 2 Overview (Fig. 1)

## Kitchen machine

1. Tool connector
2. Arm release button
3. Speed selector (Rotary knob)
4. Bowl
5. Splash guard
6. Dough hook
7. Whisk
8. Beater

## Blender

⑨ Measuring cup
⑩ Blender lid
⑪ Blender jar
⑫ Sealing ring
⑬ Detachable blender blade unit

## Food processor

⑭ Pusher
⑮ Lid
⑯ Tool holder
⑰ Food Processor bowl
⑱ Blade unit

## Disc insert

⑲ Insert holder
⑳ Insert for granulating
㉑ Insert for slicing
㉒ Insert for shredding

## Citrus press

㉓ Press cone
㉔ Sieve

## Mill

㉕ Mill jar
㉖ Sealing ring for mill
㉗ Detachable mill blade unit

## Meat mincer

㉘ Screw ring
㉙ Fine grinding disc
㉚ Cutter/Knife
㉛ Worm shaft
㉜ Extra gear for the worm shaft
㉝ Metal hopper
㉞ Pusher for metal hopper
㉟ Feeding tray
㊱ Tray cover
㊲ Innovative cleaning tool

# 3 Before first use

Before you use the kitchen machine and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food. You can only plug in and switch on the appliance after you correctly assemble the accessories. Refer to Fig. 2 to 8 for the proper assembly.

### Auto stop

Your kitchen machine will be automatically turned off after 16 minutes of continuous operation. This can avoid potential safety problems due to prolonged usage.

### Overload protection

Your kitchen machine will also automatically stop working when overloaded.
To reset the appliance in case of overload and auto stop protection, follow the steps below:

1 Turn the knob to **0** position and then unplug it.
2 Remove some of the ingredients to reduce the load.
3 Allow the appliance to cool down for a few minutes.
4 Connect the power plug to the power supply and reselect the desired speed.

# 4 Use your kitchen machine

## Mixing bowl tools

**Note**

- Before switching on your kitchen machine, make sure the knob is at 0 position and then attach the whisk, beater or dough hook.
- Up to 750g of flour plus other ingredients can be processed in the bowl.
- Follow the recommended quantities, processing time and speed as indicated in Fig. 9. Do not exceed the suggested processing speed to avoid damage to the machine.
- It is normal that the tool connector will rotate with the gear cover, during the use of other accessories such as blender, food Processor, etc.
- Make sure the outlet covers on the arm are well locked before using your kitchen machine.

Before you start, make sure that you pick the desired attachment from following and assemble according to Fig. 2.

| | Name | Purpose |
|---|---|---|
| | Dough hook | • For making bread and roll<br>• Suggested processing speed: 1-3 |
| | Beater | • For making cakes, cookies, pie, pastry, mashed potato, pasta dough, gluten free bread, and cold butter<br>• Suggested processing speed: 1-4 |
| | Whisk | • For making egg white, cream, meringues, mousses, and souffles<br>• Suggested processing speed: 7 |

**Tip**

- To avoid splashing, always increase speed gradually.
- **Splash guard**: fit the splash guard onto the stand before using the bowl tools. You do not need to remove the splash guard to change tools. You can add ingredients through the spout of the splash guard.
- **Whisking**: before whisking egg whites or cream, make sure that the bowl and the whisk are dry and free from grease.
- **Kneading**: use the dough hook to knead yeast dough for bread and pizzas. You need to adjust the amount of liquid to form the dough according to the humidity and temperature condition.

  If you want to re-knead the dough with your kitchen machine, press the dough down to the bottom of the bowl to avoid the dough wrapping on the tool. Make sure that you re-knead the dough within the recommended speed.

## Recipes: Bread dough (maximum x1.5 quantity)

**Ingredient:**

- 500g flour
- 50g olive oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 7g yeast
- 260ml warm water

1. Add all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1.
2. Pour in the water and then the oil.
3. Switch to speed 2-3 and continue kneading until one smooth dough ball is formed.
4. Grease a bowl with vegetable oil.
5. Put the dough ball to this bowl and cover it with cling film.
6. Let it rise for 1 hour until it is doubled in size.
7. Remove the air from the raised dough.
8. Fold it into a log shape and fit it into a loaf pan.
9. Cover it and let it rise in the tray for 1 hour.
10. Bake at 180°C for 40 minutes.

## Recipe: Cake batter

Ingredient:

- 3 eggs
- 150g butter
- 150 g castor sugar
- 150g flour
- 3g baking powder

1 Cut the butter into cubes of 2 cm.
2 Put the cubes with sugar in the bowl and mix them with speed 1.
3 Gradually increase the speed from 1 to 4.
4 Add the eggs one by one and keep mixing with speed 4 until you receive a creamy consistency.
5 Fold in baking powder and flour to the mixture and mix with speed 1 until all the ingredients are well mixed.
6 Put the batter into a 30 cm long aluminum tin.
7 Place it in the middle of the oven.
8 Bake it for 30-40 minutes at the temperature of 180°C.

## Recipe: Pie pastry

Ingredient:

- 340g cups all-purpose flour, plus extra for rolling
- 227g cold unsalted butter, cut into 2 cm inch cubes
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 6 to 8 tablespoon ice water

1 Put all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1.
2 Add the cold butter into the dry ingredients and gradually increase the speed from 1 to 3.
3 Add 1 tablespoon iced water at a time to the mixture until it forms crumbly dough.
- If the dough doesn't hold together, add a little more water and mix it for a longer time. Do not add too much water. Otherwise, it will make the crust tough.

4 Form the dough into the shape you want and wrap it with plastic wrap.
5 Keep it in the refrigerator for at least 1 hour and up to 2 days.
6 Rest the dough in the room temperature for a few minutes before rolling and baking.

## Recipe: Meringue

Ingredient:

- 4 egg whites
- 1 cup (200 grams) superfine or caster sugar

1 Whisk the egg whites with speed 7 until soft peaks are formed.
2 Gradually add the sugar while processing with speed 4 until firm peaks are formed.
3 Spoon the meringue onto a baking tray which is covered with baking paper.
4 Preheat your oven to 105 °C and place the tray with the meringue in the center of the oven.
5 Bake the meringues for approximately 1-1.5 hours until they are dry and crisp.
6 Turn off the oven and dry the meringues in the oven for 1.5 hours.

# Blender (HR7951/HR7954/HR7958/HR7974/HR7978 only)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 3.

**Blender**: for blending smoothies, shakes, juices and crushing ice

Follow the recommended quantities, processing time and speed as indicated in Fig. 9.

For ice crushing, turn the knob to speed **P** repeatedly until the ice is finely crushed.

Note

- Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running.
- Always assemble the sealing ring onto the blade unit before you attach the blade unit to the blender jar.
- To add liquid ingredients during blending, pour them into the blender jar through the feeding hole by removing the measuring cup.
- Precut ingredients into small pieces before you process them.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To avoid spillage: When you process a liquid tends to foam (for example, milk), do not put more than 1 liter of liquid in the blender jar.
- Put the ingredients in the blender jar within the maximum level indication.
- To achieve the best result when blending thick puree, fill the blender jar half full and process the ingredients in separate blending batches.

# Food processor (HR7954/ HR7958/HR7974/HR7978 only)

## Blade unit

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 4.

**Blade unit**: for chopping, mixing and pureeing ingredients

To remove the food that sticks to the blade or bowl wall, stop processing and switch off the appliance first, and then use a spatula.

Note

- Always put the blade unit in the bowl before you start to add the ingredients.
- Do not use the blade unit to chop hard ingredients, like coffee beans, turmeric, nutmeg, and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt, and turn lumpy.

## Disc with inserts

Before you start, make sure you pick your desired insert from following and assemble according to Fig. 5.

| | Name | Purpose |
|---|---|---|
| | Granulating insert | For granulating ingredients to small/fine pieces |
| | Slicing insert | For slicing ingredients |
| | Shredding insert | For shredding ingredients into small strips |

Caution

- Be careful when you handle the slicing blade of disc insert. It has a very sharp cutting edge.
- Never use the disc insert to process hard ingredients, like ice cubes.
- Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients into the feed tube.

Note

- Precut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.

Follow the steps below to assemble the disc inserts (Step 1 in Fig. 5).

1 Place the opening of the insert over the shaft of the insert holder.

2 Push the opening of the insert over the projection on the shaft.

3 Press the insert onto the insert holder until it locks in position with a click.

### Citrus press

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 6.

Note

- Put the sieve for citrus press on the shaft in the bowl. Make sure that the projection on the sieve is locked in the slot of the bowl handle. When the sieve is fixed correctly, you hear a click.
- Press the citrus fruit onto the cone. Stop pressing to remove the pulp from the sieve if necessary. When you finish pressing or want to remove the pulp, turn the knob to **0** position and remove the bowl from the appliance with the accessories on it.

## Meat mincer (HR7958/ HR7978 only)

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 7-1.

The meat mincer is intended for mincing raw or cooked meat.

When the meat gets stuck in the hopper, follow the steps below to reset:

1 Switch off and unplug the appliance.
2 Detach the hopper assembly.
3 Clear the blockage.
4 Reassemble the hopper.
5 Connect the power plug to the power supply and reselect the desired speed.

### Replace the gear

When the gear for the worm shaft is damaged, use the extra one to replace it according to Fig. 7-2.

Note

- Never grind bones, nuts, or other hard ingredients.
- Never use frozen meat! Before you grind the meat, defrost it first.
- Do not push too much meat or exert too much pressure when pushing the meat into the hopper. This can avoid overloading the appliance.

Tip

- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat to avoid blockage during grinding.

## Mill (HR7958/HR7978 only)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 8.

You can use the mill to chop/grind coffee beans, peppercorns, nuts, herbs, dried fruits etc.

Dried fruits such as figs can be chopped and use as toppings for yoghurt or spread for your bread or biscuit.

For best results when processing dried black Mission figs, use max of 85g at speed P for 3 seconds.

Note

- Follow the recommended quantities, processing time and speed for the ingredients as indicated in Fig 9.
- Do not exceed the maximum level of the mill jar.
- You can order a mill (under service code 96510070528 and 996510070501) from your Philips dealer or a Philips service center as an extra accessory.

Tip

- Before opening the mill with processed ingredients
  1. Hold the mill jar upside down.
  2. Tap the mill jar a few times.
  3. Remove the blade assembly slowly.

# 5 Cleaning

**Warning**

- Before you clean the appliance, unplug it.
- Refer to the table (Fig. 10) for information on cleaning the parts with water, dishwashing machine and/or moist cloth.

**Caution**

- Make sure that the cutting edges of the blades and discs do not come into contact with hard objects. This may cause the blade to get blunt.
- The cutting edges are sharp. Be careful when you clean the disc inserts, and blade units of the food processor, blender, and mill.

1 Clean the motor unit with a moist cloth.
2 Clean the other parts in hot water (< 60°C) with some washing-up liquid or in a dishwasher.
3 Store the appliance and accessories in a dry place after cleaning.

## Quick cleaning

Follow the steps below to clean the food processor bowl and blender jar easier. (Make sure that the blade is assembled in the bowl if you clean the food processor bowl.)

1 Pour lukewarm water (not more than 0.5 liters) and a few drops of washing-up liquid into the food processor bowl or blender jar.
2 Place the lid on the food processor bowl or blender jar, and then turn it clockwise to fix it.
3 Turn the knob to speed P. Let the appliance run for 30 seconds or until the food processor bowl or blender jar is clean.
4 After use, turn the knob to **0** position and then unplug the appliance.
5 Detach the blender jar or food processor bowl and rinse it with clean water.

# 6 Guarantee and service

If you have a problem, need service, or need information, see **www.philips.com/support** or contact the Philips Consumer Care Center in your country. The phone number is in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.

# 1 Selamat datang

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di **www.philips.com/welcome**.
Bacalah petunjuk penggunaan ini dengan saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpanlah sebagai referensi di masa mendatang.

## Peringatan

- Jangan merendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah keran.
- Sebelum menghubungkan alat ke stopkontak, pastikan tegangan yang ditunjukkan di bagian bawah alat sesuai dengan tegangan daya setempat.
- Jangan gunakan alat apabila kabel listrik, steker, tutup pelindung, saringan putar, atau komponen lainnya rusak atau terlihat ada retakan.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat servis resmi Philips, atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Alat ini dapat digunakan oleh orang dengan keterbatasan fisik, indera, atau kecakapan mental yang kurang atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka diberi pengawasan atau petunjuk mengenai cara penggunaan alat yang aman dan mengerti bahayanya.
- Anak-anak dilarang memainkan alat ini.
- Alat ini tidak boleh digunakan oleh anak-anak. Jauhkan alat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak.
- Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa ditunggui.
- Berhati-hatilah saat mengosongkan mangkuk, memegang atau membersihkan cakram, unit pisau, dan saringan juicer. Tepi pemotong sangat tajam.
- Lepaskan pengaduk, kocokan, atau kaitan adonan dari alat dapur sebelum dicuci.
- Jangan sentuh pisau-pisau, terutama ketika alat terhubung ke stopkontak. Pisau-pisau sangat tajam.
- Jika pisau dan alat mangkuk macet, cabut alat dari stopkontak sebelum mengeluarkan bahan yang menghambat pisau, dan alat mangkuk.

- Jika makanan menempel di dinding tabung blender, mangkuk pengolah makanan, atau mangkuk pencampur, matikan alat dan cabut dari stopkontak. Kemudian gunakan spatula untuk membersihkan makanan dari dinding tabung.
- Jangan menggunakan jari atau memasukkan benda lain (misalnya spatula) ke dalam mangkuk pencampur saat menggunakan alat mangkuk apa saja ketika alat sedang bekerja.
- Jangan menggunakan jari atau memasukkan benda (misalnya spatula) untuk menekan bahan-bahan ke dalam tabung pengisi di pengolah makanan atau corong pencincang daging ketika alat sedang bekerja. Hanya gunakan pendorong yang disediakan untuk pengolah makanan atau pencincang daging.
- Berhati-hatilah saat menuangkan cairan panas ke dalam mangkuk, pengolah makanan, atau blender karena bisa terciprat keluar dari alat akibat panas yang tiba-tiba.
- Jangan pernah membuka kunci lengan mesin dapur ini saat aksesori lain (seperti pengolah makanan, blender, gilingan atau pencincang daging, dll) terpasang.
- Jangan pernah memasang dan menggunakan lebih dari satu alat atau aksesori pada alat dapur secara bersamaan.
- Alat ini hanya untuk keperluan rumah tangga.

Perhatian

- Selalu matikan dan cabut alat dari stopkontak jika Anda akan meninggalkannya tanpa pengawasan, dan sebelum memasang, melepaskan, membersihkan, dan mengganti aksesorinya, atau berusaha menyentuh komponen yang bergerak saat sedang digunakan.
- Selalu matikan alat dengan memutar kenop ke **0**.
- Selalu tunggu hingga bagian yang bergerak benar-benar berhenti setelah dimatikan, lalu cabut alat dari stopkontak sebelum mengangkat lengan dudukan, atau membuka, mencopot atau melepas bagian aksesori mana pun dari dudukannya.

- Jangan melebihi batas maksimum seperti yang tertera pada aksesori (mangkuk, tabung, penggiling). Ikuti takaran, waktu pengolahan, dan kecepatan saat menggunakan alat dapur, seperti yang tertera di buku petunjuk pengguna.
- Bersihkan secara cermat bagian-bagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum menggunakan alat ini untuk pertama kali. Lihat petunjuk dan tabel cara membersihkan yang terdapat di buku petunjuk pengguna ini.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesori atau komponen apa pun dari produsen lain yang tidak direkomendasikan secara khusus oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesori atau komponen tersebut, garansi Anda menjadi batal.
- Biarkan bahan yang panas mendingin (< 80°C) sebelum diolah.
- Selalu biarkan alat mendingin hingga suhu kamar setelah setiap takaran yang Anda olah.
- Bahan tertentu seperti wortel dapat menyebabkan perubahan warna pada permukaan bagian-bagian alat. Hal ini tidak berpengaruh negatif pada bagian tersebut. Setelah beberapa lama biasanya perubahan warna akan menghilang.
- Untuk mencegah bahaya akibat kecerobohan dalam melakukan reset pengaman termal, pasokan listrik alat ini tidak boleh melalui perangkat penghubung eksternal, seperti timer, atau terhubung ke sirkuit yang secara teratur dihidupkan dan dimatikan melalui suatu alat.

**Tingkat kebisingan**: Lc= 82 dB(A).

## Medan elektromagnet (EMF)

Alat Phillips ini mematuhi semua standar yang terkait dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani dengan benar dan sesuai dengan petunjuk dalam petunjuk pengguna ini, alat tersebut aman digunakan menurut bukti ilmiah yang kini tersedia.

## Mendaur ulang

Produk Anda dirancang dan diproduksi dengan bahan dan komponen berkualitas tinggi, yang dapat didaur ulang dan digunakan kembali.
Bila melihat simbol tempat sampah yang disilang pada produk, berarti produk tersebut tercakup dalam Petunjuk Eropa 2002/96/EC:

Jangan buang produk ini dengan limbah rumah tangga lainnya. Ketahui peraturan setempat tentang pengumpulan terpisah untuk produk listrik dan elektronik. Pembuangan produk usang yang benar akan membantu mencegah kemungkinan dampak negatif terhadap lingkungan dan kesehatan manusia.

# 2 Tinjauan (Gbr. 1)

## Alat dapur

① Konektor alat
② Tombol pelepas lengan
③ Pemilih kecepatan (Kenop putar)
④ Mangkuk
⑤ Pelindung percikan
⑥ Kait adonan
⑦ Kocokan
⑧ Pengaduk

## Blender

⑨ Cangkir takaran
⑩ Tutup blender
⑪ Tabung blender
⑫ Gelang penyegel
⑬ Unit pisau blender lepas-pasang

## Pengolah makanan

⑭ Pendorong
⑮ Tutup
⑯ Penahan alat
⑰ Mangkuk pengolah makanan
⑱ Unit pisau

## Sisipan cakram

⑲ Pegangan sisipan
⑳ Sisipan untuk granulasi
㉑ Sisipan untuk mengiris
㉒ Sisipan untuk mencacah

## Perasan jeruk

㉓ Kerucut peras
㉔ Saringan

## Penggiling

㉕ Tabung penggiling
㉖ Gelang penyegel untuk penggiling
㉗ Unit pisau penggiling lepas-pasang

## Pencincang daging

㉘ Cincin sekrup
㉙ Cakram penggiling halus
㉚ Pemotong/Pisau
㉛ Poros spiral
㉜ Roda gigi ekstra untuk poros spiral
㉝ Hopper logam
㉞ Pendorong untuk hoper logam
㉟ Wadah pengisi
㊱ Tutup wadah
㊲ Alat pembersih inovatif

# 3 Sebelum menggunakan pertama kali

Sebelum menggunakan alat dapur dan aksesori untuk pertama kalinya, bersihkan sampai tuntas semua bagian yang menyentuh makanan.
Anda hanya dapat memasang steker dan menghidupkan alat setelah memasang aksesori dengan benar. Lihat Gbr. 2 sampai 8 untuk pemasangan yang benar.

## Berhenti otomatis

Alat dapur Anda akan mati secara otomatis setelah 16 menit beroperasi terus-menerus. Ini dapat menghindari potensi masalah keselamatan akibat penggunaan dalam waktu lama.

## Perlindungan kelebihan beban

Alat dapur Anda juga akan berhenti beroperasi saat kelebihan beban.
Untuk menyetel ulang alat jika kelebihan beban dan perlindungan berhenti otomatis, ikuti langkah-langkah berikut:

1. Putar kenop ke posisi **0** lalu cabut alat dari stopkontak.
2. Keluarkan beberapa bahan untuk mengurangi beban.
3. Biarkan alat mendingin selama beberapa menit.
4. Colokkan steker ke stopkontak dan pilih kembali kecepatan yang diinginkan.

# 4 Menggunakan alat dapur Anda

## Alat mangkuk pencampur

**Catatan**

- Sebelum menghidupkan alat dapur, pastikan kenop berada di posisi 0 lalu pasang kocokan, pengaduk, atau kaitan adonan.
- Hingga 750g tepung beserta bahan-bahan lain dapat diolah di mangkuk.
- Ikuti takaran, waktu pengolahan, dan kecepatan yang disarankan seperti yang ditunjukkan pada Gbr. 9. Jangan melebihi kecepatan pengolahan yang disarankan untuk menghindari kerusakan pada alat dapur.
- Adalah hal yang normal jika konektor alat ikut berputar dengan pelindung gir selama penggunaan aksesori lain seperti blender, Pengolah makanan, dll.
- Pastikan penutup saluran keluar pada lengan terkunci dengan baik sebelum Anda menggunakan alat dapur.

Sebelum memulai, pastikan Anda memilih perlengkapan yang diinginkan dari yang berikut dan pasang sesuai dengan Gbr. 2.

| | Nama | Kegunaan |
|---|---|---|
| | Kaitan adonan | • Untuk membuat roti dan roll<br>• Kecepatan pengolahan yang disarankan: 1-3 |
| | Pengaduk | • Untuk membuat cake, kue, pie, kue kering, kentang tumbuk, adonan pasta, roti bebas gluten, dan mentega dingin<br>• Kecepatan pengolahan yang disarankan: 1-4 |
| | Kocokan | • Untuk mengolah putih telur, krim, meringue, mousse, dan souffle<br>• Kecepatan pengolahan yang disarankan: 7 |

**Kiat**

- Untuk mencegah percikan, naikkan kecepatan setahap demi setahap.
- **Pelindung percikan**: pasang pelindung percikan ke dudukan sebelum menggunakan alat mangkuk. Anda tidak perlu melepas pelindung percikan untuk mengganti alat. Anda dapat menambah bahan-bahan melalui cerat pelindung percikan.
- **Pengocokan**: sebelum mengocok putih telur atau krim, pastikan mangkuk dan kocokan kering dan bersih dari minyak.
- **Pengadukan**: gunakan kaitan adonan untuk mengaduk tepung ragi untuk roti dan pizza. Anda perlu menyesuaikan takaran cairan untuk menguleni adonan sesuai dengan kondisi kelembaban dan suhu.
  Jika Anda ingin mengaduk adonan kembali dengan alat dapur, tekan adonan hingga ke dasar mangkuk untuk menghindari adonan naik mengembang memenuhi alat. Pastikan Anda mengaduk adonan kembali sesuai dengan kecepatan yang disarankan.

## Resep: Adonan roti (maksimum x1,5 takaran)

**Bahan-bahan:**

- 500 g tepung
- 50 g minyak zaitun
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh gula
- 7 g ragi
- 260 ml air hangat

1. Masukkan semua bahan-bahan kering ke mangkuk dan putar kenop putar ke kecepatan 1.
2. Tuangkan air lalu minyak.
3. Ganti ke kecepatan 2-3 dan terus aduk hingga terbentuk bola adonan halus.
4. Lapisi mangkuk dengan minyak sayur.
5. Letakkan bola adonan ke dalam mangkuk ini dan tutupi dengan plastik pelapis.
6. Biarkan mengembang selama 1 jam hingga berbentuk dua kali lebih besar.
7. Keluarkan udara dari adonan yang mengembang.
8. Gulung menjadi bentuk batang dengan ukuran yang sesuai dengan loyang roti.
9. Tutup dan biarkan mengembang di baki selama 1 jam.
10. Panggang pada suhu 180°C selama 40 menit.

## Resep: Adonan cake

**Bahan-bahan:**

- 3 butir telur
- 150 g mentega
- 150 g gula kastor
- 150 g tepung
- 3 g baking powder

1. Mentega dipotong berbentuk dadu, kurang-lebih 2 cm.
2. Taruh potongan mentega dengan gula ke dalam mangkuk dan aduk dengan kecepatan 1.
3. Tambah kecepatan dari 1 sampai 4 secara bertahap.
4. Masukkan telur satu per satu dan terus aduk dengan kecepatan 4 sampai menjadi krim.
5. Tuang baking powder dan tepung dan aduk dengan kecepatan 1 hingga semua bahan tercampur rata.
6. Letakkan adonan di loyang aluminium 30 cm.
7. Taruh di tengah-tengah oven.
8. Panggang selama 30-40 menit pada suhu 180°C.

## Resep: Kue pie

**Bahan-bahan:**

- 340 g cangkir tepung serba guna, plus tambahan untuk penggulungan
- 227 g mentega tawar dingin, potong menjadi berbentuk dadu berukuran 2 cm
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh gula

- 6 sampai 8 sendok makan air es

1 Masukkan semua bahan-bahan kering ke mangkuk dan putar kenop putar ke kecepatan 1.

2 Tambahkan mentega dingin ke dalam bahan-bahan kering dan tambah kecepatan secara bertahap dari 1 sampai 3.

3 Tambah 1 sendok makan air es secara bertahap ke adonan hingga membentuk adonan yang gembur.
   - Jika adonan tidak menyatu, tambah sedikit air lagi dan aduk lebih lama. Jangan menambahkan air terlalu banyak. Terlalu banyak air akan mengeraskan kerak.

4 Buat adonan menjadi bentuk yang diinginkan dan bungkus dengan plastik pembungkus.

5 Simpan di kulkas selama sekurangnya selama 1 jam sampai 2 hari.

6 Istirahatkan adonan pada suhu kamar selama beberapa menit sebelum menggulung dan memanggang.

## Resep: Meringue

Bahan-bahan:

- 4 putih telur
- 1 cangkir (200 gram) gula bubuk atau gula kastor

1 Kocok putih telur dengan kecepatan 7 hingga terbentuk permukaan halus.

2 Tambah gula secara bertahap sambil mengolah dengan kecepatan 4 hingga permukaan solid terbentuk.

3 Letakkan meringue ke baki pemanggang yang sudah dilapisi dengan kertas panggang.

4 Panaskan oven sebelumnya pada suhu 105 °C dan letakkan baki dengan meringue di tengah oven.

5 Panggang meringue selama kira-kira 1-1,5 jam hingga kering dan renyah.

6 Matikan oven dan keringkan meringue di oven selama 1,5 jam.

# Blender (hanya HR7951/ HR7954/HR7958/HR7974/ HR7978)

Sebelum Anda mulai, pastikan Anda memasang sesuai Gbr. 3.

**Blender:** untuk memblender smoothie, shake, jus, dan menghancurkan es

Ikuti takaran, waktu pengolahan, dan kecepatan yang disarankan seperti yang ditunjukkan pada Gbr. 9.

Untuk menghancurkan es, putar kenop kecepatan ke **P** secara berulang hingga es benar-benar hancur.

### Catatan

- Jangan sekali-kali membuka tutup untuk memasukkan jari atau benda apa pun ke dalam tabung ketika blender sedang bekerja.
- Selalu pasang gelang penyegel pada unit pisau sebelum dipasang ke tabung blender.
- Untuk menambahkan bahan cair sewaktu memblender, tuangkan ke dalam tabung blender melalui lubang masukan dengan melepas cangkir takaran.
- Potong terlebih dahulu bahan-bahan menjadi potongan kecil sebelum diolah.
- Jika Anda ingin mengolah dalam jumlah banyak, olahlah bahan sedikit-sedikit, jangan diolah sekaligus.
- Agar tidak tumpah: Saat mengolah cairan yang cenderung berbusa (misalnya, susu), jangan tuangkan lebih dari 1 liter cairan ke dalam tabung blender.
- Masukkan bahan ke dalam tabung blender di bawah indikator ketinggian maksimum.
- Untuk memperoleh hasil terbaik pada saat memblender bahan kental, isi tabung blender setengah penuh dan olah bahan-bahan tersebut dalam blender secara bergantian.

# Pengolah makanan (hanya HR7954/HR7958/HR7974/HR7978)

## Unit pisau

Sebelum Anda mulai, pastikan Anda memasang sesuai Gbr. 4.
**Unit pisau:** untuk memotong, mencampur, dan menghaluskan bahan-bahan
Untuk menghilangkan makanan yang menempel pada pisau atau dinding mangkuk, hentikan pengolahan dan matikan alat terlebih dahulu, lalu gunakan spatula.

**Catatan**

- Selalu taruh unit pisau di dalam mangkuk sebelum Anda mulai menambahkan bahan-bahan.
- Jangan gunakan unit pisau untuk merajang bahan yang keras, seperti biji kopi, kunyit, biji pala, dan es batu, karena dapat menyebabkan pisau tumpul.
- Jangan biarkan alat bekerja terlalu lama ketika merajang keju atau cokelat (keras). Jika tidak, bahan ini akan menjadi terlalu panas, mulai meleleh, kemudian menggumpal.

## Cakram dengan sisipan

Sebelum Anda mulai, pastikan Anda memilih sisipan yang diinginkan dari yang berikut dan pasang sesuai dengan Gbr. 5.

| | Nama | Kegunaan |
|---|---|---|
| | Sisipan granulasi | Untuk memotong bahan-bahan menjadi potongan kecil/halus |
| | Sisipan pengiris | Untuk mengiris bahan-bahan |
| | Sisipan pencacah | Untuk mencacah bahan-bahan menjadi potongan kecil |

**Perhatian**

- Berhati-hatilah saat memegang pisau pengiris sisipan cakram. Pisau pengiris sisipan memiliki tepi pemotong yang sangat tajam.
- Jangan sekali-kali menggunakan sisipan cakram untuk mengolah bahan keras, seperti es batu.
- Jangan menekan pendorong terlalu kuat sewaktu menekan bahan ke dalam tabung pengisi.

**Catatan**

- Potong bahan yang besar terlebih dahulu agar dapat masuk ke dalam tabung pengisi.

Ikuti langkah di bawah untuk memasang sisipan cakram (Langkah 1 pada Gbr. 5).

1. Masukkan lubang sisipan pada poros pegangan sisipan.
2. Dorong lubang sisipan pada tonjolan di batang poros.
3. Tekan sisipan ke pegangan sisipan sampai terkunci di tempatnya dan berbunyi klik.

## Perasan jeruk

Sebelum Anda mulai, pastikan Anda memasang sesuai Gbr. 6.

**Catatan**

- Pasang saringan untuk perasan jeruk pada poros di dalam mangkuk. Pastikan tonjolan pada saringan telah terkunci pada lubang di gagang mangkuk. Apabila saringan terpasang dengan benar, akan terdengar bunyi klik.
- Tekanlah buah jeruk pada kerucut. Hentikan penekanan untuk mengeluarkan ampas dari saringan jika perlu. Setelah selesai menekan atau bila Anda ingin membuang ampas, putar kenop ke **0** dan lepas mangkuk dari alat dengan aksesori di dalamnya.

## Pencincang daging (hanya HR7958/HR7978)

Sebelum Anda mulai, pastikan Anda memasang sesuai Gbr. 7-1.

Pencincang daging ditujukan untuk mencincang daging mentah atau matang.

Jika daging menempel pada hoper, ikuti langkah-langkah berikut untuk menyetel ulang:

1. Matikan dan cabut alat dari stopkontak.
2. Lepaskan hoper.
3. Singkirkan daging yang menyumbat.
4. Pasang hoper kembali.
5. Colokkan steker ke stopkontak dan pilih kembali kecepatan yang diinginkan.

### Mengganti roda gigi

Jika roda gigi poros spiral rusak, gunakan roda gigi ekstra untuk menggantinya sesuai dengan Gbr. 7-2

**Catatan**

- Jangan pernah menggiling tulang, kacang, atau bahan-bahan keras lainnya.
- Jangan sekali-kali gunakan daging beku! Sebelum menggiling daging, pulihkan daging terlebih dahulu dari kondisi beku.
- Jangan tekan daging terlalu banyak atau terlalu kuat saat memasukkan daging ke dalam hoper. Hal ini dapat menghindari kelebihan beban pada alat.

**Kiat**

- Singkirkan tulang, tulang rawan, urat dari daging untuk menghindari penyumbatan saat penggilingan.

## Penggiling (hanya HR7958/HR7978)

Sebelum Anda mulai, pastikan Anda memasang sesuai Gbr. 8.

Anda dapat menggunakan penggiling untuk mencacah/menggiling biji kopi, biji merica, kacang-kacangan, rempah-rempah, buah kering, dll.

Buah kering seperti buah ara dapat dirajang dan digunakan sebagai taburan untuk yoghurt atau untuk roti atau biskuit.

Untuk hasil terbaik saat menggiling buah ara Mission hitam kering, giling maksimal 85g pada kecepatan P selama 3 detik.

**Catatan**

- Ikuti takaran, waktu pengolahan, dan kecepatan yang direkomendasikan untuk bahan-bahan seperti yang ditunjukkan pada Gambar 9.
- Jangan melebihi batas maksimum pada gelas penggiling.
- Anda dapat memesan blender (dengan kode servis 96510070528 dan 996510070501) dari dealer Philips atau pusat servis Philips sebagai aksesori tambahan.

**Kiat**

- Sebelum membuka gilingan dengan bahan yang diolah.
  1. Balikkan tabung penggiling.
  2. Ketuk tabung penggiling beberapa kali.
  3. Lepaskan unit pisau secara perlahan.

# 5 Membersihkan

**Peringatan**

- Sebelum membersihkan alat, cabut dari stopkontak.
- Lihat tabel (Gbr. 10) untuk informasi mengenai cara membersihkan komponen dengan air, mesin pencuci piring, dan/atau kain lembap.

**Perhatian**

- Pastikan tepi pemotong pisau dan cakram tidak menyentuh benda keras. Hal ini dapat menyebabkan pisau tumpul.
- Tepi pemotong tajam. Berhati-hatilah saat membersihkan sisipan cakram dan unit pisau di pengolah makanan, blender, dan penggiling.

1 Bersihkan unit motor dengan kain lembab.
2 Bersihkan bagian lainnya dalam air panas (< 60°C) dengan cairan pembersih atau di dalam mesin pencuci piring.
3 Simpan alat dan aksesori di tempat yang kering setelah dibersihkan.

## Pembersihan cepat

Ikuti langkah-langkah di bawah untuk membersihkan mangkuk pengolah makanan dan tabung blender dengan lebih mudah. (Pastikan pisau terpasang di dalam mangkuk jika Anda membersihkan mangkuk pengolah makanan.)

1 Tuangkan air hangat-hangat kuku (tidak lebih dari 0,5 liter) dan beberapa tetes cairan pembersih ke dalam mangkuk pengolah makanan atau tabung blender.
2 Pasang tutup pada mangkuk pengolah makanan atau tabung blender, kemudian putar searah jarum jam untuk mengencangkannya.
3 Putar kenop ke kecepatan P. Biarkan alat bekerja selama 30 detik atau hingga mangkuk pengolah makanan atau tabung blender bersih.
4 Setelah digunakan, putar kenop ke **0** kemudian cabut alat dari stopkontak.
5 Lepaskan tabung blender atau mangkuk pengolah makanan lalu bilas dengan air bersih.

# 6 Garansi dan servis

Jika Anda mengalami masalah, memerlukan servis atau informasi, kunjungi **www.philips.com/support** atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda. Nomor telepon bisa Anda lihat pada kartu garansi internasional. Jika di negara Anda tidak terdapat Pusat Layanan Pelanggan, kunjungi dealer Philips setempat.

# 1 소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 **www.philips.com/welcome**에서 제품을 등록하십시오.

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

## 경고

- 본체는 절대로 물에 담그거나 헹구지 마십시오.
- 제품에 전원을 연결하기 전에 제품의 하단에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 전원 코드, 플러그, 보호 덮개, 거름망 또는 기타 부품이 손상되었거나 금이 간 경우 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우 안전을 위해 필립스 공인 서비스 센터 또는 전문 기술자에게 의뢰하여 교체하십시오.
- 신체적, 감각적 또는 정신적인 능력이 부족하거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 사람이 이 제품을 사용하려면 제품 사용과 관련하여 안전하게 사용할 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받아야 합니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 하십시오.
- 어린이가 사용하지 못하도록 주의하여 주십시오. 제품과 전원 코드는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 사람이 없는 상태에서 블렌더를 작동시켜 놓지 마십시오.
- 용기를 비우거나 디스크, 칼날부 및 주서기 거름망을 다루고 세척할 때에는 주의하십시오. 칼날이 매우 날카롭습니다.
- 세척하기 전에 스탠드 믹서에서 혼합기, 거품기 또는 반죽용 훅을 제거하십시오.
- 특히 제품이 전원에 연결되어 있을 때는 칼날을 만지지 마십시오. 칼날이 매우 날카롭습니다.
- 칼날과 용기에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 먼저 전원 코드를 뽑은 다음, 음식물을 제거하십시오.

- 음식이 블렌더 용기나 푸드프로세서 용기 또는 믹싱 용기의 벽면에 붙으면 제품의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑으십시오. 그 후 주걱을 사용하여 벽면에 붙은 음식을 떼어내십시오.
- 제품이 작동 중일 때는 믹싱 용기에 손가락을 넣거나 다른 물체(예: 주걱)를 사용하지 마십시오.
- 제품이 작동 중일 때는 손가락이나 다른 물체 (예: 주걱)를 사용하여 푸드프로세서 또는 고기 다지기 호퍼의 재료 투입구에 재료를 밀어 넣지 마십시오. 제품과 함께 제공된 푸드프로세서 또는 고기 다지기 전용 누름봉만 사용하십시오.
- 뜨거운 액체를 용기, 푸드프로세서 또는 블렌더에 넣는 경우 갑작스러운 열기로 인해 제품 밖으로 넘칠 수 있으니 주의하십시오.
- 기타 액세서리(예: 푸드프로세서, 블렌더, 분쇄기, 고기 다지기 등)를 장착한 경우 스탠드 믹서 손잡이의 잠금을 해제하지 마십시오.
- 스탠드 믹서에 두 개 이상의 도구 또는 액세서리를 동시에 장착하거나 사용하지 마십시오.
- 본 제품은 가정용입니다.

## 주의사항

- 제품을 사용하지 않을 때, 제품을 조립, 분해, 액세서리 교체 및 세척하거나 작동 중인 부품을 만지기 전에는 반드시 전원을 끄고 플러그를 뽑으십시오.
- 조절기를 항상 0으로 돌려 제품 전원을 끄십시오.
- 전원을 끈 후에는 항상 움직이는 부품의 작동이 멈출 때까지 기다리십시오. 그리고 받침대 손잡이를 들거나, 받침대에서 액세서리의 특정 부품을 열거나, 분해하거나, 제거하기 전에 반드시 제품 코드를 뽑으십시오.
- 액세서리(용기, 분쇄기) 에 표시된 최대 용량을 초과하지 마십시오. 스탠드 믹서를 사용할 경우에는 사용 설명서에 명시된 용량과 작동 시간, 속도를 따르십시오.

- 음식과 닿는 부품은 제품을 처음 사용하기 전에 깨끗이 세척하십시오. 사용 설명서에서 세척에 대한 지침과 표를 참조하십시오.
- 필립스에서 권장하지 않는 제조업체의 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- 뜨거운 재료는 제품에 넣기 전에 충분히 식히십시오 (80°C 미만).
- 매 사용 후에는 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.
- 당근과 같은 일부 재료로 인해 부품 표면이 변색될 수 있습니다. 이는 제품에 무해합니다. 변색은 보통 시간이 지나면 자연히 사라지게 됩니다.
- 열 차단 장치가 우발적으로 재 셋팅되어 위험한 상황이 발생하지 않도록 이 제품을 타이머와 같은 외부 전원 장치나 혹은 설비시설에 의해 정기적으로 전원이 꺼졌다 켜지는 회로에 연결하면 절대 안됩니다.

**소음 수준:** Lc = 82dB[A]

## EMF(전자기장)

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.

## 재활용

이 제품은 재활용 및 재사용이 가능한 고품질의 자재 및 구성품으로 설계 및 제조되었습니다.
제품에 WEEE Symbol(Crossed-out Wheeled Bin)이 부착된 경우 유럽 지침 2002/96/EC를 준수하는 것입니다.

제품을 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마십시오. 전자 및 전기 제품의 현지 수거 규정에 따르셔야 합니다. 올바른 제품 폐기는 환경 및 인류의 건강을 유해한 영향으로부터 보호합니다.

# 2 개요(그림 1)

## 스탠드 믹서

① **도구 연결부**
② **손잡이 분리 버튼**
③ **속도 조절기(회전 조절기)**
④ **용기**
⑤ **튐 방지 보호대**
⑥ **반죽용 훅**
⑦ **거품기**
⑧ **혼합기**

## 블렌더

⑨ 계량컵
⑩ 블렌더 용기 뚜껑
⑪ 블렌더 용기
⑫ 봉합 링
⑬ 분리형 블렌더 칼날부

## 푸드프로세서

⑭ 누름봉
⑮ 뚜껑
⑯ 도구 홀더
⑰ 푸드프로세서 용기
⑱ 칼날부

## 디스크 칼날

⑲ 칼날 거치대
⑳ 다지기용 칼날
㉑ 슬라이스용 칼날
㉒ 채썰기용 칼날

## 과즙 추출기

㉓ 압축식 원뿔형 부품
㉔ 거름망

## 분쇄기

㉕ 분쇄기 용기
㉖ 분쇄기용 봉합 링
㉗ 분리형 분쇄기 칼날부

## 고기 다지기

㉘ 나사 링
㉙ 미세 분쇄 디스크
㉚ 커터/칼날
㉛ 웜 축
㉜ 웜 축 추가 기어
㉝ 금속 호퍼
㉞ 금속 호퍼용 누름봉
㉟ 재료 받침대
㊱ 받침대 덮개
㊲ 혁신적인 청소 도구

# 3 최초 사용 전

스탠드 믹서 및 액세서리를 처음 사용하기 전에 음식과 닿는 부품은 깨끗이 세척하십시오.
제품 전원은 액세서리를 올바로 조립한 후에만 전원 코드를 연결해서 켤 수 있습니다. 올바르게 조립하려면 그림 2-8을 참조하십시오.



### 자동 정지

스탠드 믹서는 연속으로 16분 간 작동하면 전원이 자동으로 꺼집니다. 이 기능을 통해 장시간 사용으로 인한 잠재적인 안전 문제를 예방할 수 있습니다.

### 과부하 방지 기능

스탠드 믹서는 또한 과부하 발생 시 자동으로 작동이 중지됩니다.
과부하가 발생하여 자동 정지 보호 기능이 작동한 경우 제품을 리셋하려면 다음 단계를 따르십시오.

1 조절기를 **0** 위치로 돌리고 플러그를 뽑습니다.
2 재료의 일부를 제거하여 부하를 낮춥니다.
3 제품을 몇 분 동안 식힙니다.
4 전원 공급 장치에 전원 플러그를 연결하고 원하는 속도를 다시 선택합니다.

# 4 스탠드 믹서 사용

## 믹싱 용기 도구

### 참고사항

- 스탠드 믹서를 켜기 전에 조절기가 0 위치에 있는지 확인하고 거품기, 혼합기 또는 반죽용 훅을 장착하십시오.
- 이 용기는 최대 750g의 밀가루와 다른 재료를 넣어 가공할 수 있습니다.
- 다음 그림에 표시된 것처럼 권장하는 재료의 양, 작동 시간 및 속도를 따르십시오. 그림 9. 머신이 고장나지 않도록 권장 작동 속도를 준수하십시오.
- 블렌더, 푸드프로세서 등의 다른 액세서리를 사용할 때 기어 커버를 사용하여 도구 연결부를 돌리는 것이 일반적입니다.
- 스탠드 믹서를 사용하기 전에 손잡이의 배출구 덮개가 잘 잠겨 있는지 확인하십시오.

시작하기 전 원하는 액세서리를 선택하여 다음 그림을 따라 조립합니다. 그림 2.

| | 이름 | 용도 |
|---|---|---|
| | 반죽용 훅 | • 빵과 롤을 만드는 데 사용<br>• 권장 작동 속도: 1-3 |
| | 혼합기 | • 케이크, 쿠키, 파이, 패스트리, 으깬 감자, 파스타 반죽, 글루텐 무첨가 빵, 차가운 버터를 만드는 데 사용<br>• 권장 작동 속도: 1-4 |
| | 거품기 | • 계란 흰자, 크림, 머랭, 무스, 수플레를 만드는 데 사용<br>• 권장 작동 속도: 7 |

### 도움말

- 재료가 튀는 것을 방지하기 위해 속도는 항상 천천히 올리십시오.
- 튐 방지 보호대: 용기 도구를 사용하기 전에 튐 방지 보호대를 받침대에 끼우십시오. 도구를 바꾸는 경우 튐 방지 보호대를 제거하지 않아도 됩니다. 튐 방지 보호대의 주입구를 통해 재료를 추가할 수 있습니다.
- 거품 내기: 달걀 흰자 또는 크림 거품을 만들기 전에 용기와 거품기가 건조하고 기름기가 없는지 확인하십시오.
- 반죽하기: 빵과 피자의 반죽을 만드는 경우 반죽용 훅을 사용합니다. 반죽을 만들려면 습도와 온도 상태에 따라 물의 양을 조절해야 합니다.
  스탠드 믹서를 사용하여 반죽을 만들려는 경우 반죽을 용기 바닥에 완전히 밀착하여 도구에 감기지 않도록 합니다. 반죽을 만들 때는 권장 속도 이내로 하십시오.

### 레시피: 빵 반죽(최대 용량: 1.5배)

**재료:**

- 밀가루 500g
- 올리브유 50g
- 소금 1작은술
- 설탕 1작은술
- 이스트 7g
- 따뜻한 물 260ml

1 용기에 모든 마른 재료를 넣고 회전 조절기를 1에 맞춥니다.
2 물을 붓고 다음 기름을 넣습니다.
3 속도를 2-3으로 맞춘 후 부드러운 반죽 덩어리가 형성될 때까지 반죽을 계속합니다.
4 용기에 식물성 기름을 바릅니다.
5 반죽 덩어리를 이 용기에 넣고 랩으로 용기 입구를 덮어줍니다.
6 반죽 덩어리의 크기가 두 배로 커질 때까지 1시간 정도 기다립니다.
7 부풀어진 반죽에서 공기를 뺍니다.
8 반죽을 원통형으로 말아 빵틀에 넣습니다.
9 반죽을 덮어두고 약 1시간 동안 틀에서 부풀 때까지 기다립니다.
10 40분 동안 180° C에서 굽습니다.

## 레시피: 케이크 반죽

**재료:**

- 달걀 3개
- 버터 150g
- 정제당 150g
- 밀가루 150g
- 베이킹 파우더 3g

1 버터를 2cm 크기의 큐브 모양으로 자릅니다.

2 용기에 잘라 놓은 버터와 설탕을 넣고 속도 1로 섞어줍니다.

3 1에서 4로 한 단계씩 속도를 높입니다.

4 계란을 하나씩 추가하고 재료가 부드러워질 때까지 속도 4로 계속 섞습니다.

5 반죽에 베이킹 파우더와 밀가루를 넣고 모든 재료가 잘 혼합될 때까지 속도 1로 섞어줍니다.

6 30cm 길이의 알루미늄 통에 반죽을 넣습니다.

7 통을 오븐 중앙에 배치합니다.

8 180°C의 온도로 30-40분 정도 굽습니다.

## 레시피: 파이 패스트리

**재료:**

- 다용도 밀가루 340g과 여분의 밀가루 약간(밀기용)
- 2cm 큐브 조각으로 자른 차가운 무염 버터 227g
- 소금 1작은술
- 설탕 1작은술
- 찬물 6 - 8큰술

1 용기에 모든 마른 재료를 넣고 회전 조절기를 1에 맞춥니다.

2 마른 재료에 차가운 버터를 넣고 1 - 3으로 속도를 한 단계씩 높입니다.

3 한 번에 찬물 1큰술씩만 넣어 반죽을 보슬보슬하게 만듭니다.
- 반죽이 잘 뭉쳐지지 않을 경우 약간의 물을 더 추가하고 오랫동안 섞어줍니다. 물을 너무 많이 추가하지 마십시오. 빵 표면이 딱딱해질 수 있습니다.

4 반죽을 원하는 모양으로 형성하고 비닐 랩으로 포장합니다.

5 반죽을 냉장고에 최소 1시간 이상, 최대 이틀간 보관합니다.

6 반죽을 밀고 굽기 전에 몇 분 동안 실온에 둡니다.

## 레시피: 머랭

재**료:**

- 달걀 흰자 4개
- 정선제당 또는 정제당 1컵(200g)

1 부드러운 봉우리가 형성될 때까지 속도 7로 달걀 흰자를 휘저어 줍니다.

2 단단한 봉우리가 형성될 때까지 속도 4로 작동하며 설탕을 조금씩 추가합니다.

3 머랭을 제빵 시트로 덮인 제빵용 받침대에 스푼으로 담습니다.

4 오븐을 105° C까지 예열하고 머랭이 있는 받침대를 오븐 중앙에 놓습니다.

5 머랭이 마르고 바삭해질 때까지 약 1-1.5시간 동안 굽습니다.

6 오븐을 끄고 머랭을 약 1.5시간 동안 오븐에서 건조합니다.

# 블렌더 (HR7951/HR7954/HR7958/HR7974/HR7978 모델만 해당)

시작하기 전 다음 그림을 따라 조립합니다. 그림 3.

**블렌더**: 스무디, 쉐이크, 주스를 혼합하거나 얼음 분쇄에 사용합니다.

다음 그림에 표시된 것처럼 권장하는 재료의 양, 작동 시간 및 속도를 따르십시오. 그림 9.

얼음 분쇄 시 얼음이 미세하게 분쇄될 때까지 반복해서 조절기 속도를 P로 돌립니다.

**참고사항**

- 블렌더가 작동하고 있을 때는 절대로 뚜껑을 열어 손가락 및 다른 물건을 용기 안에 넣지 마십시오.
- 블렌더 용기에 칼날부를 조립하기 전에 항상 칼날부에 봉합 링을 끼우십시오.
- 블렌딩 도중 액체 재료를 추가하려면 계량컵을 분리하고 재료 투입구를 통해 블렌더 용기에 재료를 부으십시오.
- 재료는 조리하기 전에 작은 조각으로 미리 자르십시오.
- 다량의 재료를 조리하려는 경우 많은 양을 한 번에 작동하지 말고, 재료를 나누어 여러 차례 작동하십시오.
- 흘림을 방지하려면 거품이 일어나는 액체(예: 우유)를 조리할 때 액체가 흘러 나오지 않도록 블렌더 용기에 1리터 이상 넣지 마십시오.
- 블렌더 용기의 최대 수량 표시선 아래로 재료를 넣습니다.
- 걸쭉한 퓨레를 블렌딩하는 경우 최적의 효과를 얻으려면 블렌더 용기를 절반 가량 채우고 재료를 여러 차례에 나누어 블렌딩하십시오.

# 푸드프로세서 (HR7954/HR7958/HR7974/HR7978 모델만 해당)

## 칼날부

시작하기 전 다음 그림을 따라 조립합니다. 그림 4.

**칼날부**: 퓨레를 만들고 재료를 다지고 혼합할 때 사용합니다.

칼날 또는 용기 벽면에 붙어있는 음식을 제거하려면 사용을 중단하고 먼저 제품 전원을 끈 다음 주걱을 사용합니다.

**참고사항**

- 재료를 넣기 전에 항상 칼날부를 용기에 넣으십시오.
- 커피 원두, 강황, 넛맥, 얼음 조각과 같이 단단한 재료를 칼날부로 다지지 마십시오. 칼날이 무뎌질 수 있습니다.
- (딱딱한) 치즈나 초콜릿을 다질 때 제품을 너무 오래 작동하지 마십시오. 그렇지 않으면 재료가 너무 뜨거워져 녹거나 덩어리로 뭉치게 됩니다.

## 디스크 칼날

시작하기 전 원하는 칼날을 선택하여 다음 그림을 따라 조립합니다. 5.

| | 이름 | 용도 |
|---|---|---|
| | 다지기용 칼날 | 재료를 작은 조각으로 다지기 위한 칼날 |
| | 슬라이스용 칼날 | 재료를 얇게 썰기 위한 칼날 |
| | 채썰기용 칼날 | 재료를 작은 크기로 채썰기 위한 칼날 |

**주의사항**

- 디스크의 슬라이스 칼날을 다룰 때에는 주의하십시오. 칼날이 매우 날카롭습니다.
- 얼음과 같이 딱딱한 재료를 처리하는 데 디스크 칼날을 사용하지 마십시오.
- 재료 투입구 안으로 재료를 눌러 넣을 때 누름봉에 너무 강한 압력을 가하지 마십시오.

**참고사항**

- 큰 재료는 재료 투입구에 맞도록 덩어리로 미리 자르십시오.

다음 단계를 따라 디스크 칼날을 조립하십시오(1단계, 그림 5).

1 칼날 거치대의 축 위에 칼날 입구를 둡니다.

2 축의 돌출부 위에서 칼날 입구를 누릅니다.

3 딸깍 소리가 날 때까지 칼날 거치대에 칼날을 밀어 넣습니다.

## 과즙 추출기

시작하기 전 다음 그림을 따라 조립합니다. 그림 6.

**참고사항**

- 용기의 축에 과즙 추출기용 거름망을 끼웁니다. 거름망이 용기 손잡이의 슬롯에 정확히 끼워져 있는지 확인하십시오. 거름망이 올바르게 고정되면 딸깍 소리가 납니다.
- 감귤류 과일을 원뿔형 부품에 대고 누르십시오. 거름망에서 찌꺼기를 제거하려면 누르기를 중단합니다. 추출이 끝났거나 과육 찌꺼기를 제거하고 싶으면 조절기를 0에 맞추고 제품에서 용기와 액세서리를 분리하십시오.

# 고기 다지기(HR7958/HR7978 모델만 해당)

시작하기 전에 다음 그림을 따라 조립합니다 . 그림 7-1.

고기 다지기는 생고기 또는 익힌 고기를 다지기 위한 것입니다 .

고기가 호퍼에 붙어 움직이지 않으면 다음 단계에 따라 리셋합니다 .

1 전원을 끄고 제품의 전원 플러그를 뽑으십시오.
2 호퍼 조립을 분리합니다.
3 막힌 곳을 청소합니다.
4 호퍼를 다시 조립합니다.
5 전원 공급 장치에 전원 플러그를 연결하고 원하는 속도를 다시 선택합니다.

## 기어 교체

웜 축 기어가 손상되면 그림 7-2을 따라 추가 기어를 사용하여 교체하십시오.

**참고사항**

- 뼈, 견과류, 또는 기타 단단한 재료는 갈지 마십시오.
- 냉동 상태의 고기는 절대 사용하지 마십시오! 고기를 갈기 전에 먼저 해동하십시오.
- 고기를 호퍼에 밀어 넣을 때 너무 많은 양의 고기를 밀어 넣거나 지나친 힘을 가하지 마십시오. 이렇게 하여 장비의 과부하를 방지할 수 있습니다.

**도움말**

- 고기를 가는 동안 막힘을 방지하기 위해 고기의 뼈, 연골 및 근육을 제거하십시오.

# 분쇄기(HR7958/HR7978 모델만 해당)

시작하기 전 다음 그림을 따라 조립합니다. 그림 8.

분쇄기를 사용하여 커피 원두, 통후추, 견과류, 허브, 말린 과일 등을 다지거나 분쇄할 수 있습니다.

무화과 등의 말린 과일은 잘게 다진 후 요거트의 토핑이나 빵 또는 비스킷에 바르는 스프레드로 이용할 수 있습니다.

말린 검은색 미션 무화과의 경우 최대 85g의 재료를 속도 P로 약 3초 동안 가공하면 최상의 결과를 얻을 수 있습니다.

**참고사항**

- 그림 9에 표시된 것처럼 권장하는 재료의 양, 작동 시간 및 속도를 따르십시오.
- 분쇄기 용기의 최대 용량을 넘지 마십시오.
- 분쇄기(서비스 코드 번호 96510070528 및 996510070501)는 필립스 대리점 또는 필립스 서비스 센터에서 추가 액세서리로 주문할 수 있습니다.

**도움말**

- 재료의 가공이 끝난 후 분쇄기를 열기 전에
  1. 분쇄기 용기를 거꾸로 듭니다.
  2. 분쇄기 용기를 몇 번 쳐줍니다.
  3. 칼날 조립부를 천천히 분리합니다.

# 5 세척

**경고**

- 제품을 세척하기 전에 전원 코드를 뽑으십시오.
- 표(그림 10)에서 물, 식기 세척기 및/또는 젖은 천으로 부품을 세척하는 정보를 참조하십시오.

**주의사항**

- 칼날의 모서리 및 디스크가 단단한 물건에 부딪히지 않도록 주의하십시오. 칼날이 무뎌질 수 있습니다.
- 칼날이 날카롭습니다. 디스크 칼날과 푸드프로세서, 블렌더 및 분쇄기의 칼날부를 세척할 때는 주의하십시오.

1 본체는 젖은 천으로 닦으십시오.
2 기타 부품은 소량의 세제가 든 따뜻한 물(60°C 미만) 또는 식기 세척기로 세척하십시오.
3 세척 후에는 제품 및 액세서리를 건조한 장소에 보관하십시오.

## 간단하게 청소하기

다음 단계를 따르면 푸드프로세서 용기 및 블렌더 용기를 더 쉽게 세척할 수 있습니다. (푸드프로세서 용기를 세척할 때 용기에 칼날이 조립되어 있는지 확인하십시오.)

1 미지근한 물(0.5리터 이하)과 소량의 세제를 푸드프로세서 용기 또는 블렌더 용기에 넣습니다.
2 다용도 조리기 용기 또는 블렌더 용기의 뚜껑을 닫고 시계 방향으로 돌려 고정시킵니다.
3 조절기 속도를 P에 맞춥니다. 제품을 30초 이상 또는 다용도 조리기 용기 또는 블렌더 용기가 깨끗해질 때까지 작동시킵니다.
4 사용 후 조절기를 **0** 위치에 맞추고 제품의 전원 코드를 뽑습니다.
5 블렌더 용기 또는 다용도 조리기 용기를 분리하고 깨끗한 물에 헹구십시오.

# 6 품질 보증 및 서비스

서비스 또는 정보가 필요하거나 문제가 있으면 **www.philips.com/support**를 참조하거나 현지 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스 센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. 해당 지역에 서비스 센터가 없는 경우 필립스 대리점에 문의하십시오.

# 1 Selamat Datang

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

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

## Amaran

- Jangan rendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah pili air.
- Sebelum anda sambungkan perkakas ke kuasa, pastikan voltan yang dinyatakan di bahagian bawah perkakas sesuai dengan voltan kuasa setempat.
- Jangan gunakan perkakas jika kord kuasa, plag, penutup pelindung, penyaring berputar atau mana-mana bahagian lain sudah rosak atau kelihatan retak.
- Jika kord kuasa rosak, anda mesti menggantikannya di Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun orang seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini boleh digunakan oleh orang yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas secara selamat dan jika mereka memahami bahaya yang mungkin berlaku.
- Kanak-kanak tidak sepatutnya bermain dengan perkakas ini.
- Perkakas ini tidak seharusnya digunakan oleh kanak-kanak. Jauhkan perkakas dan kordnya dari capaian kanak-kanak.
- Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- Berhati-hati apabila anda mengosongkan mangkuk, pemegang atau membersihkan cakera, unit bilah dan penyaring pemerah jus. Mata pemotongnya adalah sangat tajam.
- Keluarkan pemukul, pemukul jalur atau cangkuk doh daripada mesin dapur anda sebelum mencucinya.
- Jangan sentuh bilah terutama apabila plag perkakas dipasang. Bilah adalah sangat tajam.

- Jika bilah atau alat mangkuk tersekat, cabut plag perkakas sebelum anda mengeluarkan bahan yang menyekat bilah dan alat mangkuk tersebut.
- Jika makanan melekat pada dinding balang pengisar, mangkuk pemproses makanan atau mangkuk pengadun, matikan perkakas dan cabut plagnya. Kemudian gunakan spatula untuk mengeluarkan makanan dari dindingnya.
- Jangan sesekali gunakan jari anda atau objek (contohnya, spatula) ke dalam mangkuk pengadun apabila menggunakan mana-mana alat mangkuk semasa perkakas dijalankan.
- Jangan sesekali menggunakan jari anda atau objek (contohnya, spatula) untuk menolak ramuan ke dalam tiub suapan pemproses makanan atau corong tuang penghancur daging semasa perkakas dijalankan. Hanya gunakan penolak yang disediakan untuk pemproses makanan atau penghancur daging.
- Berhati-hati jika cecair panas dituangkan ke dalam mangkuk, pemproses makanan atau pengisar kerana cecair boleh terpancut daripada perkakas disebabkan pengewapan yang mengejut.
- Jangan sesekali buka kunci lengan mesin dapur apabila aksesori lain (seperti pemproses makanan, pengisar atau penghancur daging, dll) dipasangkan.
- Jangan sesekali pasang dan gunakan lebih daripada satu alat atau aksesori pada mesin dapur pada masa yang sama.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan rumah tangga sahaja.

Awas

- Matikan dan cabut plag perkakas jika perkakas dibiarkan tanpa pengawasan dan sebelum memasang, membuka, membersihkan dan mengecas aksesori atau mendekati bahagian yang bergerak semasa digunakan.
- Matikan perkakas setiap kali dengan memutarkan tombol ke **0**.

- Tunggu sehingga semua bahagian yang bergerak berhenti selepas mematikan mesin, kemudian cabut plag perkakas sebelum mengangkat lengan dirian atau membuka, memisahkan atau mengalihkan bahagian daripada mana-mana aksesori dari dirian.
- Jangan melebihi paras maksimum yang ditunjukkan pada aksesori (mangkuk, balang, pengisar kering). Ikut kuantiti, masa pemprosesan dan kelajuan semasa menggunakan alat mesin dapur, seperti yang dinyatakan dalam manual pengguna.
- Bersihkan bahagian-bahagian yang terkena makanan dengan rapi sebelum anda menggunakan peralatan buat pertama kali. Rujuk kepada arahan dan jadual pembersihan yang diberikan dalam panduan ini.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang perkakas atau bahagian daripada mana-mana pengilang lain yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian yang sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Biarkan ramuan panas menyejuk (< 80°C) sebelum memprosesnya.
- Sentiasa biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik selepas anda memproses setiap kelompok.
- Sesetengah ramuan seperti lobak merah mungkin akan menyebabkan penyahwarnaan pada permukaan bahagiannya. Ini tidak mempunyai kesan negatif pada bahagian. Penyahwarnaan biasanya menghilang selepas beberapa ketika.
- Agar dapat mengelak bahaya yang disebabkan penetapan semula tidak sengaja pematian terma, perkakas ini tidak boleh dibekalkan melalui peranti suis luar, seperti pemasa atau disambungkan ke litar yang selalu dihidupkan dan dimatikan oleh utiliti.

**Aras hingar**: Lc = 82 dB [A]

## Medan elektromagnet (EMF)

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

## Kitar semula

Produk anda direka bentuk dan dikilangkan dengan menggunakan bahan dan komponen yang berkualiti tinggi, yang boleh dikitar semula dan digunakan semula.
Apabila simbol tong beroda yang dipangkah ini dilekatkan pada sesuatu produk, ia bermakna produk tersebut diliputi oleh Arahan Eropah 2002/96/EC.

Jangan buang produk anda dengan buangan isi rumah yang lain. Sila ambil tahu tentang peraturan tempatan mengenai pengumpulan berasingan produk elektrik dan elektronik. Cara membuang produk lama anda yang betul akan membantu mencegah kemungkinan akibat negatif terhadap alam sekitar dan kesihatan manusia.

# 2 Gambaran keseluruhan (Rajah 1)

## Mesin dapur

① Penyambung alat
② Butang pelepas pemegang
③ Pemilih kelajuan (Tombol putar)
④ Mangkuk
⑤ Pelindung percikan
⑥ Cangkuk doh
⑦ Pemukul jalur
⑧ Pemukul

## Pengisar

⑨ Cawan penyukat
⑩ Tudung pengisar
⑪ Balang pengisar
⑫ Gegelang kedap
⑬ Unit bilah pengisar boleh tanggal

## Pemproses makanan

⑭ Penolak
⑮ Tudung
⑯ Pemegang alat
⑰ Mangkuk pemproses makanan
⑱ Unit bilah

## Sisip cakera

⑲ Pemegang sisip
⑳ Sisip untuk pembutiran
㉑ Sisip untuk pemotongan
㉒ Sisip untuk pencincangan

## Penekan sitrus

㉓ Tekan kon
㉔ Pengayak

## Pengisar kering

㉕ Balang pengisar kering
㉖ Gegelang kedap untuk pengisar kering
㉗ Unit bilah pengisar kering boleh tanggal

## Penghancur daging

㉘ Gegelang skru
㉙ Cakera pengisaran halus
㉚ Pemotong/Pisau
㉛ Aci cecacing
㉜ Gear tambahan untuk aci cecacing
㉝ Corong tuang logam
㉞ Penolak untuk corong tuang logam
㉟ Dulang suapan

㊱ Penutup dulang
㊲ Alat pembersihan inovatif

# 3 Sebelum penggunaan pertama

Sebelum anda menggunakan mesin dapur dan aksesori buat kali pertama, bersihkan bahagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebersih-bersihnya..
Anda hanya boleh menyambungkan plag perkakas dan menghidupkannya selepas anda memasang aksesori dengan betul. Rujuk Rajah 2 hingga 8 untuk pemasangan yang betul.

## Pemberhentian automatik

Mesin dapur anda akan dimatikan secara automatik selepas 16 minit beroperasi dengan berterusan. Ini dapat mengelakkan kemungkinan masalah keselamatan yang disebabkan penggunaan berpanjangan.

## Perlindungan muatan berlebihan

Mesin dapur anda juga akan berhenti secara automatik apabila terlebih muatan.
Untuk menetapkan semula perkakas sekiranya terlebih muatan dan berlakunya pemberhentian automatik, ikuti langkah berikut:

1. Putar tombol ke kedudukan **0** dan kemudian cabut plag.
2. Keluarkan sedikit bahan untuk mengurangkan muatan.
3. Biarkan perkakas sejuk selama beberapa minit.
4. Sambungkan plag kuasa ke bekalan kuasa dan pilih semula kelajuan yang diingini.

# 4 Gunakan mesin dapur anda

## Alat mangkuk pengadun

**Nota**

- Sebelum menghidupkan mesin dapur anda, pastikan tombol berada pada kedudukan 0 dan kemudian pasangkan pemukul jalur, pemukul atau cangkuk doh.
- Mangkuk dapat memproses sehingga 750g tepung serta ramuan lain.
- Ikut kuantiti, masa pemprosesan dan kelajuan yang disarankan seperti yang dinyatakan dalam Rajah. 9. Jangan melebihi kelajuan pemproses yang dicadangkan untuk mengelakkan kerosakan pada mesin.
- Ia adalah normal untuk penyambung alat berputar dengan penutup gear, sewaktu pengguna aksesori lain seperti pengisar, Pemproses makanan, dll.
- Pastikan penutup alur keluar pada pemegang dikunci dengan betul sebelum menggunakan mesin dapur anda.

Sebelum bermula, pastikan anda memilih sambungan yang anda kehendaki antara yang berikut dan pasang mengikut Rajah. 2.

| | Nama | Tujuan |
|---|---|---|
| | Cangkuk doh | • Untuk membuat roti dan roti gulung<br>• Kelajuan pemproses yang dicadangkan: 1-3 |
| | Pemukul | • Untuk membuat kek, biskut, pai, pastri, kentang lenyek, doh pasta, roti bebas gluten dan mentega dingin<br>• Kelajuan pemproses yang dicadangkan: 1-4 |
| | Pemukul | • Untuk menyediakan putih telur, krim, meringue, mousse dan souffle<br>• Kelajuan pemproses yang dicadangkan: 7 |

Bahasa Melayu

Petua

- Untuk mengelak percikan, tambah kelajuan secara beransur-ansur.
- **Pelindung percikan**: pasang pelindung percikan pada dirian sebelum menggunakan alat mangkuk. Anda tidak perlu membuka pelindung percikan untuk menukar alat. Anda boleh menambah ramuan melalui muncung pada pelindung percikan.
- **Pemukul jalur**: sebelum memukul putih telur, pastikan mangkuk dan pemukul kering dan tidak berminyak.
- **Penguli**: gunakan cangkuk doh untuk menguli doh yis untuk roti dan piza. Anda perlu menyesuaikan jumlah cecair untuk membentuk doh berdasarkan kelembapan dan keadaan suhu.

  Jika anda mahu menguli semula doh dengan mesin dapur untuk tempoh lebih lama, tekan doh ke bawah pada bahagian bawah mangkuk untuk mengelakkan doh daripada membalut alat. Pastikan anda menguli semula doh menggunakan kelajuan yang dicadangkan.

## Resipi: Doh roti (kuantiti maksimum x1.5 )

Ramuan:

- 500g tepung
- 50g minyak zaitun
- 1 sudu teh garam
- 1 sudu teh gula
- 7g yis
- 260ml air suam

1 Masukkan semua bahan kering ke dalam mangkuk dan putar tombol ke kelajuan 1.

2 Masukkan air dan kemudian minyak.

3 Tukar ke kelajuan 2-3 dan teruskan menguli sehingga bola doh licin terbentuk.

4 Letakkan minyak pada mangkuk menggunakan minyak sayuran.

5 Letakkan bola doh ke dalam mangkuk ini dan tutup dengan plastik pembungkus.

6 Biarkan doh naik selama 1 jam sehingga bersaiz dua kali ganda daripada asal.

7 Keluarkan udara daripada doh yang telah naik.

8 Bentukkan menjadi bentuk kayu dan masukkan ke dalam bekas pembakar roti.

9 Tutup dan biarkan doh naik dalam bekas selama 1 jam.

10 Bakar pada suhu 180°C selama 40 minit.

## Resipi: Adunan kek

Ramuan:

- 3 biji telur
- 150g mentega
- 150 g gula kastor
- 150g tepung
- 3g sebuk penaik

1 Potong mentega menjadi kiub sebesar 2 cm.

2 Masukkan kiub dengan gula ke dalam mangkuk dan adunkan pada kelajuan 1.

3 Tingkatkan kelajuan dari 1 hingga 4 secara beransur-ansur.

4 Masukkan telur satu demi satu dan teruskan mengadun dengan kelajuan 4 sehingga anda mendapat kepekatan yang berkrim.

5 Masukkan serbuk penaik dan tepung ke dalam adunan dan adun dengan kelajuan 1 sehingga semua bahan diadun rata.

6 Masukkan adunan ke dalam tin aluminium sepanjang 30 cm.

7 Letakkan di tengah-tengah ketuhar.

8 Bakar selama 30-40 minit pada suhu 180°C.

## Resipi: Pastri pai

Ramuan:

- 340g tepung serba guna dan tepung tambahan untuk mendebu
- 227g mentega dingin tanpa garam, dipotong menjadi kiub 2 cm
- 1 sudu teh garam
- 1 sudu teh gula
- 6 hingga 8 sudu air ais

1 Masukkan semua bahan kering ke dalam mangkuk dan putar tombol ke kelajuan 1.

2 Masukkan mentega dingin bersama bahan kering dan tingkatkan kelajuan daripada 1 hingga 3 secara beransur-ansur.

3 Masukkan 1 sudu besar air ais pada satu masa ke dalam adunan sehingga menghasilkan doh berderai.
- Jika doh tidak melekat, tambahkan sedikit air dan adunkan untuk tempoh yang lebih lama. Jangan tambah terlalu banyak air. Jika tidak, doh akan menjadi keras.

4 Bentukkan doh menjadi bentuk yang anda mahukan dan balut dengan plastik.

5 Simpan dalam peti sejuk selama sekurang-kurangnya 1 jam dan sehingga 2 hari.

6 Biarkan doh pada suhu bilik selama beberapa minit sebelum mendebu dan membakar.

## Resipi: Meringue

**Bahan:**
- 4 putih telur
- 1 cawan (200 gram) gula halus atau kastor

1 Pukul putih telur dengan kelajuan 7 sehingga puncak lembut terbentuk.

2 Masukkan gula secara beransur-ansur sambil memproses pada kelajuan 4 sehingga puncak pejal terbentuk.

3 Sudukan meringue ke dalam loyang pembakar yang ditutup dengan kertas pembakar.

4 Panaskan ketuhar terlebih dahulu pada suhu 105 °C dan letakkan loyang dengan meringue di tengah-tengah ketuhar.

5 Bakar meringue selama kira-kira 1-1.5 jam sehingga kering dan rangup.

6 Matikan ketuhar dan keringkan meringue di dalam ketuhar selama 1.5 jam.

# Pengisar (HR7951/HR7954/HR7958/HR7974/HR7978 sahaja)

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut Rajah 3.

**Pengisar:** untuk mengisar smoothie, susu kocak, jus dan menghancurkan ais

Ikut kuantiti, masa pemprosesan dan kelajuan yang disarankan seperti yang dinyatakan dalam Rajah. 9.

Untuk menghancurkan ais, putarkan tombol ke kelajuan **P** berulang kali sehingga ais dikisar halus.

**Nota**

- Jangan sesekali membuka penutup untuk memasukkan tangan anda atau sebarang objek ke dalam balang semasa pengisar dijalankan.
- Sentiasa pasangkan gelang sendal pada unit bilah sebelum anda sambungkan unit bilah pada balang pengisar.
- Untuk menambah ramuan cecair semasa mengisar, tuangkannya ke dalam balang pengisar melalui lubang suapan dengan mengeluarkan cawan penyukat.
- Potongkan ramuan terlebih dahulu menjadi ketulan kecil sebelum anda memprosesnya.
- Jika anda hendak menyediakan jumlah yang besar, proses kelompok yang kecil bahan-bahannya dan bukan dengan jumlah yang besar sekali gus.
- Untuk mengelakkan tertumpah: Apabila anda memproses cecair yang cenderung untuk membuih (contohnya, susu), jangan letakkan melebihi 1 liter cecair di dalam balang pengisar.
- Letakkan ramuan ke dalam balang pengisar tidak melebihi penanda tahap maksimum.
- Untuk mendapatkan hasil terbaik apabila mengisar puri pekat, isikan balang pengisar separuh penuh dan proses bahan dalam kelompok pengisaran yang berasingan.

# Pemproses makanan (HR7954/HR7958/HR7974/ HR7978 sahaja)

## Unit pisau

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut Rajah 4.

**Unit bilah:** untuk mencincang, mengadun dan memuri ramuan

Untuk membersihkan makanan yang melekat pada bilah atau dinding mangkuk, hentikan pemprosesan dan matikan perkakasan terlebih dahulu, kemudian gunakan spatula.

**Nota**

- Letakkan pisau di dalam mangkuk setiap kali sebelum anda mula memasukkan bahan ramuan.
- Jangan gunakan unit bilah untuk memotong ramuan keras, seperti biji kopi, kunyit, buah pala dan kiub ais, kerana ia boleh menyebabkan pisau menjadi tumpul.
- Jangan biarkan perkakas dijalankan terlalu lama apabila anda memotong keju (keras) atau coklat. Jika tidak ramuan ini menjadi terlalu panas, mula mencair dan menjadi berketul-ketul.

## Cakera dengan sisip

Sebelum bermula, pastikan anda memilih sisipan yang anda kehendaki antara yang berikut dan pasang berdasarkan Rajah. 5.

| | Nama | Tujuan |
|---|---|---|
| | Sisipan pembutiran | Untuk membutirkan bahan menjadi cebisan yang kecil atau halus |
| | Sisipan penghirisan | Untuk menghiris bahan |
| | Sisipan pemayangan | Untuk memayang bahan menjadi jaluran nipis |

**Awas**

- Berhati-hati semasa anda mengendalikan pisau pemotong sisip cakera. Mata pemotongnya sangat tajam.
- Jangan gunakan sisip cakera ini untuk memproses bahan yang keras, seperti kiub ais.
- Jangan beri terlalu banyak tekanan pada penolak apabila anda menekan ramuan ke dalam tiub suapan.

**Nota**

- Potongkan ramuan besar dahulu menjadi ketulan yang muat dalam tiub suapan.

Ikuti langkah di bawah untuk memasang sisip cakera (Langkah 1 dalam Rajah 5).

1. Letakkan bukaan sisip pada aci pemegang sisip.
2. Tolak bukaan sisip pada unjuran pada aci.
3. Tekan sisip ke dalam pemegang sisip sehingga terkunci pada kedudukan dengan bunyi klik.

## Penekan sitrus

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut Rajah 6.

**Nota**

- Letakkan penyaring untuk penekan sitrus pada aci di dalam mangkuk. Pastikan unjuran penyaring dikunci pada slot pemegang mangkuk. Apabila penyaring ditetapkan dengan betul, anda akan mendengar bunyi klik.
- Tekan buah sitrus pada kon. Berhenti memerah untuk mengeluarkan pulpa daripada penyaring jika perlu. Apabila anda selesai memerah atau mahu mengeluarkan pulpa, putarkan tombol ke **0** dan tanggalkan mangkuk dari perkakas dengan aksesori masih berada padanya.

## Pengisar daging (HR7958/HR7978 sahaja)

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut Rajah 7-1.

Pengisar daging dikhaskan untuk mengisar daging mentah atau dimasak.

Apabila daging terlekat pada corong tuang, ikuti langkah di bawah untuk set semula:

1. Matikan peralatan dan cabut plagnya.
2. Tanggalkan corong tuang.
3. Bersihkan yang tersumbat.
4. Pasang semula corong tuang.
5. Sambungkan plag kuasa ke bekalan kuasa dan pilih semula kelajuan yang diingini.

### Gantikan gear

Apabila gear untuk aci cecacing rosak, gantikannya dengan gear tambahan mengikut Rajah 7-2

**Nota**

- Jangan sesekali kisar tulang, kekacang, atau bahan lain yang keras.
- Jangan sekali-kali gunakan daging sejuk beku! Sebelum anda mengisar daging, nyahbekukan terlebih dahulu.
- Jangan masukkan terlalu banyak daging atau letakkan terlebih banyak tekanan ke dalam corong tuang. Hal ini dapat mengelak terlebih muatan pada perkakas.

**Petua**

- Buang tulang, rawan dan urat pada daging untuk mengelak daripada tersumbat semasa mengisar.

## Pengisar kering (HR7958/HR7978 sahaja)

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut Rajah 8.

Anda boleh menggunakan pengisar kering untuk mencincang/mengisar biji kopi, lada biji , kacang, herba, buah kering dsb.

Buah kering seperti buah tin boleh dicincang dan digunakan sebagai hiasan untuk yogurt atau ditabur pada roti atau biskut anda.

Semasa memproses buah tin black Mission yang kering, gunakan maksimum 85g pada kelajuan P selama 3 saat untuk hasil yang terbaik.

**Nota**

- Ikut kuantiti, masa pemprosesan dan kelajuan yang disarankan seperti yang dinyatakan dalam Rajah 9.
- Jangan melebihi paras maksimum yang ditunjukkan pada balang pengisar kering.
- Anda boleh memesan pengisar kering (dengan nombor kod perkhidmatan 96510070528 dan 996510070501) daripada wakil penjual Philips anda atau pusat servis Philips sebagai aksesori tambahan.

**Petua**

- Sebelum membuka pengisar kering dengan bahan yang diproses.
  1. Terbalikkan balang pengisar kering.
  2. Ketuk balang pengisar kering beberapa kali.
  3. Keluarkan bilah yang dipasang dengan perlahan.

# 5 Pembersihan

**Amaran**

- Sebelum anda membersihkan perkakas, cabut keluar plag.
- Rujuk kepada jadual (Rajah 10) untuk maklumat berkaitan pembersihan bahagian dengan air, mesin pencuci pinggan dan/atau kain lembap.

**Awas**

- Pastikan mata pemotong pinggir keratan bilah dan cakera tidak bersentuhan dengan objek keras. Ini mungkin menyebabkan bilah tumpul.
- Pinggir keratan adalah tajam. Berhati-hati semasa anda membersihkan sisip cakera, unit bilah pemproses makanan, pengadun dan pengisar kering.

1 Bersihkan unit motor dengan kain yang lembap.
2 Bersihkan bahagian lain di dalam air panas (< 60°C) dengan sedikit cecair pencuci pinggan atau dalam mesin pencuci pinggan.
3 Simpan perkakas dan aksesori di tempat yang kering selepas dicuci.

## Pembersihan pantas

Ikuti langkah di bawah untuk membersihkan mangkuk pemproses makanan dan balang pengisar dengan lebih mudah. (Pastikan bilah dipasang di dalam mangkuk jika anda membersihkan mangkuk pemproses makanan.)

1 Tuangkan air suam (tidak melebihi 0.5 liter) dan beberapa titik cecair pencuci pinggan ke dalam mangkuk pemproses makanan atau balang pengisar.
2 Letakkan penutup di atas mangkuk pemproses makanan atau balang pengisar, dan kemudian putar mengikut arah jam untuk menetapkannya.
3 Putarkan tombol ke kelajuan P. Biarkan perkakas berjalan selama 30 saat atau sehingga mangkuk pemproses makanan atau balang pengisar menjadi bersih.
4 Selepas digunakan, putarkan tombol ke **0** kemudian cabut plag perkakas.
5 Tanggalkan balang pengisar atau mangkuk pemproses makanan dan bilasnya dengan air bersih.

# 6 Jaminan dan servis

Jika anda mempunyai masalah, memerlukan servis, atau memerlukan maklumat, lihat **www.philips.com/support** atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda. Nombor telefonnya terdapat dalam risalah jaminan sedunia. Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, pergi ke penjual Philips tempatan anda.

# 1 ยินดีต้อนรับ

ขอแสดงความยินดีกับผลิตภัณฑ์ใหม่และต้อนรับเข้าสู่โลกของฟิลิปส์! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่

**www.philips.com/welcome**

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

## คำเตือน

- ห้ามจุ่มมอเตอร์ลงในน้ำ หรือล้างทำความสะอาดใต้ก๊อกน้ำ
- ก่อนที่จะเสียบปลั๊กเครื่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าที่ระบุไว้บนเครื่องตรงกับแรงดันไฟฟ้าในพื้นที่ใช้งาน
- ห้ามใช้งานเครื่องนี้หากสายไฟ ปลั๊ก ฝาครอบ ตะแกรงหมุน หรือชิ้นส่วนใดๆ เสียหาย หรือมีรอยร้าวที่มองเห็นได้
- หากสายไฟชำรุด คุณต้องให้ช่างผู้ชำนาญของ Philips, ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips หรือผู้ที่ผ่านการ ฝึกอบรม ดำเนินการเปลี่ยนให้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- ผู้ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ ประสาทสัมผัสไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ สามารถใช้เครื่องนี้ได้ หากอยู่ในการควบคุม ดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานที่ปลอดภัยและ เข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้องในการใช้งาน
- ห้ามเด็กเล่นเครื่อง
- ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องนี้ เก็บเครื่องและสายไฟให้พ้นมือเด็ก
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแล
- โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อคุณเทฝุ่นออกจากโถ หยิบจับ หรือทำความสะอาดใบมีดแผ่นกลม ชุดใบมีด และตะแกรงของเครื่องสกัดน้ำผลไม้ คมมีดมีความคมมาก
- ถอดอุปกรณ์ตีผสม ที่ตี หรือเกลียวนวดแป้งออกจากเครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะ ก่อนทำความสะอาด
- อย่าสัมผัสใบมีด โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อเครื่องเสียบปลั๊กอยู่ ใบมีดมีความคมมาก
- หากใบมีดหรือโถเกิดติดขัด ให้ถอดปลั๊กเครื่อง ก่อนนำส่วนผสมที่บล็อคใบมีดหรือโถออก
- หากมีเศษอาหารติดอยู่บริเวณด้านในโถเครื่องปั่น โถปั่นอาหาร หรือโถผสม ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊กแล้วใช้ไม้พายเขี่ยเศษอาหารออก

- ห้ามยื่นนิ้วของคุณ หรือวัตถุอื่นๆ (เช่น ไม้พาย) เข้าไปในโถผสม ขณะกำลังใช้โถเมื่อเครื่องทำงานอยู่
- ห้ามยื่นนิ้วของคุณ หรือวัตถุอื่นๆ (เช่น ไม้พาย) เพื่อดันส่วนผสมเข้าไปในช่องใส่ของเครื่องเตรียมอาหาร หรือเครื่องบดเนื้อ เมื่อเครื่องทำงานอยู่ ใช้เฉพาะที่ดันที่ให้มาสำหรับเครื่องเตรียมอาหาร หรือเครื่องบดเนื้อเท่านั้น
- ระมัดระวังหากเทของเหลวร้อนลงในโถ เครื่องเตรียมอาหาร หรือเครื่องปั่น เนื่องจากแรงดันไอน้ำที่เกิดขึ้นกะทันหันอาจทำให้ของเหลวร้อนกระเด็นออกจากเครื่องได้
- ห้ามปลดล็อคแขนของเครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะเมื่อมีอุปกรณ์เสริมอื่นๆ (เช่น เครื่องเตรียมอาหาร เครื่องปั่น โถบด เครื่องบดเนื้อ ฯลฯ) ติดตั้งอยู่
- ห้ามติดตั้งและใช้เครื่องมือหรืออุปกรณ์เสริมมากกว่าหนึ่งชิ้นกับเครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะพร้อมกัน
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือน เท่านั้น

**ข้อควรระวัง**

- ปิดเครื่องและถอดปลั๊กเครื่องเสมอ หากไม่ได้ใช้ และ ก่อนการประกอบ การแยกชิ้นส่วน การทำความสะอาด และการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริม หรือการเข้าถึงชิ้นส่วนที่มี การเคลื่อนไหวเมื่อใช้งาน
- ปิดเครื่องโดยหมุนปุ่มควบคุมไปที่ตำแหน่ง 0 เสมอ
- รอจนกว่าส่วนที่เคลื่อนไหวจะหยุดก่อนปิดเครื่องเสมอ แล้วถอดปลั๊กเครื่องก่อนยกแขนของขาตั้งออกหรือเปิด หรือแยกชิ้นส่วน หรือถอดชิ้นส่วนของอุปกรณ์เสริม ออกจากขาตั้ง
- อย่าใส่เกินความจุสูงสุดที่ระบุบนอุปกรณ์เสริม (ชาม โถ โถบด) ทำตามปริมาณ ระยะเวลาการใช้งาน และความเร็ว ที่ระบุไว้ในคู่มือผู้ใช้เมื่อใช้เครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะ
- ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก ดูคำแนะนำและตาราง เรื่องการทำความสะอาดในคู่มือนี้

- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนใดๆ ที่ผลิตจากผู้ผลิตอื่นที่ไม่ได้รับการแนะนำจาก Philips หากคุณใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนจากผู้ผลิตอื่นหรือที่ไม่ได้รับการแนะนำจาก Philips การรับประกันของคุณจะไม่มีผลบังคับใช้
- ปล่อยให้ส่วนผสมที่ร้อนเย็นลง (< 80°C) ก่อนปั่นส่วน ผสมต่อ
- ในแต่ละครั้งที่ใช้งานเครื่องเสร็จแล้ว ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงในอุณหภูมิห้องเสมอ
- ส่วนผสมบางอย่าง เช่น แครอท อาจทำให้พื้นผิวของชิ้นส่วนเปลี่ยนสี แต่จะไม่มีผลกระทบด้านลบต่อชิ้นส่วนดังกล่าว สีจะกลับเป็นเหมือนเดิมหลังจากผ่านไประยะหนึ่ง
- เพื่อเป็นการหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการรีเซ็ตระบบตัดไฟโดยไม่ได้ตั้งใจ ห้ามต่อสายอุปกรณ์นี้ กับอุปกรณ์เปิดปิดสวิตช์ภายนอก เช่น นาฬิกาตั้งเวลา หรือ เชื่อมต่อกับวงจรที่เปิดและปิดสวิตช์การทำงานตามระบบสาธารณูปโภค

**ระดับเสียง**: Lc = 82 dB [A]

## คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)

เครื่องของ Philips รุ่นนี้สอดคล้องตามมาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้นี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

## การรีไซเคิล

ผลิตภัณฑ์ของคุณได้รับการออกแบบ และผลิตด้วยวัสดุ และส่วนประกอบที่มีคุณภาพสูงซึ่งสามารถนำมารีไซเคิล และใช้ใหม่ได้
ผลิตภัณฑ์ที่มีสัญลักษณ์รูปถังขยะและมีกากบาทขีดทับอยู่ คือผลิตภัณฑ์ที่อยู่ภายใต้ข้อบังคับ European Directive 2002/96/EC:

ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์รวมกับขยะจากครัวเรือน โปรดศึกษากฎข้อบังคับท้องถิ่นว่าด้วยการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ การกำจัดผลิตภัณฑ์เก่าของคุณอย่างถูกต้องช่วยป้องกันผลสืบเนื่องทางลบที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์

# 2 ภาพรวม (รูปที่ 1)

## เครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะ

1. **ช่องเชื่อมต่อเครื่องมือ**
2. **ปุ่มปลดแขน**
3. **ตัวเลือกระดับความเร็ว (ปุ่มควบคุมแบบหมุน)**
4. **โถ**
5. **อุปกรณ์ป้องกันการกระเด็น**
6. **เกลียวนวดแป้ง**

⑦ ที่ตี
⑧ หัวตี

## เครื่องปั่น

⑨ ถ้วยตวง
⑩ ฝาเครื่องปั่น
⑪ โถเครื่องปั่น
⑫ ห่วงกันรั่วซึม
⑬ ชุดใบมีดเครื่องปั่นสามารถถอดออกได้

## เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์

⑭ ที่ดัน
⑮ ฝาปิด
⑯ ที่ยึดอุปกรณ์
⑰ โถเครื่องเตรียมอาหาร
⑱ ชุดใบมีด

## ใบมีดแผ่นกลม

⑲ ที่จับ
⑳ ที่ขูด
㉑ ที่สไลด์
㉒ ที่หั่น

## เครื่องคั้นน้ำผลไม้

㉓ กรวยกด
㉔ ตะแกรง

## โถบดแห้ง

㉕ โถบด
㉖ ห่วงกันรั่วซึมสำหรับโถบดแห้ง
㉗ ชุดใบมีดโถบดสามารถถอดได้

## เครื่องบดเนื้อ

㉘ ฝาเกลียว
㉙ ใบมีดแผ่นกลมบดละเอียด
㉚ ใบมีด/มีด
㉛ เกลียวตัวหนอน
㉜ เฟืองเพิ่มเติมสำหรับเกลียวตัวหนอน
㉝ กรวยโลหะ
㉞ ที่ดันสำหรับกรวยโลหะ
㉟ ถาดป้อนส่วนผสม
㊱ ฝาครอบถาด
㊲ เครื่องมือการทำความสะอาดที่ทันสมัย

# 3 ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ก่อนการใช้งานเครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะและอุปกรณ์เสริมในครั้งแรก ให้ทำความสะอาดทุกชิ้นส่วนที่สัมผัสกับอาหารอย่างทั่วถึง
คุณสามารถเสียบปลั๊กและเปิดเครื่องได้หลังจากประกอบอุปกรณ์เสริมอย่างถูกต้องแล้วเท่านั้น
ดูรูปที่ 2 ถึง 8 สำหรับการประกอบอย่างถูกต้อง

### หยุดอัตโนมัติ

เครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะของคุณจะปิดโดยอัตโนมัติหลังจากใช้งานอย่างต่อเนื่องนาน 16 นาที เพื่อให้สามารถหลีกเลี่ยงปัญหาด้านความปลอดภัยจากการใช้งานนานเกินไปได้

### ระบบป้องกันการใช้งานเกินพิกัด

เครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะของคุณจะหยุดการทำงานโดยอัตโนมัติด้วย เมื่อใส่ส่วนผสมมากเกินไป
ในการรีเซ็ตเครื่องเมื่อเครื่องถูกใช้งานเกินพิกัดและเครื่องหยุดทำงานด้วยระบบป้องกันแบบหยุดการทำงานโดยอัตโนมัติ ให้ทำตามขั้นตอนด้านล่าง:

1 หมุนปุ่มควบคุมไปที่ตำแหน่ง **0** แล้วถอดปลั๊ก
2 นำส่วนผสมออกบางส่วนเพื่อลดปริมาณ
3 ปล่อยให้เครื่องเย็นลงสองสามนาที
4 เชื่อมต่อปลั๊กไฟเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ และเลือกความเร็วที่ต้องการใหม่

# 4 ใช้เครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะของคุณ

## โถผสม

**หมายเหตุ**

- ก่อนเปิดเครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะตรวจสอบให้แน่ใจว่าปุ่มควบคุมอยู่ที่ตำแหน่ง 0 จากนั้นประกอบที่ตี หัวตี หรือเกลียวนวดแป้ง
- สามารถใส่แป้งและส่วนผสมอื่นลงในโถได้ถึง 750 กรัม
- ทำตามปริมาณ ระยะเวลาการใช้งาน และความเร็วที่แนะนำตามที่ระบุในรูป 9. อย่าใช้ความเร็วเกินกว่าที่แนะนำไว้เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายที่จะเกิดกับเครื่อง
- เป็นเรื่องปกติ หากช่องเชื่อมต่อเครื่องมือจะหมุนด้วยฝาครอบเฟืองในระหว่างการใช้งานอุปกรณ์เสริมอื่นๆ เช่น เครื่องปั่น เครื่องเตรียมอาหาร
- ก่อนการใช้งานเครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะ ตรวจดูให้แน่ใจว่าได้ล็อคฝาช่องลมออกบนแขนของเครื่องเข้าที่ดีแล้ว

ก่อนเริ่มต้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้เลือกอุปกรณ์เชื่อมต่อที่ต้องการ และประกอบตามรูปแล้ว 2.

| | ชื่อ | วัตถุประสงค์การใช้งาน |
|---|---|---|
| | **เกลียวนวดแป้ง** | • สำหรับการทำขนมปังและโรล<br>• ความเร็วที่แนะนำ: 1-3 |
| | **หัวตี** | • สำหรับการทำเค้ก คุ้กกี้ พายพาสทรี มันบด แป้งพาสต้า ขนมปังปราศจากกลูเตนและเนยเย็น<br>• ความเร็วที่แนะนำ: 1-4 |
| | **ที่ตี** | • สำหรับการทำไข่ขาวปั่น ครีม เมอแรงค์ มูส และซูเฟล่<br>• ความเร็วที่แนะนำ: 7 |

**เคล็ดลับ**

- เพื่อหลีกเลี่ยงการกระเด็น ให้ค่อยๆ เพิ่มความเร็วทีละน้อย
- อุปกรณ์ป้องกันการกระเด็น: ใส่อุปกรณ์ป้องกันการกระเด็นเข้ากับขาตั้งก่อนใช้อุปกรณ์โถ คุณไม่จำเป็นต้องถอดอุปกรณ์ป้องกันการกระเด็นออกเพื่อเปลี่ยนอุปกรณ์ คุณสามารถเพิ่มส่วนผสมผ่านปากพวยของอุปกรณ์ป้องกันการกระเด็นได้
- การปั่น: ก่อนการปั่นไข่ขาวหรือครีม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าโถและที่ตีนั้นแห้ง และไม่มีคราบมัน
- การนวด: ใช้เกลียวนวดแป้งเพื่อนวดแป้งยีสต์สำหรับทำขนมปังและพิซซ่า คุณต้องปรับปริมาณของเหลวเพื่อให้แป้งฟอร์มตัวตามสภาพความชื้นและอุณหภูมิ
  หากคุณต้องการนวดแป้งขนมปังอีกครั้งด้วยเครื่องผสมอาหารตั้งโต๊ะ ให้กดแป้งลงไปที่ก้นโถเพื่อไม่ให้แป้งพันกับเครื่องมือ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณใช้ความเร็วที่แนะนำในการนวดแป้งซ้ำ

### สูตรอาหาร: แป้งขนมปัง ( ปริมาณสูงสุด x1.5)

**ส่วนผสม:**

- แป้ง 500 กรัม
- น้ำมันมะกอก 50 กรัม
- เกลือ 1 ช้อนชา
- น้ำตาล 1 ช้อนชา
- ยีสต์ 7 กรัม
- น้ำอุ่น 260 มล.

1 ใส่ส่วนผสมที่แห้งทั้งหมดลงในโถ และหมุนปุ่มควบคุมแบบหมุนไปที่ความเร็ว 1

2 เทน้ำลงไป แล้วตามด้วยน้ำมัน

3 สลับเป็นความเร็ว 2-3 และนวดต่อไปจนกว่าจะได้เป็นก้อนแป้งผิวเรียบ

4 ทาน้ำมันพืชลงบนโถ

5 วางก้อนแป้งลงในโถนี้ และปิดด้วยฟิล์มถนอมอาหาร

6 ปล่อยให้ฟูนาน 1 ชั่วโมงจนกว่าขนาดจะใหญ่ขึ้นสองเท่า

7 ไล่อากาศออกจากแป้งที่ฟูขึ้น

8 ปรับให้เป็นรูปเหลี่ยม และวางลงในแม่พิมพ์ขนมปัง

9 ปิดไว้ และปล่อยให้ฟูอยู่ในถาดนาน 1 ชั่วโมง

10 อบที่อุณหภูมิ 180°C นาน 40 นาที

## สูตรอาหาร: แป้งเค้ก

**ส่วนผสม:**

- ไข่ 3 ฟอง
- เนย 150 กรัม
- น้ำตาลทรายป่น 150 กรัม
- แป้ง 150 กรัม
- ผงฟู 3 กรัม

1 ตัดเนยเป็นก้อนขนาด 2 ซม.
2 วางก้อนเนยกับน้ำตาลลงในโถ และผสมด้วยความเร็ว 1
3 ค่อยๆ เพิ่มความเร็วจาก 1 ไปยัง 4
4 ใส่ไข่ทีละฟอง และผสมต่อไปเรื่อยๆ ด้วยความเร็ว 4 จนกว่าคุณจะได้เนื้อครีมทั่วทั้งหมด
5 ใส่ผงฟูและแป้งลงในเครื่องผสม และผสมด้วยความเร็ว 1 จนกระทั่งส่วนผสมทั้งหมดผสมเข้ากันดี
6 วางแป้งเค้กลงในถาดอะลูมิเนียมยาว 30 ซม.
7 วางลงตรงกลางของเตาอบ
8 อบนาน 30-40 นาทีที่อุณหภูมิ 180°C

## สูตรอาหาร: พาสทรีพาย

**ส่วนผสม:**

- แป้งอเนกประสงค์ 340 กรัม และเผื่อสำหรับการม้วน
- เนยจืดเย็น 227 กรัม ตัดเป็นก้อนขนาด 2 ซม.
- เกลือ 1 ช้อนชา
- น้ำตาล 1 ช้อนชา
- น้ำเย็น 6 ถึง 8 ช้อนโต๊ะ

1 ใส่ส่วนผสมที่แห้งทั้งหมดลงในโถ และหมุนปุ่มควบคุมแบบหมุนไปที่ความเร็ว 1
2 ใส่เนยเย็นลงในส่วนผสมที่แห้ง และค่อยๆ เพิ่มความเร็วจาก 1 ไปยัง 3
3 ใส่น้ำเย็นจัดทีละ 1 ช้อนโต๊ะลงในส่วนผสมจนได้แป้งที่มีความร่วน
- ถ้าแป้งเค้กไม่เกาะตัว ให้ใส่น้ำเพิ่มและผสมนานขึ้น อย่าใส่น้ำมากเกินไป มิฉะนั้นจะทำให้แป้งแข็ง
4 ปั้นแป้งเค้กให้เป็นรูปที่คุณต้องการ และห่อด้วยพลาสติก
5 ใส่ไว้ในตู้เย็นนานอย่างน้อย 1 ชั่วโมง และสูงสุด 2 วัน
6 พักแป้งเค้กไว้ในอุณหภูมิห้องสองสามนาทีก่อนจะม้วนและอบ

## สูตรอาหาร: เมอแรงค์

**ส่วนผสม:**

- ไข่ขาว 4 ฟอง
- น้ำตาลทรายกรวดหรือละเอียด 1 ถ้วย (200 กรัม)

1 ตีไข่ขาวด้วยความเร็ว 7 จนกระทั่งขึ้นฟูเป็นเนื้อนวล
2 ค่อยๆ เติมน้ำตาลขณะตีด้วยความเร็ว 4 จนกระทั่งขึ้นฟูเนื้อนวลและแน่น
3 ใช้ช้อนตักเมอแรงค์ลงบนถาดอบที่คลุมด้วยกระดาษรองอบแล้ว
4 อุ่นเตาอบของคุณไปที่ 105 °C และวางถาดที่มีเมอแรงค์ลงกลางเตาอบ
5 อบเมอแรงค์ประมาณ 1-1.5 ชั่วโมง จนกว่าจะแห้งและกรอบ
6 ปิดเตาอบและปล่อยเมอแรงค์ให้แห้งอยู่ในเตาอบนาน 1.5 ชั่วโมง

# เครื่องปั่น (เฉพาะรุ่น HR7951/HR7954/HR7958/HR7974/HR7978)

ก่อนเริ่มต้น ตรวจดูให้แน่ใจว่าได้ประกอบเครื่องตามที่แสดงในรูปภาพแล้ว 3.
**เครื่องปั่น:** สำหรับการปั่นสมูทตี้, เชค, น้ำผลไม้และบดน้ำแข็ง

ทำตามปริมาณ ระยะเวลาการใช้งาน และความเร็วที่แนะนำตามที่ระบุในรูป 9.

สำหรับการบดน้ำแข็ง ให้หมุนปุ่มไปที่ความเร็ว P ซ้ำๆ จนกว่าน้ำแข็งจะละเอียด

**หมายเหตุ**

- อย่าเปิดฝาเพื่อแหย่มือหรือวัตถุใดๆ ลงในโถขณะเครื่องปั่นทำงานอยู่
- ประกอบห่วงกันรั่วซึมเข้ากับชุดใบมีดก่อนประกอบชุดใบมีดเข้ากับโถเครื่องปั่นทุกครั้ง
- ในการเพิ่มส่วนผสมที่เป็นของเหลวระหว่างการปั่น ให้เติมส่วนผสมลงในโถปั่นผ่านช่องใส่ส่วนผสมโดยค่อยๆ เลื่อนถ้วยตวง
- หั่นส่วนผสมเป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนคุณจะปั่นส่วนผสม
- หากคุณต้องการปั่นส่วนผสมปริมาณมาก ให้ปั่นส่วนผสมครั้งละน้อยๆ หลายครั้งแทนการปั่นส่วนผสมมากๆ ในคราวเดียว
- เพื่อหลีกเลี่ยงการหกเลอะเทอะ: เมื่อคุณปั่นของเหลวที่อาจเป็นฟอง (เช่น นม) อย่าใส่ของเหลวในโถเครื่องปั่นเกิน 1 ลิตร
- ใส่ส่วนผสมลงในโถเครื่องปั่น โดยอย่าใส่สูงกว่าระดับที่ระบุ
- เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดเมื่อปั่นส่วนผสมข้นละเอียด ให้เติมส่วนผสมปริมาณครึ่งหนึ่งของโถเครื่องปั่น และแบ่งปั่นส่วนผสมทีละชุด

# เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์ (เฉพาะรุ่น HR7954/HR7958/HR7974/HR7978)

## ชุดใบมีด

ก่อนเริ่มต้น ตรวจดูให้แน่ใจว่าได้ประกอบเครื่องตามที่แสดงในรูปภาพแล้ว 4.

**ชุดใบมีด:** สำหรับการสับ ผสม และปั่นข้น หากต้องการเอาอาหารที่ติดอยู่กับใบมีดหรือโถออก ให้หยุดการทำงานและปิดเครื่องก่อน แล้วใช้ไม้พาย

**หมายเหตุ**

- ประกอบใบมีดเข้ากับโถก่อนใส่ส่วนผสมเสมอ
- ห้ามใช้ใบมีดเพื่อหั่นส่วนผสมที่แข็งมากๆ เช่น เมล็ดกาแฟ ขมิ้น จันทน์เทศ และก้อนน้ำแข็ง เนื่องจากจะทำให้มีดสูญเสียความคม
- เมื่อหั่นชีส (ชนิดแข็ง) หรือช็อคโกแลต อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานนานเกินไป ไม่เช่นนั้น ส่วนผสมจะร้อนเกินไป เริ่มละลาย และจับตัวเป็นก้อน

## ใบมีดแผ่นกลม

ก่อนเริ่มต้น ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้เลือกใบมีดได้ถูกต้องและประกอบตามรูปภาพ 5.

| | ชื่อ | วัตถุประสงค์การใช้งาน |
|---|---|---|
| | ที่ขูด | สำหรับการขูดส่วนผสมให้เป็นชิ้นเล็ก/ละเอียด |
| | ใบมีดสไลด์ | สำหรับการสไลด์ส่วนผสม |
| | ใบมีดหั่น | สำหรับการหั่นส่วนผสมให้เป็นชิ้นเล็ก |

**ข้อควรระวัง**

- ระมัดระวังเมื่อคุณหยิบจับใบมีดสไลด์ของใบมีดแผ่นกลม เนื่องจากใบมีดมีความคมมาก
- ห้ามใช้ใบมีดแผ่นกลมกับส่วนผสมที่แข็ง เช่น น้ำแข็ง
- ไม่ควรออกแรงกดที่ดันมากเกินไปเวลาที่คุณดันส่วนผสมลงในช่องใส่อาหาร

**หมายเหตุ**

- หั่นส่วนผสมชิ้นใหญ่ไว้ก่อน เพื่อให้ใส่ในช่องใส่อาหารได้

ทำตามขั้นตอนด้านล่างเพื่อประกอบใบมีดแผ่นกลม (ขั้นตอนที่ 1 ในรูปที่ 5)

1 วางด้านเปิดของใบมีดเสริมไว้เหนือด้ามของที่ยึดใบมีดเสริม

2 วางด้านเปิดของใบมีดเสริมลงบนด้านที่ยื่นออกมา
3 กดใบมีดเสริมลงบนที่ยึดใบมีดเสริมจนกว่าจะเข้าที่และมีเสียงดังคลิก

## เครื่องคั้นน้ำผลไม้

ก่อนเริ่มต้น ตรวจดูให้แน่ใจว่าได้ประกอบเครื่องตามที่แสดงในรูปภาพแล้ว 6.

**หมายเหตุ**

- ใส่ตะแกรงสำหรับคั้นน้ำผลไม้ประเภทส้มบนด้ามจับบนโถ ตรวจดูให้แน่ใจว่าส่วนที่ยื่นออกมาบนตะแกรงได้ล็อคลงในช่องของมือจับโถบรรจุอาหารพอดี เมื่อตะแกรงถูกยึดเข้าที่คุณจะได้ยินเสียงคลิก
- กดผลไม้ลงไปบนกรวย หยุดกดเพื่อเอากากออกจากตะแกรงหากจำเป็น เมื่อคุณกดเสร็จแล้ว หรือต้องการนำกากออก ให้หมุนปุ่มควบคุมไปที่ตำแหน่ง 0 และถอดโถพร้อมอุปกรณ์เสริมออกจากเครื่อง

## เครื่องบดเนื้อ (เฉพาะรุ่น HR7958/HR7978)

ก่อนเริ่มต้น ตรวจดูให้แน่ใจว่าได้ประกอบเครื่องตามที่แสดงในรูปภาพแล้ว 7-1.
เครื่องบดเนื้อถูกออกแบบมาสำหรับการบดเนื้อดิบหรือเนื้อสุก
เมื่อเนื้อติดอยู่ที่ช่องใส่ ให้ทำตามขั้นตอนด้านล่างเพื่อรีเซ็ต:

1 ปิดสวิตช์และถอดปลั๊กเครื่อง
2 ถอดส่วนประกอบช่องใส่ออก
3 ทำความสะอาดส่วนที่ติดขัด
4 ประกอบช่องใส่ใหม่
5 เชื่อมต่อปลั๊กไฟเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ และเลือกความเร็วที่ต้องการใหม่

## เปลี่ยนเฟือง

หากเฟืองของเกลียวตัวหนอนได้รับความเสียหาย ให้ใช้เฟืองอีกตัวหนึ่งเพื่อทำการเปลี่ยนตามรูป 7-2

**หมายเหตุ**

- ห้ามบดกระดูก ถั่ว หรือส่วนผสมอื่นๆ ที่มีความแข็ง
- ห้ามใช้เนื้อแช่แข็ง! ก่อนจะบดเนื้อ ให้ละลายน้ำแข็งก่อน
- อย่ากดเนื้อหรือออกแรงกดมากเกินไป เมื่อกดเนื้อลงในช่องใส่ เพื่อหลีกเลี่ยงการใช้งานเครื่องหนักเกินไป

**เคล็ดลับ**

- เอากระดูก กระดูกอ่อน และเส้นเอ็นออกจากเนื้อ เพื่อหลีกเลี่ยงการติดขัดระหว่างการบด

## โถบดแห้ง (เฉพาะรุ่น HR7958/HR7978)

ก่อนเริ่มต้น ตรวจดูให้แน่ใจว่าได้ประกอบเครื่องตามที่แสดงในรูปภาพแล้ว 8.

คุณสามารถใช้โถบดแห้งเพื่อสับ/บดเมล็ดกาแฟ เมล็ดพริกไทย ถั่ว สมุนไพร ผลไม้แห้ง และอื่นๆ ได้

สามารถบดผลไม้แห้ง เช่น มะเดื่อ และใช้เป็นท็อปปิ้งสำหรับโยเกิร์ต หรือทาขนมปังหรือบิสกิตของคุณได้

เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ดีที่สุดเมื่อบดมะเดื่อแบล็คมิชชั่น ให้ใส่มากที่สุด 85 กรัมที่ความเร็ว P นาน 3 วินาที

**หมายเหตุ**

- ทำตามปริมาณ ระยะเวลาการใช้งาน และความเร็วที่แนะนำสำหรับส่วนผสมตามที่ระบุในรูปที่ 9
- อย่าใส่เกินระดับสูงสุดของโถบดแห้ง
- คุณสามารถซื้อโถบดแห้ง (โดยใช้รหัสบริการ 96510070528 และ 996510070501) จากตัวแทนจำหน่าย Philips หรือศูนย์บริการ Philips เป็นอุปกรณ์เสริมพิเศษ

**เคล็ดลับ**

- ก่อนการเปิดโถบดแห้งที่มีส่วนผสมที่ปั่นแล้ว
  1. ให้คว่ำโถปั่นแห้ง
  2. เคาะโถปั่นแห้งสองสามนาที
  3. ถอดใบมีดที่ประกอบออกช้าๆ

# 5 การทำความสะอาด

**คำเตือน**

- ก่อนทำความสะอาดเครื่อง ให้ถอดปลั๊ก
- ดูตาราง (รูปที่ 10) สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมในการทำความสะอาดชิ้นส่วนด้วยน้ำ เครื่องล้างจาน และ/หรือผ้าชุบน้ำพอหมาด

**ข้อควรระวัง**

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคมใบมีด ใบมีดแผ่นกลมไม่สัมผัสกับวัตถุแข็ง เพราะอาจทำให้คมมีดทื่อได้
- คมมีดมีความคมมาก ระมัดระวังเมื่อคุณทำความสะอาดใบมีด แผ่นกลม และชุดใบมีดของเครื่องเตรียมอาหาร เครื่องปั่น และโถบด

1 ทำความสะอาดชุดมอเตอร์ด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด
2 ล้างชิ้นส่วนอื่นๆ ในน้ำร้อน (< 60°C) ด้วยน้ำยาล้างจานหรือในเครื่อง ล้างจาน
3 เก็บเครื่องและอุปกรณ์เสริมในที่แห้งหลังการทำความสะอาด

## การทำความสะอาดอย่างรวดเร็ว

ทำตามขั้นตอนด้านล่างเพื่อทำความสะอาดโถประกอบอาหารและโถเครื่องปั่นได้ง่ายขึ้น (ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใบมีดประกอบอยู่ในโถหากคุณทำความสะอาดโถประกอบอาหาร)

1 เทน้ำอุ่น (ไม่เกิน 0.5 ลิตร) และน้ำยาล้างจานเล็กน้อยลงในโถประกอบอาหารหรือโถเครื่องปั่น
2 ปิดฝาโถประกอบอาหารหรือโถเครื่องปั่นแล้วหมุนตามเข็มนาฬิกาให้เข้าที่
3 หมุนปุ่มไปที่ความเร็ว P ปล่อยให้เครื่องทำงานประมาณ 30 วินาที จนกว่าโถประกอบอาหารหรือโถเครื่องปั่นสะอาด
4 หลังจากใช้งาน ให้หมุนปุ่มไปที่ตำแหน่ง **0** แล้วถอดปลั๊กเครื่องออก
5 ถอดโถเครื่องปั่นหรือโถประกอบอาหารออกแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด

# 6 การรับประกันและบริการ

หากคุณมีปัญหาการใช้งาน ต้องการขอรับบริการหรือต้องการข้อมูล โปรดดูที่ **www.philips.com/support** หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ หมายเลขโทรศัพท์มีอยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการลูกค้า โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ Philips ในประเทศ

# 1 Chào mừng

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

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

## Cảnh báo

- Không nhúng bộ phận mô-tơ vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.
- Trước khi nối thiết bị với nguồn điện, đảm bảo rằng điện áp ghi ở đáy của thiết bị hợp với điện áp nguồn tại nơi sử dụng thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm, nắp bảo vệ, lưới lọc xoay hoặc bất kỳ bộ phận nào khác bị hỏng hay có vết nứt thấy rõ.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn phải thay dây điện tại Philips, trung tâm dịch vụ do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Những người bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kiến thức và kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan.
- Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị.
- Trẻ em không được sử dụng thiết bị này. Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em.
- Không được để thiết bị chạy mà không theo dõi.
- Cẩn thận khi đổ nguyên liệu ra khỏi tô, sử dụng hoặc vệ sinh đĩa, bộ lưỡi cắt và lưới lọc của máy ép trái cây. Các cạnh cắt rất sắc.
- Tháo que trộn, que đánh kem hoặc móc nhào bột khỏi thiết bị bếp của bạn trước khi rửa.
- Không chạm vào lưỡi cắt, đặc biệt khi thiết bị đang nối với nguồn điện. Chúng rất sắc bén.
- Nếu các lưỡi cắt và công cụ tô bị kẹt, hãy rút phích cắm điện ra khỏi thiết bị trước khi lấy nguyên liệu làm tắc lưỡi cắt và công cụ tô.
- Nếu thực phẩm dính vào bình máy xay, tô máy xay đa năng hoặc tô trộn, hãy tắt thiết bị và rút phích cắm điện ra khỏi ổ điện. Sau đó dùng thìa để lấy thực phẩm ra khỏi thành tô.

- Không cắm hoặc dùng ngón tay hoặc một vật gì (ví dụ như thìa) vào trong tô trộn khi sử dụng bất kỳ công cụ tô nào trong lúc thiết bị đang chạy.
- Không cắm hoặc dùng ngón tay hoặc một vật gì (ví dụ như thìa) để ấn nguyên liệu vào ống tiếp nguyên liệu của máy xay đa năng hoặc phễu của máy băm thịt trong khi thiết bị đang chạy. Chỉ dùng ống ép nguyên liệu được cung cấp cho máy xay đa năng hoặc máy băm thịt.
- Hãy cẩn thận khi chất lỏng nóng bị đổ vào tô, máy xay đa năng hoặc may xay vì chất lỏng này có thể bắn ra khỏi thiết bị do bị sôi đột ngột.
- Không mở khóa tay cầm của thiết bị bếp khi có gắn các phụ kiện khác (chẳng hạn như máy xay đa năng, máy xay, máy nghiền, máy băm thịt, v.v).
- Không cùng lúc gắn và dùng nhiều công cụ hoặc phụ kiện trên thiết bị bếp.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.

Chú ý

- Luôn tắt thiết bị và ngắt khỏi nguồn điện nếu thiết bị không được giám sát và trước khi lắp ráp, tháo rời, làm sạch và thay đổi phụ kiện, hoặc chạm vào các bộ phận chuyển động trong khi sử dụng.
- Luôn tắt thiết bị bằng cách vặn núm về **0**.
- Luôn chờ cho đến khi các bộ phận chuyển động ngừng chạy hẳn sau khi tắt, sau đó rút phích cắm điện của thiết bị trước khi nhấc tay cầm của chân đế, hoặc mở, tháo hoặc lấy các bộ phận của bất kỳ phụ kiện nào ra khỏi chân đế.
- Không vượt quá dung tích tối đa như được chỉ báo trên các phụ kiện (tô, bình, máy ghiền). Làm theo số lượng, thời gian và tốc độ chế biến khi sử dụng các công cụ thiết bị bếp, như được chỉ báo trong hướng dẫn sử dụng.
- Rửa thật sạch các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng thiết bị lần đầu. Tham khảo các hướng dẫn và bảng để làm sạch được đưa ra trong hướng dẫn sử dụng này.

- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào từ các nhà sản xuất khác 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.
- Để nguyên liệu nóng nguội xuống (< 80°C) trước khi chế biến.
- Luôn để thiết bị nguội xuống nhiệt độ phòng sau mỗi mẻ chế biến.
- Một số nguyên liệu nhất định chẳng hạn như cà rốt có thể làm biến màu trên bề mặt của các bộ phận. Điều này không ảnh hưởng xấu tới các bộ phận. Sự biến màu thường biến mất sau một thời gian.
- Để tránh nguy hiểm do do vô tình đặt lại cầu chỉ nhiệt, không được cắm phích cắm của thiết bị này vào một thiết bị chuyển mạch ngoài, chẳng hạn như bộ hẹn giờ, hoặc vào một mạch điện thường xuyên bật và tắt bởi một thiết bị khác.

**Độ ồn: Lc** = 82 dB [A]

## 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 hướng dẫn sử dụng này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng các thiết bị này là an toàn.

## Tái chế

Sản phẩm của bạn được thiết kế và sản xuất bằng các vật liệu và thành phần chất lượng cao, có thể tái chế và sử dụng lại.
Khi bạn nhìn thấy biểu tượng thùng rác có vòng tròn dấu thập chéo đính kèm theo sản phẩm, có nghĩa là sản phẩm được kiểm soát theo Chỉ thị Châu Âu 2002/96/EC:

Không được thải bỏ sản phẩm chung với rác thải sinh hoạt. Hãy tìm hiểu các quy định của địa phương về việc thu gom riêng các sản phẩm điện và điện tử. Việc thải bỏ sản phẩm cũ đúng cách sẽ giúp phòng tránh các hậu quả xấu có thể xảy ra cho môi trường và sức khỏe con người.

# 2 Tổng quan (Hình 1)

## Thiết bị bếp

① **Đầu nối công cụ**
② **Nút nhả tay cầm**
③ **Bộ chọn tốc độ (Núm xoay)**
④ **Tô**

⑤ Bộ phận bảo vệ chống văng ra ngoài
⑥ Móc nhào bột
⑦ Que đánh kem
⑧ Que trộn

## Máy xay

⑨ Cốc định lượng
⑩ Nắp máy xay
⑪ Bình máy xay
⑫ Vòng đệm
⑬ Bộ lưỡi cắt máy xay có thể tháo rời

## Máy chế biến thực phẩm

⑭ Ống ép nguyên liệu
⑮ Nắp
⑯ Bộ phận giữ công cụ
⑰ Tô chế biến thực phẩm
⑱ Bộ lưỡi cắt

## Đĩa cắt

⑲ Bộ phận giữ lưỡi cắt
⑳ Đĩa nghiền
㉑ Đĩa cắt
㉒ Đĩa băm

## Máy vắt cam

㉓ Khe ép
㉔ Lưới lọc

## Cối xay

㉕ Cối nghiền
㉖ Vòng đệm cho cối
㉗ Bộ lưỡi cắt máy nghiền có thể tháo rời

## Máy băm thịt

㉘ Vòng vặn
㉙ Đĩa nghiền nhỏ
㉚ Lưỡi cắt/Dao
㉛ Trục vít
㉜ Bánh răng phụ dành cho trục vít
㉝ Phễu kim loại
㉞ Ống ép nguyên liệu cho phễu kim loại
㉟ Khay tiếp nguyên liệu
㊱ Nắp khay
㊲ Công cụ làm sạch đổi mới

# 3 Trước khi sử dụng lần đầu

Trước khi sử dụng thiết bị bếp và các phụ kiện lần đầu, hãy rửa thật kỹ các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm.
Bạn chỉ có thể cắm và bật thiết bị sau khi lắp các phụ kiện đúng cách. Tham khảo Hình 2 đến 8 để biết lắp đúng cách.

### Tự động dừng

Thiết bị bếp của bạn sẽ tự động tắt sau 16 phút hoạt động liên tục. Điều này có thể tránh các sự cố an toàn có thể xảy ra do việc sử dụng kéo dài.

### Bảo vệ chống quá nóng

Thiết bị bếp của bạn cũng sẽ tự động dừng làm việc khi quá tải.
Để đặt lại thiết bị trong trường hợp bảo vệ chống quá nóng và tự động dừng, hãy làm theo các bước sau:

1 Vặn núm về vị trí 0 và sau đó rút phích cắm của thiết bị.
2 Lấy ra một số nguyên liệu để giảm lượng tải.
3 Cho phép thiết bị nguội xuống trong vài phút.
4 Cắm phích cắm điện vào nguồn điện và chọn lại tốc độ mong muốn.

# 4 Dùng thiết bị bếp của bạn

## Công cụ tô trộn

**Ghi chú**

- Trước khi bật thiết bị bếp của bạn, hãy chắc là núm đang ở vị trí 0 và sau đó gắn que đánh kem, que trộn hoặc móc nhào bột.
- Có thể chế biến tối đa 750 g bột mì kèm nguyên liệu khác vào trong tô.
- Làm theo số lượng, thời gian và tốc độ chế biến đề xuất như được chỉ báo trong Hình 9. Không vượt quá tốc độ chế biến đề xuất để tránh gây hư hỏng cho máy.
- Đầu nối công cụ sẽ xoay cùng với nắp bảo vệ hình bánh răng, trong khi dùng các phụ kiện khác chẳng hạn như máy xay, máy chế biến thực phẩm, v.v. là bình thường.
- Đảm bảo nắp cửa thoát gió trên tay cầm được khóa chặt trước khi dùng thiết bị bếp của bạn.

Trước khi bắt đầu, đảm bảo rằng bạn chọn phụ kiện mong muốn trong sổ phụ kiện sau đây và lắp theo Hình 2.

| | Tên | Mục đích |
|---|---|---|
| | Móc nhào bột | • Để làm bánh mì và món cuộn<br>• Tốc độ chế biến đề xuất: 1-3 |
| | Que trộn | • Để làm bánh, bánh quy, bánh nướng, bột nhồi, khoai tây nghiền, bột mì ống, bột không tạo gluten và bơ lạnh<br>• Tốc độ chế biến đề xuất: 1-4 |
| | Đánh kem | • Để đánh lòng trắng trứng, kem, làm bánh trứng đường, kem trứng và bánh souffle<br>• Tốc độ chế biến đề xuất: 7 |

**Mẹo**

- Để tránh bị bắn tung tóe, hãy tăng dần tốc độ.
- **Bộ phận bảo vệ chống văng ra ngoài**: gắn bộ phận bảo vệ chống văng ra ngoài khớp vào chân đế trước khi dùng các công cụ tô. Bạn không cần tháo bộ phận bảo vệ chống văng ra ngoài để thay đổi các công cụ. Bạn có thể thêm nguyên liệu qua vòi của bộ phận bảo vệ chống văng ra ngoài.
- **Đánh kem**: trước khi đánh lòng trắng trứng hoặc kem, hãy chắc là tô và que đánh kem đều khô ráo và không dính mỡ.
- **Nhào**: dùng móc nhào bột để nhào bột nhào làm bánh mì và pizza. Bạn cần điều chỉnh lượng chất lỏng để tạo bột nhào theo điều kiện độ ẩm và nhiệt độ.

  Nếu bạn muốn nhào lại bột bằng thiết bị bếp của bạn, hãy ấn bột nhào xuống dưới đáy tô để tránh bột nhào dính lên trên công cụ. Hãy chắc là bạn nhào lại bột trong phạm vi tốc độ được đề xuất.

### Công thức chế biến: Bột bánh mì (số lượng tối đa x1,5)

Nguyên liệu:

- 500 g bột mì
- 50 g dầu ôliu
- 1 thìa muối
- 1 thìa đường
- 7 g bột nhồi
- 260 ml nước ấm

1. Cho tất cả nguyên liệu khô vào tô và vặn núm xoay đến tốc độ 1.
2. Đổ nước vào và thêm dầu.
3. Chuyển sang tốc độ 2-3 và tiếp tục nhào cho đến khi bột nhào chuyển thành dạng viên.
4. Quét mỡ vào tô bằng dầu thực vật.
5. Cho viên bột nhào vào tô này và bọc lại bằng giấy bóng.
6. Để nó phồng lên trong khoảng 1 giờ cho tới khi kích cỡ tăng gấp đôi.
7. Cho thoát khí ra từ bột nhào phồng lên.
8. Bọc lại thành từng ổ và cho vào khay nướng bánh.
9. Đậy lại và để nó phồng lên trong khay trong 1 giờ.

10 Nướng ở nhiệt độ 180°C trong 40 phút.

### Công thức chế biến: Bột làm bánh

Nguyên liệu:

- 3 quả trứng
- 150 g bơ
- 150 g đường kính bột
- 150 g bột mì
- 3 g bột nở

1 Cắt bơ thành từng miếng vuông khoảng 2 cm.
2 Cho các miếng bơ và đường vào trong tô và trộn chúng với tốc độ 1.
3 Tăng dần tốc độ từ 1 đến 4.
4 Cho thêm vào từng quả trứng một và tiếp tục trộn với tốc độ 4 cho đến khi đặc kem.
5 Trộn bột nở và bột mì thành một hỗn hợp và trộn với tốc độ 1 cho đến khi tất cả nguyên liệu được trộn đều với nhau.
6 Cho bột bánh vào trong một khuôn nhôm dài 30 cm.
7 Đặt khay vào giữa lò nướng bánh.
8 Nướng bánh trong 30-40 phút ở nhiệt độ 180°C.

### Công thức chế biến: Bột nhồi làm bánh nướng

Nguyên liệu:

- 340 g cốc bột đa chức năng, thêm nhiều để cuộn
- 227 g bơ lạt lạnh, cắt thành miếng cỡ 2 cm
- 1 thìa muối
- 1 thìa đường
- 6 đến 8 thìa nước đá

1 Cho tất cả nguyên liệu thô vào tô và vặn núm xoay đến tốc độ 1.
2 Thêm bơ lạnh vào các nguyên liệu khô và tăng dần tốc độ từ 1 đến 3.
3 Thêm vào hỗn hợp 1 thìa nước đá một lần cho đến khi bột tơi ra.
   - Nếu bột nhào không dính lại với nhau, hãy thêm một ít nước và trộn lâu hơn. Đừng thêm quá nhiều nước. Nếu không, nó sẽ trở nên dai và khô.
4 Vo bột thành hình dạng bạn muốn và quấn lại bằng giấy bóng.
5 Giữ bánh trong tủ lạnh ít nhất là 1 giờ và tối đa là 2 ngày.
6 Để bột nghỉ ở nhiệt độ phòng trong ít phút trước khi cuộn và nướng bánh.

### Công thức chế biến: Bánh trứng đường

Nguyên liệu:

- 4 lòng trắng trứng
- 1 cốc (200 gam) đường cực tinh hoặc đường kính

1 Đánh lòng trắng trứng với tốc độ 7 cho đến khi trứng đạt mức độ bông mềm.
2 Thêm đường từ từ vào đồng thời chế biến bằng tốc độ 4 cho đến khi trứng đạt bông cứng.
3 Cho từng thìa bánh trứng đường vào khay nướng được bọc bằng giấy nướng bánh.
4 Làm nóng lò đến 105 °C và đặt khay có bánh trứng đường vào giữa lò nướng bánh.
5 Nướng bánh trong khoảng 1-1,5 giờ cho đến khi bánh khô và giòn.
6 Tắt lò nướng và để ráo bánh trong lò trong 1,5 giờ.

## Máy xay (chỉ có ở kiểu HR7951/HR7954/HR7958/ HR7974/HR7978)

Trước khi bắt đầu, đảm bảo rằng bạn lắp theo Hình 3.

Máy xay: để xay nước sinh tố, đồ uống khuấy, nước ép và nghiền đá

Làm theo số lượng, thời gian và tốc độ chế biến đề xuất như được chỉ báo trong Hình 9.

Để nghiền đá, hãy xoay núm sang tốc độ P lặp lại cho đến khi đá được nghiền nhỏ hoàn toàn.

**Ghi chú**

- Không mở nắp để cho tay hay bất kỳ vật gì vào trong bình trong khi máy xay đang chạy.
- Luôn lắp gioăng kín nước vào bộ lưỡi cắt trước khi lắp bộ lưỡi cắt vào bình máy trộn.
- Để thêm nguyên liệu ở dạng lỏng trong khi xay, hãy đổ chúng vào bình máy xay qua lỗ tiếp nguyên liệu bằng cách tháo cốc định lượng.
- Cắt sẵn nguyên liệu thành từng miếng nhỏ trước khi chế biến.
- Nếu chuẩn bị số lượng lớn, hãy chế biến từng mẻ nhỏ nguyên liệu thay vì một mẻ lớn ngay trong một lần.
- Để tránh bị tràn: Khi chế biến chất lỏng có khả năng tạo bọt (ví dụ sữa), không cho quá 1 lít chất lỏng vào bình máy xay.
- Cho nguyên liệu vào bình máy xay không quá chỉ báo mức tối đa.
- Để có được hiệu quả tốt nhất khi xay bột nghiền dày, hãy đổ đầy nửa bình xay và chế biến các nguyên liệu theo từng mẻ xay riêng biệt.

# Máy chế biến thực phẩm (chỉ có ở kiểu HR7954/HR7958/ HR7974/HR7978)

## Bộ lưỡi cắt

Trước khi bắt đầu, đảm bảo rằng bạn lắp theo Hình 4.

Bộ lưỡi cắt: để cắt, trộn và nghiền nguyên liệu

Để lấy thực phẩm dính vào lưỡi cắt hoặc thành của tô, hãy ngừng chế biến và tắt thiết bị trước, sau đó dùng thìa.

**Ghi chú**

- Luôn lắp bộ lưỡi cắt vào tô trước khi bắt đầu thêm nguyên liệu.
- Không sử dụng bộ lưỡi cắt để cắt những nguyên liệu cứng như hạt cà phê, củ nghệ, hạt nhục đậu khấu và nước đá viên, vì làm như vậy có thể làm cho lưỡi cắt bị cùn.
- Không để thiết bị chạy quá lâu khi cắt pho mát (cứng) hoặc sô-cô-la. Nếu không những nguyên liệu này sẽ trở nên quá nóng, bắt đầu chảy ra và vón cục.

## Lưỡi đĩa cắt

Trước khi bắt đầu, đảm bảo rằng bạn chọn lưỡi đĩa mong muốn trong số bộ phận sau đây và lắp theo Hình 5.

| | Tên | Mục đích |
|---|---|---|
| | Đĩa nghiền | Để nghiền nguyên liệu thành các miếng nhỏ mịn |
| | Đĩa cắt | Để cắt nguyên liệu |
| | Đĩa băm | Để băm nguyên liệu thành các mảnh nhỏ |

**Chú ý**

- Cẩn thận khi sử dụng lưỡi cắt của đĩa cắt. Lưỡi có cạnh cắt rất sắc.
- Không dùng đĩa cắt để chế biến nguyên liệu cứng như nước đá viên.
- Không đặt quá nhiều lực lên ống ép nguyên liệu khi ấn nguyên liệu vào ống tiếp nguyên liệu.

**Ghi chú**

- Cắt sẵn nguyên liệu lớn thành từng khoanh nhỏ vừa với ống tiếp nguyên liệu.

Làm theo các bước dưới đây để lắp đĩa cắt (Bước 1 trong Hình 5).

1 Đặt lỗ hở của lưỡi cắt lên trục của bộ phận giữ lưỡi cắt.

2 Đẩy lỗ hở của lưỡi cắt lên phần lồi trên trục.
3 Ấn lưỡi cắt vào bộ phận giữ lưỡi cắt cho đến đến khi lưỡi cắt khớp vào đúng vị trí với tiếng click.

### Máy vắt cam

Trước khi bắt đầu, đảm bảo rằng bạn lắp theo Hình 6.

**Ghi chú**

- Đặt lưới lọc cho máy vắt cam vào trục trong tô. Đảm bảo phần lồi ra trên lưới lọc khớp với rãnh trên tay cầm của tô. Khi lưới lọc được lắp cố định đúng cách, bạn sẽ nghe thấy tiếng click.
- Nhấn trái cây vào phần hình nón. Ngừng nhấn để lấy vỏ và xơ ra khỏi lưới lọc nếu cần. Khi bạn kết thúc việc vắt hoặc muốn loại bỏ vỏ và xơ, xoay núm về vị trí **0** và tháo tô ra khỏi thiết bị cùng với phụ kiện trong đó.

## Máy băm thịt (chỉ có ở kiểu HR7958/HR7978)

Trước khi bắt đầu, đảm bảo rằng bạn lắp theo Hình 7-1.

Máy băm thịt được thiết kế dành riêng cho việc băm thịt sống hoặc thịt đã nấu.

Khi thịt bị kẹt trong phễu, hãy làm theo các bước dưới đây để đặt lại:

1 Tắt máy và rút phích cắm ra khỏi ổ điện.
2 Tháo phễu đúng cách.
3 Làm sạch các lưỡi dao.
4 Lắp lại phễu.
5 Cắm phích cắm điện vào nguồn điện và chọn lại tốc độ mong muốn.

### Thay bánh răng

Khi bánh răng dành cho trục vít bị hỏng, hãy thay thế bằng bánh răng phụ theo Hình 7-2.

**Ghi chú**

- Không nghiền xương, hạt hoặc các nguyên liệu cứng khác.
- Không sử dụng thịt đông lạnh! Rã đông thịt trước khi nghiền.
- Không đẩy quá nhiều thịt hoặc ấn quá mạnh khi đẩy thịt vào trong phễu. Việc này có thể giúp thiết bị tránh bị quá tải.

**Mẹo**

- Rút xương, xương sụn và gân ra khỏi thịt để tránh tắc nghẽn trong khi nghiền.

## Máy nghiền (chỉ có ở kiểu HR7958/HR7978)

Trước khi bắt đầu, đảm bảo rằng bạn lắp theo Hình 8.

Bạn có thể dùng máy nghiền để cắt/nghiền hạt cà phê, hạt tiêu, lạc, rau thơm, trái cây khô v.v.

Có thể cắt các loại trái cây khô như quả sung và dùng làm lớp phủ cho sữa chua hoặc rải trên bánh mì hay bánh bích quy.

Để đạt hiệu quả tốt nhất khi chế biến các quả sung khô có da màu đen hoặc tím sậm, hãy dùng tối đa là 85 g ở tốc độ P trong 3 giây.

**Ghi chú**

- Làm theo số lượng, thời gian và tốc độ chế biến đề xuất cho các nguyên liệu như được chỉ báo trong Hình 9.
- Không vượt quá mức tối đa của cối nghiền.
- Bạn có thể đặt mua máy nghiền (với mã số dịch vụ 96510070528 và 996510070501) như là phụ kiện bổ sung từ đại lý Philips của bạn hoặc từ một trung tâm dịch vụ của Philips.

**Mẹo**

- Trước khi mở máy nghiền với các nguyên liệu đã chế biến.
  1. Cầm lật ngược cối nghiền xuống dưới.
  2. Gõ nhẹ cối nghiền vài lần.
  3. Tháo từ từ lưỡi cắt lắp ráp.

# 5 Vệ sinh máy

**Cảnh báo**

- Rút phích cắm của thiết bị trước khi làm sạch thiết bị.
- Tham khảo bảng (Hình 10) để biết thông tin về cách vệ sinh các bộ phận bằng nước, máy rửa chén và/hoặc khăn ẩm.

**Chú ý**

- Đảm bảo các cạnh cắt của lưỡi cắt và đĩa không tiếp xúc với các vật cứng. Điều này có thể làm cho lưỡi cắt bị cùn.
- Các cạnh cắt rất sắc. Cẩn thận khi vệ sinh đĩa cắt và bộ lưỡi cắt của máy xay đa năng, máy xay và máy nghiền.

1 Làm sạch bộ phận mô-tơ bằng khăn ẩm.
2 Rửa sạch các bộ phận khác bằng nước ấm (< 60°C) cùng với một chút nước rửa chén hoặc bằng máy rửa chén.
3 Bảo quản thiết bị và các phụ kiện ở nơi khô ráo sau khi vệ sinh.

## Làm sạch nhanh

Làm theo các bước dưới đây để làm sạch tô máy xay đa năng và bình máy xay dễ dàng hơn. (Đảm bảo rằng lưỡi cắt được lắp vào tô nếu bạn làm sạch tô máy xay đa năng.)

1 Đổ nước ấm (không quá 0,5 lít) và một chút nước rửa chén vào tô máy xay đa năng hoặc bình máy xay.
2 Đậy nắp tô máy xay đa năng hoặc bình máy xay và xoay nắp theo chiều kim đồng hồ để đóng chặt nắp.
3 Xoay núm sang tốc độ P. Để thiết bị chạy 30 giây hoặc cho đến khi tô máy xay đa năng hoặc bình máy xay đã sạch.
4 Sau khi sử dụng, xoay núm về vị trí 0 và rút phích cắm của thiết bị.
5 Tháo bình máy xay hoặc tô máy xay đa năng ra và rửa với nước sạch.

# 6 Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn gặp trục trặc, cần dịch vụ hoặc thông tin, vui lòng truy cập www.philips.com/support hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips tại quốc gia của bạn. Số điện thoại của Trung tâm có ở 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.

# 1 欢迎使用

恭喜您购买了您的产品，欢迎您来到 Philips 大家庭！为了让您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 **www.philips.com/welcome** 上注册您的产品。

使用本产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

## 警告

- 请勿将马达装置浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。
- 在将产品连接到电源之前，确保产品底部上标示的电压与当地的电源电压相符。
- 如果电源线、插头、保护盖、旋转滤网或任何其它部件受损或有明显破裂，请勿使用该产品。
- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由 Philips 或其授权的服务中心，或类似的专职人员来更换。
- 本产品适合由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人士使用，但前提是有人对他们使用本产品进行监督或指导，以确保他们安全使用，并且让他们明白相关的危害。
- 不得让儿童玩耍本产品。
- 儿童不得使用本产品。应将产品及其线缆置于儿童触及不到的地方。
- 切勿让产品在无人看管的情况下运行。
- 清空加工杯、处理或清洁切盘、刀片组件及榨汁机滤网时要小心。刀刃非常锋利。
- 清洗前，请先从厨房料理机上取下搅拌器、打蛋器或面团钩。
- 切勿触摸刀片，尤其是在产品接通电源时。刀片非常锋利。
- 如果刀片或加工杯工具被卡住，请先拔下产品插头再清除堵塞刀片和加工杯工具的原料。
- 如果食物粘在搅拌杯、食品加工机加工杯或搅拌碗的壁上，请关闭产品并拔下电源插头。然后使用刮铲去除杯壁上的食物。
- 在产品运行期间，在使用任何加工杯工具时，切勿让手指或物体（例如刮铲）戳入或进入搅拌碗。
- 在产品运行期间，切勿戳动或使用手指或物体（例如刮铲）将原料推入食品加工机的加料管或碎肉机加料斗。应该只使用食品加工机或碎肉机随附的推杆。
- 向加工杯、食品加工机或搅拌机中倒入高温液体时要小心操作，突如其来的热气可能会导致液体喷溅。

- 在安装了其它附件（如食品加工机、搅拌器、碾磨器或碎肉机）时，切勿解锁厨房料理机臂。
- 切勿在厨房料理机上同时安装和使用多件工具或附件。
- 本产品仅限于家用。

警告

- 产品处于无人看管时、拆装、清洁、更换附件或接触使用中会活动的部件之前，请关闭产品并拔掉电源。
- 务必将旋钮转至 **0** 来关闭本产品。
- 关闭后，请务必等到活动部件停止运转，然后拔出电源插头再抬起支架臂，或者从支架上打开、拆卸或取下任何附件的部件。
- 切勿超过附件（加工杯、搅拌杯、碾磨器）上所示的最大容量。使用厨房料理机工具时，请遵照用户手册中指示的份量、加工时间和速度进行操作。
- 在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件。请参阅手册中提供的清洁说明和表格。
- 切勿使用由其它制造商生产，而未经飞利浦特别推荐的任何附件或部件。如果使用此类附件或部件，您的保修将失效。
- 须待热原料冷却后 (< 80°C) 方可进行加工。
- 每加工一批原料之后，应始终让产品冷却至室温。
- 某些原料（如胡萝卜）可能会导致部件表面变色。这不会对部件产生负面影响。变色现象通常会在一段时间后消失。
- 为避免因不慎重置过热保护装置而发生危险，切勿通过外部切换设备（例如定时器）为本产品供电，也不要连接到具有定期开关切换功能的电路。

**噪音强度**：Lc = 82 dB [A]

## 电磁场 (EMF)

本飞利浦产品符合与电磁场 (EMF) 相关的所有标准。目前的科学依据证明，如果正确使用并根据本用户手册中的说明进行操作，则本产品是安全的。

## 回收

本产品是采用优质的材料和元件设计和制造的，可以回收利用。
如果产品上贴有带叉的轮式垃圾桶符号，则表示此产品符合欧盟指令 2002/96/EC:

请不要将该产品与其它生活垃圾一同弃置。请自行了解当地关于分类收集电子和电气产品的规定。正确弃置旧产品有助于避免对环境和人类健康造成潜在的负面影响。

# 2 概述（图 1）

## 厨师机

① 工具连接器
② 臂释放按钮
③ 调速旋钮（转动式旋钮）
④ 金属碗
⑤ 放溅盖
⑥ 面团钩
⑦ 打蛋器
⑧ 搅拌器

## 搅拌机

⑨ 量杯
⑩ 搅拌杯盖
⑪ 搅拌杯
⑫ 密封圈
⑬ 可分离式搅拌机刀片组件

## 食品加工机

⑭ 推杆
⑮ 盖子
⑯ 工具架
⑰ 食品加工机加工杯
⑱ 刀片组件

## 切盘配件

⑲ 配件架
⑳ 粉碎配件
㉑ 切片配件
㉒ 切碎配件

## 鲜果乐榨汁配件

㉓ 挤压锥
㉔ 滤网

## 碾磨

㉕ 碾磨杯
㉖ 碾磨杯密封圈
㉗ 可分离式碾磨器刀片组件

## 碎肉机

㉘ 螺旋盖
㉙ 精细研磨盘
㉚ 刀片/刀
㉛ 蜗杆轴
㉜ 蜗杆轴的备用齿轮
㉝ 金属加料斗
㉞ 金属加料斗推杆
㉟ 输送盘
㊱ 托盘盖
㊲ 创新设计的清洁工具

# 3 首次使用之前

首次使用本厨师机和附件之前，请彻底清洁与食物接触的部件。
只有正确装配附件后，才能插电并打开产品。请参阅图 2 至 8 以便正确组装。

## 自动停止

厨师机在连续工作 16 分钟后将自动关闭。这可避免因过长使用而导致的潜在安全问题。

## 过载保护

厨师机还会在过载时自动停止工作。若要在过载和自动停止保护时重置产品，请按下面的步骤操作:

1 将旋钮转到 0 位置，然后拔下插头。
2 取出部分原料以减少负载。
3 让产品冷却几分钟。
4 将电源插头连接至电源，然后再重新选择所需的速度。

# 4 使用厨师机

## 搅拌碗工具

注意

- 打开厨师机之前，确保旋钮处于 0 位置，然后安装打蛋器、搅拌器或面团钩。
- 金属碗中最多可加工 750 克面粉和其他原料。
- 遵照图 9 中指示的建议份量、加工时间和速度进行操作。不要超过建议的加工速度，以免损坏机器。
- 在使用搅拌机和食品加工机等其他附件时，工具连接器随齿轮罩一起旋转是正常现象。
- 在使用厨师机之前，请确保臂上的出口盖已锁好。

开始之前，请确保从下面挑选所需的附件，组装方法请参阅图 2。

| | 姓名 | 意图 |
|---|---|---|
| | 面团钩 | • 用于制作面包和面包卷<br>• 建议的加工速度：1-3 |
| | 搅拌器 | • 用于制作蛋糕、饼干、馅饼、酥皮、土豆泥、意面面团、无麦麸面包和冷黄油<br>• 建议的加工速度：1-4 |
| | 打蛋器 | • 用于搅打蛋白、制作奶油、蛋白甜饼、慕斯和蛋奶酥<br>• 建议的加工速度：7 |

**提示**

- 为避免飞溅，请始终逐渐提高速度。
- 放溅盖：使用金属碗工具之前，请将放溅盖装配到支架上。无需为了更换工具而取下放溅盖。可以通过放溅盖的开口添加原料。
- 搅打：搅打蛋白或奶油之前，确保金属碗和打蛋器干燥无油脂。
- 揉制：使用面团钩来揉制用来制作面包和比萨饼的发面团。您需要根据湿度和温度条件调节液体量来揉制面团。

  如果想用厨师机反复揉制面团，请将面团向下压到金属碗底部，以免面团裹住工具。确保使用建议速度范围内的速度反复揉制面团。

## 食谱：面包团（最大 1.5 倍份量）

原料：

- 500 克面粉
- 50 克橄榄油
- 1 茶匙盐
- 1 茶匙糖
- 7 克酵母
- 260 毫升温水

1 将所有干原料加入金属碗，然后将转动式旋钮转到速度 1。

2 倒入水，然后倒入油。

3 将速度调至 2-3 并继续揉面，直至形成一个光滑的面团。

4 在一个碗中涂抹植物油。

5 将面团放入此碗，并盖上保鲜膜。
6 令其发酵 1 小时，直至体积增大一倍。
7 从发酵的面团排出空气。
8 将其团成原木形状，并装入长条形烤盘。
9 盖好面团，令其在盘中发酵 1 小时。
10 180°C 烘烤 40 分钟。

## 食谱：蛋糕糊

原料：

- 3 个鸡蛋
- 150 克黄油
- 150 克白砂糖
- 150 克面粉
- 3 克发酵粉

1 将黄油切成 2 厘米见方的块。
2 将黄油块与糖放入金属碗，并用速度 1 混合。
3 将速度从 1 逐渐提升到 4。
4 逐个加入鸡蛋，并用速度 4 不停搅拌，直至达到奶油状稠度。
5 将发酵粉和面粉调入混合物，并用速度 1 搅拌，直至所有原料混合均匀。
6 将面糊倒入 30 厘米长的铝制烤模。
7 将其放入烤箱当中。
8 180°C 温度烘烤 30-40 分钟。

## 食谱：酥皮饼

原料：

- 340 克通用面粉，外加用于擀面的面粉
- 227 克无盐冷黄油，切成 2 厘米见方的小块
- 1 茶匙盐
- 1 茶匙糖
- 6 到 8 茶匙冰水

1 将所有干原料倒入金属碗，然后将转动式旋钮转到速度 1。
2 将冷黄油加入干原料，然后将速度从 1 逐渐提升到 3。
3 将 1 汤匙冰水一次加入混合物，直至其形成较松的面团。
   - 如果面团不能团在一起，稍微再加点水，并更长时间混合。不要加水过多。否则，外皮会发硬。
4 将面团塑成您想要的形状，然后用保鲜膜包住。
5 放入冰箱至少 1 小时，最多 2 天。
6 在室温下醒面几分钟，然后擀制并烘烤。

## 食谱：蛋白甜饼

原料：

- 4 蛋清
- 1 杯（200 克）细砂糖或白砂糖

1 用速度 7 搅打蛋清，直至发泡。
2 逐渐加糖，同时用速度 4 加工，直至形成稳定发泡。

3 将蛋白甜饼原料舀到烤盘中，烤盘中垫上烘培纸。
4 将烤箱预热到 105°C，将盛有蛋白甜饼原料的烤盘放入烤箱当中。
5 烘烤蛋白甜饼大约 1-1.5 小时，直至其变干变脆。
6 关掉烤箱，让蛋白甜饼在烤箱中烘干 1.5 小时。

## 搅拌机（仅限于 HR7951/HR7954/HR7958/HR7974/HR7978）

开始之前，请确保组装方式务必按照图 3。

**搅拌机**：搅拌冰昔、奶昔、果汁和碾碎冰块

遵照图 9 中指示的建议份量、加工时间和速度进行操作。

碾碎冰块时，请反复将旋钮转至速度 **P**，直至冰块变得细碎。

注意

- 搅拌机运转时，切勿打开盖子，将手或任何其它物体伸入杯内。
- 将刀片组件安装到搅拌杯之前，必须先将密封圈安装到刀片组件上。
- 要在搅拌过程中添加液体原料，可取下量杯，将原料通过加料孔倒入搅拌杯。
- 加工前预先将原料切成小块。
- 若物料份量较多，请分成多次加工，而不是一次加工大量物料。
- 为防止溢漏：在加工可能产生泡沫的液体（例如牛奶）时，放入搅拌杯的液体请勿超过 1 升。
- 将原料放入搅拌杯，不要超过最大指示刻度。
- 要在搅拌浓稠菜泥时获得最佳效果，请在搅拌杯中装入半杯蔬菜，然后分几个搅拌批次加工原料。

## 食品加工机（仅限于 HR7954/HR7958/HR7974/HR7978）

### 刀片组件

开始之前，请确保组装方式务必按照图 4。

**刀片组件**：切碎、混合和捣碎原料

若要去除粘在刀片或加工杯壁上的食物，请先停止加工并关掉产品，然后使用刮铲。

注意

- 在开始添加原料之前，请始终将刀片组件放在加工杯中。
- 切勿使用刀片组件切碎坚硬的原料（如咖啡豆、姜黄根、肉豆蔻和冰块等），因为这样会使刀片变钝。
- 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。

## 带配件的切盘

开始之前，确保挑选以下所需配件，并按照图示正确组装 5。

| | 姓名 | 意图 |
|---|---|---|
| | 粉碎配件 | 将原料加工成较小 / 较细的块 |
| | 切片配件 | 将原料切片 |
| | 切碎配件 | 将原料切成小条 |

警告

- 使用切盘配件的切片刀片时要小心。它的刀刃非常锋利。
- 切勿使用切盘配件加工坚硬的原料，例如冰块。
- 在将原料按入加料管时，不要太用力推动推杆。

注意

- 预先将大块原料切成小块，使其与加料管大小相适应。

按照下面的步骤装配切盘配件（步骤 1，图 5）。

1 将配件的开口置于配件架的轴杆上方。
2 将配件的开口推到轴杆的凸缘上方。
3 将配件按到配件架上，直至其锁定到位（可听到“咔哒”一声）。

## 鲜果乐榨汁配件

开始之前，请确保组装方式务必按照图 6。

注意

- 将轴杆上的柑橘压榨器滤网放入加工杯中。请确保将滤网的凸起部位锁定到加工杯手柄的插槽中。正确安装滤网时，您将听到咔哒一声。
- 将柑橘按压到压榨器上。如有必要，停止压榨以从滤网上取下果渣。如果完成压榨或需要清除果渣，请将旋钮转至 0 位置，然后从产品上取下带附件的加工杯。

## 碎肉机（仅限于 HR7958/HR7978）

开始之前，请确保按照图 7-1 正确组装。

碎肉机用于切碎生熟肉类。

如果肉在加料斗中卡住，请按下面的步骤重置：

1 关闭产品电源并拔出电源插头。
2 拆下加料斗配件。
3 清除阻塞。
4 重新装好加料斗。
5 将电源插头连接至电源，然后再重新选择所需的速度。

### 更换齿轮

蜗杆轴的齿轮损坏后，请使用备用齿轮按照图 7-2 对其进行更换。

注意

- 切勿绞碾骨头、坚果或其他坚硬原料。
- 切勿使用冷冻的肉！绞肉之前，请先将肉解冻。
- 不要压入太多的肉，或者在将肉压入加料斗时不要施加太大的压力。这可避免产品过载。

提示

- 从肉中去除骨头、软骨和筋腱，以免在绞肉时阻塞。

## 碾磨器（仅限于 HR7958/HR7978）

开始之前，请确保组装方式务必按照图 8。

您可以用碾磨器切碎/研磨咖啡豆、胡椒、坚果、香草、干果等。

您可以将无花果等水果干切碎，用作酸奶的配料或抹在面包或饼干上。

加工黑皮无花果干时，要达到最佳效果，请每次最多加工 85 克，用速度 P 加工 3 秒。

注意

- 根据原料，遵照图 9 中指示的建议份量、加工时间和速度进行操作。
- 不要超过磨杯的最大水位。
- 您可以从飞利浦经销商处或飞利浦服务中心订购碾磨器（服务码为 96510070528 和 996510070501）作为额外附件。

提示

- 在打开包含已加工原料的碾磨器之前
  1. 将磨杯倒置。
  2. 轻击磨杯几次。
  3. 慢慢取下刀片组装。

# 5 清洁

**警告**

- 清洁产品之前，请先拔掉电源插头。
- 请参阅表格（图 10）获得有关用水、洗碗机和/或湿布清洁部件的信息。

**警告**

- 确保刀片和刀盘的刀刃不会接触到坚硬物体。这可能会使刀片变钝。
- 刀刃非常锋利。清洁切盘配件，以及食品加工机、搅拌器和碾磨器的刀片组件时要小心。

1 用湿布清洁马达装置。
2 在加少许洗涤液的热水 (< 60°C) 或洗碗机中清洁其他部件。
3 清洁后将本产品和附件放在干燥的地方。

## 快速清洁

按照下面的步骤更轻松地清洁食品加工机加工杯和搅拌杯。（如果清洁食品加工机加工杯，请确保将刀片组装在加工杯中。）

1 在食品加工机加工杯或搅拌杯中倒入微温的水（不超过 0.5 升）及几滴洗涤剂。
2 将盖子盖在食品加工机加工杯或搅拌杯上，然后顺时针旋转将其固定。
3 将旋钮转到速度 P。让产品运转 30 秒，或直至食品加工机加工杯或搅拌杯清洗干净为止。
4 使用后，请将旋钮转到 0 位，然后拔掉产品插头。
5 卸下搅拌杯或食品加工机加工杯，用清水将其冲洗干净。

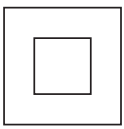
# 6 保修与服务

如果您有问题，需要服务或信息，请访问 **www.philips.com/support** 或联系您所在国家或地区的飞利浦客户服务中心。在全球保修卡中可找到其电话号码。如果您所在的国家/地区没有飞利浦客户服务中心，请向当地的飞利浦经销商求助。

| 问题解决方法 | 解决方法 |
| --- | --- |
| 厨师机无法正常工作。 我该怎么办? | 确保您正确插接设备。 |
| | 如果您使用加工杯工具，请检查是否已正确组装附件配件盖。正确装配时，您将听到“咔哒”一声。 |
| | 如果上述方法不能解决您的问题，请与最近的飞利浦服务中心联系。 |
| 厨师机突然停止工作。 我该怎么办? | 厨师机还会在过载时自动停止工作。<br>若要在过载时重置产品，请按下面的步骤操作:<br>1. 将旋钮转到 **0** 位置，然后拔下插头。<br>2. 取出部分原料以减少负载。<br>3. 让产品冷却几分钟。<br>4. 将电源插头连接至电源，然后再重新选择所需的速度 。 |
| 厨师机可运行多长时间? | 厨师机在连续工作 16 分钟后将自动关闭。 这可避免因过长使用而导致的潜在安全问题。<br>因此当你完成一份食材后，应先让厨师机冷却至室温，而后才能再次使用。 |

**PHILIPS**

产品 : 飞利多功能食品加工机（专业厨师机）
型号 : HR7955
额定电压 : 220V～
额定频率 : 50Hz
额定输入功率 : 900 W
生产日期 : 请见产品本体
产地 : 中国广东深圳



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制造

# 1 歡迎

恭喜您購買本產品並歡迎加入飛利浦！
請至 www.philips.com/welcome 註冊您的產品，以獲得飛利浦提供的完整支援。
在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

## 警示

- 請勿將馬達座浸在水中或用水龍頭沖洗。
- 在您連接產品電源之前，請確認本地電壓與產品底部所標示的電源電壓相符。
- 如果電源線、插頭、保護蓋、旋轉式篩網或其他任何零件損壞或出現明顯裂痕，請勿繼續使用本產品。
- 如果電源線損壞，您必須將其交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師進行更換，以免發生危險。
- 身體官能或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者，可在有人從旁監督或適當指示如何安全使用本產品，以及瞭解潛在危險的狀況下使用本產品。
- 請勿讓孩童把玩本產品。
- 請勿讓孩童使用本產品。請勿讓孩童接觸產品與電線。
- 不可在無人看顧的情況下任由產品運作。
- 清空攪拌槽、把手或清理刀盤、刀片座及榨汁機篩網時，請務必小心。刀鋒非常銳利。
- 清洗前，請先拆下廚房料理機的攪拌棒、打蛋器或攪麵鉤。
- 請勿觸碰刀片，產品插電時尤其需要注意此點。刀片非常鋒利。
- 如果刀片和攪拌槽器具卡住，請先拔掉產品插頭，再將卡住刀片與攪拌槽器具的食材取出。
- 如果食材黏在攪拌杯、食物調理機攪拌槽或攪拌槽的內緣，請關閉產品電源並拔除插頭。 然後使用抹刀將內緣的食材刮除。
- 使用任何攪拌槽器具時，請勿在產品運轉時使用手指或物體 (如抹刀) 伸進攪拌槽。
- 產品運轉時，請勿使用手指或物體 (如抹刀) 將食材推入食物調理機的進料管或絞肉機的料斗。請只使用食物調理機或絞肉機隨附的進料棒。
- 將高溫液體倒入攪拌槽、食物調理機或果汁機時請小心，液體可能會因為突然冒出的蒸氣而從產品中噴出來。

- 當有裝上其他配件 (例如食物調理機、果汁機、研磨機或絞肉機等) 時，切勿將廚房料理機的機臂解除鎖定。
- 切勿在廚房料理機上同時裝上並使用超過一個器具或配件。
- 本產品僅供家用。

注意

- 在無人看顧的情況下且於組裝、拆卸、清潔及更換配件或要觸碰使用中會移動的零件之前，務請關閉產品電源並拔除電源。
- 關機時一定要將旋鈕轉至 **0** 的位置。
- 關機後，請務必等到運轉中的零件停下，接著拔掉產品插頭，再抬起機座臂，或從機座打開、拆卸或取出任何配件的零件。
- 請勿超過配件 (攪拌槽、攪拌杯、研磨機) 上所指定的容量上限。使用廚房料理機器具時，請按照使用手冊所指定的用量、處理時間和速度。
- 第一次使用本產品之前，請先徹底清潔會接觸食物的機身部分。請參考本手冊所述的清潔指示與表格。
- 切勿使用任何未經飛利浦建議的其他廠牌配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保固即會失效。
- 請先讓高溫食材冷卻 (< 80°C)，再進行處理。
- 每次分批處理完後，務必讓本產品冷卻至室溫。
- 某些食材 (如胡蘿蔔) 可能導致零件表面變色。 這並不會對零件造成負面效果。通常在一陣子之後變色就會消失。
- 為避免不當重設過熱保險裝置導致危險發生，本電器不可經由內部開關裝置供應電源，例如定時器，亦或不可連接至經常開啟關閉的電路設備。

**噪音等級**：Lc = 82 dB [A]

## 電磁場 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁場 (EMF) 所有相關標準。只要妥善使用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。

## 回收

您的產品是使用高品質材質和元件所設計製造，可回收和重複使用。
當產品附有打叉的附輪回收筒標籤時，代表產品適用於歐洲指導原則 (European Directive) 2002/96/EC：

請勿將您的產品與其他家用廢棄物共同丟棄。請瞭解當地電子及電器廢棄物的垃圾分類相關法規。正確處理廢棄產品有助於避免對環境和人類健康帶來負面影響。

# 2 概覽 (圖 1)

## 廚房料理機

① 器具接頭
② 機臂釋放鈕
③ 選速器 (旋轉鈕)
④ 攪拌槽
⑤ 防噴濺蓋
⑥ 攪麵鉤
⑦ 打蛋器
⑧ 攪拌棒

## 果汁機

⑨ 量杯
⑩ 攪拌杯蓋
⑪ 攪拌杯
⑫ 密封環
⑬ 可拆式果汁機刀片座

## 食物調理機

⑭ 進料棒
⑮ 蓋子
⑯ 器具放置架
⑰ 食物調理機攪拌槽
⑱ 刀片座

## 盤狀嵌刀器

⑲ 嵌刀器固定座
⑳ 研磨用嵌刀器
㉑ 切片用嵌刀器
㉒ 刨絲用嵌刀器

## 柳丁榨汁機

㉓ 錐頭
㉔ 切割刀網

## 研磨機

㉕ 研磨杯
㉖ 研磨機密封環
㉗ 可拆式研磨機刀片座

## 絞肉機

㉘ 旋緊環
㉙ 細度研磨盤
㉚ 刀具/刀子
㉛ 蝸桿軸
㉜ 蝸桿軸的額外齒輪
㉝ 金屬料斗
㉞ 金屬料斗的進料棒
㉟ 進料盤
㊱ 托盤蓋
㊲ 創新清潔工具

# 3 第一次使用前

第一次使用廚房料理機和配件之前，請先徹底清洗會接觸到食物的零件部分。
待正確組裝配件之後，才能將產品插電並開啟電源。請參閱圖 2 到 8 的正確組裝說明。

### 自動停止

廚房料理機在連續運轉 16 分鐘之後，會自動關閉電源。這是為了防止長時間使用而造成的潛在安全問題。

### 過度負荷保護

廚房料理機超過負荷時，也會自動停止運轉。
當產品負荷過重且啟動自動停止保護功能時，如需重設產品，請依照以下步驟進行：

1 將旋鈕轉到 **0** 的位置，然後拔下電源插頭。
2 取下一部分的食材以減輕負荷。
3 讓本產品冷卻幾分鐘。
4 將電源插頭插到電源供應器，並重新選擇您要的速度。

# 4 使用您的廚房料理機

## 攪拌槽器具

備註

- 在開啟廚房料理機電源之前，請務必先將旋鈕轉到 0 的位置，然後裝上打蛋器、攪拌棒或攪麵鉤。
- 攪拌槽最多可以處理 750 公克的麵粉外加其他食材。
- 請按照建議的用量、處理時間和速度，詳見圖 9。請勿超過建議的處理速度，以避免損壞產品。
- 使用果汁機、食物調理機等其他配件時，器具接頭與裝置蓋一起轉動為正常現象。
- 使用廚房料理機前，請先確定覆於機臂上的插孔已牢牢鎖定。

開始之前，請務必選擇以下您要使用的配件並正確組裝，詳見圖 2。

| | 名稱 | 用途 |
|---|---|---|
| | 攪麵鉤 | • 用來製作麵包和麵包捲<br>• 建議處理速度：1-3 |
| | 攪拌棒 | • 用來製作蛋糕、餅乾、派、糕點、馬鈴薯泥、麵團、無麩質麵包及冰奶油<br>• 建議處理速度：1-4 |
| | 打蛋器 | • 用來製作蛋白、奶油、蛋白霜餅、慕斯和蛋白牛奶酥<br>• 建議處理速度：7 |

秘訣

- 為了防止噴濺，請務必慢慢增加速度。
- 防噴濺蓋：使用攪拌槽器具之前，請在機座裝上防噴濺蓋。若要更換器具，也無需取下防噴濺蓋。您可以透過防噴濺蓋的蓋口放入食材。
- 打蛋：打蛋白或奶油之前，請先確認攪拌槽和打蛋器乾燥而且沒有油脂。
- 揉麵團：使用攪麵鉤來揉麵包和比薩用的發酵麵團。您必須根據溼度與溫度狀況來調整用以製作麵團的液體量。

  若想以廚房料理機重複揉麵團，請將麵團向下壓到攪拌槽底部，以免麵團沾附到器具上。重複揉麵團的速度請務必維持在建議範圍內。

### 食譜：麵團 (最多不超過 1.5 倍量)

食材：

- 500 克麵粉
- 50 克橄欖油
- 1 茶匙鹽
- 1 茶匙糖
- 7 克酵母
- 260 毫升溫水

1 將所有乾燥食材加到攪拌槽內，然後將旋轉鈕轉到速度 1。
2 先倒入水，再倒入油。
3 切換到速度 2-3，然後繼續揉，直到揉成均勻的球狀為止。
4 在攪拌槽內塗上植物油。
5 將麵團球放進攪拌槽中，蓋上保鮮膜。
6 靜候 1 小時等它發酵，體積變成兩倍大。
7 除去發酵麵團內的空氣。
8 將它折成段狀，放進長形烤模中。
9 將它蓋好，靜候 1 小時讓它在烤盤上發酵。
10 以 180°C 烘烤 40 分鐘。

## 食譜：蛋糕糊

食材：

- 3 顆雞蛋
- 150 克奶油
- 150 克細白砂糖
- 150 克麵粉
- 3 克發粉

1 將奶油切成 2 公分的奶油塊。
2 將奶油塊和砂糖放進攪拌槽中，以速度 1 混合。
3 從 1 逐漸加速到 4。
4 將蛋逐一加入，以速度 4 持續混合，直到打成均勻乳狀。
5 加入發粉和麵粉，以速度 1 混合，直到所有食材都均勻混合。
6 將麵糊放在 30 公分長的鋁錫合金烤盤上。
7 將它放進烤箱中央。
8 以 180°C 溫度烘烤 30-40 分鐘。

## 食譜：酥皮派

食材：

- 340 克中筋麵粉，另外還有一些可在捲麵團時使用
- 227 克冰無鹽奶油，切成 2 公分大小的奶油塊
- 1 茶匙鹽
- 1 茶匙糖
- 6 到 8 大匙冰水

1 將所有乾燥食材放到攪拌槽內，然後將旋轉鈕轉到速度 1。
2 將冰奶油加到乾燥食材中，然後從 1 慢慢加速到 3。
3 將 1 大匙的冰水逐次加到混合食材中，直到麵團搗碎為止。
   - 如果麵團沒有凝結在一起，請再多加一點水，多花點時間混合。但不要加太多水。否則會讓派皮變硬。
4 將麵團揉成您要的形狀，然後包上保鮮膜。
5 將它放在冰箱中至少 1 小時，最多可放上 2 天。
6 將麵團放在室溫下幾分鐘後，再開始捲麵團並烘焙。

## 食譜：蛋白霜餅

食材：

- 4 顆雞蛋的蛋白
- 1 杯 (200 克) 超細砂糖或細白砂糖

1 以速度 7 打蛋白，直到濕性發泡。
2 繼續以速度 4 打，一邊慢慢加入糖，直到蛋白穩固豎起。
3 將蛋白霜餅舀到鋪上烤盤紙的烤盤上。
4 將烤箱預熱到 105°C，再將盛有蛋白霜餅的烤盤放進烤箱中央。
5 將蛋白霜餅烘烤約 1-1.5 小時，直到它們變乾、變脆。

6 關閉烤箱電源，讓蛋白霜餅留在烤箱內烤乾 1.5 小時。

## 果汁機 (僅限 HR7951/HR7954/HR7958/HR7974/HR7978)

開始之前，請確認組裝方式務必按照圖 3。

**果汁機**：用以調製冰沙、奶昔、果汁和碎冰

請按照建議的用量、處理時間和速度，詳見圖 9。

如要碎冰，請反覆將旋鈕轉到速度 **P**，直到冰塊變成碎冰為止。

備註

- 果汁機運轉時，請勿打開蓋子並將您的手或任何物體放入杯中。
- 在您將刀片座裝到攪拌杯之前，請務必將密封環套到刀片座上！
- 攪拌過程中，若要加入液體食材，請取下量杯，經由進料孔將食材倒入攪拌杯中。
- 先將食材切成小塊，再進行處理。
- 若您要準備的食物份量很多，請以少量分批的方式處理食材，避免一次處理大量食材。
- 若要避免溢出：在處理易起泡的液體 (例如牛奶) 時，請勿在攪拌杯內放入超過 1 公升的液體。
- 將食材放入攪拌杯內，不超過容量上限標示。
- 在攪拌濃稠漿液時，如要達到最佳效果，請將攪拌杯裝至半滿並分批處理食材。

## 食物調理機 (僅限 HR7954/HR7958/HR7974/HR7978)

### 刀片座

開始之前，請確認組裝方式務必按照圖 4。

**刀片座**：用以剁碎、混合、攪爛食材

若要取出黏在刀片或槽壁上的食物，請先停止處理，關掉產品電源，再使用抹刀將其取出。

備註

- 加入食材前，一定要先將刀片座裝入攪拌槽。
- 請勿使用刀片座切碎堅硬的食材，例如咖啡豆、薑黃、肉荳蔻或冰塊等，刀片可能會因此變鈍。
- 切碎 (硬的) 起司或巧克力時，請勿讓產品長時間運轉。否則這些食材會變得太熱、開始融化並結塊。

### 盤狀嵌刀器

開始之前，請務必選擇以下您要使用的嵌刀器並正確組裝，詳見圖 5。

| | 名稱 | 用途 |
|---|---|---|
| | 研磨用嵌刀器 | 用以將食材研磨得更小塊 / 更細致 |
| | 切片用嵌刀器 | 用以將食材切片 |
| | 刨絲用嵌刀器 | 用以將食材切成細長條狀 |

注意

- 請小心處理盤狀嵌刀器的切片刀面。它的刀鋒非常鋒利。
- 請勿使用盤狀嵌刀器處理冰塊等堅硬食材。
- 將食材壓入進料管時，請勿對進料棒過度施壓。

備註

- 將大型食材預先切成適合進料管大小的塊狀。

依照下列步驟組裝盤狀嵌刀器 (步驟 1：圖 5)。

1 將嵌刀器的開口處置於嵌刀器固定座的轉軸上。
2 將嵌刀器開口處推入轉軸凸出部分。
3 將嵌刀器壓入嵌刀器固定座，直到嵌刀器鎖入定位並聽到喀嚓一聲為止。

## 柳丁榨汁機

開始之前，請確認組裝方式務必按照圖 6。

備註

- 將柳丁榨汁機的切割刀網裝在攪拌槽的轉軸上。請確定切割刀網的突起部分已經鎖定在攪拌槽把手的凹槽中。切割刀網正確固定時，您會聽到喀嚓一聲。
- 將柑橘類水果壓進錐頭。必要時，請停止榨汁並清除切割刀網上的果渣。榨汁完畢或要清除果渣時，請將旋鈕轉到 0 的位置，並將產品的攪拌槽連同其上的配件一起取下。

# 絞肉機 (僅限 HR7958/HR7978)

開始之前，請確認您根據下圖進行組裝：圖 7-1。

絞肉機的用途為絞碎生肉或熟肉。

肉卡在料斗中時，請按照以下步驟重設：

1 關閉產品電源並拔掉插頭。
2 拆開料斗配件。
3 清除造成堵塞的物體。
4 重新組裝料斗。
5 將電源插頭插到電源供應器，並重新選擇您要的速度。

## 更換齒輪

如蝸桿軸齒輪受損，請以額外齒輪加以替換，操作指示參考圖 7-2。

備註

- 切勿研磨骨頭、堅果或其他堅硬食材。
- 請勿使用冷凍肉品！ 請先將肉品解凍後再磨碎。
- 將肉推入料斗時，不要塞進太多肉或過度施力。這樣可避免產品超過負荷。

秘訣

- 去除肉中的骨頭、軟骨和筋，以免在研磨時造成阻塞。

# 研磨機 (僅限 HR7958/HR7978)

開始之前，請確認組裝方式務必按照圖 8。

您可以使用研磨機切碎/研磨咖啡豆、胡椒粒、堅果、香料和果乾等。

無花果等果乾可以切碎，當作優格鋪料，或當作麵包或餅乾的抹醬。

在處理黑色無花果乾時，若要達到最佳效果，請最多使用 85 克，以速度 P 打 3 秒鐘。

備註

- 請依照圖 9 所示的建議食材用量、處理時間和速度。
- 不要超過研磨杯的最高容量刻度。
- 您可以透過飛利浦經銷商或服務中心訂購研磨機 (服務代碼型號為 96510070528 及 996510070501) 作為額外配件。

秘訣

- 在打開裝有已處理食材的研磨機前
  1. 握住研磨杯並將其倒扣。
  2. 輕拍研磨杯數次。
  3. 慢慢地取下刀片配件。

# 5 清潔

警示

- 清潔本產品之前，請先拔掉插頭。
- 請參閱表格 (圖 10) 取得以水、洗碗機及/或濕布清潔零件的相關資訊。

注意

- 切記避免刀片和刀盤碰觸硬物。這可能導致刀片變鈍。
- 刀鋒很鋒利。清理盤狀嵌刀器，以及食物調理機、果汁機和研磨機的刀片座時，請務必小心。

1 請用濕布清潔馬達座。
2 使用少許洗碗精或在洗碗機中以熱水 (< 60°C) 清潔其他零件。
3 清潔後，請將產品和配件存放在乾燥處。

## 快速清潔

請按照下列步驟，可輕鬆清潔食物調理機攪拌槽和攪拌杯。(若要清潔食物調理機攪拌槽，請確認刀片有裝在攪拌槽中)。

1 將溫水 (最多 0.5 公升) 和幾滴洗碗精倒入食物調理機攪拌槽或攪拌杯中。
2 蓋上食物調理機攪拌槽或攪拌杯的蓋子，然後以順時針方向旋轉固定。
3 將旋鈕轉至速度 P。讓本產品運轉 30 秒，或直到食物調理機攪拌槽或攪拌杯清乾淨為止。
4 使用後，請將旋鈕轉至 0 的位置，然後拔掉產品插頭。
5 拆下攪拌杯或食物調理機攪拌槽並以乾淨的水沖洗。

# 6 保固與服務

如果您有任何問題、需要維修或資訊，請參閱 www.philips.com/support 或聯絡您當地的飛利浦客戶服務中心。電話號碼可參閱全球保證書。若當地沒有客戶服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

## آسیاب (فقط در HR7958/ HR7978)

قبل از شروع، بر طبق شکل دستگاه را سوار کنید. 8.

از آسیاب می توانید برای آسیاب/خرد کردن دانه‌های قهوه، دانه‌های فلفل، آجیل، سبزیجات، میوه‌های خشک و غیره استفاده کنید.

میوه‌های خشک مثل انجیر را می‌توانید خرد کرده و روی ماست یا نان و بیسکوییت بریزید.

برای نتایج بهتر خرد کردن انجیر سیاه خشک، حداکثر 85 گرم را با سرعت P و به مدت 3 ثانیه خرد کنید.

توجه

- به مقدار مواد، زمان کار و سرعت توصیه شده در شکل 9 مراجعه کنید.
- ظرف را بیشتر از سطح حداکثر مخزن آسیاب از مواد پر نکنید.
- می‌توانید آسیاب (به شماره کد خدماتی 96510070528 و 996510070501) را به عنوان یک وسیله جانبی اضافی، به فروشنده Philips یا مرکز خدماتی Philips سفارش دهید.

نکته

- پیش از باز کردن آسیاب و خارج کردن مواد آسیاب شده، کارهای زیر را انجام دهید.
  1. مخزن آسیاب را به صورت معکوس نگه دارید.
  2. چند بار روی مخزن آسیاب ضربه بزنید.
  3. آرام مجموعه تیغه را خارج کنید.

# 5 تمیز کردن

هشدار

- قبل از تمیز کردن دستگاه، آن را از پریز بکشید.
- برای اطلاع از نحوه تمیز کردن قطعات با آب، ماشین ظرفشویی و/ یا پارچه مرطوب، به جدول (شکل 10) مراجعه کنید.

احتیاط

- مطمئن شوید که لبه تیز تیغه ها و صفحات فلزی با اشیاء سخت برخورد نکند. این ممکن است باعث کند شدن تیغه شود.
- لبه های تیغه بسیار تیز هستند. هنگام تمیز کردن صفحات فلزی، تیغه‌های غذاساز، مخلوط کن و آسیاب مراقب باشید.

1 محفظه موتور را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

2 سایر قسمت ها را در آب گرم (کمتر از 60 درجه سانتی گراد) و مقداری مایع شوینده یا در ماشین ظرفشویی بشویید.

3 پس از تمیز کردن،دستگاه و لوازم جانبی را در یک جای خشک نگهدارید.

## تمیز کردن سریع

مراحل زیر را برای تمیز کردن آسان‌تر ظرف غذاساز و مخزن مخلوط کن دنبال کنید. (هنگام تمیز کردن ظرف غذاساز، مطمئن شوید تیغه در ظرف به طور صحیح سوار شده باشد.)

1 آب ولرم (نه بیشتر از 0.5 لیتر) و مقداری مایع شوینده را در ظرف غذاساز یا مخزن مخلوط کن بریزید.

2 درب ظرف غذاساز یا مخزن مخلوط کن را روی آن بگذارید و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا جا بیفتد.

3 پیچ کنترل را روی تنظیم P قرار دهید. بگذارید دستگاه 30 ثانیه کار کند یا تا وقتی که ظرف غذاساز یا مخزن مخلوط کن کاملا تمیز شود.

4 پس از استفاده، پیچ کنترل را در وضعیت 0 قرار داده و دوشاخه را از پریز بکشید.

5 مخزن مخلوط کن یا ظرف غذاساز را جدا کرده و با آب تمیز بشویید.

# 6 ضمانت‌نامه و خدمات پس از فروش

در صورت بروز هر گونه مشکل، نیاز به خدمات، یا اطلاعات به www.philips.com/support مراجعه کرده یا با مرکز پشتیبانی مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید. شماره تلفن این مراکز در برگ ضمانت نامه جهانی موجود است. اگر در کشور شما مرکز خدمات پس از فروش Philips وجود ندارد به فروشنده دستگاه خود مراجعه نمایید.

## صفحات فلزی

قبل از شروع، صفحه فلزی مورد نظر را از بین صفحات زیر انتخاب کرده و مطابق با شکل * سوار کنید. 5.

| | نام | کاربرد |
|---|---|---|
| | صفحه فلزی خردکن | برای خرد کردن مواد در اندازه‌های کوچک/ ریز |
| | صفحه فلزی برش | برای برش دادن مواد |
| | صفحه فلزی رنده | برای رنده کردن مواد به صورت نوارهای کوچک |

احتیاط

- هنگام کار با صفحه فلزی مراقب باشید. لبه های آن بسیار تیز و برنده است.
- هرگز از صفحات فلزی برای مواد سخت مانند تکه‌های یخ استفاده نکنید.
- هنگام وارد کردن مواد در لوله تغذیه کننده زیاد فشار ندهید.

توجه

- قطعات بزرگ را کوچک کنید تا در لوله تغذیه کننده جا شوند.

مراحل زیر را برای سوار کردن صفحات فلزی (مرحله 1 در شکل 5) دنبال کنید.

1. حفره صفحه فلزی را روی میله ظرف نگهداری صفحات فلزی قرار دهید.
2. حفره صفحه فلزی را روی برآمدگی محور فشار دهید.
3. صفحه فلزی را روی ظرف نگهداری صفحات فلزی فشار دهید تا با صدای کلیک در جای خود قفل شود.

## آب مرکبات گیر

قبل از شروع، بر طبق شکل دستگاه را سوار کنید. 6.

توجه

- توری مخصوص آب مرکبات گیر را روی محور در ظرف قرار دهید. دقت کنید برآمدگی روی توری در شکاف دسته ظرف قفل شود. وقتی توری به طور صحیح سوار شود، یک صدای کلیک می شنوید.
- آب مرکبات گیر را روی مخروطی فشار دهید. در صورت لزوم فشار دادن را متوقف کرده و تفاله‌ها را از توری جدا کنید. در پایان یا وقتی می خواهید تفاله‌ها را خارج کنید، پیچ کنترل را روی 0 قرار داده و ظرف و لوازم داخل آن را از دستگاه جدا کنید.

# چرخ گوشت (فقط /HR7958 HR7978)

قبل از شروع، بر طبق شکل * دستگاه را سوار کنید. 7-1.

چرخ گوشت برای چرخ کردن گوشت خام یا پخته مورد استفاده قرار می‌گیرد.

اگر گوشت در محفظه برش گیر کرد، مراحل زیر را برای تنظیم مجدد آن دنبال کنید:

1. دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بکشید.
2. قطعات محفظه برش را جدا کنید.
3. انسداد را تمیز کنید.
4. محفظه برش را دوباره ببندید.
5. دوشاخه را به پریز بزنید و سرعت مورد نظر را دوباره انتخاب کنید.

## تعویض چرخ دنده

اگر چرخ دنده محور مارپیچ آسیب دید، بر طبق شکل 7-2 آن را با چرخ دنده اضافی موجود تعویض کنید.

توجه

- هرگز استخوان، آجیل یا مواد سخت را در دستگاه نریزید.
- هرگز از گوشت منجمد استفاده نکنید! قبل از چرخ کردن گوشت، بگذارید یخ آن آب شود.
- هنگام فشار دادن گوشت در محفظه برش، مقدار زیاد گوشت یا فشار زیاد وارد نکنید. این می‌تواند از داغ شدن زیاد دستگاه جلوگیری کند.

نکته

- استخوان، غضروف و رگ و پی‌ها را از گوشت جدا کنید تا از مسدود شدن جلوگیری شود.

- اگر خمیر از هم پاشیده می‌شود، مقدار کمی آب اضافه کنید و برای مدت طولانی‌تری مخلوط کنید. آب خیلی زیاد اضافه نکنید. در غیراینصورت خمیر خشک می‌شود.

4 خمیر را به شکل مورد نظر درآورید و با روکش پلاستیکی بپوشانید.

5 آن را حداقل 1 ساعت به مدت 2 روز در یخچال قرار دهید.

6 خمیر را قبل از غلتاندن و پختن چند دقیقه در دمای اتاق قرار دهید.

## دستور تهیه: شیرینی پفکی

مواد لازم:

- 4 سفیده تخم‌مرغ
- 1 پیمانه (200 گرم) شکر نرم یا خیلی نرم

1 سفیده تخم مرغ را با سرعت 7 بزنید تا سفت شود و پف کند.

2 در حالی که دستگاه با سرعت 4 کار می‌کند به تدریج شکر را اضافه کنید تا وقتی سفیده کاملاً خود را بگیرد.

3 مایه شیرینی را در سینی فر بگذارید و با کاغذ آشپزی بپوشانید.

4 فر را تا 105 درجه سانتیگراد از قبل گرم کنید و سینی را با شیرینی‌های پفکی در وسط آن در فر بگذارید.

5 شیرینی‌های پفکی را برای 1 تا 1.5 ساعت بپزید تا وقتی خشک و ترد شوند.

6 فر را خاموش کرده و بگذارید شیرینی‌های پفکی به مدت 1.5 ساعت خشک شوند.

# مخلوط کن (فقط در /HR7951 HR7954/HR7958/HR7974/ (HR7978

قبل از شروع، بر طبق شکل دستگاه را سوار کنید. 3.

مخلوط کن: برای تهیه نرم‌نوش‌ها، شیک‌ها، آبمیوه‌ها و خرد کردن یخ

به مقدار مواد، زمان کار و سرعت در شکل * مراجعه کنید. 9.

برای خرد کردن یخ، پیچ را روی سرعت P قرار دهید تا وقتی یخ کاملاً پودر شود.

توجه

- وقتی مخلوط کن روشن است، هرگز برای وارد کردن دست یا شیء دیگر در مخزن، درب آن را برندارید.
- همیشه قبل از قرار دادن تیغه در مخزن مخلوط کن، برای جلوگیری از نشتی، حلقه واشر را روی تیغه سوار کنید.
- برای افزودن مایعات در حین مخلوط کردن، پیمانه اندازه‌گیری را برداشته و مایعات را از طریق حفره تغذیه داخل مخزن مخلوط کن بریزید.
- قبل از مخلوط کردن، مواد را به قطعات کوچک تبدیل کنید.
- اگر می خواهید مقدار زیادی مخلوط درست کنید، به جای ریختن یکباره همه مواد، آن ها را قسمت کنید.
- برای جلوگیری از ریزش مواد: بیشتر از 1 لیتر از مایعاتی که کف می کنند (مانند شیر) را داخل مخزن مخلوط کن نریزید.
- مواد را تا علامت حداکثر روی مخزن، در مخلوط کن بریزید.
- هنگام تهیه پوره، برای بهترین نتیجه، مخزن مخلوط کن را تا نیمه پر کنید و در چند نوبت مواد را مخلوط کنید.

# غذاساز (فقط در /HR7954 (HR7958/HR7974/HR7978

## تیغه

قبل از شروع، بر طبق شکل دستگاه را سوار کنید. 4.

تیغه: برای خرد کردن، مخلوط کردن و تهیه پوره

برای جدا کردن غذایی که به تیغه یا دیواره ظرف چسبیده است، عملکرد را متوقف کرده و دستگاه را خاموش کنید، سپس با یک کاردک مواد را جدا کنید.

توجه

- همیشه تیغه را قبل از شروع به افزودن مواد در ظرف قرار دهید.
- از تیغه برای خرد کردن مواد سخت مانند دانه قهوه، زردچوبه، جوز و قطعه های یخ استفاده نکنید چون ممکن است باعث کن شدن تیغه شود.
- هنگام خرد کردن پنیر یا شکلات (سفت)، دستگاه نباید برای مدت طولانی کار کند. در غیر اینصورت مواد بسیار داغ می شوند و شروع به ذوب شدن کرده و به صورت مایع در می آیند.

نکته

- برای جلوگیری از پاشیده شدن مواد، همیشه سرعت را به تدریج بالا ببرید.
- درپوش محافظ: قبل از استفاده از ابزارهای ظرف همزن، درپوش محافظ را روی پایه سوار کنید. برای تعویض ابزارها، نیازی به باز کردن درپوش محافظ نیست. می‌توانید مواد را از طریق دهانه روی درپوش محافظ اضافه کنید.
- هم زدن: قبل از زدن سفیده‌های تخم مرغ یا خامه، مطمئن شوید که ظرف و همزن معمولی خشک بوده و بدون هرگونه چربی باشند.
- تهیه خمیر: برای تهیه خمیر نان و پیتزا، از قلاب خمیرساز برای ورز دادن خمیر استفاده کنید. شما باید بر اساس شرایط دما و رطوبت مقدار مایع را برای ایجاد خمیر تنظیم کنید.

اگر می‌خواهید خمیر را برای مدت بیشتری در ماشین آشپزخانه ورز دهید، خمیر را به طرف ته ظرف فشار دهید تا از بالا آمدن خمیر و جمع شدن روی ابزار جلوگیری شود. مطمئن شوید خمیر را با سرعت توصیه شده ورز دهید.

## دستور تهیه: خمیر نان (حداکثر مقدار x1.5 )

مواد لازم:



- 500 گرم آرد
- 50 گرم روغن زیتون
- 1 قاشق چایخوری نمک
- 1 قاشق چایخوری شکر
- 7 گرم مخمر
- 260 میلی لیتر آب گرم

1 همه مواد خشک را به ظرف اضافه کرده و پیچ را روی سرعت 1 قرار دهید.
2 آب و روغن را اضافه کنید.
3 پیچ را روی سرعت 3-2 قرار دهید و به هم زدن خمیر ادامه دهید تا یک گلوله خمیر یکدست تشکیل شود.
4 با روغن گیاهی ظرف را چرب کنید.
5 گلوله خمیر را در این ظرف گذاشته و با روکش غذا بپوشانید.
6 اجازه دهید 1 ساعت بماند و اندازه آن دو برابر شود.
7 هوا را از خمیر ورآمده خارج کنید.
8 خمیر را به صورت استوانه‌ای درآورید و در یک سینی پهن کنید.
9 روی سینی را بپوشانید و بگذارید 1 ساعت ور بیاید.
10 نان را در 180 درجه سانتیگراد و برای 40 دقیقه بپزید.

## دستور تهیه: مایه کیک

مواد لازم:

- 3 عدد تخم مرغ
- 150 گرم کره
- 150 گرم شکر نرم
- 150 گرم آرد
- 3 بیکینگ پودر

1 کره را در اندازه‌های 2 سانتی‌متری برش دهید.
2 تکه‌های کره را با شکر در ظرف بریزید و با سرعت 1 مخلوط کنید.
3 به تدریج سرعت را از 1 به 4 افزایش دهید.
4 تخم‌مرغ‌ها را یکی یکی اضافه کنید و با سرعت 4 به هم زدن ادامه دهید تا یک مایه خامه‌ای شکل یکنواخت به دست بیاید.
5 بیکینگ پودر و آرد را به مخلوط اضافه کنید و با سرعت 1 هم بزنید تا همه مواد به طور کامل مخلوط شوند.
6 مایه را در یک ورقه آلومینیومی بلند 30 سانتیمتری بپیچید.
7 آن را در فر بگذارید.
8 و به مدت 30 تا 40 دقیقه و با دمای 180 درجه سانتیگراد بپزید.

## دستور تهیه: پای

مواد لازم:

- 340 گرم آرد همه منظوره، مقدار اضافی آرد برای غلتاندن
- 227 گرم کره سرد بدون نمک، برش در قطعات 2 سانتیمتری
- 1 قاشق چایخوری نمک
- 1 قاشق چایخوری شکر
- 6 تا 8 قاشق غذاخوری آب یخ

1 همه مواد خشک را در ظرف بریزید و پیچ را روی سرعت 1 قرار دهید.
2 کره سرد را به مواد خشک اضافه کرده و به تدریج سرعت را از 1 به 3 برسانید.
3 همزمان 1 قاشق غذاخوری آب یخ به مواد اضافه کنید تا به صورت خمیر ترد در بیاید.

## آسیاب

㉕ مخزن آسیاب
㉖ حلقه واشر آسیاب
㉗ واحد تیغه آسیاب قابل جداشدن

## چرخ گوشت

㉘ حلقه پیچی
㉙ صفحه برش ریز
㉚ تیغه/کارد
㉛ محور مارپیچ
㉜ چرخ دنده اضافی برای محور مارپیچ
㉝ محفظه برش فلزی
㉞ اهرم فشار دهنده مخصوص محفظه برش فلزی
㉟ سینی تغذیه
㊱ درپوش سینی
㊲ ابزار تمیز کردن جدید

# 3 قبل از اولین استفاده

قبل از استفاده از ماشین آشپزخانه و لوازم جانبی برای اولین بار، قطعاتی که در تماس مستقیم با مواد غذایی هستند را کاملا تمیز کنید.
فقط بعد از سوار کردن صحیح لوازم جانبی می‌توانید دستگاه را به پریز زده و روشن کنید. برای سوار کردن صحیح به شکل 2 تا 8 مراجعه کنید.

### توقف خودکار

ماشین آشپزخانه پس از 16 دقیقه کار مداوم به طور خودکار خاموش می‌شود. این می‌تواند از بروز اشکالات ایمنی که ممکن است به علت استفاده طولانی مدت از دستگاه ایجاد شود جلوگیری کند.

### محافظت بار زیاد

ماشین آشپزخانه در صورتی که بار بیش از حد داشته باشد، به طور خودکار متوقف می‌شود.
برای بازنشانی دستگاه در صورت زیاد بودن بار و محافظت با توقف خودکار، مراحل زیر را دنبال کنید:

1 پیچ را در وضعیت 0 قرار داده و سپس دوشاخه را از پریز بکشید.
2 مقداری از مواد را خارج کنید تا بار دستگاه کم شود.
3 چند دقیقه اجازه دهید دستگاه خنک شود.
4 دوشاخه را به پریز بزنید و سرعت مورد نظر را دوباره انتخاب کنید.

# 4 استفاده از ماشین آشپزخانه

## ابزارهای ظرف همزن

توجه

- قبل از روشن کردن ماشین آشپزخانه، مطمئن شوید پیچ در وضعیت 0 باشد و سپس همزن معمولی، همزن نواری یا قلاب خمیرساز را وصل کنید.
- تا 750 گرم آرد و مواد دیگر را می‌توانید در ظرف همزن بریزید.
- به مقدار مواد، زمان کار و سرعت در شکل * مراجعه کنید. 9.
برای جلوگیری از آسیب به دستگاه، از سرعت پردازش پیشنهادی فراتر نروید.
- در حین استفاده از لوازم جانبی دیگری همچون مخلوط کن، غذاساز و غیره، این امر عادی است که رابط ابزار با روکش دنده بچرخد.
- قبل از استفاده از ماشین آشپزخانه، مطمئن شوید درپوش‌های خروجی روی بازوی دستگاه قفل شده باشند.

قبل از شروع، ضمیمه مورد نظر را از بین ضمایم زیر انتخاب کرده و مطابق با شکل * سوار کنید. 2.

| | نام | کاربرد |
|---|---|---|
| | قلاب خمیرساز | • برای تهیه نان و نان ساندویچی<br>• سرعت پردازش پیشنهادی: 1-3 |
| | همزن نواری | • برای تهیه کیک، بیسکوییت، پای، کلوچه، پوره سیب‌زمینی، خمیر پاستا، نان بدون گلوتن، و کره سرد<br>• سرعت پردازش پیشنهادی: 1-4 |
| | همزن | • برای زدن سفیده تخم‌مرغ، خامه، شیرینی پفکی، موس و سوفله<br>• سرعت پردازش پیشنهادی: 7 |

- برخی مواد غذایی مانند هویج ممکن است باعث تغییر رنگ سطح قطعات شوند. البته اثر منفی بر روی قطعات نخواهد داشت. معمولا تغییر رنگ بعد از مدتی از بین می رود.
- برای جلوگیری از بروز خطر به علت فعال شدن غیرعمدی کلید قطع حرارتی، این دستگاه نباید از طریق یک سوییچ خارجی مانند تایمر تغذیه شود یا به مداری وصل شود که برق آن مرتب قطع و وصل می‌شود.

میزان صدا: Lc = 82 دسی‌بل [A]

## میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips با کلیه استانداردهای میدان الکترومغناطیسی (EMF) مطابقت دارد. در صورت استفاده صحیح از دستگاه و به کار بستن دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، با توجه به شواهد علمی موجود استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

## بازیافت

این محصول از قطعات و مواد با کیفیت بسیار بالا ساخته شده است که قابل بازیافت و استفاده مجدد می باشند.
علامت ضربدر روی سطل زباله بر روی دستگاه نشان می دهد که محصول تحت پوشش مصوبه اروپایی 2002/96/EC قرار دارد.

هرگز این محصول را همراه با سایر زباله های خانگی دور نریزید. لطفا از قوانین محلی جمع آوری جداگانه محصولات الکتریکی و الکترونیکی مطلع باشید. دور انداختن صحیح محصول قدیمی، از تاثیر بالقوه منفی بر روی محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری می کند.

# 2 نمای کلی (شکل 1)

## ماشین آشپزخانه

① رابط ابزار
② دکمه رها شدن بازویی
③ انتخابگر سرعت (پیچ دستگاه)
④ ظرف همزن
⑤ درپوش محافظ
⑥ قلاب خمیرساز
⑦ همزن معمولی
⑧ همزن نواری

## مخلوط کن

⑨ پیمانه اندازه‌گیری
⑩ درب مخلوط کن
⑪ مخزن مخلوط کن
⑫ حلقه واشر
⑬ واحد تیغه مخلوط کن قابل جداشدن

## غذاساز

⑭ اهرم فشار دهنده
⑮ درب دستگاه
⑯ نگهدارنده ابزار
⑰ ظرف غذاساز
⑱ تیغه

## صفحه فلزی

⑲ نگهدارنده صفحه فلزی
⑳ صفحه فلزی خردکن
㉑ صفحه فلزی برش
㉒ صفحه فلزی رنده

## آب مرکبات گیر

㉓ مخروطی
㉔ توری

- وقتی دستگاه روشن است هنگام استفاده از هر یک ابزارهای ظرف همزن، هرگز مواد را با انگشتان یا شیء دیگر (مثلاً با کاردک) در لوله تغذیه غذاساز یا محفظه چرخ گوشت نکشید. فقط از اهرم فشاردهنده ارائه شده برای غذاساز یا چرخ گوشت استفاده کنید.
- دقت کنید از ریختن مایع داغ در داخل ظرف، غذاساز یا مخلوط کن خودداری کنید چون ممکن است به خاطر بخار زیاد به بیرون پرتاب شود.
- هرگز هنگامی که لوازم جانبی (مانند غذاساز، مخلوط کن، آسیاب یا چرخ گوشت و غیره) به ماشین آشپزخانه وصل هستند، قفل بازوی دستگاه را باز نکنید.
- هرگز بیشتر از یک ابزار یا وسیله جانبی را به طور همزمان روی ماشین آشپزخانه سوار یا از آن استفاده نکنید.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.

احتیاط

- همیشه اگر در کنار دستگاه نیستید یا قبل از بستن و باز کردن قطعات، تمیز کردن و تعویض لوازم جانبی یا دست زدن به قطعات متحرک در حین استفاده، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز بکشید.
- همیشه دستگاه را با چرخاندن پیچ انتخاب به طرف ۰ خاموش کنید.
- همیشه قبل از بالا بردن بازوی پایه ماشین آشپزخانه، یا باز کردن، پیاده کردن قطعات یا باز کردن قطعات لوازم جانبی از روی پایه، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز بکشید و صبر کنید قطعات متحرک از حرکت بایستند.
- لوازم جانبی (از جمله ظرف همزن، مخزن، آسیاب) را بیشتر از ظرفیت حداکثر از مواد پر نکنید. هنگام استفاده از ابزارهای ماشین آشپزخانه، طبق مقدار، زمان عملکرد و سرعت تعیین شده در راهنمای کاربر عمل کنید.
- قبل از اولین استفاده دستگاه، کلیه قطعاتی را که در تماس با غذا هستند کاملاً تمیز کنید. برای تمیز کردن دستگاه به دستورالعمل‌ها و جدول موجود در این راهنما مراجعه کنید.
- هرگز از لوازم جانبی یا قطعات سازندگان دیگر که Philips آن ها را توصیه نمی کند استفاده نکنید. اگر از چنین لوازم جانبی یا قطعاتی استفاده کنید، ضمانت نامه شما از درجه اعتبار ساقط می شود.
- قبل از وارد کردن مواد به داخل دستگاه، اجازه دهید مواد داغ خنک شوند (کمتر از ۸۰ درجه سانتی گراد).
- همیشه بعد از کار با دستگاه، اجازه دهید به اندازه دمای اتاق خنک شود.

# 1 خوش آمدید

به دنیای محصولات Philips خوش آمدید! به شما برای خرید این محصول تبریک می گوییم! برای استفاده بهینه از خدمات پس از فروش Philips، دستگاه خود را در سایت www.philips.com/welcome ثبت نام کنید.
قبل از استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید و آن برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.

هشدار

- محفظه موتور را در آب وارد نکنید یا آن را زیر شیر آب نشویید.
- قبل از زدن دوشاخه دستگاه به پریز برق، مطمئن شوید که ولتاژ نشان داده شده در زیر دستگاه با ولتاژ محلی مطابقت داشته باشد.
- اگر دوشاخه، سیم برق، درپوش محافظ، توری چرخشی یا سایر قطعات آسیب دیده و خراب هستند، از دستگاه استفاده نکنید.
- درصورتی که سیم برق آسیب دیده است برای جلوگیری از بروز خطر، آن را نزد نمایندگی های Philips، مرکز خدمات مجاز Philips یا اشخاص متخصص تعویض کنید.
- افرادی که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی ندارند می توانند با نظارت بزرگترها یا آموختن استفاده ایمن از دستگاه و آگاهی از خطرات ممکن، از دستگاه استفاده کنند.
- کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
- این دستگاه نباید توسط کودکان استفاده شود. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- درصورت عدم استفاده از دستگاه هرگز آن را روشن نگذارید.
- هنگام تخلیه ظرف، کار با دستگاه یا تمیز کردن صفحات، تیغه‌ها و توری آبمیوه‌گیری مراقب باشید. لبه های تیغه بسیار تیز هستند.
- قبل از شستشو، همزن نواری، همزن معمولی یا قلاب خمیرساز را از ماشین آشپزخانه جدا کنید.
- خصوصا هنگامی که دستگاه به برق متصل است، به تیغه ها دست نزنید. تیغه ها بسیار تیز هستند.
- اگر تیغه‌ها یا ابزارهای ظرف همزن گیر کردند، دستگاه را خاموش کرده و از برق بکشید، سپس شروع به برداشتن محتویاتی که تیغه‌ها و ابزارهای ظرف همزن را مسدود کرده‌اند، نمایید.
- اگر غذا به دیواره ظرف یا مخزن مخلوط کن، کاسه غذاساز یا ظرف همزن چسبیده باشد، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بکشید. سپس با استفاده از یک کاردک، غذا را از دیواره ظرف پاک کنید.
- وقتی دستگاه روشن است هنگام استفاده از هر یک ابزارهای ظرف همزن، هرگز مواد را با انگشتان یا شیء دیگر (مثلاً با کاردک) در ظرف همزن نکشید.

## المطحنة

## (HR7958/HR7978 فقط)

قبل البدء، تأكد من أنك تركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم. 8.

يمكنك استخدام المطحنة لطحن/فرم حبوب القهوة والفلفل والمكسرات والأعشاب والفواكه المجففة، إلخ.

يمكن فرم الفواكه المجففة مثل التين واستخدامها كإضافات إلى اللبن الزبادي أو لتناولها مع الخبز أو البسكويت.

للحصول على أفضل النتائج أثناء فرم التين الأسود المجفف، استخدم كمية 85 غ كحد أقصى على السرعة P وذلك لمدة 3 ثوانٍ.

ملاحظة

- التزم بالكميات ووقت الفرم وسرعته الموصى بها للمكونات كما هو مبيّن في الصورة رقم 9.
- لا تتخطّ المستوى الأقصى لدورق المطحنة.
- يمكنك طلب مطحنة (تحت رمز الخدمة رقم 96510070528 و996510070501) من وكيل Philips أو مركز خدمة تابع لـ Philips كملحق إضافي.

نصيحة

- قبل فتح المطحنة التي تحتوي على المكونات المفرومة،
  1. احمل دورق المطحنة رأسًا على عقب.
  2. اضغط على دورق المطحنة بضع مرات.
  3. قم بإزالة تجميع الشفرة ببطء.

# 5 التنظيف

تحذير

- افصل الطاقة عن الجهاز قبل تنظيفه.
- راجع الجدول (الصورة رقم 10) للحصول على معلومات حول تنظيف القطع بواسطة المياه و/أو آلة غسل الصحون و/أو قطعة قماش رطبة.

تنبيه

- تأكد من عدم ملامسة حواف التقطيع في الشفرات والأقراص للأشياء الصلبة. فقد يؤدي ذلك إلى التقليل من حدة الشفرة.
- فحواف التقطيع حادة. انتبه عند تنظيف الأجزاء القابلة للتركيب ووحدات الشفرة الخاصة بجهاز تحضير الطعام والخلاط والمطحنة.

1 نظّف وحدة المحرك بقطعة قماش رطبة.

2 نظّف القطع الأخرى بالمياه الساخنة (< 60 درجة مئوية) باستخدام سائل تنظيف أو بوضعها في آلة غسل الصحون.

3 احتفظ بالجهاز والملحقات في مكان جاف بعد التنظيف.

## التنظيف السريع

اتبع الخطوات أدناه لتنظيف وعاء جهاز تحضير الطعام ودورق الخلاط بسهولة أكبر. (تأكد من تثبيت الشفرة في الوعاء إذا كنت تريد تنظيف وعاء جهاز تحضير الطعام.)

1 اسكب مياه فاترة (لا تسكب أكثر من نصف ليتر) وكمية صغيرة من سائل التنظيف في وعاء جهاز تحضير الطعام أو دورق الخلاط.

2 ضع الغطاء على وعاء جهاز تحضير الطعام أو دورق الخلاط، وقم بتدويره باتجاه حركة عقارب الساعة لتثبيته.

3 قم بتدوير المفتاح إلى السرعة P. دع الجهاز يعمل لمدة 30 ثانية أو حتى يصبح وعاء جهاز تحضير الطعام أو دورق الخلاط نظيفاً.

4 بعد الاستخدام، قم بتدوير المفتاح إلى 0 ثم افصل الطاقة عن الجهاز.

5 افصل وعاء جهاز تحضير الطعام أو دورق الخلاط واشطفه بالمياه النظيفة.

# 6 الضمان والخدمة

إذا واجهت مشكلة ما أو احتجت إلى خدمة أو معلومات، فيرجى زيارة الموقع www.philips.com/support أو الاتصال بمركز خدمة المستهلك التابع لـ Philips في بلدك. رقم الهاتف موجود في نشرة الضمان العالمية. في حال عدم وجود مركز خدمة للمستهلك في بلدك، يرجى زيارة موزّع منتجات Philips المحلي.

## القرص مع الأجزاء القابلة للتركيب

قبل البدء، تأكد من اختيار القرص المطلوب من بين الأقراص التالية وركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم. 5.

| | الاسم | الغرض |
|---|---|---|
| | الأجزاء القابلة للتركيب للبشر | لبشر المكونات إلى أجزاء صغيرة/ناعمة |
| | الأجزاء القابلة للتركيب للتقطيع | لتقطيع المكونات |
| | الأجزاء القابلة للتركيب للتقطيع إلى شرائط | لتقطيع المكونات إلى شرائط صغيرة |

**تنبيه**

- يُرجى توخي الحذر عند استخدام شفرة التقطيع إلى شرائح الموجودة في الجزء القابل للتركيب في القرص. إن حافة التقطيع حادة جداً.
- لا تستخدم أبدًا الجزء القابل للتركيب في القرص لتقطيع المكونات الصلبة، كمكعبات الثلج مثلاً.
- لا تستخدم الضغط المفرط على الدافعة عندما تضغط لإدخال المكونات في أنبوب التغذية.

**ملاحظة**

- يمكن تقطيع المكونات الكبيرة إلى قطع كبيرة يمكن لأنبوب التغذية استيعابها.

اتبع الخطوات أدناه لتركيب القطع القابلة للتركيب في القرص (الخطوة 1 في الصورة رقم. 5).

1. ضع فتحة الجزء القابل للتركيب على عمود التدوير الخاص بحامل الجزء القابل للتركيب.
2. ادفع فتحة الجزء القابل للتركيب لوضعه فوق النتوء الموجود على عمود التدوير.
3. اضغط على الجزء القابل للتركيب لإدخال حامل الجزء القابل للتركيب حتى يستقر في مكانه وتسمع صوت طقطقة.

## عصارة الحمضيات

قبل البدء، تأكد من أنك تركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم. 6.

**ملاحظة**

- ضع مصفاة عصارة الحمضيات على عمود التدوير في الوعاء. تأكد من أن النتوء على المصفاة مقفلة في فتحة مقبض الوعاء. ستسمع صوت طقطقة عند تثبيت المصفاة في مكانها بشكل صحيح.
- ضع الحمضيات على الشكل المخروطي واضغط عليها. قم بإيقاف تشغيل عملية العصر لإزالة اللب من المصفاة إلى اقتضى الأمر. عندما تنتهي من العصر أو عندما تريد إزالة اللب، قم بتدوير المفتاح إلى 0 وأزِل الوعاء من الجهاز مع الملحقات عليه.

# مفرمة اللحم (HR7958/HR7978 فقط)

قبل البدء، تأكد من أنك تركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم. 1-7.

مفرمة اللحم معدّة لفرم اللحوم النيئة أو المطبوخة.

عندما يعلق اللحم في القادوس، اتبع الخطوات أدناه لإعادة الضبط:

1. قم بإيقاف تشغيل الجهاز وبفصل الطاقة عنه.
2. فك القادوس.
3. قم بإزالة الانسدادات.
4. أعِد تركيب القادوس.
5. قم بتوصيل قابس الطاقة بمصدر التزويد بالطاقة وأعِد تحديد السرعة المطلوبة.

## استبدال الترس

عندما يتضرر الترس الخاص بعمود التدوير الحلزوني، استخدم الترس الإضافي لاستبداله، كما هو مبيّن في الصور من 2 إلى 7.

**ملاحظة**

- لا تطحن أبدًا العظام أو المكسرات أو أي مواد صلبة أخرى.
- لا تستخدم أبداً اللحم المجمّد! قبل طحن اللحم، تأكد أولاً من إزالة الجليد عنه.
- لا تدفع كمية كبيرة من اللحم أو تضغط بقوة عند دفع اللحم إلى داخل القادوس. يمكن لهذا أن يمنع زيادة الحمل على الجهاز.

**نصيحة**

- أزِل العظام والغضروف والأعصاب من اللحم لتفادي تشكّل أي عوائق أثناء الفرم.

4 أعطِ العجينة الشكل الذي تريده ولفّها بغلاف بلاستيكي.
5 ضعها في البرّاد لمدة ساعة على الأقل ولغاية يومين كحد أقصى.
6 اترك العجينة لترتاح في درجة حرارة الغرفة لدقائق قليلة قبل لفّها وخبزها.

### الوصفة: المرينج

المكونات:

- 4 من بياض البيض
- كوب واحد (200 غرام) من السكر الناعم

1 اخفق بياض البيض على السرعة 7 إلى حين تشكّل رؤوس ناعمة.
2 قم بإضافة السكر تدريجيًا أثناء العجن على سرعة 4 حتى تتشكّل أجزاء صلبة.
3 اسكب مزيج المرينج في صينية للخبز مغطاة بورق للخبز.
4 قم بإحماء الفرن على 105 درجة مئوية وضع الصينية مع المرينج في وسط الفرن.
5 اخبز المرينج لمدة ساعة إلى ساعة ونصف تقريبًا حتى تصبح جافة ومقرمشة.
6 أوقف تشغيل الفرن ودَع المرينج ليجف في الفرن لمدة ساعة ونصف.

## الخلاط (HR7951/HR7954/HR7958/HR7974/HR7978 فقط)

قبل البدء، تأكد من أنك تركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم. 3.

الخلاط: لخلط مشروب الفاكهة والمشروبات المخفوقة والعصير ولسحق الثلج

التزم بالكميات ووقت الخلط وسرعته الموصى بها كما هو مبيّن في الصورة رقم. 9.

لسحق الثلج، قم بتدوير الزر إلى السرعة P بشكل متكرر حتى يتم سحق الثلج إلى أجزاء ناعمة.

ملاحظة

- لا تفتح الغطاء إطلاقاً لوضع يدك على أي شيء في الدورق عندما يكون الخلاط قيد التشغيل.
- جمّع حلقة منع التسرب على وحدة الشفرة قبل توصيل وحدة الشفرة بدورق الخلاط.
- لإضافة مكونات سائلة أثناء الخلط، قم بسكبها في دورق الخلاط باستخدام فتحة التغذية ومن خلال إزالة كوب القياس.
- قطّع المكونات الصلبة إلى قطع صغيرة قبل معالجتها.
- إذا أردت تحضير كمية كبيرة، يمكنك خلط دفعات صغيرة من المكونات بدلاً من خلط الكمية الكبيرة في الوقت نفسه.
- لتفادي التسرب: عند خلط سائل يميل إلى تشكيل رغوة (الحليب، مثلاً)، لا تضع أكثر من ليتر واحد من السائل في دورق الخلاط.
- ضع المكونات في دورق الخلاط من دون تجاوز إشارة المستوى الأقصى.
- للحصول على أفضل النتائج أثناء خلط البوريه السميك، املأ دورق الخلاط لنصفه وقم بخلط المكونات على دفعات منفصلة

## جهاز تحضير الطعام (HR7954/HR7958/HR7974/HR7978 فقط)

### وحدة الشفرة

قبل البدء، تأكد من أنك تركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم. 4.

وحدة الشفرة: لفرم المكونات وخلطها وهرسها

لإزالة الطعام الذي يلتصق بالشفرة أو جوانب الوعاء، أوقف المزج وأوقف تشغيل الجهاز ثم استخدم ملعقة منبسطة.

ملاحظة

- ضع دائمًا وحدة الشفرة في الوعاء قبل البدء في إضافة المكونات.
- لا تستخدم وحدة الشفرة لفرم مكونات صلبة، كحبوب البن والكركم وجوزة الطيب ومكعبات الثلج، إذ قد يؤدي ذلك إلى التقليل من حدة الشفرة.
- لا تدع الجهاز يعمل لفترة طويلة عند تقطيع الأجبان أو الشوكولاتة (مكونات صلبة). وإلا، فقد تصبح هذه المكونات شديدة السخونة، وتبدأ بالذوبان وتتكوّن فيها الكتل.

نصيحة

- لتفادي الطرطشة، قم دائمًا بزيادة السرعة تدريجيًا.
- الغطاء الواقي من الطرطشة: ثبّت الغطاء الواقي من الطرطشة على الحامل قبل استخدام أدوات الوعاء. لست بحاجة إلى إزالة الغطاء لتغيير الأدوات. يمكنك إضافة مكونات من خلال فتحة الغطاء.
- الخفق: قبل خفق بياض البيض أو الكريمة، تأكد من أن الوعاء والخفاقة هما جافين وخاليين من الدهون.
- العجن: استخدم خفاقة العجين لعجن الخميرة لصنع الخبز والبيتزا. يجب ضبط كمية السائل لتحضير العجينة وفقاً لظروف الرطوبة ودرجة الحرارة.

إذا احتجت إلى إعادة عجن العجينة بواسطة أداة المطبخ، اضغط على العجينة إلى أسفل الوعاء لتفادي التفافها حول الأداة. احرص على إعادة عجن العجينة باستخدام السرعة الموصى بها.

## الوصفات: عجينة الخبز (الحد الأقصى 1.5x الكمية)

المكونات:

- 500 غ من الطحين
- 50 غ من زيت الزيتون
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من السكر
- 7 غ من الخميرة
- 260 مل من المياه الساخنة

1. ضع كافة المكونات الجافة في الوعاء وأدِر المفتاح الدوار إلى السرعة 1.
2. اسكب المياه ثم الزيت.
3. غيّر السرعة إلى 2 و 3 وتابع العجن حتى تتشكّل كرة عجين ناعمة.
4. امسح وعاء بزيت نباتي.
5. ضع كرة العجين في هذا الوعاء وغطِّها بواسطة غلاف بلاستيكي.
6. اترك العجينة مدة ساعة لتنتفخ حتى تصبح ضعف حجمها.
7. دَع الهواء يخرج من العجينة المنتفخة.
8. قم بطيّها على شكل جذع الشجرة وضعها في مقلاة.
9. غطِّ العجينة واتركها لتنتفخ في الصينية لمدة ساعة.
10. اخبزها على 180 درجة مئوية لمدة 40 دقيقة.

## الوصفة: عجينة قالب الحلوى

المكونات:

- 3 حبات من البيض
- 150 غ من الزبدة
- 150 غ من السكروز
- 150 غ من الطحين
- 3 غ من ذرور الخبز

1. قطّع الزبدة إلى مكعبات من 2 سم.
2. ضع المكعبات مع السكر في الوعاء وامزجها على السرعة 1.
3. قم بزيادة السرعة تدريجيًا من 1 إلى 4.
4. أضِف البيض الواحدة تلوَ الأخرى وتابع الخلط على السرعة 4 حتى تحصل على كثافة الكريمة.
5. أضِف ذرور الخبز والطحين إلى المزيج واخلط على السرعة 1 حتى تمتزج المكونات جيدًا.
6. ضع العجينة في صينية من الألومنيوم بطول 30 سم.
7. ضعها في وسط الفرن.
8. اخبز العجينة لمدة تتراوح بين 30 إلى 40 دقيقة على درجة حرارة 180 درجة مئوية.

## الوصفة: عجينة الفطائر

المكونات:

- 340 غ من الطحين العادي بالإضافة إلى كمية إضافية للفّ العجينة
- 227 غ من الزبدة غير المملحة والمقطعة إلى مكعبات بقياس 2 سم
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من السكر
- من 6 إلى 8 ملاعق صغيرة من المياه الباردة جدًا

1. ضع كافة المكونات الجافة في الوعاء وأدِر المفتاح الدوار إلى السرعة 1.
2. أضِف الزبدة الباردة إلى المكونات الجافة وقم بزيادة السرعة تدريجيًا من 1 إلى 3.
3. أضِف ملعقة صغيرة من المياه الباردة جدًا إلى المزيج حتى تتشكّل عجينة سهلة التفتيت.
   - إذا لم تتماسك العجينة، أضِف كمية صغيرة من المياه وامزج الخليط لمدة أطول. لا تضِف الكثير من المياه. وإلا، ستصبح قشرة العجينة قاسية.

# 3 قبل الاستخدام للمرة الأولى

قبل استخدام آلة المطبخ والملحقات للمرة الأولى، نظف القطع التي تلامس الطعام بشكل جيد.
لا يمكنك تشغيل الجهاز وتوصيله بمصدر الطاقة إلا بعد تجميع الملحقات بشكل صحيح. راجع من الصورة رقم 2 إلى الصورة رقم 8 لعملية التجميع الصحيحة.

## الإيقاف التلقائي

ستتوقف آلة المطبخ عن التشغيل تلقائيًا بعد 16 دقيقة من التشغيل المتواصل. يمكن لهذا أن يمنع حدوث مشاكل محتملة في الأمان بفعل الاستخدام المطوّل.

## الحماية من الحمل الزائد

ستتوقف آلة المطبخ تلقائيًا عندما يكون الحمل زائدًا.
اتبع الخطوات التالية لإعادة تعيين الجهاز عندما يكون الحمل زائدًا وعند تمكين وظيفة إيقاف التشغيل التلقائي للحماية:

1 أدِر المفتاح إلى 0 ثم افصل الطاقة عنه.
2 أزل بعض المكونات لتخفيف الحمل.
3 اترك الجهاز ليبرد لدقائق قليلة.
4 قم بتوصيل قابس الطاقة بمصدر التزويد بالطاقة وأعِد تحديد السرعة المطلوبة.

# 4 استخدام آلة المطبخ

## أدوات وعاء الخلط

ملاحظة

- قبل تشغيل آلة المطبخ، احرص على تدوير المفتاح إلى 0 ثم ثبّت الخفاقة أو أداة الخفق أو خفاقة العجين.
- يمكن عجن ما يصل إلى 750 غ من الطحين بالإضافة إلى مكونات أخرى في الوعاء.
- التزم بالكميات ووقت الخلط وسرعته الموصى بها كما هو مبيّن في الصورة رقم. 9. لا تتخطى سرعة المعالجة الموصى بها لتفادي إلحاق الضرر بالجهاز.
- من الطبيعي أن يتم تدوير موصل الأداة مع غطاء الترس أثناء استخدام الملحقات مثل الخلاط أو جهاز تحضير الطعام، إلخ.
- تأكد من أن أغطية المنافذ على الذراع مقفلة بإحكام قبل استخدام أداة المطبخ.

قبل البدء، تأكد من اختيار الملحق المطلوب من بين الأقراص التالية وركّب الأجزاء وفقًا للصورة رقم. 2.

| | الاسم | الغرض |
|---|---|---|
| | خفاقة العجين | • لصنع الخبز واللفائف<br>• سرعة المعالجة الموصى بها: 1-3 |
| | أداة الخفق | • لصنع قوالب الحلوى والبسكويت والفطائر والمعجنات والبطاطا المهروسة وعجينة الباستا والخبز الخالي من الغلوتين والزبدة الباردة<br>• سرعة المعالجة الموصى بها: 1-4 |
| | الخفاقة | • لخفق بياض البيض والكريمة وحلوى المرينج والموس والسوفليه.<br>• سرعة المعالجة الموصى بها: 7 |

## إعادة التدوير

تم تصميم منتجك وتصنيعه من مواد ومكونات عالية الجودة يمكن إعادة تصنيعها وإعادة استخدامها.
رؤية رمز الحاوية المدولبة ذات العلامة × على أي منتج؛ فذلك يعني أن هذا المنتج يندرج ضمن المرسوم الأوروبي EC/2002/96:

لا تتخلص أبدًا من المنتج مع سائر النفايات المنزلية. يرجى الاطلاع على القوانين المحلية المتعلقة بمجموعة المنتجات الكهربائية والإلكترونية المنفصلة. إن التخلص السليم من المنتجات القديمة يمنع أي نتائج سلبية محتملة على البيئة وصحة الإنسان معاً.

# 2 نظرة عامة (الصورة رقم. 1)

## آلة المطبخ

① موصل الأداة
② زر تحرير الذراع
③ محدد السرعة (المفتاح الدوار)
④ الوعاء
⑤ الغطاء الواقي من الطرطشة
⑥ خفاقة العجين
⑦ الخفاقة
⑧ أداة الخفق

## الخلاط

⑨ كوب القياس
⑩ غطاء الخلاط
⑪ دورق الخلاط
⑫ حلقة منع التسرّب
⑬ وحدة شفرة الخلاط قابلة للفك

## جهاز تحضير الطعام

⑭ الدافعة
⑮ الغطاء
⑯ حامل الأداة
⑰ وعاء جهاز تحضير الطعام
⑱ وحدة الشفرة

## الجزء القابل للتركيب من القرص

⑲ حامل الجزء القابل للتركيب
⑳ جزء قابل للتركيب للبشر
㉑ جزء قابل للتركيب للتقطيع إلى شرائح
㉒ جزء قابل للتركيب للتقطيع إلى شرائط صغيرة

## عصارة الحمضيات

㉓ الشكل المخروطي للعصر
㉔ المصفاة

## المطحنة

㉕ دورق المطحنة
㉖ حلقة منع التسرب للمطحنة
㉗ وحدة شفرة المطحنة قابلة للفك

## مفرمة اللحم

㉘ حلقة البرغي
㉙ قرص الطحن الناعم
㉚ أداة التقطيع/السكين
㉛ عمود التدوير الحلزوني
㉜ ترس إضافي لعمود التدوير الحلزوني
㉝ قادوس معدني
㉞ دافعة للقادوس المعدني
㉟ صينية التغذية
㊱ غطاء الصينية
㊲ أداة تنظيف مبتكرة

- يُرجى توخي الحذر في حال سقوط سائل ساخن داخل الوعاء أو جهاز تحضير الطعام أو الخلاط إذ يمكن أن يتم قذفه خارج الجهاز بفعل عملية التبخير المفاجئة.
- لا تلغِ قفل ذراع جهاز المطبخ عندما تكونَ ملحقات أخرى (مثل جهاز تحضير الطعام أو الخلاط أو المطحنة أو فرامة اللحم، إلخ...) مثبّتة عليه.
- لا تثبّت أكثر من أداة أو ملحق واحد بآلة المطبخ وتستخدمها في الوقت نفسه.
- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي فقط.

تنبيه

- أوقِف تشغيل الجهاز دائمًا وافصله عن مصدر الطاقة في حال تركه بدون مراقبة وقبل تجميعه أو فكّه أو تنظيفه أو تغيير الملحقات أو لمس الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.
- اعمد دائمًا إلى إيقاف تشغيل الجهاز عن طريق تدوير المفتاح إلى 0.
- انتظر دائمًا حتى تتوقف القطع التي تتحرّك بعد إيقاف تشغيل الجهاز ثم افصله عن مصدر الطاقة قبل رفع ذراع الحامل أو فتح قطع أي من الملحقات على الحامل أو فكّها أو رفعها عنه.
- لا تتخطَّ الحد الأقصى للسعة كما هو مبيّن على الملحقات (الوعاء، الدورق، المطحنة). التزم بالكميات ووقت المعالجة وسرعتها عند استخدام أدوات آلة المطبخ كما هو مبيّن في دليل المستخدم.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، يجب تنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل جيد. راجع الإرشادات والجدول حول التنظيف في دليل المستخدم.
- لا تستخدم أبداً أي ملحقات أو أجزاء من أي شركة مصنعة أخرى لا توصي بها Philips على وجه الخصوص. قد يؤدي استخدام ملحقات أو أجزاء من هذا النوع إلى إبطال الضمان.
- دع المكونات الساخنة تبرد (< 80 درجة مئوية) قبل معالجتها.
- دع دائماً الجهاز يبرد وصولاً إلى درجة حرارة الغرفة، بعد كل دفعة تعالجها.
- قد تتسبّب بعض المكونات مثل الجزر في تغيير الألوان على سطح الأجزاء. وليس لهذا الأمر أي تأثير سلبي على الأجزاء. يختفي هذا التغيير في الألوان عادةً بعد مرور بعض الوقت.
- بهدف تفادي أي خطر ناجم عن إعادة تعيين القاطع الحراري عن غير قصد، يجب ألا يتم تزويد هذا الجهاز بالطاقة بواسطة جهازٍ فصل ووصل خارجي، كالمؤقت مثلاً، أو توصيله بدائرة كهربائية يتم تشغيلها وإيقاف تشغيلها بشكل منتظم من الأداة.

مستوى الضجيج: المستوى المعياري (Lc) = 82 ديسيبل [أمبير]

## الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

يتوافق جهاز Philips هذا مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). إذا تم استخدام الجهاز بشكل صحيح وبالتوافق مع الإرشادات المبيّنة في دليل المستخدم هذا، فسيكون استخدامه آمناً وفقاً للدليل العلمي المتوفر اليوم.

# 1 مرحبًا بك

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips!
للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips، قم بتسجيل منتجك في www.philips.com/welcome.
اقرأ دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز واحتفظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

تحذير

- لا تغمر وحدة المحرك بالماء ولا تغسلها تحت الصنبور.
- قبل توصيل الجهاز بالطاقة، تأكد من توافق الجهد الكهربائي المشار إليه في الجزء السفلي من الجهاز مع الجهد الكهربائي للطاقة المحلية.
- لا تستخدم الجهاز في حال كان سلك الطاقة أو المأخذ أو الغطاء الواقي أو المصفاة الدوارة أو أي أجزاء أخرى تالفة أو تظهر عليها تشققات.
- إذا كان سلك الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من قبل Philips أو مركز خدمة مخوَّل من قبل Philips أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- يمكن للأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المرتبطة به.
- يمنع الأطفال من اللعب بالجهاز.
- لا يمكن للأطفالاستخدام هذا الجهاز. أبق الجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال.
- لا تترك إطلاقاً الجهاز قيد التشغيل بدون مراقبة.
- توخَّ الحذر عند تفريغ الوعاء أو الإمساك بالأقراص والشفرات ومصفاة العصارة أو تنظيفها. فحواف التقطيع حادة جداً.
- قم بإزالة أداة الخفق أو الخفاقة أو خفاقة العجين من آلة المطبخ قبل غسل الآلة.
- لا تلمس الشفرات ولا سيما عندما يكون الجهاز موصولاً بالطاقة. فالشفرات بالغة الحدة.
- إذا علقت الشفرات وأدوات الوعاء، افصل الطاقة عن الجهاز قبل إزالة المكونات التي تعيق عمل الشفرات وأدوات الوعاء.
- إذا التصق الطعام على جوانب دورق الخلاط أو وعاء جهاز تحضير الطعام أو وعاء الخلط، أوقف تشغيل الجهاز وافصل الطاقة عنه. ثم استخدم ملعقة منبسطة لإزالة الطعام عن الجدار.
- لا تعمد أبدًا إلى وضع أصابعك أو أي شيء أو استخدامها (ملعقة منبسطة مثلاً) في وعاء الخلط عند استخدام أي من أدوات الوعاء أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تعمد أبداً إلى وضع أصابعك أو أي شيء أو استخدامها (ملعقة منبسطة مثلاً) لدفع المكونات بهدف إدخالها في أنبوب التغذية الخاص بجهاز تحضير الطعام أو قادوس مفرمة اللحم أثناء تشغيل الجهاز. استخدم فقط الدافعة المتوفرة مع جهاز تحضير الطعام أو مفرمة اللحم.