

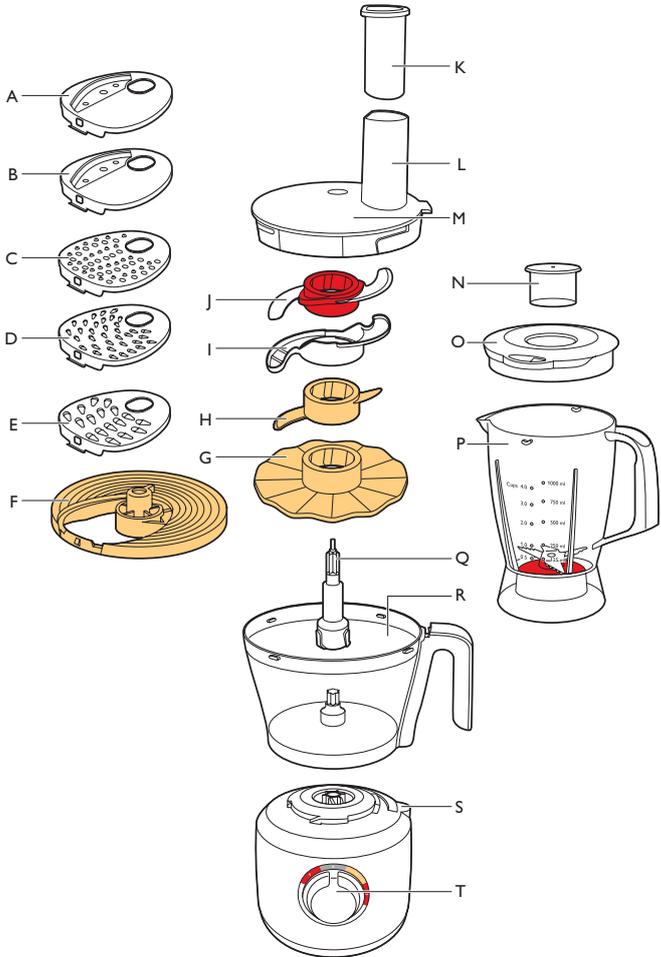
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

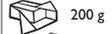
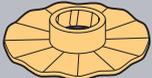
HR7770



**PHILIPS**

1



		 Kg	
		500 g	4 - 6x pulse
		100 g	15x pulse
		150 g	50 sec
		300 g	10 sec
		250 g	40 sec
		250 g	45 sec
		100 g	40 sec
		500 g*	30 sec
	  	4 200 g 200 g	4 min
		4	2.5 min
		125 - 350 ml	15 - 20 sec
		500 ml	1 min
		750 ml	1 min
		500 ml	30 sec
		6	20x pulse

 > 200 g =  2

HR7770

**ENGLISH** 4

**FRANÇAIS** 11

**INDONESIA** 19

한국어 27

**BAHASA MELAYU** 35

ภาษาไทย 43

**TIẾNG VIỆT** 49

繁體中文 56

简体中文 62

فارسی 73

العربية 80

## Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## General description (Fig. 1)

- A** Fine slicing insert
- B** Medium slicing insert
- C** Granulating insert
- D** Shredding insert fine
- E** Shredding insert coarse
- F** Insert holder
- G** Emulsifying disc
- H** Kneading accessory
- I** Protective cover for blade unit
- J** Blade unit
- K** Pusher
- L** Feeding tube
- M** Lid
- N** Stopper
- O** Lid of blender jar
- P** Blender jar
- Q** Tool holder
- R** Food processor bowl
- S** Safety lock
- T** Speed selector

## Important

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

### General

#### Danger

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

#### Warning

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

#### Caution

- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl or the lid of the bowl. Always switch off the appliance by turning the speed selector to 0.
- Switch off the appliance before you detach any accessory.
- Unplug the appliance immediately after use.

- Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum level indication on the jar and the bowl.
- Consult the table in this user manual for the correct quantities and processing times.
- Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolourations usually disappear after some time.
- Never fill the blender jar or food processor bowl with ingredients hotter than 80°C.
- If you use the blender jar to process a hot liquid, always place the lid on the jar to avoid the risk of scalding due to hot liquid splashing out of the jar.
- This appliance is intended for household use only.

### 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.

### Safety features

#### Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have assembled the blender jar or the bowl correctly on the motor unit and the lid correctly on the bowl. If the blender jar or bowl and its lid are assembled correctly (see chapter 'Using the appliance'), the built-in safety lock will be unlocked.

### Before first use

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

### Using the appliance

#### General

- The appliance is equipped with a built-in safety lock that prevents it from functioning if the blender jar or food processor bowl and its lid are not assembled properly.

#### Food processor

- 1 Put the bowl on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 2).

*Note: The bowl is assembled correctly when the handle is directly above the closed lock symbol.*

- 2 Put the tool holder with the desired accessory in the bowl (blade unit, kneading accessory, emulsifying disc or the insert holder with one of the inserts). See the appropriate section below.

- 3 When you use the blade unit or the kneading accessory, put the ingredients to be processed in the bowl.

*Note: Do not fill the bowl beyond the MAX indication.*

- 4 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 3).

*Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.*

- 5 When you use the insert holder with one of the inserts, add the ingredients through the feeding tube and push them down with the pusher.

- 6 Select the speed setting that corresponds with the colour of the accessory you choose. See the appropriate section below.

## 6 ENGLISH

**7** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 (Fig. 4).

### Feeding tube and pusher

- Use the feeding tube to add liquid and/or solid ingredients. (Fig. 5)
- Use the pusher to push solid ingredients down the feeding tube. (Fig. 6)

*Tip: You can also use the pusher to close the feeding tube. This prevents ingredients from escaping through the feeding tube.*

### Blade unit

---

You can use the blade unit to chop, mix, blend or puree ingredients.

**1** Remove the protective cover from the blade (Fig. 7).

The cutting edges are very sharp. Do not touch them.

**2** Put the tool holder in the bowl. (Fig. 8)

**3** Put the blade unit on the tool holder in the bowl (Fig. 9).

**4** Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 x 3cm (Fig. 10).

*Note: Always put the tool holder with the blade unit in the bowl before you add the ingredients.*

**5** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 11).

*Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.*

**6** Put the pusher in the feeding tube.

**7** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 12).

**8** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

### Tips

- When you chop onions, turn the speed selector to P (pulse position) a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped (Fig. 13).
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.
- Do not use the blade unit to chop very hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- If food sticks to the blade or to the wall of the bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the blade or from the wall of the bowl.

### Kneading accessory

---

You can use the kneading accessory to knead yeast dough for bread and pizzas.

**1** Put the tool holder in the bowl (Fig. 8).

**2** Put the kneading accessory on the tool holder. (Fig. 14)

*Note: Always put the tool holder with the kneading accessory in the bowl before you add the ingredients.*

**3** Put the ingredients in the bowl (Fig. 15).

**4** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 16).

*Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.*

**5** Put the pusher in the feeding tube.

**6** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 17).

**7** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 18).

## Slicing, shredding and granulating inserts

---

**Never process hard ingredients like ice cubes with the inserts.**

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

- 1** Put the tool holder in the bowl (Fig. 8).
- 2** Place the metal shredding, slicing or granulating insert in the insert holder.
  - Place the opening of the insert over the shaft of the insert holder (Fig. 19).
  - Push the opening of the insert over the projection on the shaft (Fig. 20).
  - Press the insert onto the insert holder until it locks in position with a click (Fig. 21).
- 3** Place the insert holder with insert on the tool holder (Fig. 22).
- 4** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 23).

*Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.*

- 5** Put the ingredients in the feeding tube. (Fig. 24)
  - Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.
  - Fill the feeding tube evenly for the best results.
  - When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
- 6** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 17).
- 7** Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.
- 8** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 18).

## Tips

- When you shred or granulate soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into puree.
- Do not let the appliance run too long when you shred (hard) cheese. If you do, the cheese becomes too hot, starts to melt and turns lumpy.
- Do not use the inserts to process chocolate. Only use the blade unit for this purpose.

## Emulsifying disc

---

You can use the emulsifying disc to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.

- 1** Put the tool holder in the bowl (Fig. 8).
- 2** Place the emulsifying disc on the tool holder (Fig. 25).
- 3** Put the ingredients in the bowl. (Fig. 26)
- 4** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 27).
- 5** Put the pusher in the feeding tube.
- 6** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 17).
- 7** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 18).

## Tips

- Do not use the emulsifying disc to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs.
- Make sure the bowl and the emulsifying disc are dry and free from grease when you whisk egg whites. Make sure the egg whites are at room temperature.

### Blender

---

The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

**1** Place the blender jar on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2). There are four possible positions to fix the blender onto the motor unit (Fig. 28).

Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.

**2** Put the ingredients in the blender jar (Fig. 29).

Never fill the blender jar with ingredients hotter than 80°C.

To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication, particularly not when you blend hot liquids.

**3** Place the lid on the blender jar (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 30).

**4** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 12).

Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running.

Always let the appliance cool down to room temperature after you have processed two batches.

**5** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

#### Tips

- While the appliance is running, you can put liquid or solid ingredients in the blender jar through the opening in the lid (Fig. 31).
- The longer you let the appliance run, the finer the blending result will be.

- Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender jar. If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To crush ice cubes, put the cubes in the jar; close the lid and turn the speed selector to P (pulse position).
- Some ingredients, e.g. fruits, are easier to blend if you add some liquid e.g. lemon juice.
- When you blend soup, use cooked ingredients.
- If you are not satisfied with the results, let the appliance run briefly a number of times by turning the speed selector to P (pulse position). You can also try to get a better result by stirring the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or by pouring out some of the contents in order to process a smaller amount.
- When you process a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 500ml in the blender jar to avoid spillage.
- If food sticks to the wall of the blender jar; switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.

### Cleaning

**1** Switch off the appliance and remove the mains plug from the wall socket.

**2** Clean the motor unit with a moist cloth.

Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

**3** Clean the parts that have come into contact with food in hot water with some washing-up liquid immediately after use.

Clean the blade unit of the food processor, the blade unit of the blender and the inserts very carefully. The cutting edges are very sharp.

*Note: All parts, except the motor unit, can also be cleaned in the dishwasher.*

- Make sure that the cutting edges of the blades and the inserts do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

### Quick-cleaning the food processor bowl and blender jar

- 1 Pour lukewarm water (not more than 0.5 litres) and some washing-up liquid into the food processor bowl or blender jar.
- 2 Place the lid on the food processor bowl or blender jar and turn it clockwise to fix it.
- 3 Select the speed setting that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 18).
- 4 Let the appliance run until the food processor bowl or blender jar is clean or for 30 seconds.
- 5 Detach the blender jar or food processor bowl and rinse it with clean water.

### Storage

- 1 You can wind the cord around the bottom of the appliance.

### Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 32).

### Service and guarantee

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

### Troubleshooting

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

Problem	Solution
When I turn the speed selector to a speed or to P (pulse position) the appliance does not operate.	Make sure the food processor bowl and its lid or the blender jar are assembled correctly ('click'). Make sure that the tool holder has been inserted properly if you are using any accessory with the food processor bowl. If you use the blender jar, make sure it is locked in one of its four locking positions. Keep the lid fixed to avoid spillage. If you use the food processor, make sure that the bowl handle is directly above the closed lock symbol. The bowl lid is correctly assembled when the projection is locked into the slot of the bowl handle. If all parts are assembled correctly, the appliance starts to operate when you select a speed with the speed selector or press the pulse button.
I have selected the wrong speed for the accessory I am using.	Check the colour of the accessory and choose the corresponding speed with the speed selector.
The emulsifying disc or kneading accessory does not turn.	Make sure the emulsifying disc or kneading accessory is assembled properly onto the tool holder. Also make sure the food processor bowl and the lid are assembled properly ('click').

### Recipes

#### Pizza dough

Ingredients:

- 250g white flour
- 1/2 teaspoon sugar
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 packet of quick yeast
- 140g warm water
- 25g oil

## 10 ENGLISH

- 1 Put the tool holder in the bowl and place the kneading accessory on the tool holder.
- 2 Put all the dry ingredients in the bowl and add the water and the oil.
- 3 Put the lid on the bowl and fix it ('click'). Select the speed that corresponds to the kneading accessory and let the appliance run until the dough has become a well-mixed ball. This takes about 30 seconds.
- 4 Put the dough in a bowl, cover it with a damp cloth and let it rise for about 40 minutes until it has doubled in volume.
- 5 Dust your worktop with flour, roll the dough and create two pizza dough bases and put them on a greased baking tray.
- 6 Cover the pizza dough bases with tomato sauce and your favourite topping. You can use cheese, ham, salami, bacon, mushrooms, tuna fish, onions, artichokes, bell pepper etc. Spread some oregano and pour olive oil over the pizzas and bake them.

*Tip: You can use the shredding insert to shred about 200g cheese (Parmesan or Gouda). Put the tool holder in the bowl and place the insert holder with the shredding insert on the tool holder. Close and lock the lid ('click'). Cut the cheese into pieces that fit into the feeding tube and shred the cheese.*

### **Cucumber salad with yoghurt sauce**

Ingredients:

- 1 cucumber
- 2 cups parsley leaves
- 1 cup natural yoghurt
- 1 tablespoon mustard
- Salt and black pepper to taste

- 1 Put the tool holder in the bowl and place the insert holder with slicing insert on the tool holder.

*Tip: Use the fine slicing insert to cut thin slices.*

- 2 Put the lid on the bowl and fix it ('click'). Slice the cucumber. See chapter 'Using the appliance' under 'Slicing and shredding inserts' for the appropriate speed.

*Note: Do not exert too much pressure on the pusher when you press the cucumber down the feeding tube.*

- 3 Put the sliced cucumber into a serving bowl.
- 4 Put the tool holder in the bowl and place the blade unit on the tool holder.
- 5 Put the parsley in the bowl. Close and lock the lid ('click').
- 6 Chop the parsley. Turn the speed selector to P (pulse position) to have better control over the chopping process.
- 7 Add the yoghurt, mustard, salt and pepper and process for a few more seconds until a homogeneous mixture is obtained.
- 8 Mix the sauce with the cucumber slices and refrigerate the cucumber salad before serving.

### **Whipped cream**

Ingredients:

- 250ml fresh cream

- 1 Chill the cream for at least 2 hours before processing.
- 2 Put the tool holder in the bowl and place the emulsifying disc on the tool holder.
- 3 Put the cream in the bowl.
- 4 Put the lid on the bowl and fix it ('click'). Process the cream until the desired consistency is obtained. Select the speed setting that corresponds with the colour of the accessory.

*Tip: Refrigerate the whipped cream before serving. You can serve whipped cream on cakes, ice cream, fruits, coffee, or use it as a filling for cakes, etc.*

## Introduction

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

## Description générale (fig. 1)

- A** Disque à trancher (fin)
- B** Disque à trancher (moyen)
- C** Râpe (super fin)
- D** Râpe (fin)
- E** Râpe (épais)
- F** Porte-accessoires
- G** Disque émulsionneur
- H** Accessoire de pétrissage
- I** Revêtement de protection pour l'ensemble lames
- J** Ensemble lames
- K** Poussoir
- L** Cheminée de remplissage
- M** Couvercle
- N** Bouchon
- O** Couvercle du blender
- P** Blender
- Q** Support pour outil
- R** Bol du robot ménager
- S** Verrou de sécurité
- T** Sélecteur de vitesse

## Important

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

### Général

#### Danger

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

#### Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
  - Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur.
  - N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
  - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé Philips ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
  - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
  - Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
  - Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
  - Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du bol ou du blender, éteignez l'appareil, puis débranchez-le. Détachez les ingrédients des parois au moyen d'une spatule.
  - Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet (par exemple, une spatule) pour introduire des aliments dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir prévu à cet effet.
  - Soyez très prudent lorsque vous manipulez ou nettoyez les disques ainsi que les ensembles lames du robot ménager et du blender. Les lames des ensembles lames et des disques sont extrêmement coupantes. Faites particulièrement attention lorsque vous videz le bol ou le blender.
- #### Attention
- N'éteignez jamais l'appareil en tournant le blender, le bol ou le couvercle du bol. Pour éteindre l'appareil, vous devez impérativement régler le sélecteur de vitesse sur 0.

## 12 FRANÇAIS

- Éteignez l'appareil avant d'en retirer un accessoire.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil avant de mettre vos doigts ou tout autre objet (par ex. une spatule) dans le blender.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou du blender, patientez jusqu'à l'arrêt complet des éléments en mouvement.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Ne remplissez pas le bol et le blender au-delà de l'indication de niveau maximal.
- Consultez le tableau de ce mode d'emploi pour connaître les quantités et les temps de préparation adéquats.
- Certains aliments peuvent provoquer une décoloration de la surface des accessoires. Cela est sans conséquence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Les décolorations disparaissent généralement après un certain temps.
- Ne remplissez jamais le blender ou le bol du robot ménager avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.
- Si vous utilisez le blender pour préparer un liquide chaud, placez toujours le couvercle sur le blender afin d'éviter tout risque de brûlures qui seraient provoquées par des éclaboussures.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

### Champs électromagnétiques (CEM)

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

### Consignes de sécurité

#### Verrou de sécurité intégré

Grâce à cette fonctionnalité, l'appareil se met en marche uniquement lorsque le blender ou le bol est correctement placé sur le bloc moteur et que le couvercle est correctement fixé sur le bol. Si le blender ou le bol

et son couvercle sont correctement assemblés (voir chapitre « Utilisation de l'appareil »), le verrou de sécurité intégré sera déverrouillé.

#### Avant la première utilisation

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

### Utilisation de l'appareil

#### Général

- L'appareil est équipé d'un verrou de sécurité intégré empêchant son fonctionnement lorsque le blender ou le bol du robot ménager et son couvercle ne sont pas correctement assemblés.

#### Robot ménager

- 1** Placez le bol sur le bloc moteur (1) et fixez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (2) (fig. 2).

*Remarque : Le bol est correctement assemblé lorsque la poignée se situe juste au-dessus du symbole de verrouillage.*

- 2** Placez le support pour outil et l'accessoire souhaité dans le bol (ensemble lames, accessoire de pétrissage, disque émulsionneur ou le porte-accessoires avec l'un des disques). Consultez la section appropriée ci-dessous.

- 3** Lorsque vous utilisez l'ensemble lames ou l'accessoire de pétrissage, mettez les ingrédients dans le bol.

*Remarque : Ne remplissez pas le bol au-delà de l'indication de niveau maximal (MAX).*

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

*Remarque : Assurez-vous que la partie saillante du couvercle s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol.*

- 5 Lorsque vous utilisez le porte-accessoires avec l'un des disques, ajoutez les ingrédients par la cheminée de remplissage et poussez-les vers le bas à l'aide du poussoir.
- 6 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire choisi. Consultez la section appropriée ci-dessous.
- 7 Lorsque vous avez terminé, mettez le sélecteur de vitesse en position 0 (fig. 4).

### **Cheminée de remplissage et poussoir**

- Utilisez la cheminée de remplissage pour ajouter des ingrédients liquides et/ou solides. (fig. 5)
- Utilisez le poussoir pour introduire des ingrédients solides dans la cheminée de remplissage. (fig. 6)

*Conseil : Vous pouvez également utiliser le poussoir pour fermer la cheminée de remplissage. Ainsi, les ingrédients ne peuvent pas s'en échapper.*

### **Ensemble lames**

Vous pouvez utiliser l'ensemble lames pour hacher, mélanger ou mixer des ingrédients, ou encore pour en faire de la purée.

- 1 Enlevez le revêtement de protection de la lame (fig. 7).

Les lames sont très coupantes. Ne les touchez pas.

- 2 Placez le support pour outil dans le bol. (fig. 8)
- 3 Placez l'ensemble lames sur le support pour outil dans le bol (fig. 9).
- 4 Mettez les ingrédients dans le bol. Découpez les grands aliments en dés de 3 cm environ (fig. 10).

*Remarque : Placez toujours le support pour outil ainsi que l'ensemble lames dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.*

- 5 Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 11).

*Remarque : Assurez-vous que la partie saillante du couvercle s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol.*

- 6 Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.
- 7 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 12).
- 8 Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 4).

### **Conseils**

- Lorsque vous hachez des oignons, réglez le sélecteur de vitesse sur la position P (position Pulse) à plusieurs reprises afin d'éviter que les oignons ne soient hachés trop finement (fig. 13).
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat car les ingrédients deviendraient trop chauds, commenceraient à fondre et à former des grumeaux.
- N'utilisez pas l'ensemble lames pour hacher des ingrédients très durs, tels que des grains de café, du curcuma, des noix de muscade ou des glaçons. Cela pourrait émietter les lames.
- Si des ingrédients s'accrochent sur la lame ou sur les parois du bol, éteignez l'appareil et débranchez-le. Détachez ensuite les ingrédients de la lame ou des parois du bol à l'aide d'une spatule.

### **Accessoire de pétrissage**

Vous pouvez utiliser l'accessoire de pétrissage pour pétrir de la pâte à pain ou à pizza.

- 1 Placez le support pour outil dans le bol (fig. 8).
- 2 Placez l'accessoire de pétrissage sur le support pour outil. (fig. 14)

*Remarque : Placez toujours le support pour outil ainsi que l'accessoire de pétrissage dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.*

- 3 Placez les ingrédients dans le bol (fig. 15).
- 4 Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 16).

*Remarque : Assurez-vous que la partie saillante du couvercle s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol.*

- 5** Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.
- 6** Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 17).
- 7** Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 18).

### **Disques à trancher et râpes**

---

Ne hachez jamais des ingrédients durs tels que des glaçons avec les disques.

Les lames des disques sont très aiguisées. Ne les touchez pas !

- 1** Placez le support pour outil dans le bol (fig. 8).
- 2** Placez le disque à trancher ou la râpe en métal dans le porte-accessoires.
  - Placez l'ouverture du disque dans l'axe du porte-accessoires (fig. 19).
  - Poussez l'ouverture du disque dans la partie saillante de l'axe (fig. 20).
  - Placez le disque dans le porte-accessoires et appuyez dessus jusqu'à ce que vous entendiez un clic (fig. 21).
- 3** Placez le porte-accessoires avec le disque sur le support pour outil (fig. 22).
- 4** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 23).

*Remarque : Assurez-vous que la partie saillante du couvercle s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol.*

- 5** Insérez les ingrédients dans la cheminée de remplissage. (fig. 24)
  - Précoupez les gros aliments afin de pouvoir les introduire dans la cheminée de remplissage.
  - Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière.
  - Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.

- 6** Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 17).
- 7** Appuyez légèrement sur les ingrédients avec le poussoir pour les enfoncer dans la cheminée de remplissage.
- 8** Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 18).

### **Conseils**

- Pour râper ou couper finement des ingrédients à consistance molle, utilisez une vitesse lente afin d'éviter de les réduire en purée.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) car il deviendrait trop chaud, commencerait à fondre et à former des grumeaux.
- Pour le chocolat, n'utilisez pas les disques, mais uniquement l'ensemble lames.

### **Disque émulsionneur**

---

Vous pouvez utiliser le disque émulsionneur pour fouetter de la crème, battre des œufs, monter des blancs en neige, préparer du pudding, de la mayonnaise ou de la pâte à gâteau de Savoie.

- 1** Placez le support pour outil dans le bol (fig. 8).
- 2** Placez le disque émulsionneur sur le support pour outil (fig. 25).
- 3** Placez les ingrédients dans le bol. (fig. 26)
- 4** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 27).
- 5** Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.
- 6** Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 17).
- 7** Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 18).

### Conseils

- N'utilisez pas le disque émulsionneur pour préparer des pâtes à gâteau avec du beurre ou de la margarine, ou pour pétrir de la pâte. Utilisez l'accessoire de pétrissage à cet effet.
- Assurez-vous que le bol et le disque émulsionneur sont secs et exempts de graisse lorsque vous montez des blancs en neige. Ceux-ci doivent être à température ambiante.

### Blender

Le blender est destiné à :

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

**1** Placez le blender sur le bloc moteur (1) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer (2). Il existe quatre positions possibles pour fixer le blender sur le bloc moteur (fig. 28).

N'exercez pas une pression trop forte sur la poignée du blender.

**2** Placez les ingrédients dans le blender (fig. 29).

Ne remplissez jamais le blender avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.

Pour éviter tout risque d'éclaboussure, ne remplissez jamais le blender au-delà de l'indication du niveau maximal, en particulier lorsqu'il s'agit de liquides chauds.

**3** Placez le couvercle sur le blender (1), puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer (2) (fig. 30).

**4** Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 12).

N'ouvrez jamais le couvercle et n'introduisez jamais vos doigts ou tout objet dans le blender pendant son fonctionnement.

Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé deux portions.

**5** Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 4).

### Conseils

- Pendant le fonctionnement de l'appareil, vous pouvez ajouter des ingrédients solides ou liquides dans le blender en les introduisant par l'ouverture du couvercle (fig. 31).
- Plus vous laissez l'appareil tourner longtemps, plus le mélange que vous obtenez est fin.
- Coupez les aliments en morceaux pour les introduire dans le blender. Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et ne préparez pas tout en une seule fois.
- Pour piler des glaçons, introduisez-les dans le blender, fermez le couvercle et réglez le sélecteur de vitesse sur la position P (position Pulse).
- Certains ingrédients, comme les fruits, sont plus faciles à mixer si vous ajoutez un peu de liquide (du jus de citron par exemple).
- Pour faire de la soupe, utilisez des ingrédients cuits.
- Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, réglez le sélecteur de vitesse sur la position P (position Pulse) plusieurs fois pour faire fonctionner l'appareil brièvement. Vous pouvez aussi mélanger les ingrédients avec une spatule (uniquement après l'arrêt complet du blender) ou verser un peu du contenu dans un autre bol afin de préparer une quantité moins importante.
- Si vous préparez un liquide chaud ou susceptible de mousser (par ex. du lait), ne versez pas plus de 500 ml dans le blender afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du blender, éteignez l'appareil, puis débranchez-le. Détachez les ingrédients des parois au moyen d'une spatule.

### Nettoyage

**1** Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le du secteur.

**2** Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

- 3** Lavez immédiatement après utilisation les accessoires ayant été en contact avec les aliments, à l'eau chaude savonneuse.

Lavez les ensembles lames du robot ménager et du blender ainsi que les disques avec précaution : les lames sont très coupantes.

*Remarque : Toutes les pièces, à l'exception du bloc moteur, peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle.*

- Évitez de cogner les parties coupantes des lames et des disques contre des objets durs car cela pourrait les émousser.

### **Nettoyage rapide du blender et du bol du robot ménager**

- 1** Versez de l'eau tiède (pas plus de 0,5 litre) et un peu de liquide vaisselle dans le blender ou le bol du robot ménager.
- 2** Placez le couvercle sur le blender ou le bol du robot ménager et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.
- 3** Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 18).
- 4** Laissez l'appareil fonctionner jusqu'à ce que le blender ou le bol du robot ménager soit propre (pendant 30 secondes environ).
- 5** Détachez le blender ou le bol du robot ménager et rincez-le à l'eau claire.

### **Rangement**

- 1** Vous pouvez enrouler le cordon autour de la base de l'appareil.

### **Environnement**

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 32).

### **Service et garantie**

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

### **Dépannage**

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

#### **Problème**

#### **Solution**

<p>Lorsque je règle le sélecteur de vitesse sur la position P (position Pulse), l'appareil ne fonctionne pas.</p>	<p>Assurez-vous que le bol du robot ménager et son couvercle ou le blender sont correctement assemblés (clic). Si vous utilisez un accessoire dans le bol du robot ménager, assurez-vous que le support pour outil a été correctement inséré. Si vous utilisez le blender, assurez-vous qu'il est bien dans l'une des quatre positions de verrouillage possibles. Afin d'éviter les éclaboussures, assurez-vous que le couvercle est bien fixé. Si vous utilisez le robot ménager, assurez-vous que la poignée du bol se situe exactement au-dessus du symbole de verrouillage. Le couvercle du bol est correctement assemblé lorsque la partie saillante est insérée dans l'emplacement de la poignée du bol. L'appareil commence à fonctionner lorsque toutes les parties sont correctement assemblées et que vous avez sélectionné une vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse ou appuyé sur le bouton Pulse.</p>
---	---

Problème	Solution
La vitesse sélectionnée n'est pas adaptée à l'accessoire que j'utilise.	Vérifiez la couleur de l'accessoire et choisissez la vitesse correspondante à l'aide du sélecteur de vitesse.

Le disque émulsionneur ou l'accessoire de pétrissage ne tourne pas. Assurez-vous que le disque émulsionneur ou l'accessoire est correctement assemblé sur le support pour outil. Assurez-vous également que le bol et le couvercle du robot ménager sont bien assemblés (clic).

## Recettes

### Pâte à pizza

Ingrédients :

- 250 g de farine blanche
- 1/2 cuillère à café de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 sachet de levure rapide
- 140 g d'eau chaude
- 25 g d'huile

- 1** Placez le support pour outil dans le bol et l'accessoire de pétrissage sur le support pour outil.
- 2** Mettez tous les ingrédients secs dans le bol, puis ajoutez l'eau et l'huile.
- 3** Placez le couvercle sur le bol et fixez-le (clic). Sélectionnez la vitesse correspondant à l'accessoire de pétrissage et laissez l'appareil fonctionner jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène. Cela dure environ 30 secondes.
- 4** Transvasez la pâte dans un bol que vous recouvrez d'un linge humide et laissez lever pendant 40 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

- 5** Disposez de la farine sur votre plan de travail, étalez-y la pâte et formez deux bases pour pizza. Déposez-les ensuite sur une plaque de cuisson préalablement graissée.
- 6** Recouvrez les bases pour pizza de sauce tomate et garnissez à votre convenance : fromage, jambon, salami, bacon, champignons, thon, oignons, artichauts, poivron jaune, etc. Saupoudrez les pizzas d'origan et versez-y un filet d'huile d'olive avant de les mettre au four.

*Conseil : Vous pouvez utiliser le disque à râper pour râper environ 200 g de fromage (parmesan ou gouda). Placez le support pour outil dans le bol et placez le porte-accessoires avec la râpe sur le support pour outil. Fermez et verrouillez le couvercle (clic). Coupez le fromage en morceaux afin de pouvoir l'introduire dans la cheminée de remplissage, puis râpez-le.*

### Salade de concombre au yaourt

Ingrédients :

- 1 concombre
- 2 tasses de feuilles de persil
- 1 tasse de yaourt nature
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Sel et poivre selon votre goût

- 1** Placez le support pour outil dans le bol et le porte-accessoires avec le disque à trancher sur le support pour outil.

*Conseil : Utilisez le disque à trancher (fin) pour couper de fines tranches.*

- 2** Placez le couvercle sur le bol et fixez-le (clic). Coupez le concombre en tranches. Reportez-vous à la partie « Disques à trancher et râpes » du chapitre « Utilisation de l'appareil » pour connaître la vitesse appropriée.

*Remarque : N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir après avoir introduit le concombre dans la cheminée de remplissage.*

- 3** Mettez les tranches de concombre dans un saladier.
- 4** Placez le support pour outil dans le bol et l'ensemble lames sur le support pour outil.

- 5** Mettez le persil dans le bol. Fermez et verrouillez le couvercle (clic).
- 6** Hachez le persil. Réglez le sélecteur de vitesse sur la position P (position Pulse) pour mieux contrôler le processus de hachage.
- 7** Ajoutez le yaourt, la moutarde, le sel et le poivre, puis actionnez l'appareil pendant quelques secondes afin d'obtenir un mélange homogène.
- 8** Mélangez la sauce avec les tranches de concombre. Mettez la salade au réfrigérateur avant de servir.

### **Crème fouettée**

Ingrédients :

- 250 ml de crème fraîche

- 1** Au préalable, mettez la crème au réfrigérateur pendant au moins 2 heures pour qu'elle refroidisse.
- 2** Placez le support pour outil dans le bol et le disque émulsionneur sur le support pour outil.
- 3** Versez la crème dans le bol.
- 4** Placez le couvercle sur le bol et fixez-le (clic). Actionnez l'appareil jusqu'à ce que la crème obtienne la consistance souhaitée. Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire.

*Conseil : Mettez la crème fouettée au réfrigérateur avant de servir. Elle accompagne parfaitement les gâteaux, les glaces, les fruits, le café ou peut être utilisée comme garniture de gâteaux, etc.*

## Pendahuluan

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

## Gambaran umum (Gbr. 1)

- A** Sisipan pengirisan halus
- B** Sisipan pengirisan sedang
- C** Sisipan penggilingan
- D** Sisipan pamarutan halus
- E** Sisipan pamarutan kasar
- F** Pegangan sisipan
- G** Cakram pengemulsi
- H** Aksesori pengadon
- I** Tutup pelindung untuk unit pisau
- J** Unit pisau
- K** Pendorong
- L** Tabung pengisi
- M** Tutup
- N** Sumbat pengisi
- O** Tutup tabung blender
- P** Tabung blender
- Q** Tempat alat
- R** Mangkuk pengolah makanan
- S** Kunci pengaman
- T** Pemilih kecepatan

## Penting

Bacalah petunjuk pengguna ini secara saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpan untuk referensi di kemudian hari.

## Umum

### Bahaya

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

### Peringatan

- Periksa apakah tegangan pada alat sesuai dengan tegangan listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- Jangan sekali-kali menghubungkan alat ini ke saklar timer untuk menghindari situasi yang membahayakan.
- Jangan menggunakan alat jika steker, kabel listrik atau komponen lain ada yang rusak.
- 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 tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa ditunggui.
- Jika makanan lengket ke dinding tabung blender atau mangkuk, matikan alat dan cabut stekernya. Kemudian gunakan spatula untuk melepaskan makanan tersebut dari dindingnya.
- Jangan sekali-kali menggunakan jari Anda atau benda (misalnya spatula) untuk mendorong bahan-bahan ke tabung pengisi ketika sedang bekerja. Hanya pendorong yang boleh digunakan untuk keperluan ini.
- Berhati-hatilah saat Anda menangani atau membersihkan sisipan, unit pisau pengolah makanan dan unit pisau pada tabung blender. Ujung

unit pisau dan sisipan sangat tajam. Berhati-hatilah terutama saat Anda mengosongkan mangkuk atau tabung blender.

### **Perhatian**

- Jangan sekali-kali mematikan alat dengan memutar tabung blender, mangkuk atau tutup mangkuk. Matikanlah selalu alat dengan memutar pemilih kecepatan ke 0.
- Matikan alat sebelum Anda melepaskan aksesori apa pun.
- Segeralah mencabut steker dari stopkontak setelah selesai dipakai.
- Selalu cabut steker alat dari listrik sebelum Anda merogoh ke dalam tabung blender dengan jari-jari Anda atau suatu benda (misalnya spatula).
- Tunggu hingga semua bagian yang bergerak berhenti berputar sebelum Anda melepaskan tutup mangkuk atau tabung.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesori atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasikan oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesori atau komponen tersebut, garansi Anda menjadi batal.
- Jangan melebihi indikator ukuran maksimum pada tabung dan mangkuk.
- Lihat tabel di dalam petunjuk pengguna ini untuk mengetahui takaran dan waktu pengolahan yang tepat.
- Bahan-bahan tertentu dapat menyebabkan perubahan warna pada permukaan komponen. Ini tidak berpengaruh negatif pada komponen. Perubahan warna tersebut biasanya akan hilang setelah beberapa waktu.
- Jangan mengisi tabung blender atau pengolah makanan dengan bahan makanan yang lebih panas dari 80 °C.
- Jika Anda menggunakan tabung blender untuk memproses cairan panas, selalu pasang tutup pada tabung untuk menghindari luka bakar akibat cairan panas yang memercik keluar tabung.
- Alat ini hanya untuk keperluan rumah tangga.

### **Medan elektromagnet (EMF)**

Alat Philips ini mematuhi semua standar yang berkenaan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani dengan benar dan sesuai dengan

instruksi petunjuk pengguna ini, alat tersebut aman digunakan berdasarkan pada bukti ilmiah yang kini tersedia.

### **Fitur pengaman**

#### **Kunci pengaman bawaan.**

Fitur ini memastikan bahwa Anda hanya dapat menghidupkan alat jika telah memasang tabung blender atau mangkuk pada unit motor dan tutup telah terpasang dengan benar pada mangkuk. Jika tabung blender atau mangkuk dan tutupnya telah terpasang dengan benar (lihat bab 'Menggunakan alat'), kunci pengaman bawaan akan terbuka.

#### **Sebelum menggunakan alat pertama kali.**

Bersihkan dengan seksama bagian-bagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebelum alat digunakan untuk pertama kali (lihat bab 'Membersihkan').

### **Menggunakan alat**

#### **Umum**

- Alat ini dilengkapi dengan kunci pengaman bawaan yang mencegah alat berfungsi jika blender atau pengolah makanan tidak terpasang dengan benar.

#### **Pengolah makanan**

- 1** Pasang mangkuk pada unit motor (1) dan putar searah jarum jam untuk mengencangkannya (2) (Gbr. 2).

*Catatan: Mangkuk terpasang dengan benar bila gagangnya tepat di atas simbol kunci tertutup.*

- 2** Masukkan tempat alat bersama aksesori yang diinginkan dalam mangkuk (unit pisau, aksesori pengadon, cakram pengemulsi atau pegangan sisipan dengan salah satu sisipannya). Lihat bagian yang sesuai di bawah ini.
- 3** Bila Anda menggunakan unit pisau atau aksesori pengadon, masukkan bahan yang akan diolah dalam mangkuk.

*Catatan: Jangan mengisi mangkuk melebihi tanda MAX.*

- 4 Pasang tutupnya pada mangkuk (1). Putar tutupnya searah jarum jam (2) untuk mengencangkannya (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 3).

*Catatan: Pastikan tonjolan pada tutupnya telah terkunci pada lubang di gagang mangkuk.*

- 5 Bila Anda menggunakan pegangan sisipan dengan salah satu sisipannya, tambahkan bahan melalui tabung pengisi dan tekan dengan menggunakan pendorong.
- 6 Pilih setelan kecepatan yang sesuai dengan warna aksesoris yang Anda pilih. Lihat bagian yang sesuai di bawah ini.
- 7 Setelah Anda selesai mengolah, putar pemilih kecepatan ke 0 (Gbr. 4).

#### **Tabung pengisi dan pendorong**

- Gunakan tabung pengisi untuk menambahkan bahan-bahan cair dan/atau padat. (Gbr. 5)
- Gunakan pendorong untuk mendorong bahan padat ke dalam tabung pengisi. (Gbr. 6)

*Tip: Anda juga dapat menggunakan pendorong untuk menutup tabung pengisi. Ini mencegah bahan jatuh dari tabung pengisi.*

#### **Unit pisau**

Anda dapat menggunakan unit pisau untuk merajang, mencampur, memblender atau menghaluskan bahan jadi bubuk.

- 1 Lepaskan tutup pelindung dari pisau (Gbr. 7).
- Tepi pemotong sangat tajam. Jangan menyentuhnya.
- 2 Masukkan tempat alat dalam mangkuk. (Gbr. 8)
- 3 Pasang unit pisau pada tempat alat dalam mangkuk (Gbr. 9).
- 4 Masukkan bahan ke dalam mangkuk. Potong-potong dulu makanan yang besar menjadi potongan berukuran kira-kira 3 x 3 x 3 cm (Gbr. 10).

*Catatan: Masukkan selalu tempat alat bersama unit pisau dalam mangkuk sebelum Anda menambahkan bahan.*

- 5 Pasang tutupnya pada mangkuk (1). Putar tutupnya searah jarum jam (2) untuk mengencangkannya (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 11).

*Catatan: Pastikan tonjolan pada tutupnya telah terkunci pada lubang di gagang mangkuk.*

- 6 Masukkan pendorong dalam tabung pengisi.
- 7 Pilih kecepatan yang sesuai dengan warna aksesoris (Gbr. 12).
- 8 Setelah Anda selesai mengolah, putar pemilih kecepatan ke 0 dan cabut steker alat (Gbr. 4).

#### **Tip**

- Bila Anda merajang bawang, putar pemilih kecepatan ke P (posisi pulsa) beberapa kali untuk mencegah agar rajangan bawang tidak terlalu halus (Gbr. 13).
- Jangan menjalankan alat terlalu lama sewaktu Anda merajang keju atau cokelat (keras). Bahan-bahan ini bisa menjadi terlalu panas, sehingga mulai meleleh kemudian menjadi menggumpal.
- Jangan gunakan unit pisau untuk merajang bahan yang sangat keras seperti biji kopi, kunyit, biji pala dan es batu, karena ini dapat menyebabkan pisau menjadi tumpul.
- Jika makanan lengket ke pisau atau ke dinding mangkuk, matikan alat dan cabut stekernya. Kemudian gunakan spatula untuk melepaskan makanan tersebut dari pisau atau dari dinding mangkuk.

#### **Aksesoris pengadon**

Anda dapat menggunakan aksesoris pengadon untuk mengadon tepung ragi untuk roti dan pizza.

- 1 Masukkan tempat alat dalam mangkuk (Gbr. 8).
- 2 Pasang aksesoris pengadon pada tempat alat. (Gbr. 14)

*Catatan: Masukkan selalu tempat alat bersama aksesoris pengadon dalam mangkuk sebelum Anda menambahkan bahan.*

- 3** Taruh bahan-bahan di dalam mangkuk (Gbr. 15).
- 4** Pasang tutupnya pada mangkuk (1). Putar tutupnya searah jarum jam (2) untuk mengencangkannya (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 16).

*Catatan: Pastikan tonjolan pada tutupnya telah terkunci pada lubang di gagang mangkuk.*

- 5** Masukkan pendorong dalam tabung pengisi.
- 6** Pilih kecepatan yang sesuai dengan warna aksesoris (Gbr. 17).
- 7** Setelah Anda selesai mengolah, putar pemilih kecepatan ke 0 dan cabut steker alat (Gbr. 18).

### **Sisipan penggilingan, pamarut, dan pengiris**

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

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

- 1** Masukkan tempat alat dalam mangkuk (Gbr. 8).
- 2** Pasang sisipan penggilingan, pengiris, atau pamarut logam ke pegangan sisipan.
  - Posisikan lubang sisipan di atas gagang pegangan sisipan (Gbr. 19).
  - Dorong lubang sisipan ke atas tonjolan gagang (Gbr. 20).
  - Tekan sisipan ke arah pegangan sisipan sampai terkunci erat dan terdengar bunyi klik (Gbr. 21).
- 3** Tempatkan pegangan sisipan dengan sisipannya pada tempat alat (Gbr. 22).
- 4** Pasang tutupnya pada mangkuk (1). Putar tutupnya searah jarum jam (2) untuk mengencangkannya (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 23).

*Catatan: Pastikan tonjolan pada tutupnya telah terkunci pada lubang di gagang mangkuk.*

- 5** Masukkan bahan dalam tabung pengisi. (Gbr. 24)

- Potong-potong dulu bahan berukuran besar menjadi potongan kecil agar bisa masuk dalam tabung pengisi.
- Isilah tabung pengisi dengan merata untuk mendapatkan hasil terbaik.
- Bila Anda harus mengolah bahan dalam jumlah besar, olahlah dalam takaran kecil dan kosongkan mangkuk untuk setiap takaran.

- 6** Pilih kecepatan yang sesuai dengan warna aksesoris (Gbr. 17).
- 7** Tekan pendorong sedikit pada bahan-bahan dalam tabung pengisi.
- 8** Setelah Anda selesai mengolah, putar pemilih kecepatan ke 0 dan cabut steker alat (Gbr. 18).

### **Tip**

- Bila Anda memarut atau menggiling bahan-bahan lunak, gunakan kecepatan rendah agar bahan tidak menjadi bubuk.
- Jangan menjalankan alat terlalu lama sewaktu Anda memarut keju (keras). Jika Anda melakukannya, keju menjadi terlalu panas, sehingga meleleh dan menggumpal.
- Jangan gunakan sisipan untuk mengolah cokelat. Gunakan hanya unit pisau untuk keperluan ini.

### **Cakram pengemulsi**

Anda dapat menggunakan cakram pengemulsi untuk mengocok krim dan mengocok telur; putih telur; puding instan, mayones dan adonan kue spons.

- 1** Masukkan tempat alat dalam mangkuk (Gbr. 8).
- 2** Pasang cakram pengemulsi pada tempat alat (Gbr. 25).
- 3** Taruh bahan-bahan di dalam mangkuk. (Gbr. 26)
- 4** Pasang tutupnya pada mangkuk (1). Putar tutupnya searah jarum jam (2) untuk mengencangkannya (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 27).
- 5** Masukkan pendorong dalam tabung pengisi.
- 6** Pilih kecepatan yang sesuai dengan warna aksesoris (Gbr. 17).
- 7** Setelah Anda selesai mengolah, putar pemilih kecepatan ke 0 dan cabut steker alat (Gbr. 18).

**Tip**

- Jangan menggunakan cakram pengemulsi untuk menyiapkan adonan kue dengan mentega atau margarin atau untuk menguleni adonan. Gunakan aksesori pengadon untuk mengerjakannya.
- Pastikan mangkuk dan cakram pengemulsi kering dan tidak berminyak sewaktu Anda mengocok putih telur. Pastikan putih telur sama dengan suhu kamar.

**Blender**

Blender dimaksudkan untuk:

- Memblender bahan cair seperti susu, saos, jus buah, sup, minuman campuran, shakes.
- Mencampur bahan makanan lembut seperti adonan kue penekuk atau mayones.
- Menghaluskan bahan makanan masak, misalnya untuk membuat makanan bayi.

- 1** Pasang tabung blender pada unit motor (1) dan putar searah jarum jam untuk mengencangkannya (2). Ada empat kemungkinan posisi untuk mengencangkan blender ke unit motor (Gbr. 28).

Jangan terlalu menekan gagang pada tabung blender.

- 2** Masukkan bahan-bahan di dalam tabung blender (Gbr. 29).

Jangan mengisi tabung blender dengan bahan makanan yang lebih panas dari 80 °C.

Agar tidak tumpah, jangan mengisi tabung di atas indikator ukuran maksimum, apalagi bila Anda memblender cairan yang panas.

- 3** Pasang tutupnya pada tabung blender (1) dan putar searah jarum jam untuk mengencangkannya (2) (Gbr. 30).

- 4** Pilih kecepatan yang sesuai dengan warna aksesori (Gbr. 12).

Jangan buka tutup untuk memasukkan jari Anda atau benda lainnya ke dalam tabung ketika alat sedang dijalankan.

Biarkan alat dingin dulu hingga suhu kamar se usai mengolah dua takaran.

- 5** Setelah Anda selesai mengolah, putar pemilih kecepatan ke 0 dan cabut steker alat (Gbr. 4).

**Tip**

- Bila alat sedang berjalan, Anda dapat memasukkan bahan makanan cair atau padat dalam tabung blender melalui lubang pada tutupnya (Gbr. 31).
- Semakin lama Anda membiarkan alat berputar, semakin halus hasilnya.
- Potong kecil-kecil bahan yang padat sebelum memasukkannya ke dalam tabung blender. Jika Anda ingin membuat dalam jumlah besar, olahlah bahan dalam takaran kecil daripada dalam takaran besar sekaligus.
- Untuk menghancurkan es batu, masukkan potongan es batu dalam tabung, pasang tutup, dan putar pemilih kecepatan ke P (posisi pulsa).
- Beberapa bahan makanan, seperti buah-buahan, lebih mudah diblender jika Anda menambahkan sedikit cairan seperti jus jeruk.
- Bila Anda memblender sup, gunakan bahan makanan yang sudah masak.
- Jika Anda tidak puas dengan hasilnya, biarkan alat dijalankan sebentar beberapa kali dengan memutar pemilih kecepatan ke P (posisi pulsa). Anda juga dapat mencoba untuk mendapatkan hasil yang lebih baik dengan mengaduk bahan dengan spatula (tidak saat blender dijalankan), atau dengan mengeluarkan sebagian bahan untuk mengolah dalam takaran yang lebih kecil.
- Apabila Anda mengolah bahan cair yang panas atau cenderung berbusa (misalnya, susu), jangan masukkan lebih dari 500 ml ke dalam tabung blender agar tidak tumpah.
- Jika makanan lengket ke dinding tabung blender, matikan alat dan cabut stekernya. Kemudian gunakan spatula untuk melepas makanan tersebut dari dindingnya.

**Membersihkan**

- 1** Matikan alat dan lepaskan steker listrik dari stopkontak dinding.
- 2** Bersihkan unit motor dengan kain lembap.

Jangan sekali-kali merendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah keran.

- 3 Bersihkan komponen yang bersentuhan dengan makanan dalam air panas dengan cairan pembersih sesuai digunakan.**

Bersihkan unit pisau pada pengolah makanan, unit pisau pada blender dan sisipan dengan sangat hati-hati. Tepi pemotong sangat tajam.

*Catatan: Semua komponen selain unit motor, juga dapat dibersihkan dalam mesin cuci piring.*

- Pastikan bahwa tepi pemotong pada bilah pisau dan sisipan tidak mengenai benda-benda keras. Ini dapat menyebabkannya menjadi tumpul.

### **Membersihkan mangkuk pengolah makanan dan tabung blender dengan cepat**

- 1** Tuangkan air suam-suam kuku (tidak lebih dari 0,5 liter) dan cairan pembersih ke dalam mangkuk pengolah makanan atau tabung blender.
- 2** Pasang tutup pada mangkuk pengolah makanan atau tabung blender dan putar searah jarum jam untuk memasangnya.
- 3** Pilih setelan kecepatan yang sesuai dengan warna aksesoris (Gbr: 18).
- 4** Biarkan alat dijalankan hingga mangkuk pengolah makanan atau tabung blender bersih atau selama 30 detik.
- 5** Lepaskan tabung blender atau mangkuk pengolah makanan dan bilas dengan air bersih.

### **Penyimpanan**

- 1** Anda dapat menggulung kabel mengelilingi bagian bawah alat.

### **Lingkungan**

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan

barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr: 32).

### **Layanan dan garansi**

Jika Anda butuh servis atau informasi atau mengalami masalah, harap kunjungi situs web Philips di [www.philips.com](http://www.philips.com) atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda (Anda dapat menemukan nomor teleponnya dalam leaflet garansi internasional). Jika tidak ada Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda, kunjungi dealer Philips setempat.

### **Pemecahan Masalah**

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

#### **Masalah**

#### **Solusi**

Bila saya memutar pemilih kecepatan ke suatu kecepatan atau ke P (posisi pulsa) alat tidak beroperasi.

Pastikan mangkuk pengolah makanan dan tutupnya atau tabung blender telah terpasang dengan benar (hingga berbunyi 'klik'). Pastikan tempat alat telah dimasukkan dengan benar jika Anda menggunakan aksesoris bersama mangkuk pengolah makanan. Jika Anda menggunakan tabung blender, pastikan tabung terkunci pada salah satu dari empat kemungkinan posisi pengunciannya. Kencangkan tutupnya untuk mencegah tumpahan. Jika Anda menggunakan pengolah makanan, pastikan pegangan mangkuk tepat di atas simbol kunci tertutup. Tutup mangkuk telah terpasang dengan benar bila tonjolannya telah terkunci pada lubang di gagang mangkuk. Bila semua bagian telah terpasang dengan benar, alat akan mulai beroperasi setelah Anda memilih kecepatan dengan pemilih kecepatan atau menekan tombol pulsa.

Masalah	Solusi
Saya telah memilih kecepatan yang salah untuk aksesoris yang saya gunakan.	Periksa warna aksesoris tersebut dan pilih kecepatan yang sesuai dengan pemilih kecepatan.
Cakram pengemulsi atau aksesoris pengadon tidak berputar.	Pastikan cakram pengemulsi atau aksesoris pengadon telah terpasang dengan benar pada tempat alat. Pastikan juga mangkuk pengolah makanan dan tutupnya telah terpasang dengan benar (hingga berbunyi 'klik').

## Resep

### Adonan pizza

Bahan-bahan:

- 250 g tepung terigu
- 1/2 sendok teh gula
- 1/2 sendok teh garam
- 1/2 bungkus ragi
- 140 g air hangat
- 25 g minyak

- 1** Masukkan tempat alat dalam mangkuk dan pasang aksesoris pengadon pada tempat alat.
- 2** Masukkan semua bahan makanan kering dalam mangkuk dan tambahkan air serta minyak.
- 3** Pasang tutup pada mangkuk dan kencangkan (hingga berbunyi 'klik'). Pilih kecepatan yang sesuai dengan aksesoris pengadon dan biarkan alat dijalankan hingga adonan menjadi rata. Ini memakan waktu sekitar 30 detik.
- 4** Masukkan adonan dalam mangkuk, tutupi dengan kain lembab dan biarkan mengembang selama kurang-lebih 40 menit hingga ukurannya dua kali lipat.

- 5** Taburi meja dapur Anda dengan tepung, gilas adonan dan buat dua adonan alas pizza dan letakkan pada baki panggangan yang telah diolesi minyak.
- 6** Tutupi alas adonan pizza dengan saus tomat dan topping favorit Anda. Anda dapat menggunakan keju, ham, salami, bacon, jamur, ikan tuna, bawang bombai, artichoke, paprika, dsb. Taburi dengan oregano dan tuangkan minyak zaitun di atas pizza lalu panggangan.

*Tip: Anda dapat menggunakan sisipan pamarut untuk memarut 200 g keju (Parmesan atau Gouda). Masukkan tempat alat dalam mangkuk dan pasang pemegang sisipan dengan sisipan pamarut pada tempat alat. Rapatkan dan kunci tutupnya (hingga berbunyi 'klik'). Potong-potong keju menjadi ukuran yang dapat dimasukkan ke tabung pengisi lalu parut.*

### Selada ketimun dengan saus yoghurt

Bahan-bahan:

- 1 biji ketimun
- 2 cangkir daun peterseli
- 1 cangkir yoghurt alami
- 1 sendok makan mustard
- Garam dan lada hitam untuk rasa

- 1** Masukkan tempat alat dalam mangkuk dan pasang pegangan sisipan dengan sisipan pengiris pada tempat alat.
- Tip: Gunakan sisipan pengiris halus untuk mendapatkan potongan yang tipis.*
- 2** Pasang tutup pada mangkuk dan kencangkan (hingga berbunyi 'klik'). Iris ketimun. Lihat bab 'Menggunakan Alat' pada bagian 'Sisipan pengiris dan pamarut' untuk mengetahui kecepatan yang diperlukan.

*Catatan: Jangan tekan pendorong terlalu kuat sewaktu Anda menekan ketimun ke dalam tabung pengisi.*

- 3** Masukkan irisan ketimun dalam mangkuk saji.
- 4** Masukkan tempat alat dalam mangkuk dan pasang unit pisau pada tempat alat.

- 5** Masukkan peterseli dalam mangkuk. Rapatkan dan kunci tutupnya (hingga berbunyi 'klik').
- 6** Rajang peterseli. Putar pemilih kecepatan ke P (posisi pulsa) agar dapat mengendalikan proses perajangan dengan lebih baik.
- 7** Tambahkan yoghurt, mustar, garam dan lada dan olahlah selama beberapa detik lagi hingga diperoleh campuran yang merata.
- 8** Campurlah saus dengan irisan ketimun dan dinginkan selada ketimun sebelum disajikan.

### **Krim kocok**

Bahan-bahan:

- 250 ml krim segar

- 1** Bekukan krim paling sedikit selama 2 jam sebelum diolah.
- 2** Masukkan tempat alat dalam mangkuk dan pasang cakram pengemulsi pada tempat alat.
- 3** Masukkan krim dalam mangkuk.
- 4** Pasang tutup pada mangkuk dan kencangkan (hingga berbunyi 'klik'). Olah krim tersebut hingga diperoleh konsistensi yang diinginkan. Pilih setelan kecepatan yang sesuai dengan warna aksesoris.

*Tip: Bekukan krim kocok sebelum disajikan. Anda dapat menyajikan krim kocok pada cake, es krim, buah-buahan, kopi, atau sebagai pengisi cake, dsb.*

## 제품 소개

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

## 각 부의 명칭 (그림 1)

- A** 미세 슬라이스용 칼날
- B** 중간 슬라이스용 칼날
- C** 다지기용 칼날
- D** 미세 채썰기용 칼날
- E** 굵은 채썰기용 칼날
- F** 칼날 거치대
- G** 거품기
- H** 반죽 액세서리
- I** 칼날부 보호 덮개
- J** 칼날부
- K** 누름봉
- L** 재료 투입구
- M** 뚜껑
- N** 마개
- O** 블렌더 용기 뚜껑
- P** 블렌더 용기
- Q** 도구 홀더
- R** 음식 조리기 용기
- S** 안전 잠금 장치
- T** 속도 조절기

## 중요사항

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

## 일반

### 위험

- 절대로 본체를 물 또는 다른 액체에 넣거나 흐르는 수도물로 세척하지 마십시오. 본체를 청소할 경우에는 젖은 천을 사용하십시오.

### 경고

- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 위험한 상황이 발생하지 않도록 이 제품을 타이머 스위치에 연결하지 마십시오.
- 플러그, 전원 코드 또는 기타 부품이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 사용자(어린이 포함)는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임 질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 지도와 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 사람이 없는 상태에서 블렌더를 작동시켜 놓지 마십시오.
- 음식이 블렌더 용기나 음식 조리기 용기의 벽면에 붙으면 제품의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑은 후 주걱을 사용하여 벽면에 붙은 음식을 떼어내십시오.
- 제품이 작동하는 도중에는 손가락이나 주걱 등의 다른 물체를 사용하여 재료를 재료 투입구에 밀어 넣지 마십시오. 필요한 경우에는 누름봉만 사용하십시오.
- 칼날, 음식 조리기 칼날부, 블렌더 용기 칼날부 등을 다루거나 청소할 때는 주의하십시오. 칼날부 및 칼날의 모서리는 매우 날카롭습니다. 용기나 블렌더 용기에 든 내용물을 부을 때 특히 주의하십시오.

### 주의

- 블렌더 용기, 음식 조리기 용기, 용기 뚜껑 등을 돌려서 제품 스위치를 끄지 마십시오. 스위치를 끌 때는 항상 속도 조절기를 '0'에 맞추십시오.

- 액세서리를 분리하기 전에 제품 전원을 끄십시오.
- 사용 후 반드시 전원 코드를 뽑으십시오.
- 손가락이나 다른 물체(예를 들어, 주걱)를 블렌더 용기에 넣기 전에 항상 전원 코드를 뽑으십시오.
- 용기의 뚜껑을 열기 전에 움직이는 부품의 작동이 멈출 때까지 기다리십시오.
- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- 용기의 최대 수량 표시선을 초과하지 마십시오.
- 올바른 용량 및 작동 시간은 이 사용 설명서에 있는 표를 참조하십시오.
- 특정 재료로 인해 부품 표면이 변색될 수 있으나, 이는 제품에 무해합니다. 변색은 보통 시간이 지나면 자연스럽게 사라지게 됩니다.
- 블렌더 용기 또는 음식 조리기 용기에 80°C 이상 되는 재료를 넣지 마십시오.
- 블렌더 용기에 뜨거운 액체류를 넣고 조리할 때는 항상 용기 뚜껑을 덮어 뜨거운 내용물이 용기 밖으로 튀어 데지 않도록 조심하십시오.
- 본 제품은 가정용입니다.

### 전자기장(EMF)

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

### 안전 기능

#### 내장된 안전 잠금 장치

이 기능은 블렌더 용기나 용기가 제품에 올바르게 장착되고 용기에 뚜껑이 제대로 닫힌 경우에만 작동하며, 블렌더 용기 또는 용기, 그리고 이 용기의 뚜껑이 올바르게 장착된 경우에만(‘제품 사용’란 참조) 내장된 안전 잠금 장치가 해제됩니다.

### 최초 사용 전

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

### 제품 사용

#### 일반

- 이 제품에는 블렌더 용기나 음식 조리기 용기 및 해당 용기 뚜껑이 제대로 조립되지 않은 경우 제품이 작동되지 않는 안전 잠금 장치가 내장되어 있습니다.

#### 음식 조리기

- 1 음식 조리기 용기를 본체에 올려놓은 다음(1) 시계 방향으로 돌려 고정하십시오(2) (그림 2).

참고: 손잡이가 잠긴 자물쇠 표시 위에 바로 위치하면 음식 조리기 용기가 올바르게 장착된 것입니다.

- 2 사용할 액세서리(칼날부, 반죽용 액세서리, 유화 디스크 또는 칼날을 끼운 거치대)가 부착된 도구 홀더를 용기에 끼웁니다. 아래에서 해당 섹션을 참조하십시오.

- 3 칼날부, 반죽용 액세서리를 사용할 경우 가공할 재료를 용기에 넣으십시오.

참고: 음식 조리기 용기의 최대량 표시인 MAX 눈금 이상으로 용기를 채우지 마십시오.

- 4 음식 조리기 용기의 뚜껑을 닫고(1), 뚜껑을 시계 방향으로 돌려(2) 고정시키십시오(‘딸깍’ 소리가 남) (그림 3).

참고: 뚜껑의 돌출부가 용기 손잡이의 슬롯에 정확히 끼워져 있는지 확인하십시오.

- 5 칼날을 끼운 거치대를 사용하는 경우에는 재료 투입구를 통해 재료를 넣고 누름봉으로 밀어 넣으십시오.

- 6 사용할 액세서리의 색상에 맞는 속도 설정을 선택합니다. 아래에서 해당 섹션을 참조하십시오.

**7** 작동이 끝나면 속도 조절기를 ‘0’에 맞추십시오 (그림 4).

### 재료 투입구 및 누름봉

- 재료 투입구를 통해 액체 및/또는 고체 재료를 넣으십시오. (그림 5)
- 누름봉을 사용하여 고체 재료를 재료 투입구 아래로 누르십시오. (그림 6)

**도움말:** 재료가 빠져나가는 것을 방지하기 위해 누름봉을 사용하여 재료 투입구를 막을 수도 있습니다.

### 칼날부

칼날부를 사용하여 자르기, 믹스, 섞기뿐 아니라 재료를 으갠 수도 있습니다.

**1** 칼날부에서 보호 덮개를 분리하십시오 (그림 7).

칼날이 매우 날카로우므로 만지지 마십시오.

**2** 음식 조리기 용기에 도구 홀더를 끼우십시오. (그림 8)

**3** 음식 조리기 용기의 도구 홀더에 칼날부를 끼우십시오 (그림 9).

**4** 음식 조리기 용기에 재료를 넣으십시오. 이때 부피가 큰 재료는 약 3 x 3 x 3cm 조각으로 미리 자르십시오 (그림 10).

**참고:** 항상 칼날이 부착된 도구 홀더를 음식 조리기 용기에 먼저 끼운 후 재료를 넣으십시오.

**5** 음식 조리기 용기의 뚜껑을 닫고(1), 뚜껑을 시계 방향으로 돌려(2) 고정시키십시오(‘딸깍’ 소리가 남) (그림 11).

**참고:** 뚜껑의 돌출부가 용기 손잡이의 슬롯에 정확히 끼워져 있는지 확인하십시오.

**6** 재료 투입구에 누름봉을 넣으십시오.

**7** 액세서리의 색상에 맞는 해당 속도를 선택하십시오 (그림 12).

**8** 블렌더 사용이 끝나면 속도 조절기를 ‘0’에 맞추고 플러그를 뽑으십시오 (그림 4).

### 도움말

- 양파를 썰 때는 속도 조절기를 P(순간작동 위치)로 몇 번 돌려 양파가 너무 작게 잘리지 않도록 하십시오 (그림 13).
- 딱딱한 치즈나 초콜릿을 다질 때 제품을 너무 오랫동안 작동하지 마십시오. 재료에 열이 가해져 녹거나 덩어리로 뭉치게 됩니다.
- 커피 원두, 생강, 넛맥, 얼음 조각과 같이 매우 단단한 재료를 칼날부로 다지지 마십시오. 칼날이 무뎠질 수 있습니다.
- 음식물이 칼날 또는 음식 조리기 용기 내부에 걸린 경우 제품의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑은 후 주걱을 사용하여 칼날 또는 벽면에 붙은 음식을 떼어내십시오.

### 반죽 액세서리

반죽 액세서리를 사용하여 빵과 피자 등에 사용되는 밀가루를 반죽할 수 있습니다.

**1** 음식 조리기 용기에 도구 홀더를 끼우십시오 (그림 8).

**2** 도구 홀더에 반죽 액세서리를 끼우십시오. (그림 14)

**참고:** 항상 반죽 액세서리가 부착된 도구 홀더를 음식 조리기 용기에 먼저 끼운 후 재료를 넣으십시오.

**3** 재료를 용기에 넣으십시오 (그림 15).

**4** 음식 조리기 용기의 뚜껑을 닫고(1), 뚜껑을 시계 방향으로 돌려(2) 고정시키십시오(‘딸깍’ 소리가 남) (그림 16).

**참고:** 뚜껑의 돌출부가 용기 손잡이의 슬롯에 정확히 끼워져 있는지 확인하십시오.

**5** 재료 투입구에 누름봉을 넣으십시오.

**6** 액세서리의 색상에 맞는 해당 속도를 선택하십시오 (그림 17).

**7** 블렌더 사용이 끝나면 속도 조절기를 ‘0’에 맞추고 플러그를 뽑으십시오 (그림 18).

## 슬라이스용, 채썰기용 및 다지기용 칼날

얼음과 같이 딱딱한 재료에 칼날을 사용하지 마십시오.

칼날의 모서리는 매우 날카로우니 만지지 마십시오.

- 1 음식 조리기 용기에 도구 홀더를 끼우십시오 (그림 8).
- 2 금속으로 된 슬라이스용, 채썰기용 또는 다지기용 칼날을 거치대에 끼웁니다.
  - 칼날의 구멍 부분을 칼날 거치대 샤프트에 끼웁니다 (그림 19).
  - 칼날의 구멍 부분을 샤프트의 돌출부 위로 누릅니다 (그림 20).
  - 칼날을 ‘딸깍’ 소리가 나면서 제 위치에 들어갈 때까지 눌러 칼날 거치대에 끼웁니다 (그림 21).
- 3 칼날을 끼운 칼날 거치대를 도구 홀더에 끼웁니다 (그림 22).
- 4 음식 조리기 용기의 뚜껑을 닫고(1), 뚜껑을 시계 방향으로 돌려(2) 고정시키십시오( ‘딸깍’ 소리가 남) (그림 23).

참고: 뚜껑의 돌출부가 용기 손잡이의 슬롯에 정확히 끼워져 있는지 확인하십시오.

- 5 재료 투입구에 재료를 넣으십시오. (그림 24)
  - 큰 재료는 재료 투입구에 맞도록 덩어리로 미리 자르십시오.
  - 최상의 결과를 위해 재료 투입구를 고르게 채우십시오.
  - 많은 양의 재료를 처리해야 할 때에는 소량으로 나누어 작동하고 한 번 작동할 때마다 음식 조리기 용기를 비우십시오.
- 6 액세서리의 색상에 맞는 해당 속도를 선택하십시오 (그림 17).
- 7 재료 투입구에 있는 재료를 누름봉으로 가볍게 눌러주십시오.
- 8 블렌더 사용이 끝나면 속도 조절기를 ‘0’ 에 맞추고 플러그를 뽑으십시오 (그림 18).

## 도움말

- 부드러운 재료를 썰거나 갈 때 재료가 죽처럼 되는 것을 방지하려면 저속에서 작동하십시오.
- 딱딱한 치즈를 갈 때 제품을 너무 오랫동안 작동하지 마십시오. 치즈에 열이 가해져 녹기 시작하고 덩어리로 뭉치게 됩니다.
- 칼날을 사용하여 초콜릿을 갈지 마십시오. 초콜릿을 갈 때에는 칼날부만 사용하십시오.

## 거품기

유화 디스크를 사용하여 크림을 젓거나 계란, 계란 흰자, 죽석 푸딩, 마요네즈 및 스폰지 케이크 반죽을 휘저을 수 있습니다.

- 1 음식 조리기 용기에 도구 홀더를 끼우십시오 (그림 8).
- 2 도구 홀더에 유화 디스크를 끼우십시오 (그림 25).
- 3 재료를 용기에 넣으십시오. (그림 26)
- 4 음식 조리기 용기의 뚜껑을 닫고(1), 뚜껑을 시계 방향으로 돌려(2) 고정시키십시오( ‘딸깍’ 소리가 남) (그림 27).
- 5 재료 투입구에 누름봉을 넣으십시오.
- 6 액세서리의 색상에 맞는 해당 속도를 선택하십시오 (그림 17).
- 7 블렌더 사용이 끝나면 속도 조절기를 ‘0’ 에 맞추고 플러그를 뽑으십시오 (그림 18).

## 도움말

- 유화 디스크를 사용하여 버터나 마가린이 들어간 케이크 반죽을 만들거나 밀가루를 반죽하지 마십시오. 이러한 작업에는 반죽 액세서리를 사용하십시오.
- 계란 흰자의 거품을 낼 때에는 음식 조리기 용기와 유화 디스크가 건조하고 기름기가 없는지 확인하십시오. 이때 계란 흰자는 실온에서 보관한 것이어야 합니다.

## 블렌더

블렌더의 용도:

- 유제품, 소스, 과일 주스, 수프, 혼합 음료 및 셰이크와 같은 액체의 블렌딩
- 팬케익 반죽 또는 마요네즈와 같은 부드러운 재료의 혼합
- 이유식과 같이 요리된 재료로 퓨레 만들기

**1** 블렌더 용기를 본체에 놓고(1) 시계 방향으로 돌려(2) 고정시킵니다. 블렌더를 본체에 끼울 때는 4가지 위치 중 하나를 선택할 수 있습니다 (그림 28).

블렌더 용기의 손잡이에 너무 강한 압력을 가하지 마십시오.

**2** 재료를 블렌더 용기에 넣으십시오 (그림 29).

블렌더 용기에 80° C 이상 되는 재료를 절대 넣지 마십시오.

내용물이 흘러 나오지 않도록 최대량 표시인 MAX 눈금 이상으로 재료를 넣지 마십시오. 뜨거운 액체를 섞을 때 특히 주의하십시오.

**3** 블렌더 용기의 뚜껑을 닫고(1) 시계 방향으로 돌려 고정시키십시오(2) (그림 30).

**4** 액세서리의 색상에 맞는 해당 속도를 선택하십시오 (그림 12).

블렌더가 작동하고 있을 때는 절대로 뚜껑을 열고 손가락 및 다른 물건을 용기 안에 넣지 마십시오.

2번 정도 작동시킨 후에는 항상 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

**5** 블렌더 사용이 끝나면 속도 조절기를 '0'에 맞추고 플러그를 뽑으십시오 (그림 4).

### 도움말

- 제품이 작동 중일 때 블렌더 용기의 뚜껑을 열어 액체 또는 고체 재료를 넣을 수 있습니다 (그림 31).
- 제품의 작동 시간이 길어질수록 가공 입자가 매우 미세해집니다.

- 고체 재료는 용기에 넣기 전에 작은 조각으로 미리 자르십시오. 다량의 재료를 조리하려는 경우 많은 양을 한 번에 작동하지 말고, 재료를 나누어 여러 차례 작동하십시오.
- 얼음을 갈 때는 얼음을 용기에 넣고 뚜껑을 닫은 다음 속도 조절기를 P(순간작동 위치)에 맞추십시오.
- 과일과 같은 일부 재료는 레몬 즙과 같이 액체를 약간 첨가하면 재료를 손쉽게 섞을 수 있습니다.
- 수프를 섞을 때에는 미리 조리된 재료를 사용하십시오.
- 결과가 만족스럽지 않을 경우, 속도 조절기를 P(순간작동 위치)에 맞춰 제품을 여러 차례 짧게 작동시키십시오. 블렌더의 작동을 잠시 멈추고 주걱으로 재료를 섞거나 용기에서 내용물을 일부 덜어내어 적은 양을 가공하면 더 좋은 결과를 얻을 수 있습니다.
- 뜨겁거나 거품이 일어나는 액체(예를 들어, 우유)를 조리할 때에는 흘러 나오지 않도록 블렌더 용기에 500ml 이하만 넣으십시오.
- 음식이 블렌더 용기의 벽면에 붙으면 제품의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑은 후 주걱을 사용하여 벽면에 붙은 음식을 떼어 내십시오.

## 청소

**1** 제품 전원을 끄고 벽면 콘센트에서 전원 플러그를 뽑으십시오.

**2** 본체는 젖은 천으로 닦으십시오.

본체는 절대로 물에 담그거나 헹구지 마십시오.

**3** 사용 후에는 바로 소량의 세제를 푼 따뜻한 물로 음식과 닿은 부품을 깨끗이 세척하십시오.

음식 조리기의 칼날부, 블렌더의 칼날부 및 칼날은 매우 조심해서 세척하십시오. 모서리가 매우 날카롭습니다.

참고: 본체를 제외한 모든 부품은 식기세척기를 이용해 세척할 수도 있습니다.

- 칼날부와 칼날의 모서리는 단단한 물건에 긁히지 않도록 주의하십시오. 칼날이 무더질 수 있습니다.

## 음식 조리기 용기 및 블렌더 용기 빠른 세척

- 1 미지근한 물(0.5리터 이하)과 소량의 세제를 음식 조리기 용기 또는 블렌더 용기에 넣으십시오.
- 2 음식 조리기 용기 또는 블렌더 용기 뚜껑을 덮고 시계 방향으로 돌려 고정시킵니다.
- 3 액세서리의 색상에 맞는 속도 설정을 선택하십시오 (그림 18).
- 4 음식 조리기 용기 또는 블렌더 용기가 깨끗해질 때까지 또는 30초 가량 제품을 작동합니다.
- 5 블렌더 용기 또는 음식 조리기 용기를 분리하고 깨끗한 물로 용기를 헹굽니다.

## 보관

- 1 코드를 제품 아래쪽에 감아 보관할 수 있습니다.

## 환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 32).

## 서비스 및 보증

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

## 문제 해결

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

## 문제점

## 해결책

속도 조절기를 일정 속도나 P(순간작동 위치)로 맞추어도 제품이 작동하지 않습니다.

음식 조리기 용기와 뚜껑 또는 블렌더 용기가 제대로 ('딸깍' 소리가 남) 조립되었는지 확인하십시오. 액세서리를 사용하는 경우 도구 홀더가 음식 조리기 용기에 제대로 끼워졌는지 확인하십시오. 블렌더 용기를 사용하는 경우에는 네 가지 잠금 위치 중 하나에 올바르게 잠겨 있는지 확인하십시오. 뚜껑을 닫아 내용물이 나오지 않도록 하십시오. 음식 조리기를 사용하는 경우 용기 손잡이가 잠긴 자물쇠 표시 바로 위에 오는지 확인하십시오. 돌출부가 용기 손잡이 슬롯에 끼워졌으면 용기 뚜껑이 올바르게 조립된 것입니다. 모든 부품이 제대로 조립되고 나면 속도 조절기에서 속도를 선택하거나 순간작동 버튼을 눌렀을 때 제품이 작동을 시작합니다.

사용할 액세서리에 해당하는 속도가 아닌 다른 속도를 선택했습니다.

액세서리의 색상을 확인하고 속도 조절기로 해당 속도를 선택하십시오.

유화 디스크, 또는 반죽 액세서리가 회전하지 않습니다.

유화 디스크 또는 반죽 액세서리가 도구 홀더에 제대로 조립되었는지 확인하십시오. 또한 음식 조리기 용기와 뚜껑이 올바르게 장착되었는지 확인하십시오('딸깍' 소리가 남).

## 요리법

## 피자 반죽

재료:

- 밀가루 250g
- 설탕 1/2티스푼
- 소금 1/2티스푼
- 인스턴트 이스트 1/2봉지

- 따뜻한 물 140g
- 기름 25g

- 1 도구 홀더를 용기에 장착하고 반죽 액세서리를 도구 홀더에 끼우십시오.
- 2 용기에 건조한 재료를 모두 넣고 물과 기름을 첨가하십시오.
- 3 용기 뚜껑을 덮고 고정시킵니다(‘딸깍’ 소리가 남). 반죽 액세서리에 해당하는 속도를 선택하고 반죽이 잘 섞여 한 덩어리로 될 때까지 제품을 작동하십시오. 30초 정도 걸립니다.
- 4 반죽을 용기에 넣고 젖은 천으로 반죽을 덮은 다음, 크기가 두 배가 될 때까지 약 40분간 부풀어 오르도록 두십시오.
- 5 밀가루가 뿌려진 조리대 위에 반죽을 밀어 2개의 피자 반죽을 만든 다음 기름 칠한 요리용 받침대에 두십시오.
- 6 피자 반죽에 토마스 소스를 바르고 원하는 토핑을 올리십시오. 토핑으로 치즈, 햄, 살라미, 베이컨, 버섯, 참치, 양파, 아티초크, 피망 등을 사용할 수 있습니다. 피자 위에 꽃 박하를 뿌리고 올리브유를 두른 다음 구워내십시오.

도움말: 채썰기 칼날을 사용하여 치즈 200g 정도(파마산 또는 고다 치즈)를 갈 수 있습니다. 도구 홀더를 용기에 장착하고 칼날 거치대에 채썰기 칼날을 끼우십시오. 뚜껑을 닫고 잠그십시오(‘딸깍’ 소리가 남). 치즈를 재료 투입구에 맞도록 작은 조각으로 잘라내어 치즈를 갈아내십시오.

#### 요거트 소스를 곁들인 오이 샐러드

재료:

- 오이 1개
- 파슬리 잎 2컵
- 천연 요거트 1컵
- 겨자 1큰술
- 양념용 소금과 후추

- 1 도구 홀더를 용기에 장착하고 슬라이스용 칼날을 도구 홀더에 끼우십시오.

도움말: 얇게 슬라이스를 내려면 미세 슬라이스용 칼날을 사용하십시오.

- 2 용기 뚜껑을 닫고 잠근 다음(‘딸깍’ 소리가 남) 오이를 자르십시오. 해당 속도 설정은 ‘제품 사용’란의 ‘슬라이스용 및 채썰기용 칼날’을 참조하십시오.

참고: 재료 투입구로 오이를 넣을 때 누름봉에 너무 강한 압력을 가하지 마십시오.

- 3 잘게 자른 오이를 보관 용기에 넣으십시오.
- 4 도구 홀더를 용기에 장착하고 칼날부를 도구 홀더에 끼우십시오.
- 5 용기에 파슬리를 넣은 다음 용기의 뚜껑을 닫고 잠그십시오(‘딸깍’ 소리가 남).
- 6 파슬리를 다지십시오. 적절한 상태로 다질 수 있도록 조절하려면 속도 조절기를 P(순간작동 위치)에 맞추십시오.
- 7 요거트, 겨자, 소금 및 후추를 첨가하고 골고루 혼합될 때까지 몇 초간 가공하십시오.
- 8 오이 조각을 소스와 섞고, 먹기 전에 오이 샐러드를 냉장 보관하십시오.

#### 휘핑 크림

재료:

- 신선한 크림 250ml

- 1 가공 전에 2시간 이상 크림을 냉각시키십시오.
- 2 도구 홀더를 용기에 장착하고 유화 디스크를 도구 홀더에 끼우십시오.
- 3 크림을 용기에 넣으십시오.
- 4 용기 뚜껑을 덮고 잠그십시오(‘딸깍’ 소리가 남). 원하는 정도가 될 때까지 크림을 가공하십시오. 액세서리 색상에 맞는 속도 설정을 선택하십시오.

## 34 한국어

도움말: 먹기 전에 휘핑크림을 냉장 보관하십시오. 휘핑크림을 케이크, 아이스크림, 과일, 커피에 사용하거나 케이크와 같은 재료 속에 사용할 수 있습니다.

제조번호 부여기준: 필립스 전자 제품의 제조번호는 모두 4자리로 되어 있습니다. 앞의 두 자리는 연도를 의미합니다. 나머지 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 주는 1년을 52주로 나누어 순차적으로 구분합니다.  
(예: 0512 → 2005년 12번째 주에 생산  
0504 → 2005년 4번째 주에 생산)

## Pengenalan

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

## Perihalan umum (Gamb. 1)

- A** Sisipan penghirisan halus
- B** Sisipan penghirisan sederhana
- C** Sisipan pembutiran
- D** Sisipan pemayangan halus
- E** Sisipan pemayangan kasar
- F** Pemegang sisipan
- G** Cakera mengemulsi
- H** Aksesori menguli
- I** Penutup pelindung untuk unit mata pisau
- J** Unit pisau
- K** Penolak
- L** Tiub suapan
- M** Tudung
- N** Penutup
- O** Penutup balang pengisar
- P** Balang pengisar
- Q** Pemegang alat
- R** Mangkuk pemproses makanan
- S** Kunci keselamatan
- T** Pemilih kelajuan

## Penting

Baca manual pengguna ini dengan berhati-hati sebelum anda menggunakan perkakas dan simpannya untuk rujukan masa depan.

## Am

### Bahaya

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

### Amaran:

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Jangan sambungkan perkakas ini dengan suis pemasa untuk mengelakkan situasi yang berbahaya.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord utama atau bahagian lain sudah rosak.
- Jika kord sesalur rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak hendaklah diselia untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- Jika makanan melekat pada dinding balang pengisar atau mangkuk, matikan perkakas dan cabut plagnya. Kemudian gunakan spatula untuk mengeluarkan makanan tersebut daripada dinding.
- Jangan gunakan jari atau sebarang benda (contohnya spatula) untuk menolak bahan-bahan ke dalam tiub masuk semasa perkakas sedang bergerak. Hanya gunakan penolaknya untuk tujuan ini.
- Berhati-hati semasa mendalikan atau membersihkan sisipan, unit mata pisau pemproses makanan dan unit mata pisau balang pengisar. Pinggir pemetong unit mata pisau dan sisipan sangat tajam. Berhati-

hati terutamanya apabila anda mengeluarkan kandungan mangkuk atau balang pengisar:

### **Awas**

- Jangan matikan perkakas dengan memutarakan balang pengisar; mangkuk atau tudung mangkuk. Sentiasa matikan perkakas dengan memutarakan pemilih kelajuan kepada 0.
- Matikan perkakas sebelum anda menanggalkan sebarang aksesori.
- Cabutkan plag sebaik sahaja selesai penggunaan.
- Sentiasa cabut plag sebelum menyentuh ke dalam jar pengisar menggunakan jari-jari anda atau benda (seperti spatula).
- Tunggu sehingga bahagian yang bergerak berhenti bergerak sebelum anda menanggalkan tudung mangkuk atau balang.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian dari pengilang lain atau yang tidak disarankan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian yang sedemikian, jaminan anda akan dibatalkan.
- Jangan isi sehingga melebihi paras maksimum pada balang dan mangkuk.
- Rujuk jadual dalam manual pengguna ini untuk kuantiti dan masa pemprosesan yang betul.
- Setengah bahan boleh menyebabkan perubahan warna pada permukaan bahagian. Ini tidak mempunyai kesan negatif terhadap bahagian tersebut. Perubahan warna selalunya hilang setelah tempoh masa tertentu.
- Jangan sekali-kali isi balang pengisar atau mangkuk pemproses makanan dengan bahan yang lebih panas daripada 80°C.
- Jika anda menggunakan balang pengisar untuk memproses cecair panas, sentiasa letakkan tudung pada balang untuk mengelakkan lecur yang disebabkan oleh cecair panas terpercik ke luar balang.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan rumah tangga sahaja.

### **Medan Elektro Magnet (EMF)**

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

## **Ciri keselamatan**

### **Kunci keselamatan binaan dalam**

Ciri ini memastikan bahawa anda hanya boleh menghidupkan perkakas jika anda telah memasang balang pengisar atau mangkuk dengan betul pada unit motor dan tudung dengan betul ke atas mangkuk. Jika balang pengisar atau mangkuk dan tudungnya dipasang dengan betul (lihat bab 'Menggunakan perkakas'), kunci keselamatan terbina dalam akan terbuka kuncinya.

### **Sebelum penggunaan pertama**

Bersihkan dengan rapi semua bahagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum anda menggunakan perkakas buat kali pertama (lihat bab 'Membersihkan').

### **Menggunakan perkakas**

#### **Am**

- Perkakas ini dilengkapi kunci keselamatan terbina dalam yang menghalangnya daripada berfungsi jika balang pengisar atau mangkuk pemproses makanan dan tudungnya tidak dipasang dengan betul.

#### **Pemproses makanan**

- 1** Letak mangkuk pada unit motor (1) dan putarkannya mengikut arah jam untuk menetapkannya (2) (Gamb. 2).

*Nota: Mangkuk dipasang dengan betul apabila pemegangnya berada tepat di atas simbol kunci tertutup.*

- 2** Letakkan pemegang alat bersama aksesori yang dikehendaki dalam mangkuk (unit mata pisau, aksesori menguli, cakera mengemulsi atau pemegang sisipan dengan salah satu sisipan). Lihat bahagian yang sewajarnya di bawah.

- 3** Apabila anda menggunakan unit mata pisau atau aksesori menguli, masukkan bahan yang hendak diproses ke dalam mangkuk.

*Nota: Jangan isi mangkuk melebihi penunjuk MAX.*

- 4** Letak tudung di atas mangkuk (1). Putarkan tudung mengikut arah jam (2) untuk menetapkannya ('klik') (Gamb. 3).

*Nota: Pastikan unjuran pada tudung terkunci ke dalam slot pemegang mangkuk.*

- 5** Apabila anda menggunakan pemegang sisipan dengan salah satu sisipan, masukkan bahan melalui tiub suapan dan tolak ke bawah dengan penolak.
- 6** Pilih tetapan kelajuan yang sepadan dengan warna aksesori yang anda pilih. Lihat bahagian yang sewajarnya di bawah.
- 7** Apabila anda telah selesai memproses, putarkan pemilih kelajuan kepada 0 (Gamb. 4).

#### **Tiub suapan dan penolak**

- Gunakan tiub suapan untuk menambah cecair dan/atau bahan pepejal. (Gamb. 5)
- Gunakan penolak untuk menolak bahan pepejal masuk ke dalam tiub suapan. (Gamb. 6)

*Petua: Anda juga boleh menggunakan penolak untuk menutup tiub suapan. Ini mencegah bahan daripada terkeluar daripada tiub suapan.*

#### **Unit pisau**

Anda boleh menggunakan unit pisau untuk mencincang, mencampurkan, mengadun atau memurni bahan.

- 1** Alihkan penutup pelindung daripada pisau (Gamb. 7).
- Pinggir pemotong sangat tajam. Jangan sentuhnya.
- 2** Letakkan pemegang alat dalam mangkuk. (Gamb. 8)
- 3** Letakkan unit pisau pada pemegang alat dalam mangkuk (Gamb. 9).
- 4** Letakkan bahan-bahan ke dalam mangkuk. Potong makanan yang besar menjadi ketulan bersaiz kira-kira 3 X 3 x 3cm (Gamb. 10).

*Nota: Sentiasa letakkan pemegang alat dengan unit pisau dalam mangkuk sebelum anda menambah bahan.*

- 5** Letak tudung di atas mangkuk (1). Putarkan tudung mengikut arah jam (2) untuk menetapkannya ('klik') (Gamb. 11).

*Nota: Pastikan unjuran pada tudung terkunci ke dalam slot pemegang mangkuk.*

- 6** Letak penolak di dalam tiub suapan.
- 7** Pilih kelajuan yang sepadan dengan warna aksesori (Gamb. 12).
- 8** Apabila anda telah selesai memproses, putarkan pemilih kelajuan pada 0 dan cabut plag perkakas (Gamb. 4).

#### **Petua**

- Apabila anda mencincang bawang, putarkan pemilih kelajuan kepada P (kedudukan denyut) beberapa kali untuk mencegah bawang daripada dicincang terlalu halus (Gamb. 13).
- Jangan biarkan perkakas berjalan terlalu lama apabila anda mencincang keju (keras) atau coklat. Jika tidak bahan-bahan ini akan menjadi terlalu panas, mula cair dan menjadi berketul-ketul.
- Jangan gunakan unit pisau untuk mencincang bahan yang sangat keras seperti biji kopi, kunyit, buah pala dan kiub ais, kerana ini mungkin menyebabkan pisau menjadi tumpul.
- Jika makanan melekat pada pisau atau pada dinding mangkuk, matikan perkakas dan cabut plagnya. Kemudian gunakan spatula untuk mengeluarkan makanan tersebut daripada pisau atau daripada dinding mangkuk.

#### **Aksesori menguli**

Anda boleh menggunakan aksesori menguli untuk menguli doh yis untuk roti dan piza.

- 1** Letakkan pemegang alat dalam mangkuk (Gamb. 8).
- 2** Letak aksesori menguli pada pemegang alat. (Gamb. 14)

*Nota: Sentiasa letakkan pemegang alat dengan aksesori menguli dalam mangkuk sebelum anda menambah bahan.*

- 3** Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk (Gamb. 15).

- 4** Letak tudung di atas mangkuk (1). Putarkan tudung mengikut arah jam (2) untuk menetakannya ('klik') (Gamb. 16).

*Nota: Pastikan unjuran pada tudung terkunci ke dalam slot pemegang mangkuk.*

- 5** Letak penolak di dalam tiub suapan.
- 6** Pilih kelajuan yang sepadan dengan warna aksesori (Gamb. 17).
- 7** Apabila anda telah selesai memproses, putarkan pemilih kelajuan pada 0 dan cabut plag perkakas (Gamb. 18).

### **Sisipan penghirisan, pemayangan dan pemptiran**

Jangan proses bahan keras seperti kiub ais dengan sisipan tersebut.

Pinggir pemotong sisipan sangat tajam. Jangan sentuhnya.

- 1** Letakkan pemegang alat dalam mangkuk (Gamb. 8).
- 2** Letakkan sisipan pemayangan, penghirisan atau pemptiran logam ke dalam pemegang sisipan.
  - Letakkan bukaan sisipan di atas aci pemegang sisipan (Gamb. 19).
  - Tolak bukaan sisipan di atas unjuran pada aci (Gamb. 20).
  - Tekan sisipan pada pemegang sisipan sehingga ia terkunci pada tempatnya dengan suatu klik (Gamb. 21).

- 3** Letakkan pemegang sisipan bersama sisipan pada pemegang alat (Gamb. 22).
- 4** Letak tudung di atas mangkuk (1). Putarkan tudung mengikut arah jam (2) untuk menetakannya ('klik') (Gamb. 23).

*Nota: Pastikan unjuran pada tudung terkunci ke dalam slot pemegang mangkuk.*

- 5** Letak bahan dalam tiub suapan. (Gamb. 24)
  - Potong bahan yang besar menjadi ketulan yang muat tiub suapan.
  - Isi tiub suapan sama rata untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

- Apabila anda perlu memproses jumlah bahan yang besar, proses dalam kelompok yang kecil dan kosongkan mangkuk antara kelompok-kelompok itu.

- 6** Pilih kelajuan yang sepadan dengan warna aksesori (Gamb. 17).
- 7** Tekan penolak dengan perlahan ke atas bahan di dalam tiub suapan.
- 8** Apabila anda telah selesai memproses, putarkan pemilih kelajuan pada 0 dan cabut plag perkakas (Gamb. 18).

### **Petua**

- Apabila anda memayang atau memotong kecil bahan-bahan yang lembut, gunakan kelajuan rendah untuk mengelakkan bahan daripada menjadi puri.
- Jangan biarkan perkakas berjalan terlalu lama apabila anda memayang keju (keras). Jika anda berbuat demikian, keju menjadi terlalu panas, mula cair dan menjadi berketul.
- Jangan gunakan sisipan untuk memproses coklat. Gunakan hanya unit mata pisau untuk tujuan ini.

### **Cakera mengemulsi**

Anda boleh menggunakan cakera mengemulsi untuk memukul krim dan telur, putih telur, puding segera, mayones dan adunan kek span.

- 1** Letakkan pemegang alat dalam mangkuk (Gamb. 8).
- 2** Letak cakera mengemulsi pada pemegang alat (Gamb. 25).
- 3** Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk. (Gamb. 26)
- 4** Letak tudung di atas mangkuk (1). Putarkan tudung mengikut arah jam (2) untuk menetakannya ('klik') (Gamb. 27).
- 5** Letak penolak di dalam tiub suapan.
- 6** Pilih kelajuan yang sepadan dengan warna aksesori (Gamb. 17).
- 7** Apabila anda telah selesai memproses, putarkan pemilih kelajuan pada 0 dan cabut plag perkakas (Gamb. 18).

### Petua

- Jangan gunakan cakera mengemulsi untuk menyediakan adunan kek yang menggunakan mentega atau marjerin atau untuk menguli doh. Gunakan aksesori menguli untuk tugas ini.
- Pastikan mangkuk dan cakera mengemulsi kering dan bebas daripada gris apabila anda memukul putih telur. Putih telur perlu berada pada suhu bilik.

### Pengisar

Pengisar dimaksudkan untuk:

- Membancuh cecair, cth. hasil tenusu, sos, jus buah, sup, bancuhan minuman, minuman kocak.
- Mencampur bahan-bahan lembut, contohnya adunan lempeng atau mayones.
- Memurikan bahan yang telah dimasak, contohnya, untuk menyediakan makanan bayi.

**1** Letakkan balang pengisar pada unit motor (1) dan putarkannya mengikut arah jam untuk menetapkannya (2). Terdapat empat kedudukan berkemungkinan untuk menetapkan pengisar pada unit motor (Gamb. 28).

Jangan kenakan terlalu banyak tekanan pada pemegang balang pengisar.

**2** Letak bahan-bahan dalam balang pengisar (Gamb. 29).

Jangan sekali-kali mengisi balang pengisar dengan bahan yang lebih panas dari 80°C.

Untuk mengelakkan daripada tertumpah, jangan isi balang lebih daripada paras penunjuk maksimum, terutamanya apabila anda mengisar cecair panas.

**3** Letak tudung pada balang pengisar (1) dan putarkannya mengikut arah jam untuk menetapkannya (2) (Gamb. 30).

**4** Pilih kelajuan yang sepadan dengan warna aksesori (Gamb. 12).

Jangan buka tudung untuk memasukkan tangan anda atau apa-apa objek ke dalam balang apabila pengisar sedang berjalan.

Sentiasa biarkan perkakas menjadi sejuk ke suhu bilik setelah anda memproses dua kelompok.

**5** Apabila anda telah selesai memproses, putarkan pemilih kelajuan pada 0 dan cabut plug perkakas (Gamb. 4).

### Petua

- Semasa perkakas sedang berjalan, anda boleh memasukkan bahan cecair atau pepejal ke dalam balang pengisar melalui bukaan yang terdapat pada tudung (Gamb. 31).
- Lebih lama anda membiarkan perkakas berjalan, lebih halus hasil kisarannya.
- Potong bahan pepejal terlebih dahulu supaya menjadi ketulan kecil sebelum anda memasukkannya ke dalam balang pengisar. Jika anda ingin menyediakan kuantiti yang besar, proses kelompok bahan yang kecil daripada cuba memproses kuantiti yang besar sekali gus.
- Untuk menghancurkan kiub ais, masukkan kiub ke dalam balang, letakkan tudung dan putarkan pemilih kelajuan kepada P (kedudukan denyut).
- Sesetengah bahan, cth. buahan, lebih mudah dikisar jika anda menambah sedikit cecair cthnya jus lemon.
- Apabila anda mengisar sup, guna bahan yang telah dimasak.
- Jika anda tidak berpuas hati dengan hasilnya, biar perkakas berjalan sebentar beberapa kali dengan memutar pemilih kelajuan kepada P (kedudukan denyut). Anda boleh juga cuba mendapatkan hasil lebih baik dengan mengacau bahan dengan menggunakan spatula (bukan semasa pengisar sedang berjalan), atau dengan menuangkan keluar sedikit kandungan supaya anda memproses jumlah yang lebih sedikit.
- Apabila anda memproses cecair yang panas atau mudah berbuih (contohnya susu), jangan masukkan lebih daripada 500ml ke dalam balang pengisar untuk mengelakkan ia tertumpah.
- Jika makanan melekat pada dinding balang pengisar, matikan perkakas dan cabut plagnya. Kemudian gunakan spatula untuk mengeluarkan makanan tersebut dari dinding.

**Pembersihan**

- 1** Matikan perkakas dan keluarkan plag sesalur kuasa daripada soket dinding.
- 2** Bersihkan unit motor dengan kain yang lembap.

Jangan rendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah pili air.

- 3** Bersihkan bahagian-bahagian yang bersentuhan dengan makanan dengan air panas dan sedikit cecair pembersih serta merta selepas menggunakannya.

Bersihkan unit mata pisau pemproses makanan, unit mata pisau pengisar serta sisipan dengan berhati-hati. Pinggir pemotongnya sangat tajam.

*Nota: Semua bahagian kecuali unit motor boleh juga dibersihkan dalam mesin basuh pinggan mangkuk.*

- Pastikan pinggir pemotong pisau dan sisipan tidak bersentuhan dengan objek keras. Ini boleh menyebabkannya menjadi tumpul.

**Membersih mangkuk pemproses makanan dan balang pengisar dengan cepat**

- 1** Tuangkan air suam (tidak melebihi 0.5 litre) dan sedikit cecair pembersih ke dalam mangkuk pemproses makanan atau balang pengisar.
- 2** Letakkan tudung ke atas mangkuk pemproses makanan atau balang pengisar dan putarkannya mengikut arah jam untuk menetapkannya.
- 3** Pilih tetapan kelajuan yang sepadan dengan warna aksesori (Gamb. 18).
- 4** Biar perkakas berjalan sehingga mangkuk pemproses makanan atau balang pengisar bersih atau selama 30 saat.
- 5** Tanggalkan balang pengisar atau mangkuk pemproses makanan dan bilasnya dengan air bersih.

**Penyimpanan**

- 1** Anda boleh melilitkan kord pada bahagian bawah perkakas.

**Alam sekitar**

- Jangan buang perkakas bersama sampah rumah pada akhir hayatnya, tetapi bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan berbuat sedemikian anda membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 32).

**Servis dan jaminan**

Jika anda memerlukan perkhidmatan atau maklumat atau jika anda mengalami masalah, sila lawati tapak web Philips di [www.philips.com](http://www.philips.com) atau hubungi Pusat Penjagaan pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Penjagaan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips tempatan.

**Menyelesaikan masalah**

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

Masalah	Penyelesaian
Apabila saya memutarakan pemilih kelajuan pada sesuatu kelajuan atau kepada P (kedudukan denyut) perkakas tidak beroperasi.	Pastikan mangkuk pemproses makanan dan tudungnya atau balang pengisar dipasang dengan betul ('klik'). Pastikan pemegang alat telah dimasukkan dengan betul jika anda menggunakan sebarang aksesori bersama mangkuk pemproses makanan. Jika anda menggunakan balang pengisar, pastikan ia dikunci pada salah satu daripada empat kedudukan terkuncinya. Pastikan tudung tetap untuk mengelakkan tumpahan. Jika anda menggunakan pemproses makanan, pastikan pemegang mangkuk tepat di atas simbol kunci tertutup. Tudung mangkuk dipasang dengan betul apabila unjuran terkunci ke dalam slot pemegang mangkuk, perkakas mula beroperasi apabila anda memilih kelajuan dengan pemilih kelajuan atau menekan butang denyut.
Saya telah memilih kelajuan yang salah untuk aksesori yang saya gunakan.	Periksa warna aksesori dan pilih kelajuan yang sepadan dengan pemilih kelajuan.
Cakera mengemulsi atau aksesori menguli tidak berputar.	Pastikan cakera mengemulsi atau aksesori menguli dipasang dengan betul pada pemegang alat. Pastikan juga bahawa mangkuk pemproses makanan dan tudungnya dipasang dengan betul ('klik').

## Resepi

### Doh piza

Ramuian:

- 250g tepung putih
- 1/2 sudu teh gula
- 1/2 sudu teh garam
- 1/2 paket yis segera
- 140g air suam

- 25g minyak

- 1** Letak pemegang alat ke dalam mangkuk dan letakkan aksesori menguli pada pemegang alat.
- 2** Masukkan semua bahan kering ke dalam mangkuk dan tambah air dan minyak.
- 3** Letakkan tudung ke atas mangkuk dan tetapkannya ('klik'). Pilih kelajuan yang sepadan dengan aksesori menguli dan biarkan perkakas berjalan sehingga doh menjadi bola yang telah digaul dengan baik. Ini mengambil masa kira-kira 30 saat.
- 4** Letak doh ke dalam mangkuk, tutup dengan kain lembap dan biarkan ia naik selama 40 minit sehingga ia telah menjadi dua kali ganda lebih besar.
- 5** Tabur permukaan ruang kerja anda dengan tepung, golek doh dan buat dua bes piza dan letakkannya di atas dulang pembakar yang telah disapu dengan gris.
- 6** Tutup bes doh piza dengan sos tomato dan hias atas kegemaran anda. Anda boleh menggunakan keju, ham, salami, bakan, cendawan, ikan tuna, bawang, artichok, lada benggala dll. Sapu sedikit oregano dan tuang minyak zaitun ke atas piza dan bakarnya.

*Petua: Anda boleh menggunakan sisipan pelayangan untuk memayang lebih kurang 200g keju (Parmesan atau Gouda). Letak pemegang alat ke dalam mangkuk dan letakkan pemegang sisipan dengan sisipan pelayangan pada pemegang alat. Tutup dan kunci tudung ('klik'). Potong keju menjadi kepingan yang muat ke dalam tiub suapan dan mayang keju.*

### Salad timun dengan sos yogurt

Ramuian:

- 1 timun
- 2 cawan daun parsli
- 1 cawan yogurt asli
- 1 sudu besar mustard
- Garam dan lada hitam ikut rasa

- 1** Letak pemegang alat ke dalam mangkuk dan letakkan pemegang sisipan bersama sisipan penghirisan pada pemegang alat.

*Petua: Gunakan sisipan penghirisan halus untuk mendapatkan hirisan yang nipis.*

- 2** Letak tudung di atas mangkuk dan tetapkannya ('klik'). Hiris timun. Lihat bab 'Menggunakan perkakas' di bawah 'Sisipan penghirisan dan pemayangan' bagi kelajuan yang sesuai.

*Nota: Jangan tekan penolak terlalu kuat apabila anda menekan timun ke dalam tiub suapan.*

- 3** Letak timun yang telah dihiris ke dalam mangkuk hidangan.
- 4** Letak pemegang alat ke dalam mangkuk dan letakkan unit pisau pada pemegang alat.
- 5** Letakkan parsli ke dalam mangkuk. Tutup dan kunci tudung ('klik').
- 6** Cincang parsli. Putarkan pemilih kelajuan kepada P (kedudukan denyut) agar dapat mengawal proses cincang dengan lebih baik.
- 7** Masukkan yogurt, mustard, garam dan lada hitam dan proses selama beberapa saat lagi sehingga campuran homogen diperolehi.
- 8** Campurkan sos dengan hirisan timun dan sejukkan salad timun dalam peti sejuk sebelum dihidangkan.

### **Krim putar**

Ramuan:

- 250ml krim segar

- 1** Sejukkan krim selama sekurang-kurangnya 2 jam sebelum diproses.
- 2** Letak pemegang alat ke dalam mangkuk dan letakkan cakera pengemulsi pada pemegang alat.
- 3** Masukkan krim ke dalam mangkuk.

- 4** Letak tudung ke atas mangkuk dan tetapkannya ('klik'). Proseskan krim sehingga konsistensi yang dikehendaki diperolehi. Pilih tetapan kelajuan yang sepadan dengan warna aksesori.

*Petua: Sejukkan krim putar sebelum menghidang. Anda boleh menghidang krim putar di atas kek, ais krim, buahan, kopi atau menggunakannya sebagai inti untuk kek, dll.*

## บทนำ

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

## ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- A** ในมีดหั่นสไลด์ขนาดเล็ก
- B** ในมีดหั่นสไลด์ขนาดกลาง
- C** ที่ขูด
- D** ในมีดขอยละเอียด
- E** ในมีดขอยหยาบ
- F** ที่ยึดหัวคัป
- G** ที่ตีไข่
- H** อุปกรณ์แนวอาหาร
- I** ที่ครอบป้องกันสำหรับขูดใบมีด
- J** ขูดใบมีด
- K** ที่ตั้ง
- L** ช่องใส่
- M** ผ้าปิด
- N** จุกปิด
- O** ผ้าปิดด้านบน
- P** โถปั่น
- Q** ที่เก็บอุปกรณ์
- R** โถปั่นอาหาร
- S** ระบายลือคัมน้ำ
- T** ตัวลือระดับความเร็ว

## ข้อควรจำ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

## ทั่วไป

## อันตราย

- ไม่ควรนำนมเมอเตอรุ่มลงน้ำหรือของเหลวใดๆ และไม่ควรรนำไปล้างด้วยน้ำประปา ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดเท่านั้น

## คำเตือน

- ก่อนใช้งาน โปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าที่ระบบผลิตภัณฑ์ ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่เขียนในบ้านหรือไม่
- ห้ามต่อเครื่องเตรียมอาหารกับเครื่องตั้งเวลาเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายร้ายแรงที่อาจเกิดขึ้น
- ห้ามใช้งาน หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือชิ้นส่วนอื่นชำรุดเสียหาย
- หากสายไฟชำรุด ควรรีบไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำอุปกรณ์นี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำอุปกรณ์นี้ไปเล่น
- ไม่ควรปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีใครควบคุมดูแล
- หากมีเศษอาหารติดอยู่ด้านในโถปั่นหรือ โถใส่อาหาร ให้ปิดสวิตซ์เครื่อง และถอดปลั๊กออก แล้วใช้พายกวาดเศษอาหารออก
- ห้ามแหย่นิ้วมือ หรือสิ่งของใดๆ (เช่น ไม้พาย) ลงในช่องส่งอาหารเพื่อค้นหาขยะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ ควรใช้ที่ดันอาหารเท่านั้น
- โปรดระมัดระวังมากเป็นพิเศษเมื่อคุณถือหรือทำความสะอาดใบมีด ขูดใบมีดของโถปั่นอาหารและขูดใบมีดของโถปั่น เนื่องจากขอบของขูดใบมีดมีความคมมาก โปรดใช้ความระมัดระวังโดยเฉพาะเมื่อคุณเทส่วนผสมที่ปั่นเสร็จแล้วออกจากโถปั่นอาหารหรือโถปั่น

## ข้อควรระวัง

- ห้ามเปิดสวิตซ์เครื่อง โดยการหมุนโถปั่น โถ หรือผ้าปิด ให้ปิดเครื่องโดยหมุนตัวลือระดับความเร็วไปที่ 0 เสมอ
- ปิดเครื่องเตรียมอาหารก่อนถอดส่วนประกอบใดๆ ของเครื่องเตรียมอาหารออก
- ถอดปลั๊กไฟออกทันที หลังจากใช้งานเครื่องเตรียมอาหารเสร็จ
- ถอดปลั๊กออกเสมอ ก่อนที่จะแหย่นิ้ว หรือสิ่งของใดๆ (เช่น ไม้พาย) ลงในโถปั่น
- รอให้ชิ้นส่วนที่เคลื่อนไหวหยุดการทำงานก่อนเปิดฝาโถหรือโถปั่น
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- ห้ามใช้งานเกินระดับสูงสุดที่ระบุไว้บน โถปั่นและ โถบรรจุอาหาร
- โปรดศึกษาตารางในคู่มือนี้เพื่อดูปริมาณและเวลาการปั่นที่ถูกตั้ง
- อาหารบางชนิดอาจทำให้พื้นผิวอุปกรณ์ประกอบอาหารเปลี่ยนสีซึ่งจะไม่ก่อผลเสียต่ออุปกรณ์ประกอบแต่อย่างใด การที่อุปกรณ์เปลี่ยนสีนี้จะหายไปเมื่อเวลาผ่านไประยะเวลาหนึ่ง
- ห้ามใส่ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 80°C ลงในโถปั่นหรือโถประกอบอาหาร
- หากคุณใช้โถปั่นเพื่อปั่นของเหลวหรือ ให้ปิดฝาเพื่อหลีกเลี่ยงการหกฉีกหนึ่งเนื่องจากของเหลวที่ร้อนจะกระเด็นออกมาจากโถปั่น
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น

## Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของฟิลิปส์ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

## คุณสมบัติด้านความปลอดภัย

### ระบบลอคนิรภัยซึ่งติดตั้งในเครื่อง

คุณสมบัตินี้ช่วยให้คุณมั่นใจได้ว่าคุณสามารถเปิดเครื่องได้ก็ต่อเมื่อ คุณได้ประกอบโถปั่นหรือโถปั่นอาหารอย่างถูกต้องบนแท่นมอเตอร์ และปิดฝา หากประกอบโถปั่น โถปั่นอาหารและฝาปิดได้อย่างถูกต้อง (ดูบท'การใช้งาน) ระบบลอคนิรภัยจะปลดลอค

### ก่อนใช้งานครั้งแรก

การทำตามระบอบการดูแลรักษาขั้นพื้นฐานที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องปั่นเป็นครั้งแรก (ดูได้จากบท'การทำความสะอาด')

### การใช้งาน

#### ทั่วไป

- เครื่องเตรียมอาหารนี้มีระบบลอคนิรภัยติดตั้งไว้เพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องทำงาน หากประกอบโถปั่นหรือโถปั่นอาหารไม่ถูกต้อง

### เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์

- 1 วางโถบรรจุอาหาร ลงบนแท่นมอเตอร์ (1) แล้วหมุนตามเข็มนาฬิกาจนเข้าที่ (2) (รูปที่ 2)

หมายเหตุ: เมื่อประกอบโถบรรจุอาหารถูกต้อง มือจับโถจะอยู่ เหนือสัญลักษณ์เปิดลอคพอดี

- 2 ประกอบอุปกรณ์เสริมที่ต้องการลงในโถบรรจุอาหาร (ชุดใบมีด, อุปกรณ์นวดอาหาร, แผ่นตี หรือประกอบที่ยึดหัวบปั่นเข้ากับใบมีด) ดูวิธีการใช้งานอุปกรณ์ได้จากหัวข้อต่อไปนี้

- 3 เมื่อคุณใช้ชุดใบมีดหรืออุปกรณ์นวดอาหาร ให้ใส่ส่วนผสมที่ต้องการลงในโถบรรจุอาหาร

หมายเหตุ: **ไม่ควรเติมส่วนผสมมากกว่าขีดสูงสุด (MAX)**

- 4 วางฝาโถบนโถบรรจุอาหาร (1) หมุนฝาตามเข็มนาฬิกา (2) เพื่อยึดให้เข้าที่ ('คลิก') (รูปที่ 3)

หมายเหตุ: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนที่ยื่นมาบนฝา ได้ลอคลงในช่องของมือจับโถบรรจุอาหารพอดี

- 5 เมื่อคุณใช้ที่ยึดหัวบปั่น ให้ใส่ส่วนผสมที่ต้องการผ่านช่องใส่อาหาร จากนั้นกดส่วนผสมเหล่านั้นลงไปด้วยที่ต้นอาหาร

- 6 เลือกค่าความเร็วที่ตรงกับสีของอุปกรณ์เสริมที่คุณเลือก ดูข้อมูลได้จากหัวข้อต่อไป

- 7 เมื่อคุณประกอบอาหารเสร็จ หมุนปุ่มปรับความเร็ว ไปที่ 0 (รูปที่ 4)

### ช่องใส่อาหารและที่คั้นอาหาร

- ใช้ช่องใส่อาหารเพื่อเติมส่วนผสมที่เป็นของเหลวและ/หรือของแข็ง (รูปที่ 5)
- ใช้ที่คั้นอาหารเพื่อคั้นส่วนผสมที่เป็นของแข็งลงในช่องใส่อาหาร (รูปที่ 6)

เคล็ดลับ: คุณสามารถใช้ที่คั้นอาหารเพื่อปิดช่องใส่อาหาร ซึ่งเป็นการป้องกันไม่ให้ความผสมกระเด็นออกจากช่องใส่อาหาร

### ชุดใบมีด

คุณสามารถใช้ชุดใบมีดในการหั่น ผสม และปั่นส่วนผสมต่างๆ ให้เข้ากันได้

- 1 ถอดฝาครอบป้องกันใบมีดออก (รูปที่ 7)

ระวัง อย่าสัมผัสขอบใบมีด เพราะคมมาก

- 2 ประกอบที่ใส่เครื่องมือเข้ากับโถบรรจุอาหาร (รูปที่ 8)

- 3 ประกอบชุดใบมีดเข้ากับที่ใส่เครื่องมือในโถบรรจุอาหาร (รูปที่ 9)

- 4 นำส่วนผสมใส่ลงในโถบรรจุอาหาร ตัดส่วนผสมที่มีชิ้นใหญ่ให้มีขนาดประมาณ 3 x 3 x 3 ซม (รูปที่ 10).

หมายเหตุ: วางที่ใส่เครื่องมือพร้อมกับชุดใบมีด ลงในโถบรรจุอาหารก่อนเติมส่วนผสมทุกครั้ง

- 5 วางฝาโถบนโถประกอบอาหาร (1) หมุนฝาตามเข็มนาฬิกา (2) เพื่อยึดให้เข้าที่ ('คลิก') (รูปที่ 11)

หมายเหตุ: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนที่ยื่นมาบนฝา ได้ลอคลงในช่องของมือจับโถบรรจุอาหารพอดี

- 6 ใส่ที่คั้นอาหารลงในช่องใส่อาหาร

- 7 เลือกความเร็วที่เหมาะสมกับสีของอุปกรณ์เสริม (รูปที่ 12)

- 8 เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้หมุนปุ่มเลือกความเร็วไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก (รูปที่ 4)

### ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- เมื่อคุณหั่นหัวหอม ให้หมุนเลือกระดับความเร็วไปที่ P (ตำแหน่ง Pulse) สองสามครั้งเพื่อป้องกันไม่ให้หัวหอมละเอียดเกินไป (รูปที่ 13)
- เมื่อคุณต้องการหั่นชีสหรือชีสโกแลต ห้ามปั่นชีสหรือชีสโกแลตนานเกินไป มิฉะนั้นส่วนผสมเหล่านี้จะร้อนจนละลายแล้วจับเป็นก้อน
- ห้ามใช้ชุดใบมีด เพื่อหั่นส่วนผสมที่แข็งมากๆ เช่นเมล็ดกาแฟ ขั้วหน่อเทศ และก้อนน้ำแข็งเนื่องจากจะทำให้มีฝุ่นละเอียดความคม
- ถ้าอาหารติดอยู่บนใบมีดหรือด้านในของ โถ ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊กออก จากนั้นใช้ไม้พายเพื่อทำความสะอาดออกจากใบมีดหรือด้านในโถ

## อุปกรณ์นวดอาหาร

คุณสามารถใช้อุปกรณ์นวดอาหารเพื่อ นวดแป้งยีสต์เพื่อทำขนมปังและพิซซาได้

**1** ประกอบที่ใส่เครื่องมือเข้ากับโบริรจอาหาร (รูปที่ 8)

**2** ใส่อุปกรณ์นวดอาหารลงบนที่ใส่เครื่องมือ (รูปที่ 14)

หมายเหตุ: วางที่ใส่เครื่องมือพร้อมกับอุปกรณ์นวดอาหารลงในโบริรจอาหารก่อนเติมส่วนผสมทุกครั้ง

**3** ใส่ส่วนผสมลงในโถ (รูปที่ 15)

**4** วางฝาโบรินโถประกอบอาหาร (1) หมุนฝาตามเข็มนาฬิกา (2) เพื่อยึดให้เข้าที่ (คลิก) (รูปที่ 16)

หมายเหตุ: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนที่ยื่นมาบนฝา ได้ล็อกลงในช่องของมือจับโบริรจอาหารพอดี

**5** ใส่ที่ดันอาหารลงในโถใส่อาหาร

**6** เลือกความเร็วที่เหมาะสมกับสีของอุปกรณ์เสริม (รูปที่ 17)

**7** เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้หมุนปุ่มเลือกความเร็วไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก (รูปที่ 18)

## ใบมีดสำหรับหั่น การชวยและที่ขูด

ห้ามใช้ใบมีดปั่นส่วนผสมที่เป็นของแข็ง เช่น ก้อนน้ำแข็ง

เนื่องจากขอบใบมีดมีความคมมาก ห้ามสัมผัสบริเวณดังกล่าวเป็นอันตราย

**1** ประกอบที่ใส่เครื่องมือเข้ากับโบริรจอาหาร (รูปที่ 8)

**2** ประกอบใบมีดสำหรับชวยหรือใบมีดสำหรับขูดในยึดหัวบดปั่น

- วางใบมีดด้านที่เปิดบนแกนของที่ยึดหัวบดปั่น (รูปที่ 19)
- กดใบมีดด้านที่ปิดลงบนส่วนที่ยื่นมาบนแกน (รูปที่ 20)
- กดใบมีดลงบนตัวยึดจนกระทั่งใบมีดล็อกเข้าที่ และ ได้ดัง คลิก (รูปที่ 21)

**3** วางที่ยึดหัวบดปั่นด้วยใบมีดบนที่ยึดอุปกรณ์ (รูปที่ 22)

**4** วางฝาโบรินโถประกอบอาหาร (1) หมุนฝาตามเข็มนาฬิกา (2) เพื่อยึดให้เข้าที่ (คลิก) (รูปที่ 23)

หมายเหตุ: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนที่ยื่นมาบนฝา ได้ล็อกลงในช่องของมือจับโบริรจอาหารพอดี

**5** นำส่วนผสมใส่ลงในโถใส่ (รูปที่ 24)

- ตัดส่วนผสมให้มีขนาดพอเหมาะกับการใส่
- ใส่อาหารลงไปอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้ได้ผลดีที่สุด
- เมื่อคุณต้องปั่นส่วนผสมปริมาณมาก ให้ปั่นครั้งละน้อยๆ แล้วหาส่วนผสมที่ปั่นเสร็จแล้วออก ในแต่ละครั้ง

**6** เลือกความเร็วที่เหมาะสมกับสีของอุปกรณ์เสริม (รูปที่ 17)

**7** กดที่ดันอาหารเบาๆ เพื่อดันส่วนผสมลงในโถ

**8** เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้หมุนปุ่มเลือกความเร็วไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก (รูปที่ 18)

## ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- หากคุณต้องการ ชวยหรือบดส่วนผสมที่อ่อนนุ่ม ให้ใช้ความเร็วระดับต่ำเพื่อไม่ให้ส่วนผสมกลายเป็นซูป
- อย่าให้อุปกรณ์ชวยซีส (แข็ง) นานเกินไป มิฉะนั้น ซีสจะร้อนเกินไปและละลายกลายเป็นก้อน
- ห้ามใช้หัวบดปั่นในการปั่นช็อกโกแลต ให้ใช้ชุดใบมีดเท่านั้น

## ที่ตีไข่

คุณสามารถใช้ที่ตีในการตีวิปครีม ตีไข่ และตีไข่ขาว ทำทุกอย่างอย่างรวดเร็ว ปั่นมายองเนสและส่วนผสมสปริงเก็ต

**1** ประกอบที่ใส่เครื่องมือเข้ากับโบริรจอาหาร (รูปที่ 8)

**2** วางที่ตีลง บน ที่ใส่เครื่องมือ (รูปที่ 25)

**3** ใส่ส่วนผสมลงในโถ (รูปที่ 26)

**4** วางฝาโบรินโถประกอบอาหาร (1) หมุนฝาตามเข็มนาฬิกา (2) เพื่อยึดให้เข้าที่ (คลิก) (รูปที่ 27)

**5** ใส่ที่ดันอาหารลงในโถใส่อาหาร

**6** เลือกความเร็วที่เหมาะสมกับสีของอุปกรณ์เสริม (รูปที่ 17)

**7** เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้หมุนปุ่มเลือกความเร็วไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก (รูปที่ 18)

## ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- ห้ามใช้ที่ตีในการเตรียมส่วนผสมที่มีเนยหรือมากกว่านี้ หรือนวดแป้ง ให้ใช้อุปกรณ์เสริมสำหรับนวดอาหาร
- ตรวจสอบให้มั่นใจว่าโถปั่นและที่ตีแห้งและปราศจากความชื้นเมื่อใช้ตีไข่ขาว และควรเก็บไข่ขาวไว้ที่อุณหภูมิห้อง

## เครื่องปั่นออนปรະสงค์

เครื่องปั่นใช้งานเพื่อ :

- ผสมของเหลวต่างๆ ให้เข้ากัน เช่น นม, ชอส, น้ำผลไม้, ซูป, เครื่องดื่มหรือเชค
- คลุกเคล้าส่วนผสมที่อ่อนนุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งทำขนมเค้ก หรือมายองเนส
- บดเคล้าส่วนผสมที่ปรุสุกแล้ว เช่น อาหารสำหรับทารก

**1** วางโถปั่นลงบนแท่นมอเตอร์ (1) แล้วหมุนตามเข็มนาฬิกาให้เข้าที่ (2) มีตำแหน่งที่สามารถยึดโถปั่นให้เข้าที่กับแท่นมอเตอร์ (รูปที่ 28)

อย่าออกแรงดันหัวจับของโถปั่นมากเกินไป

## 46 ภาษาไทย

2 ใส่ส่วนผสมลงในโถปั่น (รูปที่ 29)

ห้ามใส่ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 80°C ลงในโถปั่น

ป้องกันไม่ให้อาหารหกโดยเติมส่วนผสมลงในโถปั่นไม่ให้เกินระดับสูงสุด โดยเฉพาะเมื่อผสมของเหลวร้อนๆ

3 ปิดฝาโถปั่น (1) และหมุนตามเข็มนาฬิกาเพื่อยึดให้เข้าที่ (2) (รูปที่ 30)

4 เลือกความเร็วที่เหมาะสมกับสีของอุปกรณ์เสริม (รูปที่ 12)

ห้ามใช้มือหรือวัตถุใดๆ แหย่เข้าไปในโถปั่น ขณะที่เครื่องปั่นกำลังทำงาน

รอให้เครื่องประกอบอาหารเย็นลงจนถึงระดับอุณหภูมิห้องทุกครั้ง หลังจากประกอบอาหารไปแล้วสองชุด

5 เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้หมุนปุ่มเลือกความเร็วไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก (รูปที่ 4)

### ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- ขณะที่อุปกรณ์ทำงานอยู่ คุณสามารถใส่ ของเหลวหรือของแข็งลงในโถปั่นผ่านช่องเปิดบนฝาโถได้ (รูปที่ 31)
- ยังใช้เวลานี้อุปกรณ์ผสมนมเข้าไต่ คุณก็จะใช้ส่วนผสมที่ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกันมากขึ้นด้วย
- ควรเตรียมส่วนผสมอาหารเชิงให้เย็นขึ้นเล็กน้อย ก่อนที่จะใส่ลงในโถปั่น หากต้องการปั่นผสมอาหารจำนวนมาก ให้ใส่อาหารที่จะปั่นผสมทีละน้อยแทนที่จะพยายามปั่นผสมเป็นปริมาณมากในครั้งเดียว
- ในการปั่นแข็งก้อน ให้ใส่น้ำแข็งลงในเหยือกปั่น ปิดฝาและหมุนตัวเลือกระดับความเร็วไปที่ P (ตำแหน่ง Pulse)
- ส่วนผสมบางชนิด เช่นผลไม้ นั้นจะผสมเป็นเนื้อเดียวกันได้ง่ายกว่าถ้าคุณเติมของเหลวเช่นน้ำมะนาวลงไป
- เมื่อคุณปั่นซूप ให้ใส่ส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว
- ถ้าคุณไม่พอใจกับผลการปั่น ให้เครื่องปั่นทำงานต่ออีกพอสมควรโดยเลื่อนตัวเลือกระดับความเร็วไปที่ตำแหน่ง P (ตำแหน่ง Pulse) คุณสามารถใช้ไม้พายกวนส่วนผสมเพื่อให้เข้ากันได้ดียิ่งขึ้น (ห้ามกวนขณะเครื่องปั่นทำงาน) หรือให้ส่วนผสมในโถออกเพื่อปั่นส่วนผสมทีละน้อย
- หากคุณต้องการปั่นของเหลวที่ร้อนหรืออาจเป็นฟอง (เช่น นม) อย่าใส่ของเหลวนั้นในเหยือกปั่นเกิน 500 มล. เพื่อให้ไม่ให้เกิดการล้นออกมา
- หากมีเศษอาหารติดอยู่ที่ด้านในโถปั่น ให้ปิดสวิตช์เครื่อง และถอดปลั๊กไฟออก แล้วใช้พายกวาดเศษอาหารออก

### การทำความสะอาด

1 ปิดสวิตช์เครื่องแล้วถอดปลั๊กไฟออกจากตัวรับ

2 ทำความสะอาดชุดมอเตอร์ด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด

ห้ามจุ่มมอเตอร์ลงในน้ำ หรือเปิดก๊อกน้ำล้างเป็นอันขาด

3 ทำความสะอาดส่วนประกอบต่างๆที่สัมผัสกับอาหารโดยล้างในน้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจานทันทีหลังจากใช้งานแล้ว

ทำความสะอาดชุดใบมีดของเครื่องประกอบอาหาร ชุดใบมีดของเครื่องปั่นและหัวปั่นอย่างระมัดระวัง เพราะขอบของใบมีดมีความคมมาก

หมายเหตุ: คุณสามารถทำความสะอาดชิ้นส่วนทุกชิ้นได้ในเครื่องล้างจาน ยกเว้นแท่นมอเตอร์

- ตรวจดูให้แน่ใจว่าขอบของใบมีดและหัวปั่น ไม่สัมผัสกับของแข็งเพราะจะทำให้ใบมีดสูญเสียความคม

### การทำความสะอาดโถประกอบอาหารและโถปั่นอย่างรวดเร็ว

1 เหนี่ยวน้ำ (ไม่เกิน 0.5 ลิตร) กับน้ำยาล้างจานเล็กน้อยลงในโถประกอบอาหารหรือโถปั่น

2 ปิดฝาโถประกอบอาหารหรือโถปั่นตามเข็มนาฬิกาให้เข้าที่

3 เลือกความเร็วที่เหมาะสมกับสีของอุปกรณ์เสริม (รูปที่ 18)

4 เปิดใช้งานอุปกรณ์จนกว่าโถประกอบอาหารหรือโถปั่นจะสะอาดหรือเปิดทำงานประมาณ 30 วินาที

5 ถอดโถปั่นหรือโถประกอบอาหารออก แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด

### การจัดเก็บ

1 คุณสามารถถ่วงสายไฟล้อมรอบฐานของตัวเครื่อง

### สภาพแวดล้อม

- ห้ามทิ้งเตริตรมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปรีไซเคิลได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 32)

### การรับประกันและบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ [www.philips.com](http://www.philips.com) หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับบริการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ

## การแก้ปัญหา

ในหัวข้อนี้รวบรวมปัญหาทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับเครื่องซึ่งคุณอาจพบได้ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาตามข้อมูลด้านล่างที่ให้มาได้ กรุณาติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	การแก้ปัญหา
เมื่อหมุนตัวเลือกระดับความเร็วไปที่ P (ตำแหน่ง Pulse) เครื่องจะไม่ทำงาน	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าโถประกอบอาหารและฝาปิดหรือโถปั่นได้ประกอบอย่างถูกต้อง (เสียงดัง 'คลิก') ตรวจสอบให้แน่ใจว่ายืดอุปกรณ์ได้เสียบอย่างถูกต้อง หากคุณใช้อุปกรณ์เสริมใดก็ตามกับโถประกอบอาหาร หากคุณใช้โถปั่น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าโถปั่นล็อคเข้ากับที่จับด้านหนึ่งใดตำแหน่งจากสี่ตำแหน่ง ปิดฝาผสมเพื่อหลีกเลี่ยงการกระเด็น หากคุณใช้โถประกอบอาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีมือจับของโถบรรจุอาหารนี้อยู่เหนือสัญลักษณ์เปิดล็อคพอดี ต้องปิดฝาโถปั่นให้ถูกต้องเมื่อส่วนที่ยื่นออกมาได้ล็อคเข้ากับพอดีกับมือจับของโถบรรจุอาหาร หากส่วนประกอบของเครื่องได้ประกอบเข้าอย่างถูกต้อง เครื่องจะทำงานเมื่อคุณเลือกระดับความเร็วด้วยหรือกดที่ปุ่ม Pulse
ฉันเลือกระดับความเร็วได้ไม่ถูกต้องสำหรับอุปกรณ์เสริมที่ใช้	สังเกตสีของอุปกรณ์เสริมและเลือกความเร็วที่เหมาะสมกับสีนั้นบนตัวเลือกระดับความเร็ว
ที่ตี หรืออุปกรณ์นวดอาหารไม่หมุน	ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ที่ตี หรืออุปกรณ์นวดอาหารประกอบเข้ากับที่ยืดอุปกรณ์อย่างถูกต้อง นอกจากนี้ตรวจสอบว่าโถประกอบอาหารประกอบเข้ากับฝาโถอย่างถูกต้อง (เสียงดัง 'คลิก')

## สูตรเครื่องดื่ม

### พีชซ่า

ส่วนผสม:

- แป้ง 250 กรัม
- น้ำตาล 1/2 ช้อนชา
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- ครีมนั่น 1/2 ของ
- น้ำอุ่น 140 กรัม
- น้ำมัน 25 กรัม

- 1 วางที่ใส่เครื่องมือลงในโถบรรจุอาหารและวางเครื่องนวดอาหารลงบนที่ใส่เครื่องมือ
- 2 นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในโถ จากนั้นเติมน้ำและน้ำมันลงไป
- 3 ปิดฝาโถและประกอบเครื่องให้เข้าที่ (เสียงดัง 'คลิก') เลือกระดับความเร็วที่เหมาะสมกับอุปกรณ์นวดอาหาร และปล่อยให้เครื่องทำงานจนกระทั่งแป้งผสมกันเป็นอย่างดี ใช้ระยะเวลาประมาณ 30 วินาที

- 4 นำแป้งใส่ลงโถ ใช้ผ้าชุบน้ำคลุมไว้ จากนั้นปล่อยให้แป้งฟูขึ้นเป็นเวลา 40 นาที จนกว่าแป้งจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าจากเดิม
- 5 ใช้ผงแป้งโรยบนพื้นโต๊ะ จากนั้นใช้ลูกกลิ้งคลึงให้ได้แผ่นแป้งที่ใช้เป็นฐานสำหรับพิซซ่าสองชิ้น จากนั้นวางลงบนถาดอบที่ทาน้ำมันเอาไว้
- 6 แต่งหน้าแป้งพิซซ่าด้วยซอสมะเขือเทศและเครื่องปรุงที่คุณชื่นชอบ คุณสามารถใช้ชีส แอม ซาลามี เบคอน เห็ด ปลาหมึก หั่นหยาบใหญ่ อาร์ตชีด พร็อกหยวก และอื่นๆ โรยออริกาโนและโรนิน้ำมันมะกอกให้ทั่วพิซซ่า จากนั้นจึงนำเข้าเตาอบ

**เคล็ดลับ:** คุณสามารถใช้ใบมีดหั่นหยาบเพื่อหั่นชีสประมาณ 200 กรัมใส่เป็นส่วนผสมได้ (ชีสพาร์มีซานหรือเกาดา) วางที่ยืดอุปกรณ์ในโถบรรจุอาหารและวางใบมีดหั่นหยาบลงบนที่ใส่เครื่องมือ ปิดและล็อคฝาโถ (เสียงดัง 'คลิก') ตัดชีสให้มีขนาดพอดีกับช่องใส่ จากนั้นจึงหั่นชีส

### สลัดแตงกวาซอสโยเกิร์ต

ส่วนผสม:

- แตงกวา 1 ลูก
- ใบพาร์สลี 2 ถ้วย
- โยเกิร์ตธรรมชาติ 1 ถ้วย
- มัสตาร์ด 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือและพริกไทยดำตามต้องการ

- 1 วางที่ยืดอุปกรณ์ลงในโถบรรจุอาหารและวางใบมีดสไลด์ลงบนที่ใส่เครื่องมือ

**เคล็ดลับ:** ใช้ใบมีดหั่นละเอียดเพื่อตัดให้เป็นชิ้นบางๆ

- 2 ปิดฝาโถปั่นให้เข้าที่ (เสียงดัง 'คลิก') ผ่านแตงกวา ดูได้จากบท 'การใช้งาน' ในหัวข้อ 'ใบมีดสไลด์และหั่น' สำหรับความเร็วที่เหมาะสม

**หมายเหตุ:** ไม่ควรออกแรงกดที่ที่ดันอาหารมากเกินไป ในขณะที่คุณดันส่วนผสมลงในที่ใส่อาหาร

- 3 วางแตงกวาที่ผ่านบางๆ ลงในโถบรรจุอาหาร
- 4 วางที่ใส่เครื่องมือลงในโถบรรจุอาหารและวางชุดใบมีดลงบนที่ใส่เครื่องมือ
- 5 นำใบพาร์สลีใส่ลงในโถ ปิดโถและล็อคฝา ('คลิก')
- 6 สับใบพาร์สลี หมุนตัวเลือกระดับความเร็วไปที่ P (ตำแหน่ง Pulse) เพื่อควบคุมเครื่องปั่นได้ดีขึ้นในขณะกำลังปั่น
- 7 เติมโยเกิร์ต มัสตาร์ด เกลือ และพริกไทย จากนั้นปั่นต่ออีกสองสามวินาทีจนกว่าส่วนผสมทั้งหมดจะรวมเป็นเนื้อเดียวกัน

## 48 ภาษาไทย

**8** ผสมขอเข้ากับแตงกวาผ่านและแช่สลัดแตงกวาไว้ในตู้เย็น ก่อนเสิร์ฟ

### วิปครีม

ส่วนผสม:

- ครีมสด 250 มิลลิลิตร

**1** แช่ครีมไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย 2 ชั่วโมงก่อนปั่น

**2** วางที่ยีตออุปกรณ์ลงในโถบรรจุอาหารและวางที่ตั้งบนที่ยีตออุปกรณ์

**3** ใส่ครีมลงในโถ

**4** ปิดฝาโถปั่นให้เข้าที่ (เสียงดัง 'คลิก') ตีครีมจนกระทั่งได้เนื้อครีมตามต้องการ เลือกตั้งค่าความเร็วที่เหมาะสมกับสีของอุปกรณ์เสริม

เคล็ดลับ: แช่วิปครีมไว้ในตู้เย็นก่อนเสิร์ฟ คุณสามารถใช้วิปครีมเพื่อตกแต่งหน้าเค้ก ไอศกรีม ผลไม้ กาแฟ หรือใช้เป็นไส้เค้กเป็นต้น

## Giới thiệu

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

## Mô tả tổng quát (Hình 1)

- A** Lưỡi cắt tinh
- B** Lưỡi cắt vừa
- C** Lưỡi nghiền
- D** Lưỡi băm tinh
- E** Lưỡi băm thô
- F** Bộ phận giữ lưỡi cắt
- G** Đĩa đánh sữa
- H** Phụ kiện nhào
- I** Nắp bảo vệ cho bộ phận lưỡi cắt
- J** Bộ lưỡi cắt
- K** Ống ép nguyên liệu
- L** Ống tiếp nguyên liệu
- M** Nắp
- N** Núm đẩy
- O** Nắp bình máy xay
- P** Bình máy xay
- Q** Bộ phận giữ công cụ
- R** Tô chên biên thực phẩm
- S** Khóa an toàn
- T** Bộ chọn tốc độ

## Lưu ý

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

## Tổng quát

### Nguy hiểm

- Không nhúng bộ phận mô-tơ vào trong nước hay vào bất kỳ chất lỏng nào khác, bạn cũng không được rửa nó dưới vòi nước. Chỉ dùng một miếng vải ẩm để lau bộ phận mô-tơ.

### Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối máy vào nguồn điện.
- Không nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ để tránh tình huống nguy hiểm.
- Không nên sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm hoặc những bộ phận khác bị hỏng.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc có dấu hiệu tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Không được để thiết bị chạy mà không theo dõi.
- Nếu thực phẩm dính vào thành bình hoặc tô máy xay, hãy tắt máy và tháo phích cắm ra khỏi ổ điện. Sau đó sử dụng thìa để tách thực phẩm ra khỏi thành.
- Không dùng tay hoặc vật bất kỳ (ví dụ, thìa) để ấn nguyên liệu xuống ống tiếp nguyên liệu trong khi thiết bị đang chạy. Chỉ sử dụng ống ép cho mục đích này.
- Hãy cẩn thận khi sử dụng hoặc vệ sinh bộ lưỡi cắt, bộ lưỡi cắt của của máy xay đa năng và bộ lưỡi cắt của bình máy xay. Cần đặc biệt thận trọng khi bạn đổ nguyên liệu ra khỏi tô hoặc bình máy cắt.

**Chú ý**

- Không bao giờ tắt thiết bị bằng cách xoay bình máy xay, tô hoặc nắp của chúng. Luôn tắt thiết bị bằng cách xoay núm chọn tốc độ về 0.
- Tắt thiết bị trước khi tháo rời bất kỳ phụ kiện nào.
- Rút phích cắm điện của máy ra ngay sau khi sử dụng xong.
- Luôn rút phích cắm điện của máy ra trước khi tiếp cận với cối xay sinh tố bằng tay hay bất kỳ vật gì (ví dụ thìa).
- Chờ cho tới khi các bộ phận chuyển động ngừng hẳn trước khi tháo nắp tô hoặc ly.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào mà Philips không đặc biệt khuyến dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, việc bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Không cho nguyên liệu vượt chỉ báo quá mức tối đa trên bình và tô.
- Hãy tham khảo bảng trong hướng dẫn sử dụng này để biết số lượng và thời gian chế biến thích hợp.
- Một số nguyên liệu nhất định 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.
- Không đổ nguyên liệu nóng trên 80°C vào bình máy xay hoặc tô máy xay đa năng.
- Nếu bạn dùng bình máy xay để chế biến chất lỏng nóng, hãy luôn đóng nắp bình để tránh nguy cơ bị bỏng do chất lỏng nóng có thể bắt ra ngoài bình.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.

**Từ trường điện (EMF)**

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến các từ trường điện (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng thiết bị này là an toàn.

**Các tính năng an toàn****Thiết bị khoá an toàn bên trong máy**

Tính năng này đảm bảo rằng bạn chỉ có thể bật thiết bị nếu bạn đã lắp bình máy xay hoặc tô theo đúng cách vào bộ phận mô-tơ và nắp đã được lắp vào tô đúng cách. Nếu bình máy xay hoặc tô và nắp của

nó không được lắp đúng (xem chương 'Cách sử dụng máy'), khóa an toàn tích hợp sẽ mở.

**Trước khi sử dụng lần đầu**

Rửa sạch thật kỹ các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng thiết bị này lần đầu tiên (xem chương 'Làm sạch thiết bị').

**Cách sử dụng máy****Tổng quát**

- Thiết bị này được trang bị tính năng khóa an toàn tích hợp ngăn không cho thiết bị chạy nếu bình máy xay hoặc tô máy xay đa năng và nắp của nó không được lắp đúng cách.

**Máy xay đa năng**

- 1** Đặt tô vào bộ phận mô-tơ (1) và xoay theo chiều kim đồng hồ để cố định nó (2) (Hình 2).

*Lưu ý: Tô được lắp đúng khi tay cầm nằm ngay trên biểu tượng khóa đóng.*

- 2** Đặt bộ phận giữ công cụ cùng với phụ kiện bạn muốn vào tô (bộ lưỡi cắt, phụ kiện nhào, đũa đánh sữa hoặc bộ phận giữ lưỡi cắt với một trong số các lưỡi cắt). Xem mục thích hợp dưới đây.

- 3** Khi bạn sử dụng bộ lưỡi cắt, phụ kiện nhào, hãy cho nguyên liệu cần chế biến vào tô.

*Lưu ý: Không đổ nguyên liệu vào tô vượt quá mức tối đa (MAX).*

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

*Lưu ý: Đảm bảo phần lồi ra trên nắp khớp với rãnh trên tay cầm của tô.*

- 5** Khi bạn sử dụng bộ phận giữ lưỡi cắt với một trong những lưỡi cắt, hãy thêm nguyên liệu qua ống tiếp nguyên liệu và ấn chúng xuống bằng ống ép nguyên liệu.

**6** Chọn cài đặt tốc độ phù hợp với mẫu của phụ kiện bạn chọn. Xem mục thích hợp dưới đây.

**7** Khi chế biến xong, hãy xoay núm chọn tốc độ sang vị trí 0 (Hình 4).

### Ổng tiếp nguyên liệu và ống ép nguyên liệu

- Sử dụng ống tiếp nguyên liệu để thêm nguyên liệu dạng lỏng và/hoặc nguyên liệu rắn. (Hình 5)
- Sử dụng ống ép nguyên liệu để ăn nguyên liệu rắn xuống ống tiếp nguyên liệu. (Hình 6)

*Mẹo: Bạn cũng có thể sử dụng ống ép nguyên liệu để đóng ống tiếp nguyên liệu. Làm như vậy sẽ ngăn không cho nguyên liệu thoát ra khỏi ống tiếp nguyên liệu.*

### Bộ lưới cắt

Bạn có thể sử dụng bộ lưới cắt để cắt, trộn hoặc trộn nhuyễn nguyên liệu.

**1** Tháo nắp bảo vệ ra khỏi lưới cắt (Hình 7).

Các cạnh cắt rất sắc. Không nên chạm vào chúng.

**2** Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô. (Hình 8)

**3** Đặt bộ lưới cắt vào bộ phận giữ công cụ trong tô (Hình 9).

**4** Cho nguyên liệu vào trong tô. Cắt sẵn các miếng thực phẩm lớn thành từng mẫu nhỏ khoảng 3 x 3 x 3cm (Hình 10).

*Lưu ý: Luôn đặt bộ phận giữ công cụ cùng với bộ lưới cắt vào tô trước khi thêm nguyên liệu.*

**5** Đậy nắp vào tô (1). Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ (2) để cố định nắp (nghe tiếng 'click') (Hình 11).

*Lưu ý: Đảm bảo phân lõi ra trên nắp khớp với rãnh trên tay cầm của tô.*

**6** Đặt ống ép nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu.

**7** Chọn tốc độ tương ứng với màu của phụ kiện (Hình 12).

**8** Khi chế biến xong, hãy xoay núm chọn tốc độ sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra (Hình 4).

### Mẹo

- Khi cắt hành, hãy xoay núm chọn tốc độ tới vị trí P (vị trí pulse) vài lần để tránh hành bị cắt quá nhỏ (Hình 13).
- Không để thiết bị chạy quá lâu khi cắt pho mát hoặc sôcôla (cứng). Nếu không những nguyên liệu này sẽ trở nên quá nóng, bắt đầu chảy và chuyển thành dạng cục.
- Không sử dụng bộ lưới cắt để cắt những nguyên liệu rất cứng như là hạt cà phê, củ nghệ, hạt nhục đậu khấu và cục nước đá, vì làm như vậy có thể làm cho lưới cắt bị cùn.
- Nếu thực phẩm dính vào lưới cắt hoặc thành của tô, hãy tắt thiết bị và rút phích cắm điện ra khỏi ổ điện. Sau đó sử dụng thìa để tách thực phẩm ra khỏi lưới cắt hoặc thành tô.

### Phụ kiện nhào

Bạn có thể sử dụng phụ kiện nhào để nhào bột để làm bánh mì và pizza.

**1** Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô (Hình 8).

**2** Đặt phụ kiện nhào vào bộ phận giữ công cụ. (Hình 14)

*Lưu ý: Luôn đặt bộ phận giữ công cụ cùng với phụ kiện nhào vào tô trước khi thêm nguyên liệu.*

**3** Cho nguyên liệu vào tô (Hình 15).

**4** Đậy nắp vào tô (1). Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ (2) để cố định nắp (nghe tiếng 'click') (Hình 16).

*Lưu ý: Đảm bảo phân lõi ra trên nắp khớp với rãnh trên tay cầm của tô.*

**5** Đặt ống ép nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu.

**6** Chọn tốc độ tương ứng với màu của phụ kiện (Hình 17).

**7** Khi chế biến xong, hãy xoay núm chọn tốc độ sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra (Hình 18).

### Lưới cắt, băm, nghiền

Không chế biến nguyên liệu cứng như là cục nước đá bằng những lưới cắt này.

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

- 1** Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô (Hình 8).
- 2** Đặt lưỡi cắt, bằm, nghiền bằng kim loại vào trong bộ phận giữ lưỡi cắt.
  - Đặt mặt lưỡi cắt lên trục của bộ phận giữ lưỡi cắt (Hình 19).
  - Đẩy mặt lưỡi cắt lên phần lõi trên trục (Hình 20).
  - Ấn lưỡi cắt vào bộ phận giữ lưỡi cắt cho đến khi lưỡi cắt khớp vào đúng vị trí với tiếng click (Hình 21).
- 3** Đặt bộ phận giữ lưỡi cắt với lưỡi cắt trên bộ phận giữ công cụ (Hình 22).
- 4** Đậy nắp vào tô (1). Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ (2) để cố định nắp (nghe tiếng 'click') (Hình 23).

*Lưu ý: Đảm bảo phân lõi ra trên nắp khớp với rãnh trên tay cầm của tô.*

- 5** Cho nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu. (Hình 24)
  - Cắt sẵn nguyên liệu lớn thành từng khoanh nhỏ vừa với ống tiếp nguyên liệu.
  - Đổ đều vào ống tiếp nguyên liệu để có kết quả tốt nhất.
  - Khi bạn phải chế biến một lượng lớn nguyên liệu, hãy chế biến từng mẻ nhỏ và đổ hết nguyên liệu đã chế biến ra khỏi tô sau mỗi mẻ.
- 6** Chọn tốc độ tương ứng với màu của phụ kiện (Hình 17).
- 7** Ấn nhẹ ống ép nguyên liệu xuống nguyên liệu trong ống tiếp nguyên liệu.
- 8** Khi chế biến xong, hãy xoay núm chọn tốc độ sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra (Hình 18).

### **Mẹo**

- Khi cắt nhỏ hoặc nghiền nguyên liệu mềm, hãy sử dụng tốc độ chậm để tránh nguyên liệu bị chuyển thành thể nhuyễn.
- Không để thiết bị chạy quá lâu khi bằm pho mát (cứng). Nếu bạn làm như vậy, pho mát sẽ trở nên nóng quá, bắt đầu chảy ra và vón cục.
- Không dùng lưỡi cắt để cắt sô-cô-la. Chỉ dùng bộ lưỡi cắt cho mục đích này.

### **Đĩa đánh sữa**

Bạn có thể sử dụng đĩa đánh sữa để đánh kem, trứng, lòng trắng trứng, putđinh tức thì, xốt ma-don-ne và đánh xốp hỗn hợp bánh.

- 1** Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô (Hình 8).
- 2** Đặt đĩa đánh kem vào bộ phận giữ công cụ (Hình 25).
- 3** Cho nguyên liệu vào tô. (Hình 26)
- 4** Đậy nắp vào tô (1). Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ (2) để cố định nắp (nghe tiếng 'click') (Hình 27).
- 5** Đặt ống ép nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu.
- 6** Chọn tốc độ tương ứng với màu của phụ kiện (Hình 17).
- 7** Khi chế biến xong, hãy xoay núm chọn tốc độ sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra (Hình 18).

### **Mẹo**

- Không sử dụng đĩa đánh kem để chuẩn bị hỗn hợp bánh với bơ, bơ thực vật hoặc nhào bột. Hãy sử dụng phụ kiện nhào cho mục đích này.
- Đảm bảo tô và đĩa đánh kem khô và không dính mỡ khi đánh lòng trắng trứng. Đảm bảo lòng trắng trứng ở nhiệt độ phòng.

### **Máy xay sinh tố**

Máy xay được dùng để:

- Trộn chất lỏng, ví dụ sản phẩm sữa, nước xốt, nước trái cây, xúp, các loại đồ uống thập cẩm.
- Trộn các nguyên liệu mềm, như bột làm bánh hay sốt ma-don-ne.
- Nghiền như các thức ăn chín, ví dụ để làm thức ăn cho trẻ.

- 1** Đặt bình máy xay vào bộ phận mô-tơ (1) và xoay theo chiều kim đồng hồ để cố định nó (2). Có bốn vị trí có thể lắp máy xay vào bộ phận mô-tơ (Hình 28).

Không dùng lực quá mạnh lên tay cầm của bình máy xay.

- 2** Bỏ nguyên liệu vào cối xay (Hình 29).

Không đổ nguyên liệu nóng trên 80°C vào bình máy xay.

Để tránh nguyên liệu bắn ra ngoài, không đổ nguyên liệu vào bình trên mức chỉ báo tối đa, đặc biệt khi trộn nguyên liệu nóng ở dạng lỏng.

**3** Đậy nắp vào bình máy xay (1) và xoay nắp theo chiều kim đồng hồ để cố định nắp (2) (Hình 30).

**4** Chọn tốc độ tương ứng với màu của phụ kiện (Hình 12).

Không mở nắp để tay hay bất kỳ vật gì vào trong bình trong khi máy xay đang chạy.

Luôn để máy nguội trở lại nhiệt độ phòng sau khi chế biến hai mẻ.

**5** Khi chế biến xong, hãy xoay núm chọn tốc độ sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra (Hình 4).

### Mẹo

- Trong khi thiết bị đang chạy, bạn có thể cho nguyên liệu lỏng hoặc rắn vào bình máy xay qua lỗ trên nắp (Hình 31).
- Bạn càng để thiết bị chạy càng lâu thì kết quả trộn càng tinh.
- Hãy cất sẵn những nguyên liệu rắn thành từng miếng nhỏ trước khi bỏ vào bình máy xay. Nếu bạn muốn chuẩn bị số lượng lớn, hãy chế biến từng mẻ nhỏ nguyên liệu thay vì một mẻ lớn ngay trong một lần.
- Để nghiền đá, hãy cho đá vào trong bình, đậy nắp lại và xoay núm chọn tốc độ tới vị trí P (vị trí pulse).
- Một số nguyên liệu, ví dụ như trái cây, sẽ dễ trộn hơn nếu bạn thêm một ít chất lỏng, ví dụ như nước chanh.
- Khi trộn xúp, hãy sử dụng nguyên liệu đã nấu.
- Nếu bạn không hài lòng với kết quả, hãy để thiết bị chạy nhanh vài lần bằng cách xoay nút chọn tốc độ tới vị trí P (vị trí pulse). Bạn cũng có thể tìm cách có được kết quả tốt hơn bằng cách nguấy nguyên liệu bằng thìa (không làm như vậy trong khi máy xay đang chạy), hoặc bằng cách đổ một ít nguyên liệu ra để chế biến một lượng nhỏ hơn.
- Khi chế biến chất lỏng nóng hoặc có khả năng tạo bọt (ví dụ sữa), không đổ quá 500ml vào bình máy trộn để tránh đổ ra ngoài.
- Nếu thực phẩm dính vào thành bình máy xay, hãy tắt máy và tháo phích cắm ra khỏi ổ điện. Sau đó sử dụng thìa để tách thực phẩm ra khỏi thành.

### Vệ sinh máy

**1** Tắt thiết bị và rút phích cắm ra khỏi ổ điện.

**2** Làm sạch bộ phận mô-tơ bằng giẻ ẩm.

Không được nhúng motor vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.

**3** Vệ sinh các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm bằng nước nóng với một chút nước rửa chén ngay sau khi sử dụng.

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

*Lưu ý: Tắt cả các bộ phận, trừ bộ phận mô-tơ, có thể được làm sạch trong máy rửa chén.*

- Đảm bảo các cạnh cắt của dao cắt và lưỡi cắt không tiếp xúc với các vật cứng. Làm như vậy có thể làm cho chúng bị cùn.

### Vệ sinh nhanh tô máy xay đa năng và bình máy xay

**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 vào tô máy xay đa năng và xoay nắp theo chiều kim đồng hồ để cố định nắp.

**3** Chọn tốc độ tương ứng với màu của phụ kiện (Hình 18).

**4** Để thiết bị chạy cho tới khi tô máy xay đa năng hoặc bình máy xay sạch hoặc trong khoảng 30 giây.

**5** Tháo bình máy xay hoặc tô máy xay đa năng ra và rửa với nước sạch.

### Cất giữ

**1** Bạn có thể cuộn dây xung quanh đế của thiết bị.

**Môi trường**

- Không rút thiết bị cùng chung với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó. Hãy đem nó đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như thế, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 32).

**Dịch vụ và bảo hành**

Nếu bạn cần biết dịch vụ, thông tin hay gặp trực trực, vui lòng vào website của Philips tại [www.philips.com](http://www.philips.com) hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

**Cách khắc phục sự cố**

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

**Vấn đề**

Khi tôi xoay núm chọn tốc độ tới một tốc độ hoặc tới vị trí P (vị trí pulse) thiết bị không hoạt động.

**Giải pháp**

Đảm bảo tô máy xay đa năng và nắp của nó hoặc bình máy xay đã được đặt đúng cách (nghe tiếng 'click'). Đảm bảo rằng bộ phận giữ công cụ đã được đặt đúng cách nếu bạn sử dụng bất cứ phụ kiện nào với tô máy xay đa năng. Giữ nắp đậy cố định để tránh làm bắn nguyên liệu ra ngoài. Nếu bạn sử dụng máy xay đa năng, đảm bảo rằng tay cầm của tô được để trực tiếp trên biểu tượng khóa đóng. Nắp tô được đặt đúng cách khi phần lõi ra khớp với rãnh trên tay cầm của tô. Nếu tất cả các bộ phận được lắp đúng, thiết bị sẽ bắt đầu chạy khi bạn chọn một tốc độ bằng núm chọn tốc độ hoặc nhấn nút pulse.

**Vấn đề**

Tôi đã chọn tốc độ sai cho phụ kiện tôi đang dùng.

**Giải pháp**

Kiểm tra màu của phụ kiện và chọn tốc độ tương ứng bằng núm chọn tốc độ.

Đĩa đánh sữa hoặc phụ kiện nhào không xoay.

Đảm bảo đĩa đánh kem hoặc phụ kiện nhào được lắp theo đúng cách vào bộ phận giữ công cụ. Đồng thời đảm bảo tô máy xay đa năng và nắp được lắp theo đúng cách (nghe tiếng 'click').

**Công thức nấu ăn****Bột làm pizza**

Nguyên liệu:

- 250g bột mì trắng
- 1/2 thìa đường
- 1/2 thìa muối
- 1/2 gói men bia nhanh
- 140g nước ấm
- 25g dầu

- 1** Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô và đặt phụ kiện nhào vào bộ phận giữ công cụ.
- 2** Cho tất cả nguyên liệu khô vào tô, sau đó cho thêm nước và dầu.
- 3** Đậy nắp vào tô và cố định nắp (nghe tiếng 'click'). Chọn tốc độ tương ứng với phụ kiện nhào và để thiết bị chạy cho tới khi bột chuyển thành dạng viên được trộn đều. Quá trình này mất khoảng 30 giây.
- 4** Cho bột vào trong một chiếc tô, đẩy tô bằng một miếng vải ẩm và để nó phồng lên trong khoảng 40 phút cho tới khi thể tích tăng gấp đôi.
- 5** Rắc một ít bột mì lên mặt bàn chế biến, lăn bột và làm hai lớp bột pizza, sau đó cho chúng vào khay nướng đã được quét mỡ.

- 6** Phủ lớp lót bột pizza bằng xốt cà chua và những thứ bạn thích. Bạn có thể sử dụng phô mát, giăm bông, xúc xích Ý, thịt xông khói, nấm, cá hồi, hành, atisô, ớt xanh, v.v... Trải đều một ít kính giới và đổ dầu oliu lên trên pizza và nướng chúng.

*Mẹo: Bạn có thể sử dụng lưỡi băm để băm khoảng 200g phô mát (Parmesan hoặc Gouda). Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô và đặt bộ phận giữ lưỡi cắt với lưỡi băm trên bộ phận giữ công cụ. Đóng và khóa nắp (nghe tiếng 'click'). Cắt phô mát thành từng miếng nhỏ cho vừa với ống tiếp nguyên liệu và băm phô mát.*

### **Xà lách dưa chuột cùng với xốt sữa chua**

Nguyên liệu:

- 1 quả dưa chuột
- 2 cốc lá ngò tây
- 1 cốc sữa chua tự nhiên
- 1 thìa mù tạc
- Muối và tiêu đen tùy theo sở thích

- 1** Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô và đặt bộ phận giữ lưỡi cắt với lưỡi cắt trên bộ phận giữ công cụ.

*Mẹo: Dùng lưỡi cắt tinh để cắt các lát mỏng.*

- 2** Đặt nắp vào tô và cố định nắp (nghe tiếng 'click'). Cắt dưa chuột. Xem chương 'Cách sử dụng máy' dưới phân 'Đ a cắt và đ a băm' để biết tốc độ phù hợp.

*Lưu ý: Không ấn quá mạnh vào ống ép nguyên liệu khi bạn ấn dưa chuột xuống ống tiếp nguyên liệu.*

- 3** Cho dưa chuột đã cắt lát vào tô để ăn.
- 4** Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô và đặt bộ phận giữ lưỡi cắt vào bộ phận giữ công cụ.
- 5** Cho ngò tây vào tô. Đóng và khóa nắp (nghe tiếng 'click').
- 6** Cắt ngò tây. Xoay núm chọn tốc độ tới vị trí P (vị trí pulse) để kiểm soát tốt hơn quá trình cắt.

- 7** Thêm sữa chua, mù tạc, muối, tiêu và cheddar thêm vài giây cho tới khi có được hỗn hợp đồng đều.

- 8** Trộn xốt với dưa chuột và để xà lách dưa chuột trong tủ lạnh trước khi ăn.

### **Kem đã đánh**

Nguyên liệu:

- 250ml kem tươi

- 1** Ủ lạnh kem trong ít nhất 2 tiếng trước khi cheddar.
- 2** Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô và đặt đ a đánh sữa vào bộ phận giữ công cụ.
- 3** Cho kem vào tô.
- 4** Đặt nắp vào tô và cố định nắp (nghe tiếng 'click'). Cheddar kem cho tới khi có được độ đồng nhất bạn muốn. Chọn tốc độ tương ứng với màu của phụ kiện.

*Mẹo: Để kem đã đánh vào tủ lạnh trước khi ăn. Bạn có thể cho kem đã đánh vào bánh, kem, hoa quả, cà phê, hoặc sử dụng nó để làm bánh ngọt, v.v...*

## 簡介

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

## 一般說明 (圖 1)

- A** 細型切片器
- B** 中型切片器
- C** 研磨器
- D** 小孔切絲器
- E** 大孔切絲器
- F** 嵌刀器放置架
- G** 乳化盤
- H** 揉麵配件
- I** 刀片座保護蓋
- J** 刀片座
- K** 推進桿
- L** 進料管
- M** 蓋子
- N** 攪拌蓋的塞子
- O** 果汁壺蓋
- P** 果汁壺
- Q** 器具放置架
- R** 食物調理機的攪拌槽
- S** 安全鎖
- T** 選速器

## 重要事項

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。

### 一般

#### 危險

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

#### 警告

- 在您連接產品電源時，請先檢查產品上所標示的電壓是否與當地主電壓吻合。
- 為了避免發生危險，本產品不可加裝定時開關。
- 插頭、電線或其他組件受損時，請勿使用本產品。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 基於安全考量，在缺乏監督及適當指示之下，本產品不適用於孩童及任何身體、知覺、或心理功能障礙者，或缺乏使用經驗及知識者。
- 請勿讓孩童將本產品當成玩具。
- 不可在無人看顧的情況下任由產品運作。
- 如果食材黏附在果汁壺或攪拌槽的壁面，將產品的電源關閉，並拔除插頭，然後用刮刀將食材刮下。
- 食物調理機在運轉時，請勿使用手指或物體 (如抹刀) 將食材放入進料管。僅可使用進料棒進行此用途。
- 務必小心使用與清洗嵌刀器、食物調理機刀組以及果汁壺刀片組。嵌刀器與刀片組的刀鋒相當銳利。倒出果汁壺中的食材時，請格外小心。

#### 警告

- 請勿以旋轉果汁壺、攪拌槽或攪拌槽蓋子的方式關閉產品電源。務必將選速器轉到 0 以關閉產品電源。
- 拆卸任何配件之前，請務必先關閉產品電源。
- 使用完畢後立即將插頭拔下。
- 若您要將手指或物體 (如抹刀) 伸進攪拌杯中，請務必拔掉食物調理機插頭。
- 請等待運轉中的零件停止後再移除攪拌槽或果汁壺的蓋子。
- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保固即會失效。
- 請勿超過果汁壺和攪拌槽所標示的最高容量刻度。
- 請參照本使用手冊的圖表，瞭解正確的用量和調理時間。
- 某些食材成份可能會讓零件表面變色。這並不會對零件造成負面影響。變色通常會在一段時間之後消失。
- 請勿將超過 80 °C 的食材放入果汁壺或食物調理機的攪拌槽中。

- 若使用果汁壺處理高溫的液體，請務必蓋上果汁壺蓋子，以免高溫液體向外噴濺，導致燙傷。
- 本產品僅供家用。

### 電磁波 (EMF)

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

### 安全功能

#### 內置安全鎖

本功能可確保唯有將果汁壺或攪拌槽正確裝置在馬達座上，加蓋後，才能夠開啟本產品電源。若攪拌槽蓋子裝置正確 (請參閱「使用本產品」單元)，內建安全鎖即自動解除。

#### 第一次使用前

第一次使用本產品前，請先徹底清潔會接觸食物的機身部分 (請參閱「清潔」章節)。

#### 使用此產品

##### 一般

- 本產品內建安全鎖，若果汁壺或食物調理機的攪拌槽裝置不正確，產品將無法運作。

##### 食物調理機

- 1** 將攪拌槽裝在馬達座上 (1)，然後順時針旋轉加以固定 (2)。(圖 2)

注意：當把手對準鎖定符號時，表示攪拌槽已正確裝置。

- 2** 將所需配件裝入器具放置架 (刀片座、揉麵配件、乳化盤或裝有嵌刀器的嵌刀器放置架)，再放入攪拌槽中。請參閱下方相關的章節。

- 3** 使用刀片座或揉麵配件時，請將要處理的食材放入攪拌槽中。

注意：裝入攪拌槽的量請勿超過「MAX」刻度。

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

注意：確定蓋子上的突出部分卡入攪拌槽把手的凹槽。

- 5** 當您使用裝有嵌刀器的嵌刀器放置架時，請從進料管放入食材，然後使用進料棒將食材向下推。

- 6** 請選擇與您選擇的配件對應顏色相同的速度設定。請參閱下方相關章節。

- 7** 處理完成後，請將選速器轉至 0。(圖 4)

#### 進料管與推進器

- 使用進料器添加液體及/或固體食材。(圖 5)
- 使用進料棒將固體食材推入進料管。(圖 6)

提示：您也可以使用進料棒蓋上進料管，可避免食材從進料管溢出。

#### 刀片座

您可以使用刀片座剁碎、混合、攪拌或磨碎食材。

- 1** 請移除刀片上的保護蓋。(圖 7)

刀鋒相當銳利。請勿碰摸！

- 2** 將器具放置架置於攪拌槽中。(圖 8)

- 3** 再將刀片座裝在攪拌槽的器具放置架上。(圖 9)

- 4** 將食材放入攪拌槽。請先將大部份的食材切成約 3 x 3 x 3 公分大小。(圖 10)

注意：請務必在加入食材之前，先將刀片座裝入攪拌槽內的器具放置架上。

- 5** 蓋上攪拌槽的蓋子 (1)。順時鐘 (2) 旋轉蓋子加以固定 (會聽見「喀達」一聲)。(圖 11)

注意：確定蓋子上的突出部分卡入攪拌槽把手的凹槽。

- 6** 將進料棒放進進料管。

**7** 選擇配件顏色所對應的速度。(圖 12)

**8** 完成處理後，請將選速器轉到 0，並拔除電源插頭。(圖 4)

#### 提示

- 切洋葱時，將選速器連續轉到 P (瞬間加速位置) 幾次，避免洋葱切得過碎。(圖 13)
- 剁碎 (硬) 起司或巧克力時，請勿讓食物調理機運轉過久，否則會導致食材過熱，然後開始融化，表面變得凹凸不平。
- 請勿使用刀片座切碎非常堅硬的食材，例如咖啡豆、薑黃、肉荳蔻或冰塊等，刀片可能會因此變鈍。
- 如果食物黏附在攪拌刀或攪拌槽內，請將電源關閉，拔除插頭，然後用抹刀將攪拌刀或攪拌槽內緣的食物刮除。

#### 揉麵配件

您可以使用揉麵配件，揉合製作麵包或披薩的發酵麵團。

**1** 將器具放置架置於攪拌槽中。(圖 8)

**2** 將揉麵配件裝在器具放置架上。(圖 14)

注意：請務必在加入食材之前，先將揉麵配件裝入攪拌槽內的器具放置架上。

**3** 將食材放入攪拌槽中。(圖 15)

**4** 蓋上攪拌槽的蓋子 (1)。順時鐘 (2) 旋轉蓋子加以固定 (會聽見「喀達」一聲)。(圖 16)

注意：確定蓋子上的突出部分卡入攪拌槽把手的凹槽。

**5** 將進料棒放進進料管。

**6** 選擇配件顏色所對應的速度。(圖 17)

**7** 完成處理後，請將選速器轉到 0，並拔除電源插頭。(圖 18)

#### 切片器、切絲器與研磨器

切勿使用嵌刀器處理堅硬食材，如冰塊。

嵌刀器的刀片相當銳利。請勿碰觸！

**1** 將器具放置架置於攪拌槽中。(圖 8)

**2** 將金屬切絲器、切片器或研磨器裝入嵌刀器放置架。

- 將嵌刀器開口部分對準嵌刀器放置架的中軸。(圖 19)
- 將嵌刀器開口部分推入中軸的凸出部份。(圖 20)
- 將嵌刀器壓入嵌刀器放置架，直到聽到「喀噠」一聲完全就定位為止。(圖 21)

**3** 將裝好嵌刀器的嵌刀器放置架至於器具放置架上。(圖 22)

**4** 蓋上攪拌槽的蓋子 (1)。順時鐘 (2) 旋轉蓋子加以固定 (會聽見「喀達」一聲)。(圖 23)

注意：確定蓋子上的突出部分卡入攪拌槽把手的凹槽。

**5** 將食材放入進料管。(圖 24)

- 請先將大份的食材切成小塊，以方便放入進料管。
- 均勻地填滿進料管，可達到最佳調理效果。
- 當您要處理大量食材時，請少量分批處理，每批處理完後請清空攪拌槽。

**6** 選擇配件顏色所對應的速度。(圖 17)

**7** 用進料棒輕輕按壓進料管中的食材。

**8** 完成處理後，請將選速器轉到 0，並拔除電源插頭。(圖 18)

#### 提示

- 當您進行軟質食材的切絲或研磨工作時，請使用低速，避免食材過爛。
- 當您將 (硬) 起司切絲時，請勿讓食物調理機運轉過久，否則會導致起司過熱，然後開始融化，表面變得凹凸不平。
- 處理巧克力時，請勿使用嵌刀器，而僅以刀片座進行。

#### 乳化盤

您可以使用乳化盤打奶油、打蛋、打蛋白、布丁、美乃滋以及混合海綿蛋糕。

**1** 將器具放置架置於攪拌槽中。(圖 8)

**2** 將乳化盤裝在器具放置架上。(圖 25)

- 3** 將食材放入攪拌槽中。(圖 26)
- 4** 蓋上攪拌槽的蓋子 (1)。順時鐘 (2) 旋轉蓋子加以固定 (會聽見「喀達」一聲)。(圖 27)
- 5** 將進料棒放進進料管。
- 6** 選擇配件顏色所對應的速度。(圖 17)
- 7** 完成處理後，請將選速器轉到 0，並拔除電源插頭。(圖 18)

#### 提示

- 請勿使用乳化盤處理內含牛油或植物性奶油的蛋糕材料，或用於揉麵團。請使用揉麵配件進行這類工作。
- 打蛋白時，請確定攪拌槽和乳化盤是乾的，並且沒有沾染油脂。請確定蛋白放置在室溫下。

#### 果汁機

##### 攪拌機的用途：

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

- 1** 將果汁壺置於馬達座上 (1)，順時針方向旋轉固定 (2)。共有四個方向可以將果汁壺固定在馬達坐上。(圖 28)

請勿對果汁壺的把手過度施力。

- 2** 將材料放入果汁壺。(圖 29)

請勿將溫度超過 80°C 的食材放入果汁壺中。

為避免食材溢出，果汁壺內的食材請勿超過最高容量刻度，特別是在攪拌高溫液體時。

- 3** 蓋上果汁壺的蓋子 (1)，以順時針方向旋轉固定 (2)。(圖 30)

- 4** 選擇配件顏色所對應的速度。(圖 12)

果汁機運轉時，禁止打開上蓋並將手或任何物品放進果汁壺中。

每次處理 2 批食材後，務必讓本產品冷卻至室溫。

- 5** 完成處理後，請將選速器轉到 0，並拔除電源插頭。(圖 4)

#### 提示

- 當果汁機在運轉時，您可以將液體或固體食材透過果汁壺蓋上的開口倒入果汁壺中。(圖 31)
- 果汁機運轉越久，攪拌的質地越細緻。
- 請先將堅硬食材切成小塊，再放入果汁壺中。如果您要準備的食材份量很多，儘量避免一次全部處理，而是以少量分批的方式進行。
- 若要攪碎冰塊，請將冰塊放入果汁壺，關上蓋子，然後將選速器轉到 P (瞬間加速位置)。
- 有些食材 (如水果) 如果加入液體 (如檸檬汁) 會更容易攪拌。
- 當您攪拌湯品時，請使用煮熟的食材。
- 如果攪拌之後尚未達到滿意的效果，將選速器連續轉到 P (瞬間加速位置) 幾次，讓果汁機短促運轉。您也可以待果汁機停止運轉時，利用抹刀攪拌食材 (勿在果汁機運轉時使用)，或將果汁壺內的部份食材取出，減量處理，以獲得更好的成果
- 當您處理高溫的液體食材或易發泡食材 (例如牛奶) 時，果汁壺中請勿倒入超過 500 毫升的食材，以避免食材濺出。
- 如果食材黏附在果汁壺的壁面，將產品的電源關閉，並拔除插頭，然後用刮刀將食材刮下。

#### 清潔

- 1** 使用完畢後，請將產品關閉，並將插頭從牆上插座拔下。

- 2** 請用濕布清潔馬達座。

請勿將馬達座浸在水中或用水龍頭沖洗。

- 3** 每次使用後，請立即用熱水及少許清潔劑清洗接觸食物的零件。

請務必小心清洗食物調理機刀片座、果汁機刀片座與嵌刀器。刀鋒相當銳利。

注意：所有零件 (除了馬達座) 皆可放入洗碗機中清洗。

- 請勿讓刀片座及嵌刀器的刀片接觸堅硬物品。刀片可能會因此變鈍。

### 快速清潔食物調理機攪拌槽與果汁壺

- 1 將溫水 (不超過 0.5 公升) 和少許清潔劑倒入食物調理機攪拌槽與果汁壺
- 2 蓋上食物調理機攪拌槽與果汁壺的蓋子，順時針方向旋轉固定。
- 3 選擇配件顏色所對應的速度設定。(圖 18)
- 4 讓產品運轉 30 秒，或直到食物調理機攪拌槽或果汁壺洗淨為止。
- 5 取下食物調理機攪拌槽或果汁壺，用清水沖洗。

### 收納

- 1 您可以將電源線纏繞在產品底部。

### 環境保護

- 本產品使用壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 32)

### 服務與保固

若您需要相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為 [www.philips.com](http://www.philips.com)，或連絡當地的飛利浦顧客服務中心(您可以在全球保證書上找到連絡電話)。若當地沒有顧客服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

### 故障排除

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

### 問題 解決方法

我將選速器轉到 P (瞬間加速位置) 時，產品沒有開始運作。

請確定食物調理機攪拌槽及蓋子組裝正確 (會聽見「喀噠」一聲)。如果您使用裝有食物調理機攪拌槽的配件，請確認器具放置架已正確安裝。如果您使用果汁壺，請確定果汁壺已卡入其四個方向的固定位置。請蓋緊蓋子以免食材濺出。如果您使用食物調理機，請確定攪拌槽把手對準鎖定符號。當攪拌槽突出部分卡入把手的凹槽時，表示攪拌槽蓋子組裝正確。如果所有的零件皆正確組裝，在您使用選速器或按下瞬間按鈕時，本產品即開始運作。

我選錯了對應配件的速度設定。

請查看配件的顏色，然後使用選速器選擇對應的速度。

乳化盤或揉麵配件無法運轉。

請確認乳化盤或揉麵配件已正確安裝於馬達座上。另外也確認食物調理機的攪拌槽和蓋子已正確安裝 (會聽見「喀噠」一聲)。

### 食譜

#### 披薩餅皮麵團

材料：

- 250 克的白麵粉
- 1/2 茶匙糖
- 1/2 茶匙鹽
- 1/2 包的速發酵母
- 140 克的溫開水
- 25 克的油

- 1 請將器具放置架置於攪拌槽中，然後將揉麵配件裝在器具放置架上。
- 2 將所有的乾燥食材放入攪拌槽中，然後加入水和油。

- 3 蓋上攪拌槽的蓋子並固定(會聽見「喀達」一聲)。選擇揉麵配件對應的速度，讓產品運轉直到麵團充分混合成球狀，大約需要 30 秒鐘。
- 4 將麵團放入碗中，以濕布覆蓋，待其發酵約 40 分鐘，直到膨脹成兩倍大。
- 5 在工作台灑上麵粉、麵團並製成兩片披薩餅皮，然後放在塗了油的烤盤上。
- 6 將番茄醬和您喜愛的佐料覆蓋在披薩餅皮上。您可以使用起司、火腿、義式臘腸、培根、磨菇、鮭魚、洋蔥、洋蔥、甜椒等。然後在披薩上灑一些香菜，塗抹一層橄欖油，即可進行烘烤。

提示：您可以用切絲器將 200 克的起司切絲(巴馬乾酪或高達起司)。將器具放置架置於攪拌槽中，然後將裝有切絲器的嵌刀器放置架放在器具放置架上。蓋緊蓋子(會聽見「喀噠」一聲)。將起司切成可裝入進料管的大小，然後將起司切絲。

#### 小黃瓜沙拉佐優格醬

材料：

- 1 條小黃瓜
- 2 杯荷蘭芹葉
- 1 杯天然優格
- 芥末 1 大匙
- 鹽與黑胡椒適量

- 1 請將器具放置架置於攪拌槽中，然後將裝有切片器的嵌刀器放置架裝在器具放置架上。

提示：使用細型切片器可將食材切成薄片。

- 2 蓋上攪拌槽的蓋子並固定(會聽見「喀達」一聲)，將小黃瓜切片。請參閱「切片器與切絲器」中的「使用本產品」，瞭解適當的速度設定。

注意：當您將小黃瓜壓入進料管時，請勿過度施壓進料棒。

- 3 將切片的小黃瓜倒入備用碗中。

- 4 請將器具放置架置於攪拌槽中，然後將刀片座裝在器具放置架上。

- 5 將荷蘭芹放入攪拌槽。蓋緊蓋子(會聽見「喀噠」一聲)。

- 6 將荷蘭芹切碎。若要更能掌握切碎過程，請將選速器轉到 P (瞬間加速位置)。

- 7 加入優格、芥末、鹽和胡椒，然後再運轉幾秒鐘，直到質地均勻為止。

- 8 將醬汁拌入小黃瓜片，冷藏後即可享用小黃瓜沙拉。

#### 鮮奶油

材料：

- 250 毫升的鮮奶油

- 1 處理之前，先將鮮奶油冷藏至少 2 個小時。

- 2 請將器具放置架置於攪拌槽中，然後將乳化盤裝在器具放置架上。

- 3 將鮮奶油放入攪拌槽中。

- 4 蓋上攪拌槽的蓋子並固定(會聽見「喀達」一聲)。攪拌鮮奶油，直到產生想要的綿密度為止。選擇配件顏色所對應的速度設定。

提示：將鮮奶油冷藏後即可享用。您可以將鮮奶油用於蛋糕、冰淇淋、水果、咖啡或做為蛋糕餡料等等。

## 产品简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持服务，请登陆以下网站注册您的产品，[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)。

### 一般说明 (图 1)

- A** 小号切片配件
- B** 中号切片配件
- C** 粉碎配件
- D** 切碎配件 (细)
- E** 切碎配件 (粗)
- F** 插入件架
- G** 乳化盘
- H** 揉面配件
- I** 刀片组件保护盖
- J** 刀片组件
- K** 推杆
- L** 加料管
- M** 盖子
- N** 塞子
- O** 搅拌杯盖
- P** 搅拌杯
- Q** 工具架
- R** 食品加工机加工杯
- S** 安全锁
- T** 调速按钮

### 注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

### 概述

#### 危险

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

#### 警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 切勿将本产品连接到计时器，以免发生危险。
- 如果插头、电源线或其它部件受损，则不要使用产品。
- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由飞利浦或其指定的维修部，或类似的专职人员来更换。
- 本产品不应由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍该产品。
- 切勿让产品在无人看管的情况下运行。
- 如果食物粘在搅拌杯或加工杯壁上，请关闭产品并拔下电源插头。然后使用刮铲清除杯壁上的食物。
- 产品运转时，请勿用手指或物体（如刮铲）将物料推下加料管。此情况下只能使用推杆。
- 处理或清洁配件、食品加工机刀片组件以及搅拌杯刀片组件时应非常小心。刀片组件和配件的刀刃非常锋利。清空加工杯或搅拌杯时要特别小心。

#### 注意

- 切勿通过旋转搅拌杯、加工杯或加工杯盖来关闭产品电源。务必通过将调速旋钮转至 0 位来关闭产品。
- 在取下任何附件之前需关闭产品电源。
- 使用后应立即拔掉产品插头。
- 在将手指或物体（例如抹刀）伸入搅拌杯之前需始终断开产品电源。
- 请等待到活动部件停止运转，才可以取下搅拌杯或加工杯的盖子。

- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 物料不要超出搅拌杯和加工杯上所标注的最大刻度。
- 有关适当的份量和加工时间，请参阅本用户手册中的表格。
- 某些物料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。
- 切勿将温度超过 80°C 的物料装入搅拌杯或食品加工杯。
- 如果使用搅拌杯来加工高温液体，请务必盖住搅拌杯，以免被搅拌杯中溅出的高温液体烫伤。
- 本产品仅限于家用。

### 电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

### 安全功能

#### 内置安全锁

此功能确保仅当搅拌杯或加工杯已正确组装在马达装置上，且加工杯已盖好盖子时，才可以打开产品。如果搅拌杯或加工杯及其杯盖组装正确（见“使用产品”一章），则内置安全锁将被解锁。

### 初次使用之前

在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（参见“清洁”一章）。

### 使用本产品

#### 概述

- 本产品配备有内置式安全锁，它可防止产品在搅拌杯或食品加工杯及其杯盖安装不正确的情况下运转。

### 食品加工机

- 1** 将加工杯装到马达装置上 (1) 并顺时针转动将其固定 (2)。(图 2)

注意：如果手柄位于锁闭符号的正上方，则加工杯安装正确。

- 2** 将安装了所需附件的工具架（刀片组件、揉面附件、乳化盘，或装有配件的配件架）放在加工杯中。请参阅下面的相应章节。

- 3** 使用刀片组件或揉面附件时，请将要加工的物料放入加工杯中。

注意：不要超过加工杯上的最高刻度。

- 4** 盖上加工杯的盖子 (1)。顺时针旋转盖子 (2) 将其固定（“咔哒”一声）。(图 3)

注意：确保盖子上的凸出部分锁入加工杯手柄的槽中。

- 5** 使用装有配件的配件架时，请通过加料管添加物料，并用推杆将物料推下。

- 6** 选择与所选附件颜色相对应的速度设定。请参阅下面的相应部分。

- 7** 加工完成之后，将调速旋钮调到 0。(图 4)

#### 加料管和推杆

- 使用加料管添加液体和/或固体物料。(图 5)
- 使用推杆将固体物料压下加料管。(图 6)

提示：还可以使用推杆来封闭加料管。这可以防止物料从加料管中溅出。

#### 刀片组件

可以使用刀片组件切碎、混合和搅拌物料，或将物料做成酱汁。

- 1** 从刀片上取下保护盖。(图 7)

刀刃非常锋利。请勿触碰刀刃。

- 2** 将工具架装入加工杯中。(图 8)

## 64 简体中文

**3** 将刀片组件装在加工杯中的工具架上。(图 9)

**4** 将物料放入加工杯。预先将大块的食物切成约 3 x 3 x 3 厘米大小。(图 10)

注意：添加物料之前，务必将附带刀片组件的工具架装入加工杯中。

**5** 盖上加工杯的盖子 (1)。顺时针旋转盖子 (2) 将其固定 (“咔哒”一声)。(图 11)

注意：确保盖子上的凸出部分锁入加工杯手柄的槽中。

**6** 将推杆放入加料管中。

**7** 选择与附件颜色对应的速度。(图 12)

**8** 加工完成之后，将调速旋钮调到 0，然后拔掉产品的电源插头。(图 4)

### 提示

- 切洋葱时，请将调速旋转到 P（暂动位置）数次，以防止将洋葱切的太碎。(图 13)
- 在切割（硬）奶酪或巧克力时，请勿让产品运行太长时间。否则这些物料将变得过热，开始融化或变成块状。
- 切勿使用刀片组件切碎特别坚硬的物料（如咖啡豆、姜黄根、肉豆蔻和冰块等），因为这样会使刀片变钝。
- 如果食物粘在刀片上或加工杯壁上，请关闭产品并拔下电源插头。然后使用刮铲清除刀片或加工杯壁上的食物。

### 揉面配件

可以使用揉面配件来制作面包和比萨饼的面团。

**1** 将工具架装入加工杯中。(图 8)

**2** 将揉面配件装到工具架上。(图 14)

注意：添加物料之前，务必将装有揉面配件的工具架装入加工杯中。

**3** 将物料倒入加工杯中。(图 15)

**4** 盖上加工杯的盖子 (1)。顺时针旋转盖子 (2) 将其固定 (“咔哒”一声)。(图 16)

注意：确保盖子上的凸出部分锁入加工杯手柄的槽中。

**5** 将推杆放入加料管中。

**6** 选择与附件颜色对应的速度。(图 17)

**7** 加工完成之后，将调速旋钮调到 0，然后拔掉产品的电源插头。(图 18)

### 切片、切碎和粉碎配件

切勿用配件加工冰块等坚硬的物料。

配件的刀刃非常锋利。请勿触碰刀刃。

**1** 将工具架装入加工杯中。(图 8)

**2** 将用于切碎、切片或粉碎的金属配件放入配件架。

- 将配件的开口置于配件架的轴杆上方。(图 19)
- 将配件的开口推到轴杆的凸缘上方。(图 20)
- 将配件按到配件架上，直至其锁定到位 (“咔哒”一声)。(图 21)

**3** 将装有配件的配件架放到工具架上。(图 22)

**4** 盖上加工杯的盖子 (1)。顺时针旋转盖子 (2) 将其固定 (“咔哒”一声)。(图 23)

注意：确保盖子上的凸出部分锁入加工杯手柄的槽中。

**5** 将物料放入加料管中。(图 24)

- 预先将大块物料切成小块，使其与加料管大小相适应。
- 均匀地往加料管添加物料，以获得最佳效果。
- 如果需要加工大量物料，可分批加工，每加工一次即倒出加工杯中的物料。

**6** 选择与附件颜色对应的速度。(图 17)

**7** 轻轻地用推杆将物料压入加料管。

**8** 加工完成之后，将调速旋钮调到 0，然后拔掉产品的电源插头。(图 18)

#### 提示

- 当您切碎或粉碎软质物料时，请使用较低的速度，以防止物料变为糊状。
- 在切碎（硬）奶酪时，请勿让本产品运转太长时间。否则奶酪将变得过热，开始融化或变成块状。
- 请勿使用配件来加工巧克力，只能使用刀片组件来加工。

#### 乳化盘

您可以使用乳化器搅打奶油和打蛋、搅打蛋白、快速制作布丁、制作蛋黄酱和松糕配料。

**1** 将工具架装入加工杯中。(图 8)

**2** 将乳化盘装入工具架上。(图 25)

**3** 将物料倒入加工杯中。(图 26)

**4** 盖上加工杯的盖子 (1)。顺时针旋转盖子 (2) 将其固定（“咔哒”一声）。(图 27)

**5** 将推杆放入加料管中。

**6** 选择与附件颜色对应的速度。(图 17)

**7** 加工完成之后，将调速旋钮调到 0，然后拔掉产品的电源插头。(图 18)

#### 提示

- 请勿使用乳化盘来加工带有黄油或蛋黄酱的蛋糕配料，或用来揉面团。可使用揉面配件完成这些工作。
- 在搅打鸡蛋清时，需确保加工杯和乳化盘干燥且没有油脂。确保鸡蛋清处于室温。

#### 搅拌机

此搅拌机适用于：

- 混合液体，如奶制品、调料、果汁、汤、混合饮料、鸡尾酒等。
- 混合软质材料，如薄饼面糊或蛋黄酱。

- 搅拌煮熟的浓汤，如制作婴儿食品。

**1** 将搅拌杯放在马达装置上 (1)，顺时针旋转将其固定 (2)。有四种方法可将搅拌杯固定到马达装置上。(图 28)

不要对搅拌杯的手柄施加过大的压力。

**2** 将物料放入搅拌杯。(图 29)

切勿将温度超过 80 C 的物料装入搅拌杯。

为防止溢出，切勿使配料超过搅拌杯的最大刻度，搅拌高温液体时尤其如此。

**3** 将盖子盖在搅拌杯上 (1) 并顺时针转动将其固定 (2)。(图 30)

**4** 选择与附件颜色对应的速度。(图 12)

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。

加工完两批物料之后，务必让产品冷却至室温。

**5** 加工完成之后，将调速旋钮调到 0，然后拔掉产品的电源插头。(图 4)

#### 提示

- 产品运转时，可通过杯盖上的开口将液体或固体物料加入搅拌杯中。(图 31)
- 产品运转时间越长，物料就搅拌得越细致。
- 在固体物料放入搅拌杯之前，可将其预先切成小块。若物料份量较大，请分成多次加工，而不是一次加工大量物料。
- 要碾碎冰块，请将冰块放入搅拌杯，盖上杯盖并将调速旋钮转到 P（暂动位置）。
- 对于某些物料（如水果），加入少许柠檬汁等液体会比较容易搅拌。
- 若要搅拌汤料，请使用煮熟的物料。
- 如果您对搅拌效果不满意，可将调速旋钮转到 P（暂动位置）让产品短暂运转几次。还可以尝试用刮铲搅拌物料，以达到更好的效果（请不要在搅拌机运转时使用刮铲），或倒出部分物料以减少加工量。
- 在加工很热或可能产生泡沫的液体（例如牛奶）时，请勿将超过 500 毫升的该液体放入搅拌杯，以防溢出。

## 66 简体中文

- 如果食物粘在搅拌杯壁上，请关闭产品并拔下产品电源。然后使用刮铲去除杯壁上的食物。

### 清洁

**1** 关闭吸尘器的电源，从插座中拔下电源插头。

**2** 用湿布清洁马达装置。

切勿将马达装置浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。

**3** 使用之后，立即在加入洗涤剂的热水中清洗与食物接触的部件。

清洗食品加工机的刀片组件、搅拌机的刀片组件以及配件时应非常小心。刀刃非常锋利。

注意：除马达装置之外的所有部件均可以用洗碗机清洗。

- 确保刀片和配件的刀刃不会接触到坚硬物体。因为这会使刀刃变钝。

### 快速清洁食品加工机加工杯和搅拌杯

**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）及少许洗涤剂。

**2** 将盖子盖在食品加工机加工杯或搅拌杯上，顺时针旋转将其固定。

**3** 选择与附件颜色对应的速度设定。（图 18）

**4** 让产品一直运转到食品加工机加工杯或搅拌杯清洗干净为止，或运转 30 秒。

**5** 卸下搅拌杯或食品加工机加工杯，用清水将其冲洗干净。

### 存放

**1** 可将电源线绕在产品底部。

### 环境

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。（图 32）

### 服务和保修

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

### 故障种类和处理方法

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

#### 问题

#### 解决方法

将调速旋钮转到某个速度或 P（暂动位置）时，产品不能运转。

确保食品加工机加工杯及其杯盖（或搅拌杯）组装正确（“咔哒”一声）。如果在食品加工机加工杯上使用了任何附件，请确保已正确插入工具架。如果使用搅拌杯，请确保搅拌杯已锁定在四个锁定位置之一。保持杯盖固定，以防止物料溅出。如果使用食品加工机，请确保加工杯手柄位于锁闭符号的正上方。如果凸缘已锁入加工杯手柄的槽中，则加工杯盖组装正确。如果所有部件均组装正确，那么当您使用调速旋钮选择速度或者按暂动按钮时，产品将正常运转。

我对所使用的附件选择了错误的速度。

检查附件的颜色，并用调速旋钮选择相应的速度。

乳化盘或揉面配件不能转动。

确保乳化盘或揉面配件已正确安装到工具架上。此外还应确保食品加工杯及杯盖也安装正确（“咔哒”一声）。

## 食谱

### 比萨面团

物料:

- 250 克白面粉
- 半汤勺糖
- 半茶匙盐
- 半袋快速酵母
- 140 克温水
- 25 克油

- 1** 将工具架装入加工杯中，并将揉面配件装到工具架上。
- 2** 将所有干燥的物料倒入加工杯中，并加入水和油。
- 3** 将杯盖盖在加工杯上并将其固定（“咔哒”一声）。选择与揉面附件相应的速度，让产品一直运转到面团充分混合并成为球形。这大约需要 30 秒钟。
- 4** 将面团放入加工杯中，用湿布盖住，让其发酵 40 分钟左右，直至增大为原来的两倍。
- 5** 在台面上散上面粉，滚动面团，做出两个比萨饼底层，然后放入涂有油的烘烤盘中。
- 6** 在比萨饼底层洒上蕃茄汁以及您喜欢的调料。可加上乳酪、火腿、腊肠、香肠、腊肉、蘑菇、金枪鱼、洋葱、朝鲜蓟、甜椒等。在比萨上撒一些牛至并浇上橄榄油，再开始烘烤。

提示：可使用切碎配件切碎大约 200 克乳酪（Parmesan 或 Gouda）。将工具架装入加工杯中，并将装有切碎配件的配件架放在工具架上。盖上杯盖并锁好（“咔哒”一声）。先将乳酪切成能放入加料管的小块，然后再切碎乳酪。

### 酸奶酱拌黄瓜色拉

物料:

- 1 根黄瓜
- 2 杯欧芹叶
- 1 杯天然酸奶
- 1 大汤勺芥末

- 调味用食盐和黑胡椒

- 1** 将工具架装入加工杯中，并将切片配件装到工具架上。

提示：使用小号切片配件将物料切成薄片。

- 2** 将杯盖盖在加工杯上并将其固定（“咔哒”一声）。将黄瓜切片。有关相应的速度，请参阅“使用产品”一章的“切片和切碎配件”部分。

注意：压下加料管中的黄瓜时，不要向推杆施加太大力气。

- 3** 将切片的黄瓜放入就餐盘中。
- 4** 将工具架装入加工杯中，并将刀片组件装到工具架上。
- 5** 将欧芹倒入加工杯中，盖上杯盖并锁好（“咔哒”一声）。
- 6** 切碎欧芹。将调速旋钮转到 P（暂动位置），以便更好地控制切碎过程。
- 7** 加入酸奶、芥末粉、盐、胡椒粉，再加工片刻，直至混合均匀。
- 8** 将酱汁和黄瓜片进行混合，食用前先将黄瓜沙拉放在冰箱内冷冻。

### 鲜奶油霜

物料:

- 250 毫升鲜奶油

- 1** 加工前将鲜奶油冷冻至少 2 个小时。
- 2** 将工具架装入加工杯中，并将乳化盘装到工具架上。
- 3** 将鲜奶油倒入加工杯中。
- 4** 将杯盖盖在加工杯上并将其固定（“咔哒”一声）。加工奶油，直至达到所需的稠度。选择与附件颜色相应的速度设定。

提示：请将鲜奶油霜冷冻再食用。可以将鲜奶油霜加到蛋糕、冰淇淋、水果、咖啡上食用，也可以用作蛋糕等食品的填料。

۲ نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار داده و دیسک معلق سازی را در نگهدارنده ابزار قرار دهید.

۳ خامه را در کاسه بریزید.

۴ در را در کاسه قرار دهید و آن را ثابت کنید ("کلیک"). خامه را هم بزنید تا غلظت لازم بدست آید. سرعتی که به رنگ ابزار مربوط می شود را انتخاب کنید.

تکته: خامه زده شده را قبل از سرو کردن در یخچال قرار دهید. می توانید خامه زده شده را روی کیک، میوه، قهوه سرو کرده یا از آن برای پر کردن کیک و موارد مشابه استفاده کنید.

مشکل	راه حل
من سرعت اشتباه را برای ابزاری که می خواهم استفاده کنم، انتخاب کرده ام.	رنگ ابزار را بررسی کرده و سرعت مربوط را با انتخابگر سرعت انتخاب کنید.
دیسک معلق سازی یا ابزار روز دادن نمی چرخد.	مطمئن شوید که دیسک معلق سازی یا ابزار ورز دادن به طرز صحیح روی نگهدارنده ابزار سوار شده است. همچنین مطمئن شوید که کاسه غذا ساز و کاسه به طرز صحیح سوار شده باشند ("کلیک").

### دستورالعمل پخت مواد

#### خمیر پیتزا

مواد:

- ۲۵۰ گرم آرد سفید
- نصف قاشق چایخوری شکر
- نیم قاشق چایخوری نمک
- نصف پاکت بیست سریع
- ۱۴۰ گرم آب گرم
- ۲۵ گرم روغن

**۱** نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار داده و ابزار ورز دادن را در نگهدارنده ابزار قرار دهید.

**۲** کلیه مواد خشک را در کاسه قرار داده و آب و روغن را اضافه کنید.

**۳** در را در کاسه قرار دهید و آن را ثابت کنید ("کلیک"). سرعتی که مربوط به ابزار ورز دادن می باشد را انتخاب کرده و اجازه دهید تا دستگاه خمیر را ورز داده تا یک خمیر یکدست خوب بدست آید. این کار حدود ۳۰ دقیقه به طول می انجامد.

**۴** خمیر را در کاسه قرار داده، آن را با یک پارچه مرطوب بپوشانید و بگذارید به مدت ۴۰ دقیقه پف کند تا حجم آن دو برابر شود.

**۵** با آرد روی خمیر بپاشید، خمیر را لوله کرده و دو عدد نان پیتزا را درست کنید و در یک سینی پخت چرب شده قرار دهید.

**۶** خمیر پیتزا را با سوس گوجه بپوشانید و مواد دلخواه خود را روی آن قرار دهید. می توانید از پنیر، گوشت، کالباس، سوسیس، قارچ، ماهی تن، پیاز، آرتیشو، فلفل دلمه ای و غیره استفاده کنید. مقداری آویشن روی آن بپاشید و روغن زیتون روی آن ریخته و آن را بپزید.

نکته: می توانید از دیسک رنده کردن برای رنده کردن حدود ۲۰۰ گرم پنیر (پارمیژان یا گودا) استفاده کنید. نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار داده و دیسک رنده کرده را روی نگهدارنده ابزار قرار دهید. در را بسته و قفل کنید ("کلیک"). پنیر را به قطعاتی که درون لوله تغذیه جای گیرند برش داده و پنیر را رنده کنید.

#### سالاد خیار یا سوس ماست

مواد:

- ۱ عدد خیار
- ۲ فنجان برگ جعفری
- ۱ فنجان ماست طبیعی
- ۱ قاشق غذا خوری خردل
- نمک و فلفل سیاه برای طعم دادن

**۱** نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار داده و دیسک ورقه کردن را در نگهدارنده ابزار جا بزنید.

نکته: از دیسک برش ظرفی برای برش ورقه های نازک استفاده کنید.

**۲** در را در کاسه قرار دهید و آن را ثابت کنید ("کلیک"). خیار را برش دهید. به فصل "استفاده از دستگاه" در "دیسکهای خرد کردن و رنده کردن" برای سرعت مناسب مراجعه کنید.

توجه: هنگامی که خیار را در لوله تغذیه فشار می دهید، نیروی بیش از حد روی فشار دهنده وارد نکنید.

**۳** خیار ورقه شده را در یک کاسه سرو کردن قرار دهید.

**۴** نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار داده و واحد تیغه را در نگهدارنده ابزار قرار دهید.

**۵** جعفری را در کاسه بریزید. در را بسته و قفل کنید ("کلیک").

**۶** جعفری را خرد کنید. انتخابگر سرعت را روی وضعیت P بچرخانید (وضعیت پالس) تا کنترل بهتری روی عمل خرد کردن داشته باشید.

**۷** ماست، خردل، نمک و فلفل را اضافه کنید و برای چند ثانیه مخلوط کنید تا یک مخلوط یک دست بدست آید.

**۸** سوس را با برشهای خیار مخلوط کرده و سالاد خیار را قبل از سرو کردن در یخچال قرار دهید.

#### خامه زده شده

مواد:

- ۲۵۰ میلی لیتر خامه تازه

**۱** خامه را حداقل به مدت ۲ ساعت قبل از آماده کردن، خنک کنید.

**۵** پارچ هم زن یا کاسه غذا ساز را جدا کرده و آن را با آب تمیز کنید.

#### نگهداری

**۱** می توانید سیم را دور پایه دستگاه بپیچید.

#### محیط زیست

دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور بریزید، و آن را در محل های تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۳۲).

#### سرویس و ضمانت

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

#### عیب یابی

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

#### مشکل راه حل

همچنین مطمئن شوید که کاسه غذا ساز و در آن و پارچ هم زن به طرز صحیح سوار شده باشند ("کلیک"). اگر از وسیله ای با کاسه غذا ساز استفاده کنید، مطمئن شوید که نگهدارنده ابزار به طرز صحیح سوار شده باشند. اگر از پارچ همزن استفاده می کنید، مطمئن شوید که در یکی از چهار وضعیت ممکن قفل شده است. در را برای جلوگیری از پاشیده شدن ثابت نگاه دارید. اگر از غذا ساز استفاده می کنید، مطمئن شوید که دسته کاسه مستقیماً بالای علامت قفل بسته قرار گرفته است. در کاسه هنگامی که برآمدگی در شکاف دسته کاسه قفل شده باشد، به طرز صحیح سوار شده است. اگر کلیه قطعات درست سوار شده باشند، دستگاه هنگامی که سرعتی را با انتخابگر سرعت انتخاب کنید یا دکمه پالس را فشار دهید، شروع به کار خواهد کرد.

خواهد شد.

- هنگامی که سوپ را هم می زنید از مواد پخته شده استفاده کنید.
- اگر از نتیجه بدست آمده راضی نیستید، اجازه دهید دستگاه چند بار به مدت کوتاه با چرخاندن دکمه P (وضعیت پالس) کار کند. همچنین می توانید نتیجه بهتری را با هم زدن کاردک (نه هنگامی که هم زن در حال کار است) یا با ریختن قدری مواد برای آماده سازی مقادیر کم بدست آورید.
- هنگام فرآوری مایع که داغ بوده یا ممکن است کف کند (مانند شیر)، برای جلوگیری از سر رفتن پارچ هم زن را بیشتر از ۵۰۰ میلی لیتر پر نکنید.
- اگر مواد غذایی به دیواره پارچ هم زن چسبید، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بیرون بکشید. سپس از یک کاردک برای جدا کردن مواد غذایی از دیواره دستگاه استفاده کنید.

#### تمیز کردن

**۱** دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید.

**۲** واحد موتور را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.

هرگز محفظه دستگاه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشویند.

**۳** قطعاتی که با غذا در تماس بوده اند را در آب داغ با قدری مایع ظرف شویی فوراً بعد از استفاده تمیز کنید.

واحد تیغه دستگاه غذا ساز، دیسکها و واحد تیغه هم زن را با دقت تمیز کنید. لبه های برش بسیار تیز می باشند!

توجه: کلیه قطعات بجز واحد موتور را می توان با ماشین ظرف شویی تمیز نمود.

- مطمئن شوید که لبه های برش تیغه ها و دیسکها با اشیاء سخت در تماس نباشند. این کار باعث کند شدن آنان می شود.

تمیز کردن سریع کاسه غذا ساز و پارچ همزن

**۱** آب ولرم (بیشتر از ۵/۰ لیتر نباشد) و قدری مایع ظرف شویی را در پارچ هم زن یا کاسه غذا ساز بریزید.

**۲** در را روی کاسه غذا ساز یا پارچ هم زن قرار دهید و برای ثابت شدن آن را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید.

**۳** سرعتی که به رنگ ابزار مربوط می شود را انتخاب کنید (شکل ۱۸).

**۴** بگذارید تا دستگاه کار کرده تا کاسه غذا ساز یا پارچ هم زن تمیز شده یا دستگاه به مدت ۳۰ ثانیه کار کند.

**۸** هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کنترل سرعت را روی ۰ قرار دهید و دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید (شکل ۱۸).

#### نکات

- هنگام خرد کردن یا ریز کردن مواد نرم، از سرعت کم استفاده کنید تا از تبدیل مواد به پوره جلوگیری کنید.
- هنگام خرد کردن پنیر (سفت) اجازه ندهید تا دستگاه بیش از حد کار کند. اگر این کار را انجام دهید، پنیر بیش از حد داغ خواهد شد و شروع به آب شدن و قلبه شدن می کند.
- از دیسکها برای خرد کردن شکلات استفاده نکنید. فقط از واحد تیغه برای این منظور استفاده کنید.

#### دیسک امولسیون

می توانید از دیسک معلق سازی برای زدن خامه و تخم مرغ، سفیه تخم مرغ، پودینگ فوری، مایونز و کیک اسفنجی استفاده کنید.

**۱** نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار دهید (شکل ۸).

**۲** دیسک امولسیون را در نگهدارنده ابزار قرار دهید (شکل ۲۵).

**۳** مواد را در کاسه بریزید. (شکل ۲۶)

**۴** در را در کاسه قرار دهید (۱). ۲ در را برای نصب در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت بچرخانید ("کلیک") (شکل ۲۷).

**۵** فشار دهنده را در لوله تغذیه دستگاه قرار دهید.

**۶** سرعتی که به رنگ ابزار مربوط می شود را انتخاب کنید (شکل ۱۷).

**۷** هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کنترل سرعت را روی ۰ قرار دهید و دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید (شکل ۱۸).

#### نکات

- از دیسک معلق سازی برای آماده سازی خمیرهای کیک حاوی کره یا مارگارین یا ورز دادن خمیر استفاده نکنید. از ابزار ورز دادن برای این کارها استفاده کنید.
- مطمئن شوید که کاسه و دیسک معق سازی هنگام زدن سفیده های تم مرغ خشک و عاری از چربی هستند. مطمئن شوید که سفیده تخم مرغها در درجه حرارت اتاق قرار دارند.

#### هم زن

این هم زن برای موارد زیر طراحی شده است:

- هم زدن مایعات، مانند محصولات لبنی، انواع سوس، آب میوه، سوپ، نوشیدنیهای مخلوط و

#### انواع شیک.

- مخلوط کردن انواع مواد غذایی نرم مانند خمیر پن کیک یا مایونز.
- مواد پخته شده پوره مانند آماده کردن غذای کودک.

**۱** کاسه هم زن را روی واحد موتور (۱) قرار دهید و برای ثابت شدن آن را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (۲). چهار وضعیت برای ثابت کردن همزن روی واحد موتور موجود می باشد (شکل ۲۸).

هنگام سوار کردن یا باز کردن دسته پارچ هم زن، فشار بیش از حد روی دسته پارچ هم زن وارد نکنید.

**۲** مواد را در پارچ هم زن قرار دهید (شکل ۲۹).

هرگز پارچ هم زن را از موادی که داغتر از ۸۰ درجه سانتی گراد باشد پر نکنید.

برای جلوگیری از پاشیده شدن، هرگز پارچ را بالاتر از علامت حداکثر پر نکنید، خصوصاً هنگامی که پارچ دارای مواد داغ می باشد.

**۳** در را روی پارچ هم زن (۱) قرار دهید و برای ثابت شدن آن را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (۲) (شکل ۳۰).

**۴** سرعتی که به رنگ ابزار مربوط می شود را انتخاب کنید (شکل ۱۲).

هرگز در را باز نکرده و دست خود یا شئی دیگر را هنگام کار کردن هم زن در پارچ وارد ندهید.

همیشه بعد از آماده کردن دو دسته از مواد، اجازه دهید تا دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنک شود.

**۵** هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کنترل سرعت را روی ۰ قرار دهید و دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید (شکل ۴).

#### نکات

- هنگامی که دستگاه در حال کار کردن است می توانید مواد مایع یا جامد را در پارچ هم زن از طریق روزنه در دستگاه قرار دهید (شکل ۳۱)
- هر چه دستگاه بیشتر کار کند، نتیجه هم زدن بهتر خواهد شد.
- قبل از قرار دادن مواد جامد در پارچ هم زن، آنان را به قطعات کوچکتر برش بزنید. اگر می خواهید مقدار زیادی مواد غذایی را آماده کنید، دسته های کوچک مواد غذایی را بجای مقدار زیاد در یک نوبت استفاده کنید.
- برای خرد کردن قطعات یخ، قطعات یخ را در پارچ قرار دهید، در را بسته و از عملکرد P (وضعیت پالس) استفاده کنید.
- برخی از مواد مانند میوه اگر قدری مایع مانند آب لیمو به آن اضافه کنید آسانتر هم زدن

۲ نگهدارنده ابزار را در کاسه بریزید. (شکل ۸)

۳ واحد تیغه را روی نگهدارنده ابزار کاسه قرار دهید (شکل ۹).

۴ مواد را در کاسه بریزید. قطعات بزرگ مواد غذایی را به قطعاتی در حدودی  $3 \times 3 \times 3$  سانتی متر برش دهید (شکل ۱۰).

توجه: همیشه قبل از شروع به افزودن مواد نگهدارنده ابزار با تیغه هم زن را در کاسه قرار دهید.

۵ در را در کاسه قرار دهید (۱). ۲ در را برای نصب در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت بچرخانید ("کلیک") (شکل ۱۱).

توجه: مطمئن شوید که برآمدگی روی در در شکاف روی دسته کاسه قفل می شود.

۶ فشار دهنده را در لوله تغذیه دستگاه قرار دهید.

۷ سرعتی که به رنگ ابزار مربوط می شود را انتخاب کنید (شکل ۱۲).

۸ هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کنترل سرعت را روی ۰ قرار دهید و دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید (شکل ۴).

نکات

- اگر پیاز خرد می کنید، انتخاب کننده سرعت را چند بار روی P قرار دهید (وضعیت پالس) تا از خرد شده بیش از حد پیازها جلوگیری کنید (شکل ۱۳).
- هنگام خرد کردن پنیر (سفت) یا شکلات اجازه ندهید تا دستگاه بیش از حد کار کند. در غیر این صورت مواد بیش از حد داغ خواهند شد و شروع به آب شدن و قلیبه شدن می شوند.
- از تیغه غذا ساز برای خرد کردن مواد سخت مانند دانه های قهوه، جوز هندی، زردچوبه و قطعات یخ استفاده نکنید چون این کار ممکن است تیغه را کند نماید.
- اگر مواد غذایی به دیواره کاسه چسبید، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بیرون بکشید. بعد مواد را بوسیله یک کاردک از روی تیغه یا از دیواره کاسه جدا کنید.

قطعه ورز خمیر

می توانید از ابزار ورز دادن خمیر برای ورز دادن خمیر نان و پیتزا استفاده کنید.

۱ نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار دهید (شکل ۸).

۲ قطعه ورز دادن را در نگهدارنده ابزار قرار دهید. (شکل ۱۴)

توجه: همیشه قبل از افزودن مواد، نگهدارنده لوازم با ابزار ورز دادن را در کاسه قرار دهید.

۳ مواد را در کاسه بریزید. (شکل ۱۵).

۴ در را در کاسه قرار دهید (۱). ۲ در را برای نصب در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت بچرخانید ("کلیک") (شکل ۱۶).

توجه: مطمئن شوید که برآمدگی روی در در شکاف روی دسته کاسه قفل می شود.

۵ فشار دهنده را در لوله تغذیه دستگاه قرار دهید.

۶ سرعتی که به رنگ ابزار مربوط می شود را انتخاب کنید (شکل ۱۷).

۷ هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کنترل سرعت را روی ۰ قرار دهید و دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید (شکل ۱۸).

دیسکهای برش، خرد کردن و دانه دانه کردن

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

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

۱ نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار دهید (شکل ۸).

۲ دیسک فلزی خرد کردن، برش یا دانه کردن را در نگهدارنده دیسک قرار دهید.

- روزنه دیسک را روی محور نگهدارنده دیسک قرار دهید (شکل ۱۹)

- روزنه دیسک را روی محور نگهدارنده دیسک قرار دهید (شکل ۲۰).

- محور را روی نگهدارنده دیسک فشار دهید تا با صدای کلیک در جای خود قرار گیرد (شکل ۲۱).

۳ نگهدارنده دیسک و دیسک را روی نگهدارنده ابزار قرار دهید (شکل ۲۲).

۴ در را در کاسه قرار دهید (۱). ۲ در را برای نصب در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت بچرخانید ("کلیک") (شکل ۲۳).

توجه: مطمئن شوید که برآمدگی روی در در شکاف روی دسته کاسه قفل می شود.

۵ مواد را در لوله تغذیه دستگاه قرار دهید. (شکل ۲۴)

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

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

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

۶ سرعتی که به رنگ ابزار مربوط می شود را انتخاب کنید (شکل ۱۷).

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

- به جدول برای زمان های عمل آوری و مقادیر صحیح در این راهنمای کاربر مراجعه کنید.
- برخی مواد ممکن است باعث رنگ رفتگی روی سطح قطعات شوند. این کار تاثیر منفی روی قطعات ندارد. این رنگ رفتگی معمولا بعد از مدتی محو می شود.
- هرگز پارچ هم زن یا کاسه غذا ساز را از موادی که داغتر از ۸۰ درجه سانتی گراد باشد پر نکنید.
- اگر از پارچ همزن برای آماده کردن مایعات داغ استفاده می کنید، همیشه در را روی پارچ قرار دهید تا از خطر سوختن که بخاطر پاشیده شدن مواد داغ از پارچ ایجاد می شود جلوگیری نمایید.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.

#### میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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

#### خصوصیتهای ایمنی

##### قفل ایمنی داخلی

این ویژگی تضمین کننده این است که فقط می توانید دستگاه را در صورتی که پارچ هم زن یا کاسه به طرز صحیح روی واحد موتور نصب شده باشد و در روی کاسه یا پارچ هم زن درست قرار داده شده باشد، روشن کنید. اگر پارچ یا کاسه هم زن و در آن به طرز صحیح نصب شده باشد (به فصل "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید)، قفل ایمنی داخلی باز خواهد شد.

##### قبل از اولین استفاده

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

##### استفاده از دستگاه

##### عمومی

- دستگاه به يك قفل داخلی ایمنی مجهز می باشد که از عملکرد هم زن یا غذا ساز در صورت نصب نشدن صحیح پارچ همزن یا کاسه غذا ساز، جلوگیری بعمل می آورد.

#### غذا ساز

**۱** کاسه را روی واحد موتور (۱) قرار دهید و برای ثابت شدن آن را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (۲) (شکل ۲).

توجه: هنگامی که دسته به صورت مستقیم بالای علامت قفل بسته قرار گرفته باشد، کاسه به طرز صحیح وصل شده است.

**۲** نگهدارنده ابزار را با لوازم مورد نیاز در کاسه قرار دهید (واحد تیغه، قطعه ورز دادن، دیسک تعلیق، با یکی از دیسکها). به بخشهای مربوطه در زیر مراجعه کنید.

**۳** هنگامی که از واحد تیغه، ابزار ورز دادن استفاده می کنید، موادی که باید آماده شوند را در کاسه قرار دهید.

توجه: کاسه را بیش از علامت MAX پر نکنید.

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

توجه: مطمئن شوید که برآمدگی روی در در شکاف روی دسته کاسه قفل می شود.

**۵** هنگامی که از نگهدارنده دیسک و یکی از دیسکها استفاده می کنید، مواد را از طریق لوله تغذیه اضافه کرده و آنها را با فشار دهنده به پایین فشار دهید.

**۶** سرعتی که به رنگ ابزار انتخاب شده مربوط می شود را انتخاب کنید. به بخشهای مربوطه در زیر مراجعه کنید.

**۷** هنگامی که آماده کردن را به پایان رساندید، انتخابگر سرعت را روی ۰ قرار دهید (شکل ۴).

##### لوله تغذیه و فشار دهنده

- از لوله فشار دهنده برای افزودن مایعات و/یا مواد جامد استفاده کنید. (شکل ۵)
- سپس از فشار دهنده برای فشار دادن مواد به پایین لوله تغذیه استفاده کنید. (شکل ۶)

نکته: همچنین می توانید از فشار دهنده برای بستن لوله تغذیه استفاده کنید. این کار از خارج شدن مواد از طریق لوله تغذیه جلوگیری بعمل می آورد.

##### واحد تیغه

می توانید از واحد تیغه برای خرد کردن، مخلوط کردن، هم زدن یا پوره کردن مواد استفاده کنید.

**۱** روکش حفاظتی را از تیغه جدا کنید (شکل ۷).

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

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

شرح کلی (شکل ۱)

- A تیغه برش نازک
- B تیغه برش متوسط
- C تیغه دانه کردن
- D دیسک خرد کردن ریز
- E دیسک خرد کردن درشت
- F نگهدارنده تیغه
- G دیسک امولسیون
- H قطعه ورز خمیر
- I قاب حفاظتی واحد تیغه
- J واحد تیغه
- K فشار دهنده
- L لوله تغذیه
- M در
- N متوقف کننده
- O در پارچ هم زن
- P پارچ هم زن
- Q نگهدارنده ابزار
- R کاسه فرآوری مواد غذایی
- S قفل ایمنی
- T انتخابگر سرعت

مهم

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

عمومی

خط

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

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- هرگز این دستگاه را به يك سوئیچ تایمر دار وصل نکنید تا از يك موقعیت خطرناك جلوگیری بعمل آورید.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده اند از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید آن را توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درك صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید در رابطه با این دستگاه تحت مراقبت باشند و مطمئن شوید که با آن بازی نکنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.
- اگر مواد غذایی به دیواره پارچ یا کاسه هم زن چسبید، دستگاه را خاموش کرده و دو شاخه را از پریز بیرون بکشید. سپس از يك کاردک برای جدا کردن مواد غذایی از دیواره دستگاه استفاده کنید.
- هرگز از انگشتان یا شیء دیگر (مانند کاردک) برای فشار دادن مواد به پائین لوله تغذیه در زمانی که دستگاه کار می کند، استفاده نکنید.
- فقط از فشار دهنده برای این منظور استفاده کنید.
- هنگام کار یا تمیز کردن تیغه ها، واحد تیغه غذا ساز و واحد تیغه پارچ همزن بسیار دقت کنید. لبه های برش تیغه و رنده ها بسیار تیز می باشند! خصوصا هنگام تخلیه کاسه یا واحد تیغه بسیار دقت کنید.

احتیاط

- هرگز دستگاه را با چرخاندن پارچ هم زن، کاسه یا در کاسه خاموش نکنید. همیشه دستگاه را با چرخاندن دکمه کنترل سرعت بر روی \* خاموش کنید.
- قبل از جدا کردن هر گونه لوازم جانبی، دستگاه را خاموش کنید.
- همیشه دستگاه را بعد از استفاده بلافاصله از برق خارج کنید.
- همیشه دستگاه را قبل از رسیدن انگشتان یا شیء دیگر (مانند کاردک) به پارچ هم زن دستگاه از برق قطع کنید.
- قبل از اینکه در کاسه یا پارچ را بردارید، صبر کنید تا قطعات چرخنده دستگاه از حرکت باز ایستند.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- از حداکثر مقدار تعیین شده روی کاسه یا پارچ هم زن فراتر نروید.

٥ قومي برش الدقيق على العجينة ولغيبها وقومي بعمل قاعدتين عجينة بيتزا وضعيهما على صينية خبز مسوحة بالزيت.

٦ قومي بتغطية قاعدتي عجينة البيتزا بصلصة الطماطم وباستخدام مواد التجميل المفضلة بالنسبة لك. يمكنك استخدام الجبن واللحم ولحم السالامي واللحم المقدد وعيش الغراب وسك التونا والبصل والخرشوف والفلفل الرومي...إلخ. وقومي بفرد بعض الأوريغانو ثم صبي زيت الزيتون على فطائر البيتزا ثم اختبزها.

نصيحة: يمكنك استخدام ملحّ الفرم في فرم ما يقرب من ٢٠٠ جرام جبن (البارميزان أو الجودا). ثم ضعي حامل الأدوات في الإناء وضعي حامل الملحقات مع ملحّ الفرم على حامل الأدوات. أغلقي الغطاء وافقليه ("نقرة"). قطعي الجبن إلى قطع مناسبة لأنبوب التغذية وقومي بفرم الجبن.

سلطة الخيار وصلصة الزبادي

المكونات:

- خيار واحدة
- ٢ كوب ورق بقونس
- ١ كوب زبادي طبيعي
- ١ ملعقة كبيرة مسطردة
- الملح والفلفل الأسود لإعطاء النكهة

١ ضعي حامل الأدوات في الإناء وضعي حامل الملحقات مع ملحّ التقطيع إلى شرائح على حامل الأدوات.

نصيحة: استخدم ملحّ التقطيع إلى شرائح رقيقة لتقطيع الشرائح الرقيقة.

٢ ضعي الغطاء على الإناء وثبتيه ("نقرة"). قطعي الخيار. أنظري فصل "استخدام الجهاز" القسم "ملحقات التقطيع والفرم" للتعرف على السرعة الملائمة.

ملاحظة: لا تضغطي بشدة على الضاغطة عند إدخال الخيار في أنبوب التغذية.

٣ ضعي قطع الخيار في إناء التقديم.

٤ ضعي حامل الأدوات في الإناء وضعي وحدة الشفرات على حامل الأدوات.

٥ ضعي البقدونس في الإناء. أغلقي الغطاء وافقليه ("نقرة").

٦ قطعي البقدونس. أديرى منتهي السرعة على P (وضع النبض) للتحكم بشكل أفضل في عملية الفرم.

٧ قومي بإضافة الزبادي والمسطردة والملح والفلفل وقومي بالتحضير لعدة ثواني إضافية حتى تحصلين على خليط متجانس.

٨ إخلطي الصلصة مع شرائح الخيار ثم ضعي سلطة الخيار في التلاجة قبل تقديمها.

الكريمة المخفوقة

المكونات:

- ٢٥٠ مللي كريمة طازجة

١ ضعي الكريمة في الفريزر لمدة ساعتين على الأقل قبل التحضير.

٢ ضعي حامل الأدوات في الوعاء وضعي قرص الاستحلاب على حامل الأدوات.

٣ ضعي الكريمة في الوعاء.

٤ ضعي الغطاء على الإناء وثبتيه ("نقرة"). قومي بتحضير الكريمة حتى تحصلين على القوام المطلوب. اختاري مستوى السرعة الذي يتوافق مع لون الملحّ.

نصيحة: ضعي الكريمة المخفوقة في التلاجة قبل تقديمها. يمكنك تقديم الكريمة المخفوقة على الكيك أو الأيس كريم أو الفواكه أو القهوة أو استخدمها كحشو للكيك...إلخ.

المشكلة	الحل
عندما أقوم بتدوير منطقي السرعة على إعداد السرعة أو على P (وضع النضج)، لا يعمل الجهاز.	تأكد من تركيب إناء جهاز تحضير الطعام والغطاء الخاص به أو وعاء الخلاط بالشكل الصحيح ("نقرة"). تأكد من إدخال حامل الأدوات بالشكل الملائم إذا كنت تستخدم أي ملحقات مع إناء جهاز تحضير الطعام. إذا كنت تستخدم وعاء الخلاط، تأكد من تثبيته في أحد أوضاع التثبيت الأربعة الخاصة به. إحرص على تثبيت الغطاء لتجنب الانسكاب. وإذا كنت تستخدم جهاز تحضير الطعام، تأكد من أن مقبض الإناء يقع أعلى رمز القفل المغلق مباشرة. ويتم تركيب غطاء الإناء بشكل صحيح عندما يتم إغلاق البروز في فتحة مقبض الإناء. وفي حالة تركيب جميع الأجزاء بالشكل الصحيح، يبدأ الجهاز في العمل عندما تقومين باختيار مستوى السرعة باستخدام منطقي السرعة أو بالضغط على زر النضج.

لقد اخترت إعداد سرعة خاطئ بالنسبة للملحق الذي استخدمه.	تحقق من لون الملحق واختيار مستوى السرعة الملائم من خلال منطقي السرعة.
--	---

قرص الاستحلاب أو ملحق العجن بالشكل الملائم على حامل الأدوات. وتأكد أيضاً من تركيب إناء جهاز تحضير الطعام والغطاء بالشكل الملائم ("نقرة").	تأكد من تركيب قرص الاستحلاب أو ملحق العجن بالشكل الملائم على حامل الأدوات. وتأكد أيضاً من تركيب إناء جهاز تحضير الطعام والغطاء بالشكل الملائم ("نقرة").
---	---

## الوصفات

عجينة البيتزا
المكونات:
– ٢٥٠ جرام دقيق أبيض
– ٢/١ ملعقة صغيرة سكر
– ٢/١ ملعقة صغيرة ملح
– ٢/١ كيس خميرة سريعة التحضير
– ١٤٠ جرام ماء دافئ
– ٢٥ جرام زيت

- 1 ضعي حامل الأدوات في الإناء وضعي ملحق العجن على حامل الأدوات.
- 2 ضعي جميع المكونات الجافة في الإناء وأضيفي الماء والزيت.
- 3 ضعي الغطاء على الإناء وثبتيه ("نقرة"). اختر مستوى السرعة الذي يتوافق مع ملحق العجن واتركي الجهاز يعمل حتى تصبح العجينة في شكل كرة جيدة الخلط. يستغرق ذلك ٣٠ ثانية تقريباً.
- 4 ضعي العجينة في الإناء، وغطيتها بقطعة قماش مبللة واتركيها تختمر لمدة ٤٠ دقيقة حتى يتضاعف حجمها.

ملاحظة: جميع الأجزاء قابلة للتنظيف في غسالة الأطباق أيضاً، باستثناء وحدة الموتور. – تأكد من عدم ملامسة الحواف القاطعة للشفرات والملحقات لأي أدوات صلبة. يمكن أن يؤدي ذلك إلى إتلافها.

## التنظيف السريع لإناء جهاز تحضير الطعام ووعاء الخلاط

- 1 قومي بصب الماء الفاتر (لا يزيد عن ٥٠، ٥ لتر) وبعض من سائل التنظيف في إناء جهاز تحضير الطعام ووعاء الخلاط.
- 2 ضعي الغطاء على إناء جهاز تحضير الطعام أو وعاء الخلاط وأديره في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته.
- 3 اختاري إعداد السرعة الذي يتوافق مع لون الملحق (شكل ١٨).
- 4 اتركي الجهاز يعمل حتى يتم تنظيف إناء جهاز تحضير الطعام أو وعاء الخلاط أو لمدة ٣٠ ثانية.
- 5 فكي وعاء الخلاط أو إناء جهاز تحضير الطعام واشطفيه بالماء النظيف.

## التخزين

- 1 يمكنك لف السلك حول الجزء السفلي من الجهاز.

## البيئة

– لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعد من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ٣٢).

## الصيانة والضمان

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

## دليل حل المشكلات

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

٣ ضعي المكونات في الإناء. (شكل ٢٦).

٤ ركبني الغطاء على الإناء (١). أديرني الغطاء في اتجاه عقارب الساعة (٢) لتثبيتته (تقوِّرة) (شكل ٢٧).

٥ ضعي الضاغطة في أنبوب التغذية.

٦ اختاري مستوى السرعة الذي يتوافق مع لون الملحق (شكل ١٧).

٧ بعد الانتهاء من التحضير، أديرني منتهي السرعة على الإعداد ٠ وافصلي التيار الكهربائي عن الجهاز (شكل ١٨).

#### نصائح

- لا تستخدمي قرص الاستحلاب لتحضير خلطات الكعك بالزبد أو السمن أو لعجن الكعك. استخدمي ملحوظ العجن في هذه الوظائف.
- تأكدني من أن الوعاء وقرص الاستحلاب جافين وخاليين من الزيوت عند قيامك بخفق بياض البيض. تأكدني من حفظ بياض البيض في درجة حرارة الغرفة.

#### الخلاط

الخلاط مصمم للاستخدام في هذه الأغراض:

- خلط السوائل مثل: منتجات الألبان والصلصة وعصير الفواكه والشربة والمشروبات المخلوطة والمخفوقات.
- خلط المكونات اللينة مثل خليط الكيك أو المايونيز.
- هرس المكونات المطهية كتحضير طعام الأطفال.

١ ركبني وعاء الخلات على وحدة الموتور (١) وأديره في اتجاه عقارب الساعة لتثبيتته (٢). توجد أربعة أوضاع ممكنة لتثبيت الخلات على وحدة الموتور (شكل ٢٨).

لا تقومي بالضغط الشديد على المقبض الخاص بوعاء الخلات.

٢ ضعي المكونات في وعاء الخلات (شكل ٢٩).

لا تملئي وعاء الخلات بأي مكونات تزيد درجة حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية.

لتجنب الإنسكاب، لا تملئي الوعاء إلى ما بعد مؤشر مستوى الحد الأقصى، خاصة عندما تقومين بخلط السوائل الساخنة.

٣ ضعي الغطاء على وعاء الخلات (١) وأديره في اتجاه عقارب الساعة لتثبيتته (٢) (شكل ٣٠).

٤ اختاري مستوى السرعة الذي يتوافق مع لون الملحق (شكل ١٢).

لا تفتحي الغطاء لوضع يدك أو أي أداة أخرى في الوعاء أثناء تشغيل الخلات.

احرصي دائماً على ترك الجهاز حتى يبرد بعد كل عمليتين تحضير لتصل درجة حرارته لنفس مستوى درجة حرارة الغرفة.

٥ بعد الانتهاء من التحضير، أديرني منتهي السرعة على الإعداد ٠ وافصلي التيار الكهربائي عن الجهاز (شكل ٤).

#### نصائح

- أثناء تشغيل الجهاز، يمكنك وضع المكونات السائلة أو الصلبة في وعاء الخلات من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء (شكل ٣١).
- وكلما تركتي الجهاز يعمل لفترة أطول كلما كانت نتائج الخلط التي تحصلين عليها أنعم.
- قومي بالتقطيع المسبق للمكونات الصلبة إلى قطع أصغر حجماً قبل وضعها في وعاء الخلات. إذا أردت تحضير كمية كبيرة، قومي بتحضير المكونات على دفعات صغيرة بدلاً من تحضير كمية كبيرة دفعة واحدة.
- لتكسير مكعبات الثلج، ضعي المكعبات في الوعاء وقومي بقلب الغطاء وأديرني منتهي السرعة على P (وضع النبض).
- بعض المكونات، مثل الفاكهة، تكون سهلة الخلط بدرجة أكبر إذا قمتي بإضافة بعض السائل مثل عصير الليمون.

وعندما تقومين بخلط الحساء، استخدمي المكونات المطبوخة.

- إذا لم تكني راضية عن النتائج، أتركي الجهاز يعمل بالقدر الكافي لعدة مرات عن طريق تدوير منتهي السرعة على P (وضع النبض). يمكنك أيضاً محاولة الحصول على نتيجة أفضل عن طريق تقليب المكونات باستخدام ملعقة (ليس عندما يكون الخلات عاملاً)، أو عن طريق صب بعض المحتويات لتحضير كمية أصغر.
- إذا كنت ترغبين في تحضير مكونات سائلة ساخنة أو تنتج عنها رغوة (مثل الحليب)، لا تضعي أكثر من ٥٠٠ مللي في وعاء الخلات لتجنب الإنسكاب.
- في حالة التصاق المكونات على جوانب وعاء الخلات، أوقفني تشغيل الجهاز وافصلي عن التيار الكهربائي. بعدئذ استخدمي ملعقة لإزالة المكونات من على جوانب الوعاء.

#### التنظيف

١ أوقفني تشغيل الجهاز وانزعني قابس المأخذ الرئيسي من مقبس الحائط.

٢ نظفي وحدة الموتور باستخدام قطعة قماش مبللة.

لا تغعري وحدة الموتور أبداً في الماء ولا تشطفينها تحت الصنبور أيضاً.

٣ نظفي الأجزاء التي لامست الطعام في الماء الساخن باستخدام بعض من سائل التنظيف بعد الاستخدام مباشرة.

نظفي وحدة الشفرات الخاصة بجهاز تحضير الطعام، ووحدة شفرات الخلات والملحقات بعناية شديدة. الشفرات القاطعة حادة للغاية.

٨ بعد الانتهاء من التحضير، أديرى منتقي السرعة على الإعداد ٠ وافصلي التيار الكهربائي عن الجهاز (شكل ٤).

نصائح

- في حالة فرم البصل، أديرى منتقي السرعة على الإعداد P (وضع النبض) بضع مرات لتجنب الفرغ الشديد للبصل حتى لا يصبح شديد النعومة (شكل ١٣).
- لا تتركى الجهاز يعمل لفترة طويلة عند فرم الجبن (الناشف) أو الشيكولاتة. وإلا فستصبح هذه المكونات شديدة السخونة وتبدأ في الذوبان متحوّلة إلى كتل.
- لا تستخدمى وحدة الشفرات في فرم المكونات شديدة الصلابة مثل حبات القهوة والجوز والكرام ومكعبات الثلج، حيث يمكن أن يتسبب ذلك في إتلاف الشفرات.
- في حالة التصاق المكونات على الشفرات أو على جوانب الإناء، أوقفى تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربائي. بعدئذ استخدمى ملعقة لإزالة الطعام من الشفرات أو من على جدار الوعاء.

ملحق العجن

يمكنك استخدام ملحق العجن في تحضير عجينة الخميرة للخبز والبيتزا.

١ ضعي حامل الأدوات في الإناء (شكل ٨).

٢ ضعي ملحق العجن على حامل الأدوات. (شكل ١٤).

ملاحظة: إحرصى دائماً على وضع حامل الأدوات مع ملحق العجن في الإناء قبل إضافة المكونات.

٣ ضعي المكونات في الإناء (شكل ١٥).

٤ ركبى الغطاء على الإناء (١). أديرى الغطاء في اتجاه عقارب الساعة (٢) لتثبيتته ("نقرة") (شكل ١٦).

ملاحظة: تأكدى من تثبيت النتوء الموجودة في الغطاء في فتحة مقبض الإناء.

٥ ضعي الضاغطة في أنبوب التغذية.

٦ اختارى مستوى السرعة الذي يتوافق مع لون الملحق (شكل ١٧).

٧ بعد الانتهاء من التحضير، أديرى منتقي السرعة على الإعداد ٠ وافصلي التيار الكهربائي عن الجهاز (شكل ١٨).

ملحقات التقطيع إلى شرائح والفرم والبرغلة

لا تحضري المكونات الصلبة مثل مكعبات الثلج باستخدام الملحقات.

شفرات القطع الخاصة بالملحقات حادة للغاية. فلا تلمسها.

١ ضعي حامل الأدوات في الإناء (شكل ٨).

٢ ضعي ملحق الفرغ أو التقطيع إلى شرائح أو البرغلة المعدني في حامل الملحقات.

- ركبى فتحة الملحق على عمود التدوير الخاص بحامل الملحقات (شكل ١٩).

- إضغطى فتحة الملحق على نتوء عمود التدوير (شكل ٢٠).

- إضغطى الملحق على حامل الملحقات حتى يثبت في مكانه وتسمعين صوت نقرة (شكل ٢١).

٣ ضعي حامل الملحقات مع الملحق على حامل الأدوات (شكل ٢٢).

٤ ركبى الغطاء على الإناء (١). أديرى الغطاء في اتجاه عقارب الساعة (٢) لتثبيتته ("نقرة") (شكل ٢٣).

ملاحظة: تأكدى من تثبيت النتوء الموجودة في الغطاء في فتحة مقبض الإناء.

٥ ضعي المكونات في أنبوب التغذية. (شكل ٢٤).

- قومي بالتقطيع المسبق للمكونات إلى قطع ملائمة لأنبوب التغذية.

- للحصول على أفضل النتائج، املئي أنبوب التغذية بالتساوي.

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

٦ اختارى مستوى السرعة الذي يتوافق مع لون الملحق (شكل ١٧).

٧ إضغطى على الضاغطة قليلاً لضغط المكونات في أنبوب التغذية.

٨ بعد الانتهاء من التحضير، أديرى منتقي السرعة على الإعداد ٠ وافصلي التيار الكهربائي عن الجهاز (شكل ١٨).

نصائح

- عند تقطيع أو برغلة المكونات الناعمة، استخدمى المستوى المنخفض من السرعة لمنع هرس المكونات.

- لا تتركى الجهاز يعمل لفترة طويلة عند قيامك بتقطيع الجبن (الناشف). فإذا قمتى بذلك، سوف يصبح الجبن شديد السخونة ويبدأ في الذوبان متحوّلاً إلى كتل.

- لا تستخدمى الملحقات في تحضير الشيكولاتة. فقط استخدمى وحدة الشفرات في هذا الغرض.

قرص استحلاب

يمكنك استعمال قرص الاستحلاب لخفق الكريمة وخفق البيض وبياض البيض والبودنج الغوري والمايونيز ومزيج الكعكات الاسفنجية.

١ ضعي حامل الأدوات في الإناء (شكل ٨).

٢ ضعي قرص الاستحلاب على حامل الأدوات (شكل ٢٥).

- وإذا استخدمتي وعاء الخلاط في تحضير السوائل الساخنة، إحرصى دائماً على وضع الغطاء على الوعاء لتجنب مخاطر الحرق التي قد تنتج عن تطاير السائل الساخن من الوعاء.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.

#### الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

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

#### مزايا السلامة

##### قفل الأمان الداخلي

تضمن لك هذه الخاصية عدم تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب إناء أو وعاء الخلاط بالشكل الصحيح على وحدة الموتور، و تركيب الغطاء على الإناء بالشكل الصحيح. في حالة تركيب إناء أو وعاء الخلاط والغطاء الخاص به بالشكل الصحيح (أنظري فصل "استخدام الجهاز")، سوف يتم تحرير قفل الأمان الداخلي.

##### قيل الاستخدام لأول مرة

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

##### استخدام الجهاز

##### عام

- الجهاز مزود بخاصية قفل الأمان الداخلي التي تمنع تشغيله في حالة عدم تركيب وعاء الخلاط أو إناء جهاز تحضير الطعام والغطاء الخاص به بالشكل الملائم.

##### جهاز تحضير الطعام

- 1 ركبى الإناء على وحدة الموتور (1) وأديره في اتجاه عقارب الساعة لتثبيتته (2) (شكل ٢).
  - ملاحظة: يكون الإناء مُركب بالشكل الصحيح عندما يكون المقبض أعلى رمز القفل المغلق مباشرة.
  - 2 ضعي حامل الأدوات مع الملحق المطلوب في الإناء (وحدة الشفرات أو ملحق العجن أو قرص الاستحلاب أو حامل الملحقات مع وجود أحد الملحقات به). أنظري القسم الملائم أدناه.
  - 3 عند استخدام وحدة الشفرات أو ملحق العجن، ضعي المكونات المراد تحضيرها في الإناء.
- ملاحظة: لا تتعدي مؤشر الحد الأقصى (MAX) عند ملء الإناء.

- 4 ركبى الغطاء على الإناء (1). أديرى الغطاء في اتجاه عقارب الساعة (2) لتثبيتته ("تفرة") (شكل ٣).

ملاحظة: تأكدي من تثبيت النتوء الموجودة في الغطاء في فتحة مقبض الإناء.

- 5 عند استخدام حامل الملحقات مع وجود أحد الملحقات فيه، قومي بإضافة المكونات من خلال أنبوب التغذية واضغطيها لأسفل باستخدام الضاغطة.

- 6 اختاري إعداد سرعة متوافق مع لون الملحق الذي تختارينه. أنظري القسم الملائم أدناه.

- 7 بعد الانتهاء من التحضير، أديرى منتهي السرعة على الإعداد 0 (شكل 4).

##### أنبوب التغذية والضاغطة

- استخدمي أنبوب التغذية لإضافة المكونات السائلة و/أو الصلبة. (شكل ٥).
- استخدمي الضاغطة لضغط المكونات الصلبة في أنبوب التغذية. (شكل 6).

نصيحة: يمكنك أيضاً استخدام الضاغطة لإغلاق أنبوب التغذية. يساعد ذلك على منع المكونات من التسرب عبر أنبوب التغذية.

##### وحدة الشفرات

يمكنك استخدام وحدة الشفرات في تقطيع أو خلط أو مزج أو هرس المكونات.

- 1 قومي بإزالة الغطاء الوافي من على الشفرات (شكل ٧).

##### الشفرات القاطعة حادة للغاية. فلا تلمسيها.

- 2 ضعي حامل الأدوات في الإناء. (شكل ٨).

- 3 ركبى وحدة الشفرات على حامل الأدوات في الإناء (شكل ٩).

- 4 ضعي المكونات في الإناء. قومي بتقطيع قطع الطعام الكبيرة إلى قطع حجمها ٣ × ٣ × ٣ سم (شكل ١٠).

ملاحظة: إحرصى دائماً على وضع حامل الأدوات مع وحدة الشفرات في الإناء قبل إضافة المكونات.

- 5 ركبى الغطاء على الإناء (1). أديرى الغطاء في اتجاه عقارب الساعة (2) لتثبيتته ("تفرة") (شكل ١١).

ملاحظة: تأكدي من تثبيت النتوء الموجودة في الغطاء في فتحة مقبض الإناء.

- 6 ضعي الضاغطة في أنبوب التغذية.

- 7 اختاري مستوى السرعة الذي يتوافق مع لون الملحق (شكل ١٢).

مبروك على شرائك الجهاز ومرحباً بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### الوصف العام (شكل 1)

A	ملحق التقطيع إلى شرائح صغيرة
B	ملحق متوسط للتقطيع إلى شرائح
C	ملحق البرغلة
D	ملحق الغرم الدقيق
E	ملحق الغرم الخشن
F	حامل الملحقات
G	قرص الاستحلاب
H	ملحق العجن
I	الغطاء الواقي لوحدة الشفرات
J	وحدة الشفرات
K	الضاغطة
L	أنبوب التغذية
M	الغطاء
N	سداة
O	غطاء وعاء الخلاط
P	وعاء الخلاط
Q	حامل الأدوات
R	وعاء جهاز تحضير الطعام
S	قفل الأمان
T	منتقي السرعة

### هام

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

### عام

#### خطر

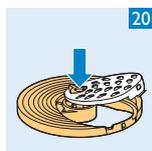
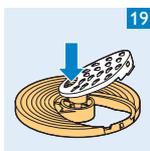
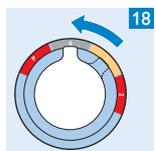
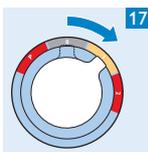
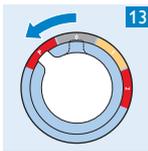
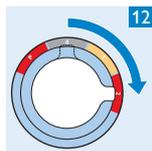
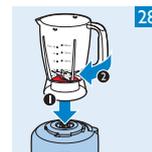
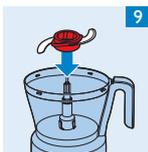
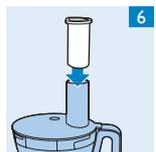
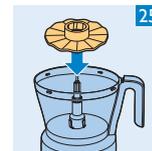
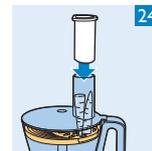
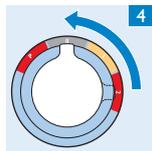
- لا تغمر وحدة الموتور أبداً في الماء أو أي سائل آخر ولا تشطفها تحت ماء الصنبور الجاري. فقط استخدم قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة الموتور.

#### تحذير

- تأكد من موازنة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا توصلي هذا الجهاز أبداً بمفتاح مؤقت لتفادي وقوع الخطر.
- لا تستخدمى الجهاز في حالة تلف السلك الكهربى أو القابس أو أي أجزاء أخرى.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائى، يجب استبداله دوماً عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز
- حذار أن تتركى الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- في حالة التصاق المكونات على جوانب وعاء أو إناء الخلاط، أوقفى تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربائى. بعدئذ استخدمى ملعقة لإزالة المكونات من على جوانب الوعاء.
- لا تستخدمى إصبعك أو أي أشياء أخرى (مثل المعلقة) لضغط المكونات في أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز.
- فقط استخدمى الضاغطة في هذا الغرض.
- إنتبهى تماماً عند تنظيف أو التعامل مع الملحقات ووحدة شفرات جهاز تحضير الطعام ووحدة الشفرات الخاصة بوعاء الخلاط. الحواف القاطعة لوحدة الشفرات والملحقات حادة للغاية. إنتبهى بشكل خاص عند تفريغ الإناء أو وعاء الخلاط.
- تنبيه**
- لا تقومي بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق تدوير وعاء الخلاط أو الإناء أو غطاء الإناء. إحصى دائماً على إيقاف تشغيل الجهاز عن طريق ضبط منتقي السرعة على الإعداد ٠.
- أوقفى تشغيل الجهاز قبل فصل أي من الملحقات.
- افصلى الكهرباء عن الجهاز بعد الاستعمال مباشرة.
- احرصى دوماً على فصل الكهرباء عن الجهاز قبل إدخال أصابعك أو أي شيء (مثل المعلقة) داخل وعاء الخلاط.
- انتظري حتى تتوقف الأجزاء المتحركة عن العمل قبل فك غطاء الإناء أو الوعاء.
- لا تقدمى أبداً على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغياً.
- لا تتجاوزى مؤشر مستوى الحد الأقصى الموضح على الإناء أو الوعاء.
- ارجعي إلى الجدول الموجود في دليل المستخدم هذا لمعرفة المقادير وأوقات التحضير الصحيحة.
- قد تتسبب مقادير معينة في حالات تغير اللون على سطح الأجزاء. وهو ما لا يؤثر بشكل سلبي على الأجزاء. لكن عادة ما تختفي حالات تغير اللون بمرور الوقت.
- لا تملئي إناء الخلاط أو وعاء جهاز تحضير الطعام بأي مكونات تزيد درجة حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية.









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

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4203.064.0120.1