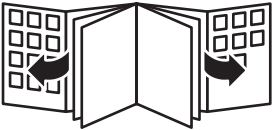


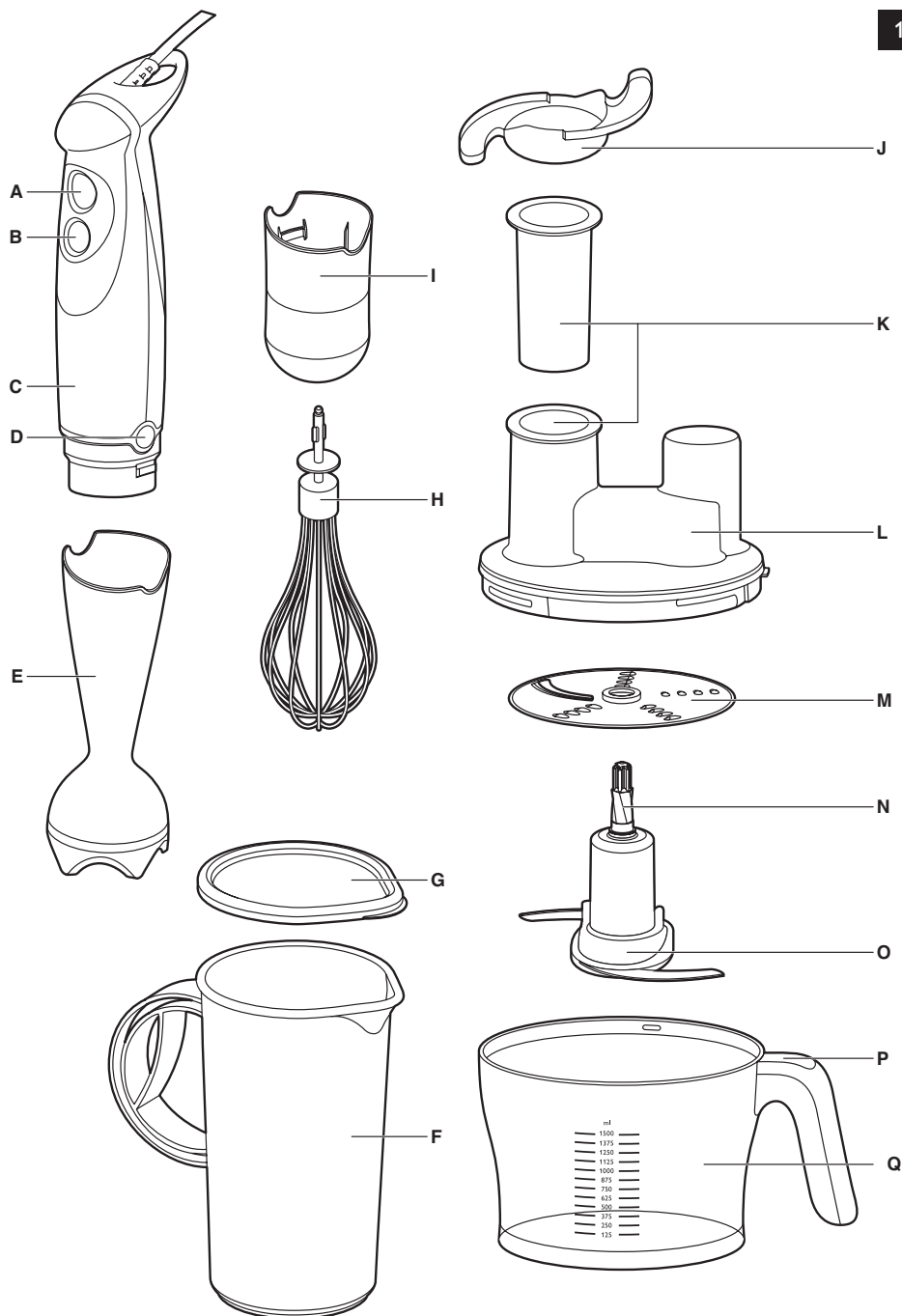
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1367/01



PHILIPS





ENGLISH	6
ESPAÑOL	12
FRANÇAIS	18
INDONESIA	24
한국어	30
BAHASA MELAYU	36
PORTUGUÊS	43
ภาษาไทย	49
TIẾNG VIỆT	54
繁體中文	60
简体中文	66
العربية	77
فارسی	83

Introduction

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

General description (Fig. 1)

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

Important

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

Danger

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

Warning

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

Caution

- Always unplug the appliance after use, before you change accessories or before you approach parts that move during use.

- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not exceed the maximum level indication on the bowl.
- Do not process more than three batches without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- The bowl is not suitable for use in microwave ovens.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Overheat protection

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

Before first use

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

Preparing for use

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

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:

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

- 1 Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 2).
- 2 Put the ingredients in the beaker.

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

Blending quantities and preparation times

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

- 3 Immerse the blade guard completely in the ingredients to avoid splashing (Fig. 3).
- 4 Press and hold the normal or turbo speed button to switch on the appliance (Fig. 4).

Note:When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed.

- 5 Blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles (Fig. 5).

Food processor

Blade unit

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

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

- 1 Place the tool holder in the bowl (Fig. 6).
- 2 Remove the protective cover from the blade unit.
- 3 Put the blade unit on the tool holder (Fig. 7).
- 4 Put the ingredients in the bowl.

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

Chopping quantities and processing times

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

- 5 Put the lid on the bowl (1).Turn the lid anticlockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 8).
- 6 Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click') (Fig. 9).
- 7 Put the pusher in the feeding tube.

Note:The pusher prevents spillage.

- 8 Press and hold the normal or turbo speed button to switch on the appliance (Fig. 4).

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

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

- 9 After processing, press the lid release button on the bowl (1) and then turn the lid clockwise to remove it (2). (Fig. 10)

Tips

- The appliance chops very quickly. Use the normal speed button or the turbo speed button. If you use the turbo speed button, use it briefly to prevent the food from becoming too finely chopped.

- 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.

Combination disc

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

Never process hard ingredients like ice cubes with the disc.

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

- 1 Place the tool holder in the bowl (Fig. 6).
- 2 Place the combination disc on the tool holder with the slicing or shredding side facing up, depending on the result you want (Fig. 11).
- 3 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid anticlockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 8).
- 4 Put the ingredients in the feeding tube.
 - Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.
 - Fill the feeding tube evenly for the best results.
 - When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
 - To shred cheese, e.g. Parmesan, Gouda or Emmentaler; the cheese should be at refrigerator temperature.
- 5 Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click') (Fig. 9).
- 6 Press and hold the normal or turbo speed button to switch on the appliance (Fig. 4).
- 7 Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.

Whisk

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

- 1 Connect the whisk to the coupling unit (Fig. 12).
- 2 Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 13).
- 3 Put the ingredients in a bowl.

Whisking quantities and processing times

Ingredients	Quantity	Time
Cream	250ml	70-90sec.
Egg white	4 eggs	120sec.

Note: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

- 4 Immerse the whisk completely in the ingredients. To avoid splashing, start processing at normal speed by pressing the normal speed button. (Fig. 14)
- 5 Continue with turbo speed after approx. 1 minute by pressing the turbo speed button.

Cleaning (Fig. 15)

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

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

Clean the blender bar blades, the blade unit and the combination disc very carefully. Their cutting edges are very sharp.

- 1** Unplug the appliance.
- 2** Press the release buttons on the motor unit to remove the blender bar, the whisk coupling unit or to detach the motor unit from the lid of the bowl.
- 3** Remove the detachable parts, if any.
- 4** See the separate cleaning table for further instructions.
- 5** Put the protective cover on the blade unit after cleaning.

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. 16).

Guarantee and service

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

Storage

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

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
The appliance does not work.	This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 5 minutes. Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the overheat protection is activated too often.
The motor unit gives off an unpleasant smell the first few times the appliance is used.	This is not unusual. If the appliance continues to give off this smell after a few times, check the quantities you are processing and the processing time.

Problem	Solution
The appliance makes a lot of noise, gives off an unpleasant smell, is too hot to touch, gives off smoke etc.	Stop using the appliance and unplug it. Go to the nearest Philips service centre or your dealer for assistance.

Recipes

Fruit bread recipe

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

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

Introducción

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

Descripción general (fig. 1)

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

Importante

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

Peligro

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

Advertencia

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

Precaución

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

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Protección contra el sobrecalentamiento

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

Antes de utilizarlo por primera vez

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

Preparación para su uso

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

Uso del aparato

Batidora de varilla

Esta batidora de varilla está diseñada para:

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

- 1** Monte el brazo de la batidora en la unidad motora ("clic") (fig. 2).

- 2** Ponga los ingredientes en el vaso.

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

Cantidades y tiempos de preparación para batir

Ingredientes	Cantidad	Time (Hora)
Frutas y verduras	100 - 200 g	30 seg.
Comida para bebés, purés y salsas	100 - 400 ml	60 seg.
Masas blandas	100 - 500 ml	60 seg.
Batidos y mezcla de bebidas	100 - 1000 ml	60 seg.

- 3 Sumerja el protector de las cuchillas completamente en los ingredientes para evitar salpicaduras (fig. 3).
- 4 Mantenga pulsado el botón de velocidad normal o de velocidad turbo para encender el aparato (fig. 4).

Nota: Cuando utilice el botón de velocidad turbo, el aparato funciona a la velocidad máxima.

- 5 Bata los ingredientes moviendo el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos (fig. 5).

Robot de cocina

Unidad de cuchillas

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

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

- 1 Coloque el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 6).
- 2 Quite la cubierta protectora de la unidad de cuchillas.
- 3 Ponga la cuchilla en el soporte de accesorios (fig. 7).
- 4 Ponga los ingredientes en el recipiente.

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

Cantidades y tiempos de procesado con la picadora

Ingredientes	Cantidad	Time (Hora)
Perejil	100 g	30 seg.
Cebollas y huevos	500 g	7 x 1 seg. (función Pulse)
Carne	300 g	30 seg.
Parmesano	300 g	~ 60 seg.
Frutos secos	500 g	~ 30 seg.
Chocolate negro	200 g	~ 45-60 seg.

- 5 Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido contrario al de las agujas del reloj (2) para ajustarla ("clic") (fig. 8).
- 6 Fije la unidad motora a la tapa del recipiente ("clic") (fig. 9).

7 Coloque el empujador en el orificio de entrada.

Nota: El empujador evita las salpicaduras.

8 Mantenga pulsado el botón de velocidad normal o de velocidad turbo para encender el aparato (fig. 4).

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

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

9 Cuando termine de procesar, pulse el botón de apertura de la tapa del recipiente (1) y, a continuación, gírela en el sentido de las agujas del reloj para quitarla (2). (fig. 10)

Consejos

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

Disco combinado

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

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

No toque los bordes de los discos, están muy afilados.

1 Coloque el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 6).

2 Coloque el disco combinado en el soporte de accesorios con la cara para cortar en rodajas o en tiras hacia arriba, según el resultado que desee (fig. 11).

3 Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido contrario al de las agujas del reloj (2) para ajustarla ("clic") (fig. 8).

4 Ponga los ingredientes en el orificio de entrada.

- Corte los ingredientes grandes en trozos para que quepan por el orificio de entrada.
- Para obtener los mejores resultados, llene el tubo del orificio de entrada uniformemente.
- Cuando tenga que procesar una gran cantidad de ingredientes, divídalos en pequeños lotes y procese cada uno por separado, vaciando el recipiente cada vez.
- Para rallar queso, por ejemplo parmesano, gouda o emmental, éste debe estar a la temperatura del frigorífico.

5 Fije la unidad motora a la tapa del recipiente ("clic") (fig. 9).

6 Mantenga pulsado el botón de velocidad normal o de velocidad turbo para encender el aparato (fig. 4).

7 Presione el empujador ligeramente sobre los ingredientes del orificio de entrada.

Batidor

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

1 Conecte el levantaclaras a la unidad de acoplamiento (fig. 12).

2 Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora ("clic") (fig. 13).

- 3** Ponga los ingredientes en el recipiente.

Cantidades y tiempos de procesado con el levantaclaras

Ingredientes	Cantidad	Time (Hora)
Nata	250 ml	70-90 seg.
Clara de huevo	4 huevos	120 seg.

Nota: No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.

- 4** Sumerja el levantaclaras completamente en los ingredientes. Para evitar salpicaduras, comience a procesar pulsando el botón de velocidad normal. (fig. 14)
- 5** Después de 1 minuto aproximadamente, pulse el botón de velocidad turbo y continúe procesando.

Limpieza (fig. 15)

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

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

Limpie las cuchillas del brazo de la batidora, la unidad de cuchillas y el disco combinado con mucho cuidado, ya que las cuchillas están muy afiladas.

- 1** Desenchufe el aparato.
- 2** Pulse los botones de liberación de la unidad motora para quitar el brazo de la batidora, la unidad de acoplamiento del levantaclaras o la unidad motora de la tapa del recipiente.
- 3** Quite las piezas desmontables, si las hay.
- 4** Consulte la tabla de limpieza para instrucciones adicionales.
- 5** Ponga la cubierta protectora sobre la unidad de cuchillas después de la limpieza.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera, ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 16).

Garantía y servicio

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

Almacenamiento

- 1** Coloque la unidad de cuchillas y el disco combinado sobre el soporte de accesorios y guárdelos en el recipiente.
- 2** Coloque la tapa sobre el recipiente.

Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

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

Recetas

Receta de pan de frutas

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

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

Introduction

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

Description générale (fig. 1)

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

Important

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

Danger

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

Avertissement

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

- Soyez très prudent lorsque vous manipulez ou nettoyez l'ensemble lames ou le disque combiné. Les lames sont extrêmement coupantes. Faites particulièrement attention lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol.

Attention

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

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Protection contre la surchauffe

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

Avant la première utilisation

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

Avant utilisation

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

Utilisation de l'appareil

Mixeur plongeant

Le mixeur est destiné à :

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

1 Fixez le mixeur plongeant au bloc moteur (clic) (fig. 2).

2 Placez les ingrédients dans le bol.

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

Quantités et temps de préparation pour le mixeur

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

3 Plongez le mixeur dans les ingrédients afin d'éviter les éclaboussures (fig. 3).

4 Appuyez sur le bouton de vitesse normale ou Turbo et maintenez-le enfoncé pour mettre l'appareil en marche (fig. 4).

Remarque : Lorsque vous utilisez le bouton de vitesse Turbo, l'appareil fonctionne à la vitesse maximale.

5 Pour mixer les ingrédients, déplacez l'appareil lentement vers le haut et vers le bas, tout en formant des cercles (fig. 5).

Robot ménager

Ensemble lames

L'ensemble lames sert à hacher des ingrédients tels que noix, viande, oignons, fromage à pâte dure, œufs durs, ail, herbes, pain sec, etc.

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

1 Placez le support pour outil dans le bol (fig. 6).

2 Enlevez le revêtement de protection de l'ensemble lame.

3 Positionnez l'ensemble lames sur le support pour outil (fig. 7).

4 Placez les ingrédients dans le bol.

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

Quantités à hacher et temps de préparation

Ingrédients	Quantité	Temps
Persil	100 g	30 s
Oignons et œufs	500 g	7 × 1 s. (Pulse)
Viande	300 g	30 s
Parmesan	300 g	Environ 60 s
Noix	500 g	Environ 30 s
Chocolat fondant	200 g	Environ 45-60 s.

5 Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 8).

6 Fixez le bloc moteur au couvercle du bol (clic) (fig. 9).

7 Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.

Remarque : Le poussoir permet d'éviter les éclaboussures.

- 8** Appuyez sur le bouton de vitesse normale ou Turbo et maintenez-le enfoncé pour mettre l'appareil en marche (fig. 4).

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

Remarque : Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir haché de la viande avec l'ensemble lames.

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

Conseils

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

Disque combiné

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

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

Les lames du disque sont très aiguisées. Ne les touchez pas !

- 1** Placez le support pour outil dans le bol (fig. 6).
- 2** Placez le disque combiné sur le support pour outil côté pour trancher ou râper vers le haut, en fonction du résultat recherché (fig. 11).
- 3** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 8).
- 4** Insérez les ingrédients dans la cheminée de remplissage.
 - Précoupez les gros aliments afin de pouvoir les introduire dans la cheminée de remplissage.
 - Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière.
 - Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.
 - Si vous voulez râper du fromage (parmesan, gouda ou emmental, par exemple), pensez à ne le sortir du réfrigérateur qu'au dernier moment.
- 5** Fixez le bloc moteur au couvercle du bol (clic) (fig. 9).
- 6** Appuyez sur le bouton de vitesse normale ou Turbo et maintenez-le enfoncé pour mettre l'appareil en marche (fig. 4).
- 7** Appuyez légèrement sur les ingrédients avec le poussoir pour les enfoncer dans la cheminée de remplissage.

Fouet

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

- 1** Fixez le fouet à l'unité d'assemblage (fig. 12).

2 Fixez l'unité d'assemblage au bloc moteur (clic) (fig. 13).

3 Placez les ingrédients dans un saladier.

Quantités à fouetter et temps de préparation

Ingrédients	Quantité	Temps
Crème	250 ml	70-90 s
Blanc d'œuf	4 œufs	120 s

Remarque : Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir.

4 Plongez le fouet dans les ingrédients. Pour éviter les éclaboussures, commencez par utiliser la vitesse normale en appuyant sur le bouton de vitesse normale. (fig. 14)

5 Au bout d'une minute environ, continuez l'opération à la vitesse maximale en appuyant sur le bouton de vitesse Turbo.

Nettoyage (fig. 15)

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

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

Nettoyez les lames du mixeur plongeant, l'ensemble lames et le disque combiné avec précaution : leurs lames sont très coupantes.

1 Débranchez l'appareil.

2 Appuyez sur les boutons de déverrouillage du bloc moteur pour retirer le mixeur plongeant, l'unité d'assemblage du fouet ou pour retirer le bloc moteur du couvercle du bol.

3 Retirez les pièces amovibles le cas échéant.

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

5 Placez le capot de protection sur l'ensemble lames après le nettoyage.

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. 16).

Garantie et service

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** 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.

Rangement

1 Placez l'ensemble lames et le disque combiné sur le support pour outil et rangez-les dans le bol.

2 Placez le couvercle sur le bol.

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

Recettes

Pain aux fruits

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

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

Pendahuluan

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

Gambaran umum (Gbr. 1)

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

Penting

Baca petunjuk pengguna ini dengan seksama sebelum menggunakannya dan simpanlah sebagai referensi nanti.

Bahaya

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

Peringatan

- Periksa apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- Jangan menggunakan alat jika steker, kabel listrik atau komponen lain ada yang rusak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jangan sekali-kali menggunakan jari Anda atau benda (misalnya spatula) untuk mendorong bahan-bahan ke tabung pengisi ketika alat sedang bekerja. Hanya pendorong yang boleh digunakan untuk keperluan ini.
- Jangan sentuh pisau bilah blender; khususnya bila alat sudah dihubungkan ke stopkontak. Pisau-pisau ini sangat tajam.
- Jika pisau macet, cabut steker dari stopkontak sebelum mengeluarkan bahan makanan yang mengganjal pisau.
- Harap sangat berhati-hati saat memegang atau membersihkan unit pisau atau cakram kombinasi. Ujung pemotongnya sangat tajam. Berhati-hatilah terutama saat Anda membersihkannya dan saat Anda mengosongkan mangkuk.

Perhatian

- Selalu cabut alat dari stopkontak setelah menggunakan, sebelum Anda mengganti aksesori atau sebelum mendekati bagian yang bergerak selama penggunaan.
- Alat ini hanya untuk keperluan rumah tangga.
- Jangan melebihi takaran dan waktu pengolahan seperti yang ditunjukkan dalam tabel.
- Jangan melebihi batas maksimum yang tertera pada mangkuk.
- Jangan mengolah lebih dari tiga takaran tanpa henti. Biarkan alat mendingin hingga ke suhu kamar sebelum Anda melanjutkan pengolahan.
- 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.
- Mangkuk tidak cocok untuk digunakan dalam oven microwave.

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.

Perlindungan terhadap kepanasan

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

Sebelum menggunakan alat pertama kali.

Bersihkan dengan saksama bagian-bagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebelum menggunakan alat untuk pertama kali (lihat bab "Membersihkan").

Menyiapkan penggunaan

- 1** Pasang alat dengan benar sebelum menancapkan steker ke stopkontak di dinding.
- 2** Potong bahan makanan yang besar menjadi potongan kecil kurang-lebih 2 cm sebelum mengolahnya.
- 3** Biarkan dingin dulu bahan makanan yang panas sebelum merajangnya atau menuangnya ke dalam gelas blender (suhu maks. 80°C).

Menggunakan alat

Blender tangan

Blender tangan dimaksudkan untuk:

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

- 1** Pasang bilah blender ke unit motor ("klik") (Gbr. 2).
 - 2** Masukkan semua bahan ke dalam gelas.
- Lihat tabel di bawah untuk takaran yang disarankan dan waktu pengolahan.

Takaran memblender dan waktu pengolahan

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

3 Pasang pelindung pisau dengan benar-benar sempurna pada bahan untuk menghindari cipratan (Gbr. 3).

4 Tekan dan tahan tombol kecepatan normal atau turbo untuk menyalakan alat (Gbr. 4).

Catatan: Bila Anda menggunakan tombol kecepatan turbo, alat akan beroperasi pada kecepatan maksimum.

5 Haluskan bahan dengan menggerakkan alat secara perlahan, naik-turun dan melingkar (Gbr. 5).

Pengolah makanan**Unit pisau**

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

Pisau ini sangat tajam! Harap sangat berhati-hati saat Anda memegang unit pisau, terutama saat melepasnya dari mangkuk, saat mengosongkan mangkuk dan saat membersihkannya.

1 Tempatkanudukan perkakas di dalam mangkuk (Gbr. 6).

2 Lepaskan tutup pelindung dari unit pisau.

3 Tempatkan bilah pisau pada kedudukan perkakas (Gbr. 7).

4 Taruh bahan-bahan di dalam mangkuk.

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

Takaran merajang dan waktu pengolahan

Bahan-bahan	Jumlah	Waktu
Peterseli	100 g	30 dtk.
Bawang bombai & telur	500 g	7 x 1 dtk. (pulsa)
Daging	300g	30 dtk.
Parmesan	300g	~ 60 dtk.
Kacang-kacangan	500 g	~ 30 dtk.
Coklat hitam	200 g	~ 45-60 dtk.

5 Pasang tutupnya pada mangkuk (1). Putar tutupnya berlawanan arah jarum jam (2) untuk mengencangkan (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 8).

6 Kencangkan unit motor ke penutup mangkuk (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 9).

7 Masukkan pendorong dalam tabung pengisi.

Catatan: Pendorong akan mencegah tumpahan.

8 Tekan dan tahan tombol kecepatan normal atau turbo untuk menyalakan alat (Gbr. 4).

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

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

9 Setelah mengolah, tekan tombol pembuka tutup pada mangkuk (1) dan kemudian putar tutup searah jarum jam untuk melepaskan (2). (Gbr. 10)

Tip

- Alat merajang dengan sangat cepat. Gunakan tombol kecepatan normal atau tombol kecepatan turbo. Jika Anda menggunakan tombol kecepatan turbo, gunakan sebentar saja agar makanan tidak dirajang terlalu halus.
- 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.

Cakram kombinasi

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

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

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

- 1** Tempatkanudukan perkakas di dalam mangkuk (Gbr. 6).
- 2** Tempatkan cakram kombinasi pada tempat alat dengan sisi pengiris/pemarut menghadap ke atas, tergantung pada hasil yang Anda inginkan (Gbr. 11).
- 3** Pasang tutupnya pada mangkuk (1). Putar tutupnya berlawanan arah jarum jam (2) untuk mengencangkan (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 8).
- 4** Masukkan bahan dalam tabung pengisi.
 - Potong-potong dulu bahan berukuran besar menjadi potongan kecil agar bisa masuk dalam tabung pengisi.
 - Isilah tabung pengisi dengan merata untuk mendapatkan hasil terbaik.
 - Apabila Anda harus mengolah jumlah bahan yang banyak, olahlah sebagian-sebagian dalam jumlah sedikit.
 - Untuk memarut keju, seperti Parmesan, Gouda atau Emmentaler, keju harus berada pada suhu kulkas.
- 5** Kencangkan unit motor ke penutup mangkuk (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 9).
- 6** Tekan dan tahan tombol kecepatan normal atau turbo untuk menyalakan alat (Gbr. 4).
- 7** Tekan pendorong sedikit pada bahan-bahan dalam tabung pengisi.

Kocokan

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

- 1** Pasang kocokan ke unit sambungan (Gbr. 12).
- 2** Pasang unit sambungan ke unit motor (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 13).
- 3** Masukkan bahan adonan ke dalam mangkuk.

Takaran mengocok dan waktu pengolahan

Bahan-bahan	Jumlah	Waktu
Krim	250 ml	70-90 dtk.
Putih telur	4 butir telur	120 dtk.

Catatan: Jangan mengolah lebih dari 1 takaran tanpa henti. Biarkan alat mendingin hingga ke suhu ruang sebelum Anda melanjutkan pengolahan.

- 4** Pasang kocokan dengan benar-benar sempurna pada bahan. Untuk menghindari cipratan, awali pengolahan pada kecepatan normal dengan menekan tombol kecepatan normal. (Gbr. 14)
- 5** Lanjutkan dengan kecepatan turbo setelah kurang-lebih 1 menit dengan menekan tombol turbo.

Membersihkan (Gbr. 15)

Jangan rendam unit motor, unit sambungan pengocok atau penutup mangkuk di dalam air. Bersihkan bagian-bagian ini dengan kain lembab.

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

Bersihkan pisau bilah blender, unit pisau, dan cakram kombinasi dengan sangat hati-hati. Ujung pemotongnya sangat tajam.

- 1** Cabut steker alat dari listrik.
- 2** Tekan tombol pelepas pada unit motor untuk melepaskan bilah blender, unit sambungan kocokan atau untuk melepaskan unit motor dari penutup mangkuk.
- 3** Lepaskan semua bagian yang bisa dilepas, jika ada.
- 4** Lihat tabel pembersihan untuk instruksi lebih lanjut.
- 5** Letakkan tutup pelindung pada unit pisau setelah membersihkan.

Lingkungan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan. (Gbr. 16)

Garansi dan layanan

Jika Anda membutuhkan servis atau informasi atau mengalami masalah, harap kunjungi situs web Philips di **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.

Penyimpanan

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

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 Konsumen di negara Anda.

Masalah	Solusi
Alat tidak mau bekerja.	Alat ini dilengkapi dengan pelindung terhadap panas yang berlebihan. Jika terlalu panas, alat akan mati secara otomatis. Cabut steker alat dan biarkan dingin selama 5 menit. Kemudian pasang kembali steker ke stopkontak dinding dan hidupkan lagi. Harap hubungi dealer Philips atau pusat servis resmi Philips jika pelindung terhadap kepanasan diaktifkan terlalu sering.
Unit motor mengeluarkan bau yang tidak enak saat baru beberapa kali digunakan.	Ini hal yang biasa. Jika alat terus mengeluarkan bau yang tidak sedap setelah beberapa kali digunakan, periksa jumlah bahan yang Anda proses dan waktu prosesnya.
Alat bunyinya berisik, mengeluarkan bau menyengat, sangat panas apabila disentuh, berasap dll.	Hentikan penggunaan alat dan lepaskan steker dari stopkontak. Bawalah ke pusat servis Philips terdekat atau ke dealer Anda.

Resep

Resep roti buah

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

제품 소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.co.kr에서 제품을 등록하십시오.

각 부의 명칭 (그림 1)

- A** 일반 속도 버튼
- B** 터보 속도 버튼
- C** 본체
- D** 열림 버튼
- E** 블렌더 바
- F** 비이커
- G** 용기 뚜껑
- H** 거품기
- I** 거품기 결합부
- J** 칼날 보호 덮개
- K** 누름봉
- L** 용기 뚜껑
- M** 겸용 디스크(슬라이스/채썰기)
- N** 도구 홀더
- O** 칼날부
- P** 뚜껑 열림 버튼
- Q** 용기

중요사항

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

위험

- 절대로 본체를 물 또는 다른 액체에 넣거나 흐르는 수돗물로 세척하지 마십시오. 본체를 세척할 경우에는 젖은 수건만 사용하십시오.

경고

- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 플러그, 전원 코드 또는 기타 부품이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 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 책임질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 지도와 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 제품이 작동하는 도중에는 손가락이나 주걱 등의 다른 물체를 사용하여 재료를 재료 투입구에 밀어 넣지 마십시오. 필요한 경우에는 누름봉만 사용하십시오.
- 특히 제품이 전원에 연결되어 있을 때는 블렌더 바의 칼날을 만지지 마십시오. 칼날은 매우 날카롭습니다.
- 칼날에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 먼저 전원 코드를 뽑은 다음, 칼날의 움직임을 방해하는 음식물을 꺼내십시오.
- 칼날 또는 겸용 디스크를 다루거나 세척할 때는 칼날이 매우 날카로우므로 주의해야 합니다. 특히 세척하거나 용기를 비울 때 주의하십시오.

주의

- 제품 사용 후, 액세서리 교환 시 또는 사용 중 움직이는 부품을 만질 때에는 항상 전원 코드를 먼저 뽑으십시오.

- 본 제품은 가정용입니다.
- 표에 표시된 용량 및 작동 시간을 초과하지 마십시오.
- 용기에 표시된 최대 수량을 초과하지 마십시오.
- 연속으로 세 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 실내 온도와 비슷해질 때까지 기다렸다가 다시 사용하십시오.
- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- 용기는 전자렌지에 사용할 수 없습니다.

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.

과열 방지

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

최초 사용 전

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

사용 전 준비

- 1 콘센트에 전원 코드를 꽂기 전에 제품을 올바르게 조립하십시오.
- 2 큰 재료는 블렌더를 작동하기 전에 약 2cm 조각으로 잘라서 넣으십시오.
- 3 뜨거운 재료는 블렌더 용기에 넣거나 섞기 전에 충분히 식히십시오(최고 온도 80° C).

제품 사용

핸드블렌더

핸드 블렌더의 용도:

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

- 1 블렌더 바를 본체에 부착하십시오(‘찰칵’ 소리가 남)(그림 2).
- 2 용기에 재료를 넣으십시오.
권장량 및 작동 시간은 아래의 표를 참고하십시오.

블렌딩 용량 및 작동 시간

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

- 3 재료가 튀지 않도록 칼날 보호대가 재료 속에 완전히 들어가도록 하십시오 (그림 3).
- 4 일반 속도 버튼 또는 터보 속도 버튼을 누른 채로 유지하여 제품 전원을 켜십시오 (그림 4).

참고: 터보 속도 버튼을 사용하면 제품이 최고 속도로 작동합니다.

- 5 제품을 천천히 위아래로 흔들고 원을 그리며 돌려 재료를 섞으십시오 (그림 5).

음식 조리기

칼날부

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

칼날이 매우 날카로우니 칼날을 다룰 때 조심하십시오. 특히 용기에서 칼날을 분리할 때나 용기를 비울 때 또는 세척 시 주의해야 합니다.

- 1 용기에 도구 홀더를 끼우십시오 (그림 6).
 - 2 칼날에서 보호 덮개를 분리하십시오.
 - 3 도구 홀더에 칼날을 끼우십시오 (그림 7).
 - 4 재료를 용기에 넣으십시오.
- 권장량 및 작동 시간은 아래의 표를 참고하십시오.

다지기 용량 및 작동 시간

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

- 5 음식 조리기 용기의 뚜껑을 닫고(1), 뚜껑을 반시계 방향으로 돌려(2) 고정하십시오 (‘찰칵’ 소리가 남) (그림 8).
- 6 본체를 용기 뚜껑 위에 고정하십시오(‘찰칵’ 소리가 남) (그림 9).
- 7 재료 투입구에 누름봉을 넣으십시오.

참고: 누름봉은 넘침을 방지합니다.

- 8 일반 속도 버튼 또는 터보 속도 버튼을 누른 채로 유지하여 제품 전원을 켜십시오 (그림 4).

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

참고: 칼날부로 고기를 다진 후에는 항상 제품을 식히십시오.

- 9 작동 후 용기의 뚜껑 열림 버튼을 누른 다음(1) 뚜껑을 시계 방향으로 돌려 엽니다 (2). (그림 10)

도움말

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

겸용 디스크

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

얼음과 같이 딱딱한 재료에 디스크를 사용하지 마십시오.

칼날의 모서리는 매우 날카로우니 만지지 마십시오.

- 1 용기에 도구 홀더를 끼우십시오 (그림 6).
- 2 도구 홀더에 겸용 디스크를 놓고 필요에 따라 슬라이스 또는 채썰기 면이 위를 향하도록 합니다 (그림 11).
- 3 음식 조리기 용기의 뚜껑을 닫고(1), 뚜껑을 반시계 방향으로 돌려(2) 고정하십시오 (‘찰칵’ 소리가 남) (그림 8).
- 4 재료 투입구에 재료를 넣으십시오.
 - 큰 재료는 재료 투입구에 맞도록 덩어리로 미리 자르십시오.
 - 최상의 결과를 위해 재료 투입구를 고르게 채우십시오.
 - 많은 양의 재료를 처리해야 할 때에는 소량으로 나누어 작동하고 한 번 작동할 때마다 용기를 비우십시오.
 - 파마산, 하우다 또는 에멘탈레 등의 치즈를 썰려면 치즈가 냉장 온도여야 합니다.
- 5 본체를 용기 뚜껑 위에 고정하십시오 (‘찰칵’ 소리가 남) (그림 9).
- 6 일반 속도 버튼 또는 터보 속도 버튼을 누른 채로 유지하여 제품 전원을 켜십시오 (그림 4).
- 7 재료 투입구에 있는 재료를 누름봉으로 가볍게 눌러주십시오.

거품기

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

- 1 거품기를 결합부에 연결하십시오 (그림 12).
- 2 결합부를 본체에 연결하십시오 (‘찰칵’ 소리가 남) (그림 13).
- 3 재료를 그릇에 담으십시오.

거품내기 용량 및 작동 시간

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

참고: 연속으로 두 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 실내 온도와 비슷해 질때까지 기다렸다가 다시 사용하십시오.

34 한국어

- 4 거품기를 재료 속에 완전히 집어넣습니다. 재료가 튀지 않도록 일반 속도 버튼을 눌러 일반 속도로 작동을 시작하십시오. (그림 14)
- 5 약 1분 후에 터보 속도 버튼을 눌러 터보 속도로 전환하십시오.

청소 (그림 15)

본체, 거품기 결합부 또는 용기 뚜껑을 물에 담그지 마십시오. 이러한 부품은 젖은 천으로 닦아야 합니다.

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

블렌더 바 칼날, 칼날부 및 검용 디스크는 매우 조심해서 청소하십시오. 칼날이 매우 날카롭습니다.

- 1 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 2 본체의 열림 버튼을 눌러 블렌더 바 또는 거품기 결합부를 분리하거나 용기 뚜껑에서 본체를 분리하십시오.
- 3 분리 가능한 모든 부품을 분리하십시오.
- 4 자세한 내용은 별도의 청소 표를 참조하십시오.
- 5 세척 후 칼날부에 보호 덮개를 씌우십시오.

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 16).

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지 (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).

보관

- 1 칼날부 및 검용 디스크를 도구 홀더에 넣고 용기 안에 보관합니다.
- 2 용기의 뚜껑을 닫으십시오.

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

문제점	해결책
제품을 처음 사용할 때 모터에서 이상한 냄새가 납니다.	정상적인 현상입니다. 몇 번 정도 사용한 후에도 제품에서 이상한 냄새가 나면 너무 많은 재료를 넣었거나 오래 작동하지 않았는지 확인하십시오.
제품에서 소음, 이상한 냄새가 많이 나고 뜨거워서 만질 수 없거나 연기가 납니다.	제품 사용을 중지하고 전원 코드를 뽑으십시오. 가까운 필립스 서비스 센터나 판매점을 방문하십시오.

요리법

과일빵 요리법

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

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

제조번호 부여기준 : 본 제품의 제조번호는 4자리, 5자리, 6자리, 9자리로 표기될 수 있습니다. (1) **4자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 예) 0632 → 2006년 32번째 주에 생산 (2) **5자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 마지막 자리는 생산된 요일을 의미합니다. 예) 06243 → 2006년 24번째 주의 수요일 생산 (3) **6자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 월을, 마지막 두 자리는 일을 의미합니다. 예) 061125 → 2006년 11월 25일 생산 (4) **9자리일 경우** : 앞의 한 자리는 제조국을, 다음 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 다음 한 자리는 공장의 생산라인을, 마지막 3자리는 그 주에 생산된 제품의 일련번호를 의미합니다. 예) 507402001 → 네덜란드에서 2007년 40번째 주에 2번 생산라인에서 첫 번째 생산 (5) **기타제조번호**에 대한 문의사항은 (02)709-1200 으로 연락바랍니다.

Pengenalan

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

Perihalan umum (Gamb. 1)

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

Penting

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

Bahaya

- Jangan sekali-kali tenggelamkan unit motor ke dalam air atau apa-apa cecair lain, mahupun membilaskannya di bawah air paip. Gunakan hanya 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 gunakan perkakas jika plag, kord sesalur kuasa atau bahagian lain telah 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 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.
- Jangan sentuh mata pisau bar pengisar; terutamanya apabila plag perkakas sedang terpasang. Mata pisau tersebut amat tajam.
- Jika pisau tersekat, cabut plag perkakas sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang menyekat pisau.

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

Awas

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

Medan 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.

Pelindung lampau panas

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

Sebelum penggunaan pertama

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

Bersedia untuk menggunakannya

- 1 Pasangkan perkakas dengan betul sebelum memasukkan plag ke dalam soket dinding.
- 2 Potong bahan-bahan yang besar menjadi ketulan kecil anggaran 2cm sebelum anda memprosesnya.
- 3 Biarkan bahan-bahan yang panas menyejuk sebelum anda mencincang atau menuangkannya ke dalam bikar (suhu maks. 80°C).

Menggunakan perkakas

Pengisar tangan

Pengisar tangan dimaksudkan untuk:

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

- 1 Sambungkan bar pengisar pada unit motor ('klik') (Gamb. 2).

- 2 Masukkan ramuan ke dalam bikar.

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

Kuantiti mengisar dan masa penyediaan

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

- 3** Tenggelamkan kawal pisau sepenuhnya ke dalam bahan-bahan untuk mengelakkan percikan (Gamb. 3).
- 4** Tekan dan tahan butang kelajuan biasa atau butang kelajuan turbo untuk menghidupkan perkakas (Gamb. 4).

Nota: Apabila anda menggunakan butang kelajuan turbo, perkakas beroperasi pada kelajuan maksimum.

- 5** Kisar bahan dengan menggerakkan perkakas perlahan-lahan ke atas dan ke bawah dan dalam bulatan. (Gamb. 5).

Pemproses makanan**Unit pisau**

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

Mata pisau tersebut amat tajam! Berhati-hati apabila anda mengendalikan unit mata pisau, terutamanya apabila anda mengeluarkannya dari mangkuk, apabila anda mengosongkan mangkuk dan semasa pembersihan.

- 1** Letakkan pemegang alat di dalam mangkuk (Gamb. 6).
- 2** Alihkan penutup pelindung daripada unit mata pisau.
- 3** Letakkan unit mata pisau pada pemegang alat (Gamb. 7).
- 4** Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk.

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

Kuantiti bahan cincang dan masa memproses

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

- 5** Letak tudung di atas mangkuk (1). Putarkan tudung melawan arah jam (2) untuk menetakannya ('klik') (Gamb. 8).

6 Ketatkan unit motor pada tudung mangkuk ('klik') (Gamb. 9).

7 Letak penolak di dalam tiub suapan.

Nota: Penolak mengelakkan tumpahan.

8 Tekan dan tahan butang kelajuan biasa atau butang kelajuan turbo untuk menghidupkan perkakas (Gamb. 4).

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

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

9 Selepas memproses, tekan butang pelepas penutup pada mangkuk (1) dan kemudian putarkan penutup mengikut arah jam untuk menanggalkannya (2). (Gamb. 10)

Petua

- Perkakas mencincang dengan amat pantas. Gunakan butang kelajuan biasa atau butang kelajuan turbo. Jika anda menggunakan butang kelajuan turbo, gunakan sekejap sahaja agar makanan tidak menjadi terlalu halus.
- 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 mata pisau untuk mencincang bahan yang sangat keras seperti biji kopi, kunyit, buah pala dan kiub ais, kerana ini mungkin menyebabkan mata pisau menjadi tumpul.

Cakera gabungan

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

Jangan proses bahan keras seperti kiub ais dengan cakera tersebut.

Pinggir pemotong sisipan sangat tajam. Jangan sentuhnya.

1 Letakkan pemegang alat di dalam mangkuk (Gamb. 6).

2 Letakkan cakera gabungan pada pemegang alat dengan sisi menghiris atau memayang menghadap ke atas, bergantung kepada hasil yang anda mahukan (Gamb. 11).

3 Letak tudung di atas mangkuk (1). Putarkan tudung melawan arah jam (2) untuk menetapkannya ('klik') (Gamb. 8).

4 Letak bahan dalam tiub suapan.

- Potong bahan yang besar menjadi ketulan yang muat tiub suapan.
- Isi tiub suapan sama rata untuk mendapatkan hasil yang terbaik.
- Apabila anda perlu memproses jumlah besar bahan-bahan, proses dalam kelompok yang kecil dan kosongkan mangkuk semasa antara kelompok itu.
- Untuk memayang keju, seperti Parmesan, Gouda atau Emmentaler, keju itu hendaklah pada suhu peti sejuk.

5 Ketatkan unit motor pada tudung mangkuk ('klik') (Gamb. 9).

6 Tekan dan tahan butang kelajuan biasa atau butang kelajuan turbo untuk menghidupkan perkakas (Gamb. 4).

7 Tekan penolak dengan perlahan ke atas bahan di dalam tiub suapan.

Pemukul

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

- 1** Sambungkan pemukul pada unit gandingan (Gamb. 12).
- 2** Sambungkan unit gandingan pada unit motor ('klik') (Gamb. 13).
- 3** Masukkan ramuan ke dalam mangkuk.

Kuantiti memukul dan masa memproses

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

Nota: Jangan memproses lebih daripada 1 kelompok tanpa henti seketika. Biarkan perkakas menjadi sejuk hinggap ke suhu bilik sebelum anda meneruskan pemprosesan.

- 4** Tenggelamkan pemukul sepenuhnya ke dalam bahan ramuan. Untuk mengelakkan percikan, mulakan pemprosesan pada kelajuan biasa dengan menekan butang kelajuan biasa. (Gamb. 14)
- 5** Teruskan dengan kelajuan turbo selepas lebih kurang 1 minit dengan menekan butang kelajuan turbo.

Pembersihan (Gamb. 15)

Jangan tenggelamkan unit motor, unit gandingan pemukul atau tudung mangkuk di dalam air. Bersihkan bahagian-bahagian ini dengan kain lembap.

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

Bersihkan mata pisau bar pengisar, unit mata pisau dan cakera gabungan dengan amat berhati-hati. Mata pemotongnya sangat tajam.

- 1** Tanggalkan plag perkakas.
- 2** Tekan butang pelepas pada unit motor untuk mengalihkan bar pengisar, unit gandingan pemukul atau untuk menanggalkan unit motor dari tudung mangkuk.
- 3** Alihkan bahagian-bahagian yang boleh tanggal, jika ada.
- 4** Lihat jadual pembersihan yang berasingan untuk arahan lanjut.
- 5** Letakkan penutup pelindung pada unit mata pisau selepas pembersihan.

Alam sekitar

- Jangan buang perkakas bersama sampah rumah pada akhir hayatnya, tetapi bawalah ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan berbuat demikian, anda membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 16).

Jaminan dan servis

Jika anda memerlukan perkhidmatan atau maklumat atau jika anda menghadapi masalah, sila lawati laman web Philips di **www.philips.com** atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika Pusat Layanan Pelanggan tidak terdapat di negara anda, hubungi wakil penjual Philips setempat anda.

Penyimpanan

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

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
Perkakas tidak berjalan	Perkakas ini dilengkapi pelindung lampau panas. Jika perkakas menjadi terlampau panas, ia mati secara automatik. Tanggalkan plag perkakas dan biarkan ia menyejuk selama 5 minit. Kemudian pasang semula plag sesalur kuasa ke dalam soket dinding dan hidupkan semula perkakas. Sila hubungi penjual Philips anda atau pusat servis Philips yang sah jika pelindung lampau panas terlalu kerap diaktifkan.
Unit motor mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan sewaktu perkakas digunakan pada beberapa kali yang pertama.	Ini bukan sesuatu yang luar biasa. Jika perkakas terus mengeluarkan bau busuk selepas beberapa kali, periksa jumlah yang sedang anda proses dan masa pemprosesannya.
Perkakas mengeluarkan bunyi bising, bau yang tidak menyenangkan, terlalu panas apabila disentuh, mengeluarkan asap, dsb.	Berhenti menggunakan perkakas dan buka plag. Pergi ke pusat servis Philips yang terdekat atau wakil penjual anda untuk mendapatkan bantuan.

Resepi

Resipi roti buah

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

- 1 Masukkan bahan ramuan, kecuali susu mentega, ke dalam mangkuk mengikut tertib berikut: kurma, prun, badam, walnut, kismis, tepung rai lengkap, tepung gandum, gula perang, garam dan serbuk penaik.
- 2 Dengan berhati-hati ratakan bahan-bahan itu dengan tangan anda.
- 3 Tambahkan susu mentega.

- 4 Sebatikan bahan ramuan pada tetapan turbo paling lama 5 saat.
- 5 Letakkan doh yang telah sebatikan ke dalam tin pembakar segi empat bujur dan bakar selama 40 minit pada suhu 170°C .

Introdução

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

Descrição geral (fig. 1)

- A** Botão de velocidade normal
- B** Botão de velocidade turbo
- C** Motor
- D** Botões de libertação
- E** Varinha
- F** Copo
- G** Tampa do copo
- H** Batedor
- I** Unidade de encaixe do batedor
- J** Capa de protecção da lâmina
- K** Pressor
- L** Tampa da taça
- M** Disco de dupla função (fatiar/cortar)
- N** Suporte dos acessórios
- O** Lâmina
- P** Botão para soltar a tampa
- Q** Taça

Importante

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

Perigo

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

Aviso

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

Cuidado

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

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips cumpre com todas as normas correspondentes a campos electromagnéticos (CEM). Se manuseado correctamente e de acordo com as instruções fornecidas neste manual do utilizador, o aparelho pode ser utilizado em segurança com base em provas científicas disponíveis actualmente.

Protecção contra sobreaquecimento

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

Antes da primeira utilização

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

Preparar para a utilização

- 1** Monte correctamente o aparelho antes de o ligar à tomada eléctrica.
- 2** Corte os ingredientes de grandes dimensões em pedaços com cerca de 2 cm antes de qualquer preparação.
- 3** Deixe que os ingredientes quentes arrefeçam antes de os cortar ou deitar para o copo (temperatura máx. 80°C).

Utilizar o aparelho

Varinha

A varinha destina-se a ser utilizada para:

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

- 1** Encaixe a varinha na unidade do motor ('clique') (fig. 2).

- 2** Coloque os ingredientes no copo.

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

Quantidades e tempos de preparação para misturar

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

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

4 Mantenha premido o botão de velocidade normal ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho (fig. 4).

Nota: Quando utiliza o botão de velocidade turbo, o aparelho funciona à velocidade máxima.

5 Misture os ingredientes, efectuando movimentos circulares suaves para cima e para baixo (fig. 5).

Robot

Lâmina

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

As lâminas são muito afiadas! Tenha muito cuidado ao manuseá-las, especialmente quando as remover da taça, quando esvaziar a taça e durante a limpeza.

1 Coloque o suporte dos acessórios na taça (fig. 6).

2 Retire a capa de protecção da lâmina.

3 Coloque a lâmina no suporte dos acessórios (fig. 7).

4 Coloque os ingredientes na taça.

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

Quantidades para picar e tempos de processamento

Ingredientes	Quantidade	Hora
Salsa	100 g	30 seg.
Cebolas e ovos	500 g	7 x 1 seg. (Pulse)
Carne	300 g	30 seg.
Parmesão	300 g	~ 60 seg.
Nozes	500 g	~ 30 seg.
Chocolate preto	200 g	~ 45-60 seg.

5 Coloque a tampa na taça (1). Rode a tampa para a esquerda (2) para a fixar ("clique") (fig. 8).

6 Fixe a unidade do motor na tampa da taça ("clique") (fig. 9).

7 Introduza o pressor no tubo dos alimentos.

Nota: O pressor evita derrames.

- 8** Mantenha premido o botão de velocidade normal ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho (fig. 4).

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

Nota: Deixe sempre o aparelho arrefecer depois de picar carne com a lâmina.

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

Sugestões

- O aparelho pica muito rapidamente. Utilize o botão de velocidade normal ou o botão de velocidade turbo. Se utilizar o botão de velocidade turbo, use-o durante um breve período para evitar que a carne fique demasiado picada.
- Não deixe o aparelho a funcionar demasiado tempo quando picar queijo (rijo) ou chocolate. Caso contrário, estes ingredientes aquecem demasiado, começam a derreter e ganham grumos.
- Não utilize a lâmina para picar ingredientes muito duros, como grãos de café, açafraão, noz-moscada e cubos de gelo, visto que isto poderá estragar a lâmina.

Disco de dupla função

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

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

Os rebordos do disco são muito afiados. Não lhes toque.

- 1** Coloque o suporte dos acessórios na taça (fig. 6).
- 2** Coloque o disco de dupla função no suporte dos acessórios com o lado de fatiar ou cortar voltado para cima, dependendo do resultado que pretenda (fig. 11).
- 3** Coloque a tampa na taça (1). Rode a tampa para a esquerda (2) para a fixar (“clique”) (fig. 8).
- 4** Introduza os ingredientes no tubo dos alimentos.
 - Corte previamente os ingredientes de maior tamanho em pedaços para colocação no tubo dos alimentos.
 - Encha o tubo dos alimentos uniformemente para obter os melhores resultados.
 - Quando tiver que processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas doses de cada vez e esvazie a taça entre cada processamento.
 - Para ralar queijo, p. ex. Parmesão, Gouda ou Emmental, o queijo deve estar à temperatura do frigorífico.
- 5** Fixe a unidade do motor na tampa da taça (“clique”) (fig. 9).
- 6** Mantenha premido o botão de velocidade normal ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho (fig. 4).
- 7** Empurre ligeiramente os ingredientes com o pressor dentro do tubo.

Batedor

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

- 1** Coloque o batedor na unidade de encaixe (fig. 12).
- 2** Coloque a unidade de encaixe na unidade do motor (‘clique’) (fig. 13).
- 3** Coloque os ingredientes numa taça.

Quantidades para bater e tempos de processamento

Ingredientes	Quantidade	Hora
Natas	250 ml	70-90 seg.
Claras de ovos	4 ovos	120 seg.

Nota: Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de continuar com a preparação.

- 4 Mergulhe completamente o batedor nos ingredientes. Para evitar salpicos, comece a processar à velocidade normal, premindo o botão de velocidade normal. (fig. 14)
- 5 Continue a trabalhar com velocidade turbo passado cerca de 1 minuto, premindo o botão de velocidade turbo.

Limpeza (fig. 15)

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

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

Limpe as lâminas da varinha, a unidade das lâminas e o disco de dupla função com muito cuidado. Os rebordos são muito afiados.

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Prima os botões de libertação na unidade do motor para retirar a varinha, a unidade de encaixe do batedor ou para separar a unidade do motor da tampa da taça.
- 3 Retire as peças amovíveis, se existentes.
- 4 Consulte a tabela de limpeza em separado para mais instruções.
- 5 Coloque a capa de protecção na lâmina depois da limpeza.

Meio ambiente

- Não elimine o aparelho no final da sua vida útil juntamente com o lixo doméstico normal; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente (fig. 16).

Garantia e assistência

Se precisar de assistência ou informações, ou se tiver algum problema, visite o Web site da Philips em **www.philips.pt** ou contacte o Centro de Assistência ao Cliente da Philips no seu país (poderá encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial). Se não houver um Centro de Assistência ao Cliente no seu país, dirija-se ao revendedor local da Philips.

Armazenamento

- 1 Coloque a lâmina e o disco de dupla função no suporte dos acessórios e guarde-os na taça.
- 2 Coloque a tampa na taça.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode ter com o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, contacte o Centro de Assistência ao Cliente do seu país.

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

Receitas**Receita de pão com frutas**

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

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

บทนำ

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

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- A ปุ่มความเร็วปกติ
- B ปุ่มความเร็วเทอร์โบ
- C ชุดมอเตอร์
- D ปุ่มปลดล็อค
- E ด้านเครื่องปั่น
- F ถ้วยตวง
- G ฝาปิดถ้วยบีเกอร์
- H ที่ปั่นผสม
- I ชุดปั่นผสม
- J ที่ครอบป้องกันชุดปั่น
- K ที่ดัน
- L ฝาโถบรรจุอาหาร
- M แผ่นใบมีดแบบผสม (หั่น/ซอย)
- N ที่ใส่เครื่องดื่ม
- O ชุดใบมีด
- P ปุ่มปลดล็อคฝาปิด
- Q โถบรรจุอาหาร

ข้อควรจำ

โปรดอ่านคู่มือผู้ใช้ตัวอย่างละเอียดก่อนใช้เครื่อง และเก็บไว้เพื่ออ้างอิงต่อไป

อันตราย

- ไม่ควรนำชุดมอเตอร์จุ่มลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ และไม่ควรนำไปล้างด้วยน้ำประปา ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดแท่นมอเตอร์เท่านั้น

คำเตือน

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามใช้งาน หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือชิ้นส่วนอื่นๆ ชำรุดเสียหาย
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำผลิตภัณฑ์นี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำผลิตภัณฑ์นี้ไปเล่น
- ห้ามหย่าน้ำหรือสิ่งของใดๆ (เช่น ไม้พาย) ลงในช่องส่งอาหารเพื่อต้นอาหารขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ ควรใช้ที่ดันอาหารเท่านั้น
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับใบมีดของเครื่องปั่น โดยเฉพาะเมื่อสลับปลั๊กเครื่องแล้ว เพราะใบมีดคมมาก
- หากใบมีดเกิดติดขัด ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อนเขี่ยอาหารที่ติดใบมีดออก
- โปรดระวังเป็นพิเศษเมื่อคุณหยิบจับหรือทำความสะอาดชุดใบมีดหรือแผ่นใบมีดแบบผสม เนื่องจากด้านคมของใบมีดมีความคมมาก โดยเฉพาะเมื่อคุณทำความสะอาดหรือเมื่อคุณเทส่วนผสมที่ปั่นเสร็จแล้ว

ข้อควรระวัง

- ถอดปลั๊กไฟพ่วงปลั๊กใช้งานทุกครั้ง ก่อนการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือก่อนเข้าไปในส่วนที่หมุนขณะเครื่องทำงาน
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามปั่นส่วนผสมในปริมาณมากกว่าที่กำหนดและใช้เวลานานกว่าที่ระบุไว้ในตาราง
- ห้ามใส่ส่วนผสมเกินกว่าขีดแสดงระดับสูงสุดที่ระบุไว้บนโถบรรจุอาหาร
- ห้ามปั่นส่วนผสม 3 อย่างติดต่อกันโดยไม่พักเครื่อง ปล่อยให้เครื่องเย็นลงที่อุณหภูมิห้องก่อนปั่นส่วนผสมอื่นๆ ต่อ
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- โถบรรจุอาหารไม่เหมาะสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟ

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของฟิลิปส์ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

ระบบป้องกันความร้อนขึ้นสูง

อุปกรณ์ไม่มีระบบป้องกันความร้อนขึ้นสูง หากเครื่องขึ้นมีความร้อนมากเกินไปจะปิดการทำงานเองโดยอัตโนมัติ **ถอดปลั๊กเครื่องออกและทิ้งไว้ประมาณ 5 นาทีเพื่อให้เครื่องเย็นลง** จากนั้นเสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับตัวรับบนผนังอีกครั้ง แล้วเปิดเครื่องใหม่ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายของ Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองโดย Philips หากระบบป้องกันความร้อนขึ้นสูงทำงานบ่อยผิดปกติ

ก่อนใช้งานครั้งแรก

ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก (ดูได้จากบท "การทำความสะอาด")

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

- 1
- ประกอบอุปกรณ์เข้าทำให้เรียบร้อยก่อนเสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับ
- 2
- หั่นส่วนผสมขนาดใหญ่ให้มีขนาดเล็กลงประมาณ 2 ซม. ก่อนใส่ลงในเครื่องปั่น
- 3
- ควรปล่อยให้ส่วนผสมที่มีความร้อนเย็นลงก่อนที่จะผัดหั่น หรือเทลงในถ้วยเบเกอร์ (อุณหภูมิสูงสุด 80°C)

การใช้งาน

เครื่องปั่นแบบมือถือ

เครื่องปั่นแบบมือถือใช้สำหรับ:

- ผสมของเหลวต่างๆ ให้เข้ากัน เช่น นม ซอส น้ำผลไม้ ซุป เครื่องดื่ม และเชย้า
- คลุกเคล้าส่วนผสมที่อ่อนนุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งทำขนมเค้ก หรือมายองเนส
- บดกลั่นส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว เช่น อาหารสำหรับทารก

- 1
- ประกอบด้ามเครื่องปั่นเข้ากับชุดมอเตอร์ ('คลิก') (รูปที่ 2)
- 2
- ใส่ส่วนผสมลงในโถปั่น

โปรดดูปริมาณและระยะเวลาการปั่นที่แนะนำได้จากตารางด้านล่างนี้

ปริมาณอาหารและระยะเวลาในการเตรียมสำหรับโถปั่น

ส่วนผสม	ปริมาณในการปั่น	เวลา
ผักและผลไม้	100-200 กรัม	30 วินาที
อาหารเด็ก ซุปและซอส	100-400 มล.	60 วินาที
แป้งที่ผสมเรียบร้อยแล้ว	100-500 มล.	60 วินาที
เครื่องดื่มแช่ยาผสม	100-1000 มล.	60 วินาที

- 3
- เทส่วนผสมลงไปให้ทั่วทั้งก้นโถปั่น เพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมกระเด็น (รูปที่ 3)
- 4
- กดปุ่มความเร็วปกติหรือปุ่มความเร็วเทอร์โบค้างไว้ เพื่อเปิดเครื่อง (รูปที่ 4)

หมายเหตุ: เมื่อคุณใช้ปุ่มความเร็วเทอร์โบ เครื่องจะทำงานที่ความเร็วสูงสุด

- 5
- ปั่นส่วนผสมโดยการยกเครื่องขึ้น - ลงอย่างช้าๆ และเป็นวงกลม (รูปที่ 5)

เครื่องเตรียมอาหารเนกประสงค์

ชุดใบมีด

ชุดใบมีดใช้สำหรับบดส่วนผสม เช่น ถั่ว เนื้อ หัวหอม เนยแข็ง ไข่ต้ม กระเทียม สมุนไพร ขมิ้นผงแห้ง ฯลฯ

ใบมีดมีความคมมาก! โปรดระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อคุณหยิบจับชุดใบมีด โดยเฉพาะเมื่อคุณถอดชุดใบมีดออกจากโถบดลับ เมื่อคุณเทส่วนผสมที่ปั่นเสร็จแล้วออกและขณะทำความสะอาด

- 1
- ประกอบที่ใส่เครื่องมือเข้ากับโถบรรจุอาหาร (รูปที่ 6)

- 2 ถอดฝาครอบป้องกันชุดใบมีดออก
- 3 ประกอบใบมีดเข้ากับที่ใส่เครื่องมือ (รูปที่ 7)
- 4 ใส่ส่วนผสมลงในโถ

โปรดดูปริมาณและระยะเวลาการปั่นที่แนะนำได้จากตารางด้านล่างนี้

ปริมาณและเวลาดำเนินการบด

ส่วนผสม	ปริมาณ	เวลา
ผักชีฝรั่ง	100 กรัม	30 วินาที
หัวหอมและไข่	500 กรัม	7 x 1 วินาที (ปั่นช่วงละ)
เนื้อ	300 กรัม	30 วินาที
ชีสพาร์มีซาน	300 กรัม	ประมาณ 60 วินาที
ถั่ว	500 กรัม	ประมาณ 30 วินาที
Dark chocolate	200 กรัม	ประมาณ 45-60 วินาที

- 5 ปิดฝาโถบรรจุอาหาร (1) หมุนฝาตามทิศทางทวนเข็มนาฬิกา (2) เพื่อยึดให้เข้าที่ (‘คลิก’) (รูปที่ 8)
- 6 ประกอบแท่นมอเตอร์ลงบนฝาโถ (‘คลิก’) (รูปที่ 9)
- 7 ใส่ที่ดันอาหารลงในช่องใส่อาหาร

หมายเหตุ: ใช้ที่ดันอาหารเพื่อป้องกันก้านลั่นหรือกระเด็น

- 8 กดปุ่มความเร็วปกติหรือปุ่มความเร็วเทอร์โบค้างไว้ เพื่อเปิดเครื่อง (รูปที่ 4)

หมายเหตุ: หากมีส่วนผสมอาหารติดที่ผนังของโถบรรจุอาหาร ให้ปล่อยสวิตช์เพื่อปิดเครื่องและปาดส่วนผสมออกด้วยไม้พายหรือเดิมของเหลวไป

หมายเหตุ: ปล่อยให้เครื่องเย็นลงทุกครั้งหลังจากที่บดสับเนื้อด้วยชุดใบมีด

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

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- เครื่องจะทำงานอย่างรวดเร็วมาก ให้ใช้ปุ่มความเร็วปกติหรือปุ่มความเร็วเทอร์โบ หากใช้ปุ่มความเร็วเทอร์โบ ให้ใช้เป็นช่วงสั้นๆ เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารละเอียดมากเกินไป
- เมื่อคุณต้องการหั่นชีสหรือชีสโกเลตต์ ห้ามปั่นชีสหรือชีสโกเลตต์นานเกินไป มิฉะนั้นส่วนผสมเหล่านี้จะร้อนจนละลายแล้วจับเป็นก้อน
- ห้ามใช้ชุดใบมีดในการหั่นส่วนผสมที่แข็งมาก เช่นเมล็ดกาแฟ ขมิ้น จันทน์เทศ และก้อนน้ำแข็ง เนื่องจากการทำให้มีอุณหภูมิสูงเกินไป

แผ่นใบมีดแบบผสม

แผ่นใบมีดแบบผสมใช้สำหรับการหั่นและซอยผัก เช่น แดงกวา, แครอท, มะเขือเทศ, ต้นหอมและหัวหอมและเครื่องปรุงประเภทชีส ด้านหนึ่งใช้สำหรับการหั่นและอีกด้านหนึ่งใช้สำหรับการซอย คุณสามารถสลับไปมาระหว่างการหั่นและการซอยได้โดยการหมุนแผ่นใบมีด

ห้ามใช้แผ่นใบมีดเพื่อบดของแข็งเช่นก้อนน้ำแข็ง

เนื่องจากด้านคมของแผ่นใบมีดมีความคมมาก ห้ามสัมผัสบริเวณดังกล่าวเป็นอันตราย

- 1 ประกอบที่ใส่เครื่องมือเข้ากับโถบรรจุอาหาร (รูปที่ 6)
- 2 วางแผ่นใบมีดแบบผสมบนที่ใส่เครื่องมือโดยให้ใบมีดด้านที่หั่นหรือซอยหยาบขึ้น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับผลลัพธ์ที่คุณต้องการ (รูปที่ 11)
- 3 ปิดฝาโถบรรจุอาหาร (1) หมุนฝาตามทิศทางทวนเข็มนาฬิกา (2) เพื่อยึดให้เข้าที่ (‘คลิก’) (รูปที่ 8)
- 4 นำส่วนผสมใส่ลงในโถใส่

- ตัดส่วนผสมให้มีขนาดพอเหมาะกับการใส่
- ใส่อาหารลงไปยังอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้ได้ผลดีที่สุด
- เมื่อคุณต้องปั่นส่วนผสมปริมาณมาก ให้ปั่นครั้งละน้อยๆ แล้วส่วนผสมที่ปั่นเสร็จแล้วออกในแต่ละครั้ง
- ในการช้อนเนื้อแข็ง เช่น พาร์มีซาน, เกาด้าหรือแฮมมามาเลอเรีย เนยแข็งควรมีอุณหภูมิที่เย็นขึ้น

- 5 ประกอบแท่นมอเตอร์ลงบนฝาโถ (‘คลิก’) (รูปที่ 9)

52 ภาษาไทย

- 6 กดปุ่มความเร็วปกติหรือปุ่มความเร็วเทอร์โบพลังไว้ เพื่อเปิดเครื่อง (รูปที่ 4)
- 7 กดที่คันอาหารเบาๆ เพื่อดันส่วนผสมลงในท่อ

ที่ปั่นผสม

ที่ปั่นผสมใช้สำหรับทำวิปครีม ไข่ขาว ของหวาน ฯลฯ

- 1 ประกอบที่ปั่นผสมเข้ากับชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อ (รูปที่ 12)
- 2 ต่อชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อเข้ากับชุดมอเตอร์ (คลิก) (รูปที่ 13)
- 3 ใส่ส่วนผสมลงในโถ

ปริมาณการปั่นผสมและเวลาดำเนินการปั่น

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

หมายเหตุ: ห้ามปั่นส่วนผสมมากกว่าหนึ่งอย่างติดต่อกันโดยไม่ปิดพักเครื่อง ปลดปล่อยเครื่องเย็นลงที่อุณหภูมิห้องก่อนปั่นส่วนผสมอื่นๆ ต่อ

- 4 เทส่วนผสมลงในหัวปั่นที่ปั่นผสม แล้วเริ่มปั่นส่วนผสมด้วยความเร็วปกติเพื่อป้องกันไม่ให้อากาศเข้าไปในโถระหว่างการกดปุ่มความเร็วปกติ (รูปที่ 14)
- 5 ปั่นส่วนผสมโดยใช้ความเร็วเทอร์โบหลังจากผ่านไปประมาณ 1 นาทีโดยกดปุ่มความเร็วเทอร์โบ

การทำความสะอาด (รูปที่ 15)

นำนมแช่นมมอเตอร์ ชุดปั่นผสมหรือฝาโถบรรจุอาหารจุ่มลงในน้ำ ให้ทำความสะอาดส่วนประกอบเหล่านั้นด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด

ห้ามใช้แผ่นใย อุปกรณ์ที่มีความคม หรือของเหลวที่มีฤทธิ์รุนแรง เช่น น้ำมัน หรืออะซิโตนในการทำความสะอาดผลิตภัณฑ์นี้เป็นอันตราย

โปรดระมัดระวังในการทำทำความสะอาดใบมีดของเครื่องปั่น, ชุดใบมีดและแผ่นใบมีดแบบผสม เพราะใบมีดมีความคมมาก

- 1 ถอดปลั๊กไฟออก
- 2 กดปุ่มปลดล็อคบนแท่นมอเตอร์เพื่อถอดเครื่องปั่น ชุดปั่นผสม หรือปลดแท่นมอเตอร์ออกจากฝาโถบรรจุอาหาร
- 3 ถอดชิ้นส่วนที่ถอดได้ หากมี
- 4 โปรดดูคำแนะนำเพิ่มเติมได้ที่ตารางการทำความสะอาด
- 5 วางฝาครอบป้องกันบนชุดใบมีดหลังจากการทำทำความสะอาด

สภาพแวดล้อม

- ห้ามทิ้งเครื่องรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรนำไปยังจุดที่รวบรวมขยะประเภทนี้สำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาภาวะแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 16)

การรับประกันและบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูลหรือหากมีปัญหา โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ

การจัดเก็บ

- 1 วางชุดใบมีดและแผ่นใบมีดแบบผสมลงบนที่ใส่เครื่องมือ แล้วเก็บอุปกรณ์เหล่านั้นในโถบรรจุอาหาร
- 2 ปิดฝาโถบรรจุอาหาร

การแก้ปัญหา

ในหัวข้อนี้ ได้รวบรวมปัญหาทั่วไปที่เกี่ยวกับเตารีดซึ่งคุณอาจพบได้ หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาด้านข้อมูลด้านล่างที่ใหม่ได้ กรุณาติดต่อศูนย์บริการลูกค้าในประเทศของคุณ

ปัญหา	การแก้ปัญหา
เครื่องไม่ทำงาน	อุปกรณ์นี้ไม่มีระบบป้องกันความร้อนสูง หากเครื่องบ้นมีความร้อนมากเกินไปจะปิดการทำงานเองโดยอัตโนมัติ ถอดปลั๊กเครื่องออกและทิ้งไว้ประมาณ 5 นาทีเพื่อให้เครื่องเย็นลง จากนั้นเสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับเต้ารับบนผนังอีกครั้ง แล้วเปิดเครื่องใหม่ โปรดติดต่อด้านแทนจำหน่ายของ Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองโดย Philips หากระบบป้องกันความร้อนขึ้นสูงทำงานบ่อยผิดปกติ
มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ออกมาจากแท่นมอเตอร์ เมื่อเริ่มใช้งานครั้งแรก	นี่คืออาการที่ผิดปกติ หากยังมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ออกมาจากเครื่องอีกหลังจากใช้งานสองสามครั้ง ให้ตรวจสอบปริมาณที่อุณหภูมิสูงที่สุดและระยะเวลาที่ใช้
ตัวเครื่องเสียงดัง มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ ตัวเครื่องร้อนมากเกินไป มีควันออกมาจากตัวเครื่อง ฯลฯ	หยุดใช้งานเครื่องและถอดปลั๊ก นำเครื่องไปยังศูนย์บริการลูกค้า Philips หรือร้านตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ Philips ที่ใกล้ที่สุด

สูตรอาหาร

สูตรขนมปังผลไม้

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

ใส่ส่วนผสมต่างๆ ยกเว้นนมเปรี้ยว ลงในโถบรรจุอาหารตามลำดับดังนี้: อินทผลัม, ลูกพรุน, อัลมอนต์, วอลนัท, ลูกเกด, แป้งข้าวไรย์, แป้งสาลี, น้ำตาลทรายแดง, เกลือและผงฟู
- 2

บ้วนส่วนผสมต่างๆ ด้วยมืออย่างระมัดระวัง
- 3

ใส่ลมเปรี้ยวลงไป
- 4

ปั้นผสมส่วนผสมต่างๆ เข้าด้วยกันที่การตั้งค่าเทอร์โบ ประมาณ 5 วินาที
- 5

ใส่แป้งที่ผสมแล้วลงในพิมพ์อบขนมทรงสี่เหลี่ยม และอบประมาณ 40 นาที ที่อุณหภูมิ 170°C

Giới thiệu

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

Mô tả tổng quát (Hình 1)

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

Lưu ý

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

Nguy hiểm

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

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối máy vào nguồn điện.
- Không nên sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm hoặc những bộ phận khác bị hỏng.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- 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 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.
- Không chạm vào bộ lưỡi cắt của thanh máy trộn, đặc biệt khi máy đang được cắm điện. Các lưỡi cắt rất sắc.
- Nếu dao cắt bị kẹt, rút phích cắm khỏi nguồn điện trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt dao cắt ra.
- Hãy cẩn thận khi sử dụng hoặc vệ sinh bộ lưỡi cắt hoặc đ a đa năng. Các cạnh cắt của chúng rất sắc. Đặc biệt thận trọng khi bạn vệ sinh chúng và khi bạn đổ hết nguyên liệu đã chế biến ra khỏi tô.

Chú ý

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

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.

Bảo vệ chống bị quá nóng

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

Trước khi sử dụng lần đầu

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

Cách chuẩn bị sử dụng máy

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

Cách sử dụng máy

Máy xay sinh tố cầm tay

Máy xay tay được dùng để:

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

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

- 2** Cho nguyên liệu vào cốc.

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

Khối lượng và thời gian trộn

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

- 3** Nhúng toàn bộ bộ phận bảo vệ lưới cắt trong nguyên liệu để tránh bắn tung tóe (Hình 3).
- 4** Bấm và giữ nút tốc độ bình thường hoặc nút tốc độ tuabin để bật máy (Hình 4).
- Lưu ý: Khi bạn sử dụng nút tốc độ tuabin, thiết bị sẽ hoạt động ở tốc độ tối đa.*
- 5** Trộn nguyên liệu bằng cách dịch chuyển thiết bị nhẹ nhàng lên và xuống theo vòng tròn (Hình 5).

Máy xay đa năng

Bộ lưới cắt

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

Các dao cắt rất sắc bén! Hãy cẩn thận khi cầm bộ lưới cắt, đặc biệt là khi bạn tháo bộ lưới cắt ra khỏi tô máy cắt, khi bạn đổ nguyên liệu khỏi tô máy cắt và trong khi làm sạch.

- 1** Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô (Hình 6).
- 2** Tháo nắp bảo vệ ra khỏi bộ lưới cắt.
- 3** Đặt bộ lưới cắt trên bộ phận giữ công cụ (Hình 7).
- 4** Cho nguyên liệu vào tô.

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

Số lượng và thời gian chế biến

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

- 5** Đẩy nắp vào tô (1). Xoay nắp theo ngược chiều kim đồng hồ (2) để cố định nắp (nghe tiếng ‘click’) (Hình 8).
- 6** Vặn chặt bộ phận mô-tơ vào nắp của tô máy cắt (nghe tiếng ‘click’) (Hình 9).
- 7** Đặt ống ép nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu.

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

8 Bấm và giữ nút tốc độ bình thường hoặc nút tốc độ tuabin để bật máy (Hình 4).

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

Lưu ý: Luôn tắt thiết bị nguội xuống sau khi cắt thịt với bộ lưỡi cắt.

9 Sau khi chế biến xong, nhấn vào nút mở nắp trên tô máy cắt (1) và sau đó xoay nắp theo chiều kim đồng hồ để tháo nắp (2). (Hình 10)

Mẹo

- Thiết bị bấm nguyên liệu rất nhanh. Sử dụng nút tốc độ bình thường hoặc nút tốc độ tuabin. Nếu bạn sử dụng nút tốc độ tuabin, sử dụng nhanh nút này để tránh thức ăn bị bấm quá mịn.
- Không để thiết bị chạy quá lâu khi cắt pho mát hoặc sôcôla (cứng). Nếu không những nguyên liệu này sẽ trở nên quá nóng, bắt đầu chảy và chuyển thành dạng cục.
- Không sử dụng bộ lưỡi 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 lưỡi cắt bị cùn.

Đa năng

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

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

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

1 Đặt bộ phận giữ công cụ vào tô (Hình 6).

2 Đặt đa năng vào bộ phận giữ công cụ với mặt cắt hoặc băm ngửa lên trên, tùy thuộc vào kết quả bạn muốn (Hình 11).

3 Đậy nắp vào tô (1). Xoay nắp theo ngược chiều kim đồng hồ (2) để cố định nắp (nghe tiếng 'click') (Hình 8).

4 Cho nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu.

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

5 Vặn chặt bộ phận mô-tơ vào nắp của tô máy cắt (nghe tiếng 'click') (Hình 9).

6 Bấm và giữ nút tốc độ bình thường hoặc nút tốc độ tuabin để bật máy (Hình 4).

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

Bộ phận đánh kem

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

1 Nối bộ phận đánh kem với bộ ghép nối (Hình 12).

2 Nối bộ nối vào bộ phận mô-tơ (nghe tiếng 'click') (Hình 13).

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

Thời gian chế biến và khối lượng đánh kem

Nguyên liệu:	Số lượng	Thời gian
Kem	250ml	70-90 giây
Lòng trắng trứng	4 quả trứng	120giây

Lưu ý: Không nên chế biến liên tục quá 1 đợt. Nên để máy nguội xuống nhiệt độ trong phòng trước khi chế biến tiếp.

- 4** Nhúng hoàn toàn bộ phận đánh kem vào trong nguyên liệu. Để tránh làm bắn, bắt đầu chế biến ở tốc độ bình thường bằng cách nhấn nút tốc độ bình thường. (Hình 14)
- 5** Tiếp tục với tốc độ tuabin sau khoảng 1 phút bằng cách nhấn nút tốc độ tuabin.

Vệ sinh máy (Hình 15)

Không nhúng bộ phận mô-tơ, bộ ghép nối đánh kem hoặc nắp tô máy cắt vào trong nước. Hãy vệ sinh các bộ phận này bằng vải ẩm.

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

Vệ sinh lưới cắt của thanh máy trộn, bộ lưới cắt và đũa đa năng một cách hết sức cẩn thận. Các cạnh cắt của chúng rất sắc.

- 1** Rút điện ra khỏi máy.
- 2** Bấm nút tháo trên bộ phận mô-tơ để tháo thanh máy trộn, bộ ghép nối đánh kem hoặc tháo bộ phận mô-tơ từ nắp tô máy cắt.
- 3** Tháo các bộ phận có thể tháo rời, nếu có.
- 4** Xem bảng làm sạch riêng để biết hướng dẫn thêm.
- 5** Đặt nắp bảo vệ trên bộ lưới cắt sau khi làm sạch.

Môi trường

- Không vứt 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 16).

Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn cần dịch vụ, thông tin hoặc gặp trục trặc, vui lòng vào trang web của Philips tại **www.philips.com** hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành toàn cầu). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

Bảo quản

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

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

Công thức nấu ăn

Công thức bánh mì hoa quả

- 150g chà là khô
- 225g mận khô
- 50g hạnh nhân
- 50g quả óc chó
- 100g nho khô
- 200g bột lúa mạch
- 100g bột lúa mì
- 100g đường đỏ
- 1 chút muối
- 1 chút bột nở
- 300ml nước sữa

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

簡介

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

一般說明 (圖 1)

- A** 普通速度按鈕
- B** 渦輪速度按鈕
- C** 馬達座
- D** 配件釋放鈕
- E** 攪拌器
- F** 容器
- G** 容器蓋
- H** 打蛋器
- I** 打蛋器組合座
- J** 刀片座保護蓋
- K** 進料棒
- L** 攪拌槽的蓋子
- M** 兩用切盤 (切片/切絲)
- N** 器具放置架
- O** 刀組
- P** 開蓋按鈕
- Q** 攪拌槽

重要事項

使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

危險

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

警示

- 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電壓相符。
- 插頭、電線或其他組件受損時，請勿使用本產品。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 基於安全考慮，在缺乏監督及適當指示之下，本產品不適用於孩童及任何身體、知覺、或心理功能障礙者，或缺乏使用經驗及知識者。
- 請勿讓孩童使用本產品或當成玩具。
- 食物調理機在運轉時，請勿使用手指或物體 (如抹刀) 將食材推入進料管。僅可使用進料棒進行此用途。
- 切勿觸碰攪拌器的刀片，尤其是當產品插上電源時。刀片非常銳利。
- 如果刀片卡住，請先拔掉插頭，再將卡住刀片的食材取出。
- 取用或清洗刀片座、兩用切盤時請格外小心。刀片非常銳利。當您清洗或清空攪拌槽時，請格外小心。

警告

- 產品使用完畢後、更換配件或拿取使用中會動的零件時，請務必先將插頭拔除。
- 本產品僅供家用。
- 請勿超過表格中註明的食材用量與處理時間。
- 請勿超過攪拌槽所標示的最高容量刻度。
- 請勿不間斷地連續處理三份食物。請先讓本產品冷卻至室溫，然後再繼續進行處理。
- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保修即會失效。

- 攪拌槽不適用於微波爐。

電磁波 (EMF)

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

過熱保護

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

第一次使用前

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)。

使用前準備

- 1 將插頭插入牆壁的插座之前，請先將本電器組裝妥當。
- 2 在進行處理之前，請先將大部份的食材切成約 2 公分大小。
- 3 請先讓高溫的食材冷卻後，再進行切碎或倒入容器中 (最高溫度 80° C)。

使用此產品

手持式攪拌器

手持式攪拌器用途為：

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

- 1 將攪拌器卡入馬達座 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 2)

- 2 將食材放入容器中。

請參閱下列表格所提供的建議食材用量與處理時間。

攪拌食材用量與準備時間

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

- 3 請將刀片防護完全浸入食材中以避免飛濺。(圖 3)

- 4 按住普通速按鈕或渦輪速按鈕啟動產品。(圖 4)

注意：使用渦輪速度按鈕時，產品會以最高速運轉。

- 5 將本產品慢慢地往上、往下、或旋轉移動，以攪拌食材。(圖 5)

食物調理機

刀組

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

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

- 1** 將器具放置架置於攪拌槽中。(圖 6)
 - 2** 取下刀片座上的保護蓋。
 - 3** 將刀片座放在器具放置架上。(圖 7)
 - 4** 將食材放入攪拌槽中。
- 請參閱下列表格所提供的建議食材用量與處理時間。

切碎食材用量與處理時間

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

- 5** 蓋上攪拌槽的蓋子 (1)。逆時鐘 (2) 旋轉蓋子加以固定 (會聽見「喀達」一聲)。(圖 8)
- 6** 將馬達座卡入攪拌槽的蓋子 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 9)
- 7** 將進料棒放進進料管。

注意：進料棒可避免食材濺灑。

- 8** 按住普通速按鈕或渦輪速按鈕啟動產品。(圖 4)

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

注意：用刀片座切碎肉類後，請務必讓產品降溫。

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

提示

- 產品可迅速切碎。請使用普通速度按鈕或渦輪速度按鈕。如果使用渦輪速度按鈕，請斟酌使用，以免將食物切的太碎。
- 剁碎 (硬) 起司或巧克力時，請勿讓食物調理機運轉過久，否則會導致食材過熱，然後開始融化，表面變得凹凸不平。
- 請勿使用刀片座切碎非常堅硬的食材，例如咖啡豆、薑黃、肉荳蔻或冰塊等，刀片可能會因此變鈍。

兩用切盤

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

切勿使用切盤處理堅硬食材，如冰塊。

切盤的刀片相當銳利。請勿碰觸！

- 1** 將器具放置架置於攪拌槽中。(圖 6)
- 2** 將兩用切盤置於器具放置架上，並視您的需要，將切片或切絲用的那一面朝上。(圖 11)
- 3** 蓋上攪拌槽的蓋子 (1)。逆時鐘 (2) 旋轉蓋子加以固定 (會聽見「喀達」一聲)。(圖 8)
- 4** 將食材放入進料管。
 - 請先將大部份的食材切成小塊，以方便放入進料管。
 - 均勻地填滿進料管，可達到最佳調理效果。
 - 當您要處理大量食材時，請少量分批處理，每批處理完後請清空攪拌槽。
 - 將起司切絲時 (如巴馬乾酪、高達起司或瑞士乾酪)，起司需維持在冷藏溫度。
- 5** 將馬達座卡入攪拌槽的蓋子 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 9)
- 6** 按住普通速按鈕或渦輪速按鈕啟動產品。(圖 4)
- 7** 用進料棒輕輕按壓進料管中的食材。

打蛋器

打蛋器用途為打奶油、打蛋白、做甜點等等。

- 1** 將打蛋器連接至組合座。(圖 12)
- 2** 將組合座連接至馬達座 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 13)
- 3** 將食材放入攪拌槽中。

攪拌食材用量與處理時間

食材	數量	時間
奶油	250 毫升	70 至 90 秒
蛋白	4 顆雞蛋	120 秒

注意：請勿不間斷連續處理食物。請先讓本產品降溫至室溫，然後再繼續進行處理。

- 4** 請將打蛋器完全浸入食材中。為避免食材噴濺，請按普通速按鈕，以普通速度處理食材。(圖 14)
- 5** 大約 1 分鐘之後，您可以按下渦輪按鈕，改為以渦輪速度處理。

清潔 (圖 15)

請勿將馬達座、打蛋器組合座或攪拌槽的蓋子浸入水中。僅用濕布清潔這些零件。

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

清潔攪拌器刀片、刀片座及兩用切盤時請格外小心。刀片非常銳利。

- 1** 將本產品的插頭拔除。
- 2** 請按下馬達座的釋放鈕以取下攪拌器、打蛋器組合座或是拆下攪拌槽蓋子上的馬達座。
- 3** 取下可拆卸的零件 (如果有)。
- 4** 請另行參閱清潔表格以取得更進一步的指示。

5 清洗後，蓋上刀片座的保護蓋。

環境保護

- 本產品使用壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 16)

保證書與服務

如需相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為 www.philips.com，或聯絡當地的飛利浦客戶服務中心 (電話號碼可參閱全球保證書)。若您當地沒有客戶服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

收納

- 1 將刀片座及兩用切盤放在器具放置架上，並收納在攪拌槽中。
- 2 蓋上攪拌槽的蓋子。

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
本產品無法運作。	本產品具備過熱保護功能。過熱時裝置會自動關閉。請將電源切斷並等待 5 分鐘冷卻，之後再將插頭插回電源插座中，重新開啟產品電源。若過熱保護裝置啟動過於頻繁，請洽飛利浦經銷商，或飛利浦授權之服務中心。
在前幾次使用時，馬達座將會散發出異味。	這是正常現象。如果果菜機在幾分鐘後仍舊持續發出這種味道，請檢查處理的食材量及處理時間。
果菜機發出很大的噪音、發出難聞的味道、燙得無法碰觸、冒煙等。	請停止使用本產品並拔除插頭。接著將產品送往最近的飛利浦服務中心或經銷商尋求協助。

食譜

水果麵包食譜

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

- 1 除白脫牛奶外，將所有食材依照下列順序放入攪拌槽中：椰棗、棗梅乾、杏仁、核桃、葡萄乾、全麥黑麥麵粉、麵粉、紅糖鹽與發粉。
- 2 用手仔細壓平混合食材。

- 3 加入白脫牛奶。
- 4 用最高速設定攪拌食材最多 5 秒鐘。
- 5 將混和好的麵團倒入長方形錫箔烘焙模型中，以 170° C 的溫度烘烤約 40 分鐘。

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，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

一般说明 (图 1)

- A** 常速按钮
- B** 高速按钮
- C** 马达装置
- D** 释放按钮
- E** 搅拌棒
- F** 大口杯
- G** 杯盖
- H** 打蛋器
- I** 打蛋器耦合装置
- J** 刀片组件保护盖
- K** 推杆
- L** 加工杯盖
- M** 组合刀盘（切片盘/切碎盘）
- N** 工具架
- O** 刀片组件
- P** 锅盖打开键
- Q** 加工杯

注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本用户手册，并妥善保管以供日后参考。

危险

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

警告

- 在产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果插头、电源线或其它部件受损，则不要使用产品。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照顾好儿童，确保他们不玩耍该产品。
- 产品运转时，请勿用手指或物体（如刮铲）将物料推下加料管。此情况下只能使用推杆。
- 请勿触摸搅拌棒的刀片，特别是在产品已插接电源时。刀片非常锋利。
- 如果刀片被卡住，请先拔下电源插头，然后清除堵塞刀片的物料。
- 在处理或清洁刀片组件或组合刀盘时一定要非常小心。它们的边缘非常锋利。尤其是在清洁刀片或清空加工杯时，更要特别细心。

注意

- 在使用本产品之后更换附件，或在使用过程中接触活动部件之前，请务必拔下产品的电源插头。
- 本产品仅限于家用。
- 不要超出表中所示的份量和加工时间。
- 不要超出加工杯上所标注的最大刻度。
- 请勿连续加工三批以上的物料。须待产品冷却至室温，才能继续进行加工。

- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 该加工杯不适合在微波炉中使用。

电磁场 (EMF)

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

过热保护

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

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“清洗”一章）。

使用准备

- 1 在将电源插头插入插座前，请先正确组装产品。
- 2 加工前，将大块原料切成 2 厘米见方。
- 3 须待热的原料冷却后（最高温度 80 摄氏度），方可切割或将其倒入大口杯加工。

使用本产品

手持式搅拌机

手提式搅拌器适用于：

- 混合液体，如奶制品、调料、果汁、汤、混合饮料、鸡尾酒等。
- 混合软质材料，如薄饼面糊或蛋黄酱。
- 搅拌煮熟的浓汤，如制作婴儿食品。

- 1 将搅拌棒安装到马达装置上（可听到咔嗒声）。(图 2)
- 2 将物料放入搅拌杯中。

有关建议的份量和加工时间，请参见下列表格。

搅拌量与搅拌时间

原料	搅拌量	时间
水果和蔬菜	100-200 克	30 秒
婴儿食品、汤和酱	100-400 毫升	60 秒
面糊	100-500 毫升	60 秒
鸡尾酒和混合饮料	100-1000 毫升	60 秒

- 3 为了防止飞溅，请将刀片罩完全浸入原料中。(图 3)
- 4 按住常速或高速按钮启动产品。(图 4)

注意： 在使用高速按钮时，本产品将以最高速度运转。

- 5 缓慢地上下来回晃动本产品，混合所有原料。(图 5)

食品加工机

刀片组件

刀片组件适用于粉碎坚果、肉、洋葱、干酪、熟鸡蛋、蒜、香草、面包干等物料。

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

- 1 将工具架装入加工杯中。(图 6)
 - 2 从刀片组件上取下保护盖。
 - 3 把刀片组件放入工具架中。(图 7)
 - 4 将物料倒入加工杯中。
- 有关建议的份量和加工时间，请参见下列表格。

切碎量与加工时间

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

- 5 盖上加工杯盖 (1)。逆时针旋转杯盖 (2) 将其固定（“咔哒”一声）。(图 8)
- 6 将马达装置固定在加工杯盖上（可听到“咔哒”声）。(图 9)
- 7 将推杆放入加料管中。

注意：推杆可防止溢出。

- 8 按住常速或高速按钮启动产品。(图 4)

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

注意：使用刀片组件切碎生肉后，请务必让产品冷却。

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

提示

- 本产品切速极快。可供使用的按钮有常速按钮和高速按钮。如果使用高速按钮，请短暂使用，以免将食物切得太碎。
- 在切割（硬）奶酪或巧克力时，请勿让产品运行太长时间。否则这些物料将变得过热，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。

组合刀盘

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

切勿用刀盘加工冰块等坚硬的物料。

刀盘的刀刃非常锋利。请勿触碰刀刃。

- 1 将工具架装入加工杯中。(图 6)
- 2 将组合刀盘放在工具架上，使切片或切碎面朝上，具体取决于所需效果。(图 11)
- 3 盖上加工杯盖 (1)。逆时针旋转杯盖 (2) 将其固定（“咔哒”一声）。(图 8)
- 4 将物料放入加料管中。
 - 预先将大块物料切成小块，使其与加料管大小相适应。
 - 均匀地往加料管添加物料，以获得最佳效果。
 - 如果需要加工大量物料，可分为多次加工，每加工一次就清空加工杯。
 - 要切碎干酪（如珀尔梅奶酪、高达干酪或埃曼塔尔奶酪），干酪必须先放在冰箱内冰冻一段时间。
- 5 将马达装置固定在加工杯盖上（可听到“咔哒”声）。(图 9)
- 6 按住常速或高速按钮启动产品。(图 4)
- 7 轻轻地用推杆将物料压入加料管。

打蛋器

打蛋器适用于搅打奶油、鸡蛋清、饭后甜点等。

- 1 将打蛋器连接到耦合装置。(图 12)
- 2 将耦合装置连接到马路上（可听到咔嗒声）。(图 13)
- 3 将混合料装到碗里。

搅打量与加工时间

原料	份量	时间
奶油	250 毫升	70-90 秒
蛋白	4 个鸡蛋	120 秒

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

- 4 将打蛋器完全浸入原料。为了防止飞溅，开始加工时应先按下常速按钮。(图 14)
- 5 大约 1 分钟后继续再按下高速按钮。

清洁 (图 15)

切勿将马达装置、打蛋器耦合装置或加工杯盖浸入水中。请使用湿布清洁这些部件。

不要使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁产品。

清洁搅拌棒刀片、刀片组件和组合刀盘时应非常小心。它们的刀刃非常锋利。

- 1 拔掉产品插头。
- 2 按下马达装置上的释放按钮，卸下搅拌棒、打蛋器耦合装置或从加工杯盖上拆下马达装置。
- 3 拆下可拆卸部件（如果有）。
- 4 请参见单独的清洗表格，获得详细说明。
- 5 清洁完成后，请将保护盖放在刀片组件上。

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 16)

保修和服务

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

存储

- 1 将刀片组件和组合刀盘放在工具架上，并将它们存放在加工杯中。
- 2 用盖子盖上加工杯。

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
产品不能工作。	本产品具有过热保护装置。如果产品过热，它将自动关闭电源。拔掉产品插头，让其冷却 5 分钟。然后将电源插头重新插回插座，并再次打开产品电源。如果过热保护装置启用过于频繁，请联系飞利浦经销商或经授权的飞利浦服务中心。
最开始几次使用设备时，马达装置发出难闻的气味。	这并非异常现象。如果多次使用后，产品仍会发出此气味，则检查其加工量和加工时间。
榨汁机噪音很大，发出难闻的气味，烫得不能摸，冒烟等等。	请停止使用产品并拔下电源。前往最近的飞利浦服务中心或经销商处寻求帮助。

食谱

水果面包制作说明

- 150 克枣
 - 225 克李子
 - 50 克杏
 - 50 克胡桃
 - 100 克葡萄干
 - 200 克黑麦粉
 - 100 克小麦面粉
 - 100 克焦糖
 - 1 小撮盐
 - 1 袋烘焙粉
 - 300 毫升炼乳
- 1 按下列顺序放入原料（不包括炼乳）：枣、李子、杏、胡桃、葡萄干、黑麦粉、小麦面粉、焦糖、盐和烘焙粉。
 - 2 用手小心抚平原料。
 - 3 加入炼乳。

- 4 在高速设置设置下混合原料，最长时间为 5 秒。
- 5 将混合面团放入矩形镀锡烤盘中，在 170° C 的温度下烘烤 40 分钟。

۳ باتر میلك را اضافه كنید.

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

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

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زیاله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۱۶).

ضمانت و سرویس

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

نگهداری

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

۲ در را روی کاسه بگذارید.

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 کنندگان در کشور خود تماس بگیرید.

راه حل

مشکل

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

واحد موتور در دفعات اولیه استفاده از دستگاه بوی ناخوشایندی را ساطع می کند. این کار غیر معمول نیست. اگر بعد از چند بار استفاده دستگاه باز هم این بو را تولید کرد، مقادیر موادی که آب آنها را می گیرید و زمان کار با دستگاه را بررسی کنید.

دستگاه سر و صدای زیادی را تولید می کند، بوی ناخوشایندی ساطع می کند، بیش از حد داغ می شود و دود می کند و ... دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز خارج کنید. برای دریافت کمک به نزدیکترین مرکز خدمات یا فروشگاه Philips مراجعه کنید.

دستورالعمل پخت مواد

دستور پخت نان میوه ای

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

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

۲ با دقت مواد را با دستان خود صاف کنید.

ليه هاى برش ديسك بسيار تيز مي باشند. به آنها دست نزنيد.

۱ نگهدارنده ابزار را در كاسه قرار دهيد (شكل ۶).

۲ ديسك تركيبى را بر اساس كارى كه مي خواهيد انجام دهيد به صورتى كه سمت رنده يا برش رو به بالا باشد روى گيره ابزار قرار دهيد (شكل ۱۱).

۳ در را در كاسه قرار دهيد (۱). ۲ در را براى نصب در جهت مخالف حركت عقربه هاى ساعت بچرخانيد ("كليك") (شكل ۸).

۴ مواد را در لوله تغذيه دستگاه قرار دهيد.

- مواد غذايى بزرگ را از قبل به قطعات كوچك برش داده تا بتوانيد آنها را در لوله تغذيه جا بزنيد.
- لوله تغذيه را براى بدست آوردن بهترين نتيجه بطور يكسان پر كنيد.
- هنگامى كه بايد مقدار زيادى از مواد را عمل بياوريد، آنها را در دسته هاى كوچك عمل آورده و كاسه را براى دسته بعدى تخليه كنيد.
- براى خرد كردن پنير، مانند پنير گوداى تازه يا نيمه آماده يا پنير امنتال، دماى پنير بايد با در حد دماى يخچال باشد.

۵ واحد موتور را روى كاسه خرد كردن محكم كنيد ("كليك") (شكل ۹).

۶ دكمه سرعت عادى يا دكمه سرعت توربو را براى روشن شدن دستگاه فشار دهيد (شكل ۴).

۷ فشار دهنده را اندكى روى مواد موجود در لوله تغذيه فشار دهيد.

هم زن پره دار

هم زن پره دار فقط براى زدن خامه، سفيده تخم مرغ، انواع دسر و غيره طراحي شده است.

۱ هم زن پره دار را به واحد كوپلينگ وصل كنيد (شكل ۱۲).

۲ قطعه كوپلينگ را به واحد موتور وصل كنيد ("كليك") (شكل ۱۳)

۳ مواد را درون كاسه قرار دهيد.

مقادير مخلوط كردن و زمانهاى آماده كردن

مواد	مقدار	زمان
خامه	۲۵۰ ميلي متر	۷۰-۹۰ ثانيه
سفيد تخم مرغ	۴ عدد تخم مرغ	۱۲۰ ثانيه

توجه: بدون وقفه هرگز پيش از ۱ دسته را آماده نكنيد. قبل از ادامه كار، بگذاريد كه دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنك شود.

۴ هم زن پره دار را كاملا در مواد فرو ببريد. براى جلوگیری از پاشيده شدن، عمل آماده سازى را با فشار دادن دكمه سرعت عادى شروع كنيد. (شكل ۱۴)

۵ بعد از حدود ۱ دقيقه كار را با فشار دادن دكمه سرعت توربو ادامه دهيد.

تميز كردن (شكل ۱۵)

واحد موتور و قطعه كوپلينگ هم زن پره دار يا در كاسه را در آب فرو نبريد. اين قطعات را فقط با يك تكه پارچه نمدار تميز كنيد.

هرگز از صفحات ساينده، مواد پاك كننده ساينده يا مايعات قوى مانند بنزين يا استن براى تميز كردن دستگاه استفاده نكنيد.

تيغه هاى ميله هم زن، واحد هم زن و ديسك تركيبى را با دقت تميز كنيد. لبه هاى برش بسيار تيز مي باشند!

۱ برق دستگاه را قطع كنيد.

۲ دكمه آزاد كردن در واحد موتور را براى باز كردن ميله هم زن، واحد كوپلينگ هم زن پره دار يا جدا كردن واحد موتور از در كاسه فشار دهيد.

۳ در صورت امكان قطعات را جدا كنيد.

۴ به جدول تميز كردن براى دستورالعملهاى بيشتر مراجعه كنيد.

۵ قاب حفاظتى را بعد از تميز كردن روى واحد تيغه قرار دهيد.

واحد تیغه

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

تیغه ها بسیار تیز می باشند! هنگامی که با تیغه ها کار می کنید خصوصاً هنگام در آوردن آنان از کاسه خرد کردن، هنگام خالی کردن کاسه و در حین تمیز کردن دقت بسیار بعمل آورید.

۱ نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار دهید (شکل ۶).

۲ روکش حفاظتی را از واحد تیغه جدا کنید.

۳ واحد تیغه را روی نگهدارنده ابزار قرار دهید (شکل ۷).

۴ مواد را در کاسه بریزید.

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

مقادیر هم زدن و زمانهای آماده سازی

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

۵ در را در کاسه قرار دهید (۱). ۲ در را برای نصب در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید ("کلیک") (شکل ۸).

۶ واحد موتور را روی کاسه خرد کردن محکم کنید ("کلیک") (شکل ۹).

۷ فشار دهنده را در لوله تغذیه دستگاه قرار دهید.

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

۸ دکمه سرعت عادی یا دکمه سرعت توربو را برای روشن شدن دستگاه فشار دهید (شکل ۴).

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

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

۹ بعد از آماده ساختن، دکمه آزاد کردن در که روی کاسه قرار گرفته است را فشار دهید (۱) و سپس در را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا آن را باز کنید (۲). (شکل ۱۰)

نکات

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

دیسک ترکیبی

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

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

- از حداکثر مقدار تعیین شده روی کاسه فراتر نروید.
- بدون وقفه هرگز بیش از ۳ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنک شود.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- کاسه برای استفاده در مایکروفر مناسب نمی باشد.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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

حفاظت در برابر داغ شدن بیش از حد

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

قبل از اولین استفاده

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

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

- ۱ دستگاه را قبل از قرار دادن دوشاخه در پریز بطور صحیح سوار کنید.
- ۲ قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ۲ سانتی متر خرد کنید.
- ۳ قبل از خرد کردن یا ریختن آنان بدهید تا مواد داغ خنک شوند (حداکثر حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد).

استفاده از دستگاه

هم زن دستی

این هم زن برای موارد زیر در نظر گرفته شده است:

- هم زدن مایعات، مانند محصولات لبنی، انواع سوس، آب میوه، سوپ، نوشیدنیهای مخلوط و انواع شیک.
- مخلوط کردن انواع مواد غذایی نرم مانند خمیر پن کیک یا مایونز.
- مواد پخته شده پوره مانند آماده کردن غذای کودک.

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

۲ مواد را در پیاله بریزید.

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

مقادیر هم زدن و زمانهای آماده سازی

مواد	مقادیر هم زدن	زمان
میوه و سبزیجات	۱۰۰-۲۰۰ گرم	۳۰ ثانیه
غذای کودک، انواع سوپ و سوس	۱۰۰-۴۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه
انواع خمیر	۱۰۰-۵۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه
انواع میک شیک و نوشیدنیهای مخلوط	۱۰۰-۱۰۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه

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

۴ دکمه سرعت عادی یا دکمه سرعت توربو را برای روشن شدن دستگاه فشار دهید (شکل ۴).

توجه: هنگامی که از سرعت توربو استفاده می کنید، دستگاه با حداکثر سرعت کار خواهد کرد.

۵ مواد را با حرکت دادن آرام دستگاه به پایین و بالا و بصورت دوار هم بزنید (شکل ۵).

بخط خرید این دستگاه 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 ثبت کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

A	دکمه سرعت عادی
B	دکمه سرعت توربو
C	واحد موتور
D	دکمه های آزاد کردن
E	میله هم زن
F	کاسه
G	درکاسه
H	پره
I	واحد کوپلینگ هم زن پره ای
J	قاب حفاظتی واحد تیغه
K	فشار دهنده
L	درکاسه
M	دیسک ترکیبی (برش زدن/ریز کردن)
N	نگهدارنده ابزار
O	قطعه تیغه
P	دکمه آزاد کردن در
Q	کاسه

مهم

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

خطر

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

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده باشند از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مورد تایید شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض شود.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- 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 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.
- از دست زدن به تیغه های میله هم زن خودداری کنید، خصوصاً هنگامی که دستگاه به برق وصل شده است. تیغه ها بسیار تیز می باشند!
- اگر تیغه ها گیر کرده اند، دو شاخه دستگاه را قبل از خارج کردن مواد، از پریز بیرون بکشید.
- هنگام کار کردن با تیغه ها یا تمیز کردن آنان یا دیسک ترکیبی بسیار مراقب باشید. لبه های برش بسیار تیز می باشند. خصوصاً هنگام تمیز کردن آنان یا هنگام خالی کردن کاسه دقت بعمل آورید.

احتیاط

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

٣ أضيفي الحليب الدسم.

٤ اخلطي المكونات على إعداد التريو لمدة ٥ ثواني كحد أقصى.

٥ ضعي العجينة المخلوطة في علبة خبز مستطيلة الشكل واخبزيها لمدة ٤٠ دقيقة على درجة حرارة ١٧٠ درجة مئوية.

البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدن من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٦).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصلي 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.

التخزين

١ ضعي وحدة الشفرات وقرص التجميع على حامل الأدوات وقومي بتخزينها في الإناء.

٢ ضعي الغطاء على الإناء.

دليل حل المشكلات

يلخص هذا الفصل المشاكل العامة التي يمكن أن تواجهينها مع استخدام الجهاز. في حالة تعذر حل المشكلة باستخدام المعلومات الموضحة أدناه، اتصلي بمركز خدمة العملاء في بلدك.

المشكلة	الحل
الجهاز لا يعمل.	هذا الجهاز مزود بميزة الحماية من السخونة الزائدة. سيتوقف الجهاز عن العمل بشكل تلقائي في حالة سخونته لدرجة أعلى من الحد المسموح. افصلي التيار الكهربائي عن الجهاز واركبيه لمدة ٥ دقائق حتى يبرد. بعدئذ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط وشغلي الجهاز مرة أخرى. يرجى الاتصال بموزع أجهزة Philips أو بأي مركز صيانة معتمد منها في حالة عمل ميزة الحماية من السخونة الزائدة أكثر من اللازم.
تنبعث رائحة كريهة من وحدة الموتور في المرات القليلة الأولى من استخدام الجهاز.	يُعد ذلك أمراً طبيعياً. إذا استمر الجهاز في إصدار هذه الرائحة بعد عدة مرات قليلة، تحققي من كميات المواد التي تقومين بتحضيرها وأوقات التحضير.
يُصدر الجهاز ضجيجاً مزعجاً وتنبعث منه رائحة كريهة ويسخن بشدة بحيث لا يمكن لمسه وينبعث منه الدخان...الخ.	توقفي عن استخدام الجهاز وافصليه عن الكهرباء. توجهي إلى أقرب مركز صيانة تابع لشركة Philips أو إلى الموزع الخاص بك لطلب المساعدة.

الوصفات

وصفة الخبز بالفواكه

- ١٥٠ جرام بلح
- ٢٢٥ جرام برقوق
- ٥٠ جرام لوز
- ٥٠ جرام جوز
- ١٠٠ جرام زبيب
- ٢٠٠ جرام دقيق الجاودار
- ١٠٠ جرام دقيق القمح
- ١٠٠ جرام سكر أسمر
- مقدار صغير ملح
- كيس واحد باكنج باوذر
- ٣٠٠ مللي حليب كامل الدسم

١ ضعي المكونات، باستثناء الحليب الدسم، في الإناء بالترتيب التالي: البلح، والبرقوق، واللوز، والجوز، والزبيب، ودقيق الشوفان المتكامل، ودقيق القمح، والسكر الأسمر، والملح وبالكنج باوذر.

٢ إفرادي كتلة المكونات بيديك بحرص.

١ ضعي حامل الأدوات في الإناء (شكل ٦).

٢ ضعي قرص التجميع على حامل الأدوات بحيث يكون جانب التقطيع أو الفرغ لأعلى، وفقاً للنتيجة المطلوبة (شكل ١١).

٣ ركيبي الغطاء على الإناء (١). أدبري الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة (٢) لتثبيتته ("نقرة") (شكل ٨).

٤ ضعي المكونات في أنبوب التغذية.

– 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 أفرغي الإناء بين كل دفعة.

– ولفرغ الجبن، مثل جبن البارميزان أو جبن الجودة أو الإمينتال، يجب أن يكون الجبن في درجة حرارة الخلاصة.

٥ ثبتي وحدة الموتور على غطاء الوعاء ("نقرة") (شكل ٩).

٦ اضغطي بشكل متصل على زر السرعة العادية "NORMAL" أو التريبنية "TURBO" لتشغيل الجهاز (شكل ٤).

٧ اضغطي على الضاغطة قليلاً لضغط المكونات في أنبوب التغذية.

الخفاقة

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

١ وصلي الخفاقة بوحدة الاقتران (شكل ١٢).

٢ وصلي وحدة الاقتران بوحدة الموتور ("نقرة") (شكل ١٣).

٣ ضعي المكونات في وعاء.

مقادير الخفق وأوقات التحضير

المكونات	الكمية	الوقت
الكريمة	٢٥٠ مللي	٧٠-٩٠ ثانية
بياض بيضة	٤ بياضات	١٢٠ ثانية

ملاحظة: لا تقومي بتحضير أكثر من مجموعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز ليبرد حتى يصل لنفس درجة حرارة الغرفة قبل مواصلة التحضير.

٤ اغمري الخفاقة بالكامل في المكونات. ولتجنب التطاير، ابدئي في التحضير على السرعة العادية بالضغط على زر السرعة العادية. (شكل ١٤)

٥ بعد مرور دقيقة واحدة تقريباً، تحولي إلى مستوى السرعة التريبنية بالضغط على زر السرعة التريبنية.

التنظيف (شكل ١٥)

لا تغمري وحدة الموتور أو وحدة اقتران الخفاقة أو غطاء الإناء في الماء. نظفي هذه الأجزاء باستخدام قطعة قماش مبللة.

لا تستخدمي أدوات الفرغ أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل مثل البنزين أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.

نظفي قضيب الخلاط ووحدة الشفرات وقرص التجميع بعناية شديدة. حيث أن الشفرات الموجودة بها حادة للغاية.

١ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي.

٢ اضغطي على أزرار التحرير الموجودة في وحدة الموتور لفك قضيب الخلاط أو وحدة اقتران الخفاقة أو لفك وحدة الموتور من غطاء الإناء.

٣ فكي الأجزاء القابلة للفك، إن وجدت.

٤ انظري جدول التنظيف المستقل للمزيد من التعليمات.

٥ ضعي الغطاء الوافي على وحدة الشفرات بعد التنظيف.

وحدة الشفرات

صممت وحدة الشفرات لفرم مكونات مثل المكسرات واللحوم والبصل والجبن الجاف والبيض المسلوق والثوم والأعشاب والخبز الناشف وما إلى ذلك.

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

١ ضعي حامل الأدوات في الإناء (شكل ٦).

٢ قومي بإزالة الغطاء الواقي من على وحدة الشفرات.

٣ ركي وحدة الشفرات على حامل الأدوات (شكل ٧).

٤ ضعي المكونات في الإناء.

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

مقادير الفرغ وأوقات التحضير

المكونات	الكمية	الوقت
البقدونس	١٠٠ جرام	٣٠ ثانية
البصل والبيض	٥٠٠ جرام	١ × ٧ ثانية (نضج)
اللحوم	٣٠٠ جرام	٣٠ ثانية
جبن البارميزان	٣٠٠ جرام	٦٠ ~ ثانية
المكسرات	٥٠٠ جرام	٣٠ ~ ثانية
شيكولاته الكاكاو	٢٠٠ جرام	٤٥ ~ ٦٠ ثانية

٥ ركي الغطاء على الإناء (١). أديري الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة (٢) لتفتيته ("تفرة") (شكل ٨).

٦ ثبتي وحدة الموتور على غطاء الوعاء ("تفرة") (شكل ٩).

٧ ضعي الضاغطة في أنبوب التغذية.

ملاحظة: تساعد الضاغطة على منع الانسكاب.

٨ اضغطي بشكل متصل على زر السرعة العادية "NORMAL" أو التريينية "TURBO" لتشغيل الجهاز (شكل ٤).

ملاحظة: في حالة التصاق المكونات بجوانب الإناء، قومي بتحريك الرز لإيقاف تشغيل الجهاز وأديري المكونات باستخدام ملعقة أو بإضافة بعض السائل.

ملاحظة: احرصي دائماً على ترك الجهاز ليبرد بعد فرم اللحم باستخدام وحدة الشفرات.

٩ وبعد المعالجة، اضغطي على زر تحرير الغطاء الموجود على الوعاء (١) ثم أديري الغطاء في اتجاه عقارب الساعة لفكه (٢). (شكل ١٠)

نصائح

- يقوم الجهاز بالفرم بسرعة شديدة. استخدم زر السرعة العادية أو زر السرعة التريينية. إذا استخدمت زر السرعة التريينية، استخدمه بشكل مختصر لتجنب الفرغ الشديد للطعام.
- لا تتركي الجهاز يعمل لفترة طويلة عند فرم الجبن (الناشف) أو الشيكولاتة. وإلا فستصبح هذه المكونات شديدة السخونة وتبدأ في الذوبان متحولة إلى كتل.
- لا تستخدم وحدة الشفرات في فرم المكونات شديدة الصلابة مثل حبات القهوة والجوز والكرام ومكعبات الثلج، حيث يمكن أن يتسبب ذلك في إتلاف الشفرات.

قرص التجميع

قرص التجميع مخصص لتقطيع وفرم الخضروات مثل الخيار والجزر والبطاطس والكرات والبصل وأنواع معينة من الجبن. أحد الجوانب للتقطيع والجانب الآخر للفرم. يمكنك التحول من التقطيع إلى الفرغ والعكس عن طريق تدوير القرص.

لا تحضري المكونات الصلبة مثل مكعبات الثلج باستخدام القرص.

شفرات القطع الخاصة بالقرص حادة للغاية. فلا تلمسها.

- لا تقومي بتحضير أكثر من ثلاث دفعات دون إيقاف تشغيل الجهاز. اتركي الجهاز ليبرد حتى يصل لنفس درجة حرارة الغرفة قبل مواصلة التحضير.
- لا تقدمي أبداً على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips، فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغياً.
- الإناء غير مناسب للاستخدام في أفران الميكروويف.

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.

الحماية من السخونة الزائدة

هذا الجهاز مزود بميزة الحماية من السخونة الزائدة. سيتوقف الجهاز عن العمل بشكل تلقائي في حالة سخونته لدرجة أعلى من الحد المسموح. افصلي التيار الكهربائي عن الجهاز واتركيه لمدة ٥ دقائق حتى يبرد. بعدئذ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط وشغلي الجهاز مرة أخرى. يرجى الاتصال بموزع أجهزة Philips أو بأي مركز صيانة معتمد منها في حالة عمل ميزة الحماية من السخونة الزائدة أكثر من اللزوم.

قبل الاستخدام لأول مرة

نظفي الأجزاء التي تلامس الطعام تماماً قبل استخدامك الجهاز لأول مرة (انظري فصل "التنظيف").

التجهيز للاستخدام

- ١ ركبي الجهاز بشكل صحيح قبل وضع القابس في مقبس الحائط.
- ٢ قطعي المكونات الكبيرة إلى قطع صغيرة حجمها حوالي ٢ سم قبل تحضيرها.
- ٣ اتركي المكونات الساخنة لتبرد قبل فرمها أو سكبها في الخلاط (أقصى درجة حرارة مسموح بها ٨٠ درجة مئوية).

استخدام الجهاز

الخلاط اليدوي

الخلاط اليدوي مصمم للاستخدام كالتالي:

- خلط السوائل، مثل منتجات الألبان والصلصات وعصائر الفواكه والحساء والمشروبات الممزوجة والمخفوقة.
- مزج المكونات الناعمة، مثل مخفوق زبدة فطائر البانكيك أو المايونيز.
- هرس المكونات المطبوخة، مثل تحضير طعام الأطفال.

١ ثبتي قضيب الخلاط بوحدة الموتور ("نقرة") (شكل ٢).

٢ ضعي المكونات في الإناء.

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

مقادير الخلط وأوقات التحضير

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

٣ إغمري واقي الشفرات بالكامل في المكونات لتجنب تطايرها (شكل ٣).

٤ اضغطي بشكل متصل على زر السرعة العادية "NORMAL" أو التريينية "TURBO" لتشغيل الجهاز (شكل ٤).

ملاحظة: وعند اختيارك لزر السرعة التوربينية، فإن الجهاز يعمل بأقصى سرعة.

٥ اخلطي المكونات عن طريق تحريك الجهاز ببطء لأعلى ولأسفل وفي حركات دائرية (شكل ٥).

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

الوصف العام (شكل ١)

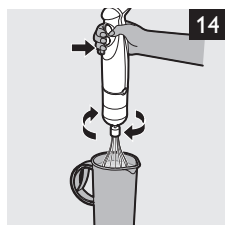
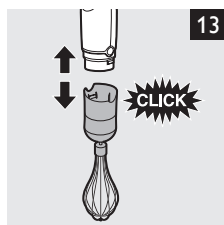
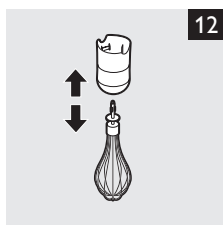
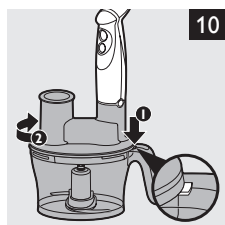
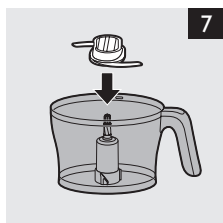
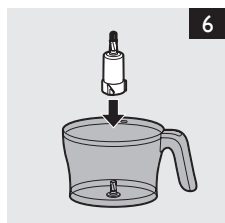
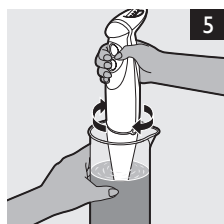
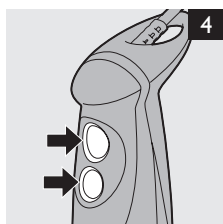
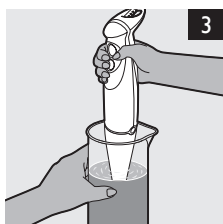
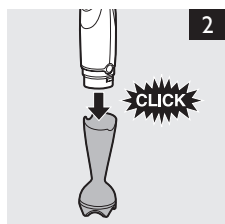
A	زر السرعة العادية
B	زر السرعة التريينية
C	وحدة الموتور
D	أزرار التحرير
E	قضيب الخلاط
F	الإناء
G	غطاء الوعاء
H	الخفاقة
I	وحدة اقتران الخفاقة
J	الغطاء الواقي لوحدة الشفرات
K	الضاغطة
L	غطاء الإناء
M	قرص التجميع (التقطيع/الفرم)
N	حامل الأدوات
O	وحدة الشفرات
P	زر تحرير الغطاء
Q	الوعاء

هام

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

خطر

- لا تغمري وحدة الموتور أبداً في الماء أو أي سائل آخر ولا تشطفها تحت ماء الصنبور الجاري. فقط استخدمي قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة الموتور.
- تحذير
- تأكدي من موائمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا تستخدمي الجهاز في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس أو أي أجزاء أخرى.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، 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 مسئولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تستخدمي إصبعك أو أي أشياء أخرى (مثل المعلقة) لضغط المكونات في أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز. فقط استخدمي الضاغطة في هذا الغرض.
- لا تلمسي شفرات قضيب الخلاط، خاصة عندما يكون الجهاز موصلاً بالكهرباء، فهي حادة للغاية.
- إذا علقت الشفرات، افصلي الجهاز قبل إزالة المحتويات التي تعيق الشفرات.
- توخي الحذر الشديد عند التعامل مع وحدة الشفرات أو قرص التجميع أو تنظيفها. حيث أن حوافها القاطعة حادة للغاية. إنتبهني بشكل خاص عند تنظيفها وعند تفريغ الإناء.
- تنبيه
- إحرصي دائماً على فصل التيار الكهربائي عن الجهاز بعد الاستخدام أو قبل تغيير الملحقات أو قبل الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.
- لا تتعدى المقادير وأوقات التحضير الموضحة بالجدول.
- لا تتعدى مؤشر مستوى الحد الأقصى الموضح على الإناء.



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



www.philips.com



4203.064.5700.1