

ENGLISH

General description (Fig. 1)

- Normal speed button
- Turbo speed button
- Motor unit
- Blender bar
- Whisk coupling unit (HR1364/HR1362 only)
- Whisk (HR1364/HR1362 only)
- Chopper coupling unit (HR1364/HR1363 only)
- Chopper blade unit (HR1364/HR1363 only)
- Chopper bowl (HR1364/HR1363 only)
- Beaker

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.
 - Never let the appliance run unattended.
 - 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.
 - Do not touch the blades, 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.

Caution

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you change accessories or 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 table.
- Do not process more than three batches without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

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 will come into contact with food before using the appliance for the first time (see chapter "Cleaning").

Preparing for use

- Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the beaker (max. temperature 80 °C).
- Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm before processing them.
- Assemble the appliance properly before plugging it into the wall socket.

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:

- blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
 - mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
 - pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.
- Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 2).
 - Immerse the blade guard completely in the ingredients (Fig. 3).
 - Switch the appliance on by pressing the normal or turbo speed button.
 - Blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles (Fig. 4).

Chopper (HR1364/1363 only)

The chopper 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 handling the blade unit, especially when removing it from the chopper bowl, when emptying the chopper bowl and during cleaning.

- Put the chopper blade unit in the chopper bowl (Fig. 5).
- Put the ingredients in the chopper bowl.
- Put the coupling unit onto the chopper bowl (Fig. 6).
- Fasten the motor unit onto the chopper bowl ('click') (Fig. 7).
- Switch the appliance on by pressing the normal or turbo speed button.

- If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula.
- Always let the appliance cool down after chopping meat.

Whisk (type HR1364/HR1362 only)

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

- Connect the whisk to the coupling unit (Fig. 8).
- Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 9).
- Put the ingredients in a bowl.

Tip: Use a large bowl for the best result.

- Immerse the whisk completely in the ingredients and to avoid splashing start processing at normal speed by pressing the normal speed button. (Fig. 10)

- Continue with turbo speed after approx. 1 minute by pressing the turbo speed button.

Cleaning

- Unplug the appliance and detach the accessories before cleaning.
- Clean the beaker, the chopping bowl (HR1364/1363 only), the chopper blade unit (HR1364/1363 only), the chopper coupling unit (HR1364/1363 only) and the whisk without coupling unit (HR1364/1362 only) in the dishwasher or in warm water with some washing-up liquid.
- The blade unit of the blender bar and the whisk can also be cleaned while still attached to the motor unit by immersing them in warm water with some washing-up liquid and letting the appliance run for a while.
- Wipe the motor unit and the whisk coupling unit (HR1364/HR1362 only) with a moist cloth.

Do not immerse the motor unit and the whisk coupling unit (HR1364/1362 only) in water.

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 will help to preserve the environment (Fig. 11).

Accessories

You can order a direct-driven mini chopper (under service code number 4203 035 83450) from your Philips dealer or a Philips service centre as an extra accessory for the HR1364, HR1363, HR1362 and HR1361.

Use the quantities and processing times of the mini chopper for this accessory.

Guarantee & 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.

Blending quantities and preparation times

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

Chopping quantities and preparation times

Ingredients	Chopping quantity	Time
Onions & eggs	100g	5 x 1sec.
Meat & fish	120g (MAX)	5sec.
Herbs	20g	5 x 1sec.
Cheese	50-100g (MAX)	3 x 5sec.
Nuts	100g	2 x 10sec.

Whisking quantities and preparation times

Ingredients	Whisking quantity	Time
Cream	250ml	70 - 90sec.
Egg whites	4 eggs	120sec.

한국어

각 부품의 명칭 (그림 1)

- 일반 속도 버튼
- 터보 속도 버튼
- 본체
- 블렌더 바
- 거품기 결합부 (HR1364/HR1362 모델만 해당)
- 거품기 (HR1364/HR1362 모델만 해당)
- 다지기 결합부 (HR1364/HR1363 모델만 해당)
- 다지기 칼날부 (HR1364/HR1363 모델만 해당)
- 다지기 용기 (HR1364/HR1363 모델만 해당)
- 비이커

중요사항

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

위험

- 절대 본체를 물 또는 다른 액체에 넣거나 흐르는 수도물로 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.
- 사람이 없는 상태에서 블렌더를 작동시켜 놓지 마십시오.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 사용자(어린이 포함)는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임 질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 특히 제품이 전원에 연결되어 있을 때는 칼날을 만지지 마십시오. 칼날은 매우 날카롭습니다.
- 칼날에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 먼저 전원 코드를 뽑은 다음, 칼날의 움직임을 방해하는 음식물을 꺼내십시오.

주의

- 액세서리를 바꾸거나 사용 중 움직이는 부품을 만질 경우 반드시 제품의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑으십시오.
- 본 제품은 가정용입니다.
- 표에 표시된 용량 및 작동 시간을 초과하지 마십시오.
- 연속으로 세 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 실내 온도와 비슷해질 때까지 기다렸다가 다시 사용하십시오.

EMF(전자기장)

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

과열 방지

이 제품에는 과열 방지 기능이 내장되어 있어 제품이 과열되면 자동으로 전원이 꺼집니다. 제품의 전원을 뽑은 후 5분동안 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 달걀 부품을 깨끗이 세척하십시오 (' 청소 ' 란 참조).

사용 전 준비

- 뜨거운 재료는 자르거나 비이커에 넣기 전에 충분히 식혀주십시오 (뜨거운 온도는 80°C).
- 큰 재료는 블렌더를 작동하기 전에 약 2cm 조각으로 잘라서 넣으십시오.
- 벽면 콘센트에 제품을 연결시키기 전에 제품을 올바르게 조립하십시오.

제품 사용

핸드 블렌더

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

- 블렌더 바를 본체에 부착하십시오 (' 찰칵 ' 소리가 남) (그림 2).
- 칼날 보호대가 재료 속에 완전히 들어가도록 하십시오 (그림 3).
- 일반 또는 터보 속도 버튼을 눌러 제품을 켜십시오.
- 제품을 천천히 위아래로 흔들고 원을 그리며 돌려 재료를 섞으십시오 (그림 4).

다지기 (HR1364/1363 모델만 해당)

다지기는 견과류, 고기, 양파, 단단한 치즈, 삶은 계란, 마늘, 허브, 마른 빵 등과 같은 재료를 다질 때 사용됩니다.

칼날이 매우 날카로우니 칼날부를 다룰 때에는 조심하십시오. 다지기 용기에서 칼날부를 분리할 때, 다지기 용기를 비울 때, 그리고 재직 중에는 특히 조심하십시오.

- 다지기 칼날부를 다지기 용기에 넣으십시오 (그림 5).
- 재료를 다지기 용기에 넣으십시오.
- 다지기 용기에 결합부를 끼우십시오 (그림 6).
- 본체를 다지기 용기 위에 고정시키십시오 (' 찰칵 ' 소리가 남) (그림 7).
- 일반 또는 터보 속도 버튼을 눌러 제품을 켜십시오.
 - 재료가 다지기 용기의 벽면에 붙으면 액체를 첨가하거나 주걱을 사용하여 떼어내십시오.
 - 고기를 다진 다음에는 항상 제품을 식혀주십시오.

거품기 (HR1364/HR1362 모델만 해당)

거품기는 휘핑크림, 계란 흰자 거품, 디저트 등을 만들 때 사용합니다.

- 거품기를 결합부에 연결하십시오 (그림 8).
- 결합부를 본체에 연결하십시오 (' 찰칵 ' 소리가 남) (그림 9).
- 재료를 그릇에 담으십시오.
- 도움말: 최상의 효과를 얻으려면 큰 용기를 사용하십시오.
- 재료가 튀지 않도록 거품기를 재료 속에 완전히 집어넣은 다음 일반 속도 버튼을 눌러 일반 속도로 작동을 시작하십시오. (그림 10)
- 약 1분 후에 터보 속도 버튼을 눌러 터보 속도로 전환하십시오.

청소

- 액세서리를 세척하기 위해 분리할 때는 반드시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 비이커, 다지기 용기 (HR1364/1363 모델만 해당), 다지기 칼날부 (HR1364/1363 모델만 해당), 다지기 결합부 (HR1364/1363 모델만 해당) 및 거품기 (결합부 제외) (HR1364/1362 모델만

해당)을 식기세척기를 이용하거나 세제를 쓴 따뜻한 물로 세척하십시오.

세척하기 전에 다지기 용기에서 고무링을 분리하는 것이 좋습니다.

- 블렌더 바의 칼날부와 거품기는 본체에 부착한 채로 소량의 세제를 쓴 따뜻한 물에 담근 후 제품을 잠시 작동시켜 세척할 수 있습니다.

- 본체와 거품기 결합부 (HR1364/HR1362 모델만 해당)는 젖은 천으로 닦으십시오.

본체 및 거품기 결합부 (HR1364/HR1362 모델만 해당)를 물에 담그지 마십시오.

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 11).

액세서리

미니 다지기 (서비스 코드 번호 4203 035 83450)는 필립스 대리점 또는 필립스 서비스 센터에서 HR1364, HR1363, HR1362 및 HR1361의 추가 액세서리로 구입할 수 있습니다. 재료의 양 및 작동 시간은 해당 제품 액세서리의 기준을 따르십시오.

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스 전자 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)

블렌딩 용량 및 작동 시간

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

다지기 용량 및 작동 시간

재료	다지기 용량	시간
양파 및 계란	100g	1초씩 5회
육류 및 생선	120g(최대)	5초
허브	20g	1초씩 5회
치즈	50-100g(최대)	5초씩 3회
견과류	100g	10초씩 2회

거품내기 용량 및 작동 시간

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

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

繁體中文

一般說明 (圖 1)

- 普通速按鈕
- 渦輪速按鈕
- 馬達座
- 攪拌器
- 打蛋器組合座 (僅限 HR1364/HR1362)
- 打蛋器 (僅限 HR1364/HR1362)
- 切碎機組合座 (僅限 HR1364/HR1363)
- 切碎機刀組 (僅限 HR1364/HR1363)
- 攪拌槽 (僅限 HR1364/HR1363)
- 容器

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。

警告

- 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源電壓相符。
- 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，必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備同等資格的技師更換，以免發生危險。
- 請勿讓本產品在您的視線範圍外操作。
- 本產品不適合供下列人士 (包括小孩) 使用：身體官能或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者。他們需要負責其安全的人員在旁監督，或指示產品的使用方法，方可使用。
- 請勿讓孩童將本產品當成玩具。
- 請勿觸碰刀片，尤其是當果汁機插上電源時。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。

警告

- 請先關閉產品並拔除主電源，再更換配件或觸碰產品使用中會動的部分。
- 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。
- 請勿不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。

電磁場 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁場 (electromagnetic fields · EMF) 所有相關標準。若正確處理及依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有之科學文獻來看，使用本產品並無安全顧慮。

過熱保護

本裝置具有防止過熱功能。過熱時，裝置會自動關閉。請將電源切斷並讓它冷卻 5 分鐘，之後再將插頭插回牆面的插座中，重新開啟電器的電源。如果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

- 若欲攪拌的食材溫度過熱，請先將其冷卻，再將其切塊或倒入容器裡 (容器的最大容許溫度：80 °C)。
- 在進行處理之前，請先將大部份的食材切成約 2 公分大小。
- 將插頭插入牆壁上的電源插座之前，先將本產品正確地組裝。

使用此電器

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、調酒和奶昔等。
- 混合軟質食材，例如煎餅糊或美乃滋。
- 攪攪煮熟的食材，例如製作優異食品。

- 將攪拌器卡入馬達座 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 2)
- 請將刀阻完全浸入食材中。(圖 3)
- 按下普通速按鈕或是渦輪速按鈕以開啟本產品電源。
- 將本產品慢慢地往上、往下、或旋轉移動，以攪拌食材。(圖 4)

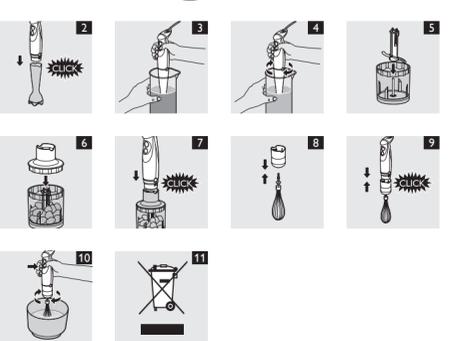
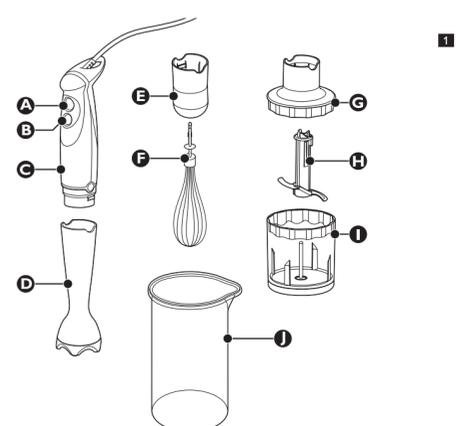
切碎機 (僅限 HR1364/1363)

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

- 將切碎機刀組置於攪拌槽中。(圖 5)
- 將食材放入攪拌槽。
- 將組合座置於攪拌槽之上。(圖 6)
- 將馬達座卡進攪拌槽 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 7)
- 按下普通速按鈕或是渦輪速按鈕以開啟本產品電源。
- 如果食材黏在攪拌槽裡壁，請使用抹布或用一點水將食材取下。
- 絞肉之後，請略微停用本產品以便讓機器降溫。

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

HR1364, HR1363, HR1362, HR1361



打蛋器 (僅限 HR1364/HR1362)

打蛋器用途為打奶油、打蛋白、做甜點等等。

- 將打蛋器連接至組合座。(圖 8)
- 將組合座連接至馬達座 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 9)
- 將食材放入攪拌槽中。
提示：請使用大型攪拌槽以求最佳效果。
- 請將打蛋器完全浸入食材中。為避免食材飛濺，請按下普通速按鈕以普通速度開始處理食材。(圖 10)
- 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

- 清潔之前，請務必拔除產品電源。
- 以溫水加些許清潔劑清洗容器、攪拌槽 (僅限 HR1364/1363)、切碎機的刀組 (僅限 HR1364/1363)、切碎機組合座 (僅限 HR1364/1363)、不含組合座的打蛋器 (僅限 HR1364/1362)，或置入洗碗機中清洗。
清洗前，建議先從攪拌槽上拆下橡膠圈。

- 攪拌器的刀片座以及打蛋器可以在接於馬達座時清理，可將刀片座以及打蛋器浸泡到加入些許清潔劑的溫水中，並打開電源運作一段時間。

- 使用濕布擦拭馬達座以及打蛋器組合座 (僅限 HR1364/HR1362) 浸入水中。

環境保護

- 本產品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 11)

配件

您可以透過飛利浦經銷商或服務中心訂購直接傳送迷你切碎器 (服務代碼型號為 4203 035 83450) 作為 HR1364、HR1363 和 HR1361 的額外配件。
針對此配件，請使用迷你切碎器之食材用量與處理時間。

保固與服務

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

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	60 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

切碎食材用量與準備時間

食材	切碎食材用量	時間
洋蔥與蛋	100 公克	5 x 1 秒
魚和肉	120 公克 (最多)	5 秒
藥草	20 公克	5 x 1 秒
起司	50-100 公克 (最多)	3 x 5 秒
堅果	100 公克	2 x 10 秒

攪打食材用量與準備時間

食材	攪打食材用量	時間
奶油	250 毫升	70 - 90 秒
蛋白	4顆雞蛋	120 秒

الوصف العام (شكل ١)
<ul style="list-style-type: none">A زر السرعة العادية B زر السرعة التريبينية C وحدة الموتور D قصبيد الخلاط E وحدة اقتران خفافة العنبر (الطرز HRI 364/HRI 362 فقط) F خفافة العنبر (الطرز HRI 364/HRI 362 فقط) G وحدة اقتران المغرمة (الطرز HRI 364/HRI 363 فقط) H وحدة شفرات المغرمة (الطرز HRI 363 فقط) I وعاء المغرمة (الطرز HRI 364/HRI 363 فقط) J الوعاء

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

- خطر**
- لا تعمرى وحدة الموتور أبداً في الماء أو أي سائل آخر ولا تشطفها تحت ماء الصنبور الجاري. فقط استخدم قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة الموتور.
- تحذير**
- تأكد من من موامنة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مذيذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا تستخدمى الجهاز في حالة تلف السلك الكهربى أو القابس أو أي أجزاء أخرى.
- في حالة تلف السلك 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 الحظر.
- حذار أن تتركى الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات البصرية أو الحسية أو الخفيفة (بما في ذلك الأطفال)، أو من نقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوفر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تلمس الشفرات، خاصة إذا كان الجهاز موصلاً بالتيار الكهربائي.
- فهي حادة للغاية.
- إذا علقت الشفرات، افصلى الجهاز قبل إزالة المحتويات التي تعيق الشفرات.

- تنبيه**
- أوقفى تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي قبل استبدال الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.
- لا تتعمى المقادير وأوقات التحضير الموضحة بالجدول.
- لا تقومي بتحضير أكثر من ثلاث دفعات دون إيقاف تشغيل الجهاز. تتركى الجهاز ليبرد حتى يصل لنفس درجة حرارة الغرفة قبل مواصلة التحضير.

الفولتية ومخاطر الجهد الكهربى (EMF) هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالمحول 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. افصلى التيار الكهربى عن الجهاز واتركه لمدة 5 دقائق حتى يبرد. بعدئذ ضعى قاسب التيار الكهربائي في مذهب الحائط وشغلى الجهاز مرة أخرى. يرجى الاتصال بموزع أجهزة Philips أو بأي مركز صيانة معتمد من شركة Philips في حالة عمل آلية الحماية من السخونة الزائدة بشكل زائد عن اللزوم.

- قبل الاستخدام لأول مرة**
- نظف الأجزاء التي ستلاص الطعام جيداً عند استخدام الجهاز لأول مرة (انظري فصل "التنظيف").

التجهيز للاستخدام

- 1** اتركى المكونات الساخنة لتبرد قبل البدء في فرمها أو وضعها في الوعاء (درجة الحرارة القصوى ٨ درجة مئوية).

- ٢** قطعى المكونات كبيرة الحجم إلى قط صغيرة بمقاس ٢ سنتيمتر تقريباً قبل تحضيرها

- ٣** ركبى الجهاز بالشكل الملائم قبل توصيله بمقبس الخلاط

استخدام الجهاز

الخلاط اليدوي

الخلاط اليدوي مصمم لاستخدام كالتالى:

- خلط السوائل، مثلاً منتجات الألبان والصلصات وعصائر الفواكه والحساء والشوربات الممزوجة والمخفوقة.
- مزج مكونات ناعمة، مثل مخفوق زبدة فطائر البانكيك أو المايونز.
- هرس مكونات مطبوخة، مثل تحضير طعام الأطفال.

- ١** شغلى قصبيد الخلاط بوحدة الموتور (تفرة*) (شكل ٢).

- ٢** اعمرى وافي الشفرات بالكامل في المكونات (شكل ٣).

- ٣** شغلى الجهاز بالضغط على زر السرعة العادية (NORMAL) أو زر السرعة التريبينية (TURBO).

- ٤** اخلطى المكونات عن طريق تحريك الجهاز ببطء لأعلى ولأسفل وفي حركات دائرية (شكل ٤)

المغرمة (الطرز HRI 364/1363 فقط)
صممت المغرمة لفرم لقيم مكونات مثل المكسرات واللحوم والبصل والجبن الجاف والبيض المسلوق والتخم والأعشاب والخبز والتافن وما إلى ذلك.
الشفرات حادة للغاية؛ توخى الحذر عند التعامل مع وحدة الشفرات. خاصة عند فتحها من وعاء المغرمة وعند تفريغ وعاء المغرمة وخلال التنظيف.
١ ضعى وحدة شفرات المغرمة في وعاء المغرمة (شكل ٥)
٢ ضعى المكونات في وعاء المغرمة.
٣ ركبى وحدة الاقتران في وعاء المغرمة (شكل ٦)
٤ شغلى وحدة الموتور على وعاء المغرمة (تفرة*) (شكل ٧).
٥ شغلى الجهاز بالضغط على زر السرعة العادية (NORMAL) أو زر السرعة التريبينية (TURBO).
٦ إذا علقت المكونات على جوانب وعاء المغرمة، قومى بإزالتها عن طريق إضافة الماء أو باستخدام ملعقة.
٧ احرصى دائماً على ترك الجهاز ليبرد بعد فرم اللحم.
خفافة البيض (الطرز HRI 364/HRI 362 فقط)

صممت الخفافة للاستخدام في خفق الكريمة وبيض الحبات والعلويات وما إلى ذلك.

- ١** وصلى الخفافة بوحدة الاقتران (شكل ٨).

- ٢** وصلى وحدة الاقتران بوحدة الموتور (تفرة*) (شكل ٩).

- ٣** ضعى المكونات في وعاء

توضيحه: استخدمى وعاء كبير للحصول على أفضل النتائج.

- ٤** اعمرى الخفافة في المكونات بالكامل وابدئى في الخفق على السرعة العادية. لتجنب تطاير المكونات، بالضغط على زر السرعة العادية (شكل ١٠)

- ٥** بعد مرور دقيقة واحدة تقريباً، تحولى إلى مستوى السرعة التريبينية بالضغط على زر السرعة التريبينية.

التنظيف
١ افصلى الجهاز عن التيار الكهربائي وفكى الملحقات قبل البدء في التنظيف.
٢ تنظيف الوعاء ووعاء المغرمة (الطرز HRI 364/1363 فقط) ووحدة شفرات المغرمة (الطرز HRI 364/1363 فقط) ووحدة اقتران المغرمة (الطرز HRI 364/1363 فقط) والخفافة بدون وحدة الاقتران (الطرز HRI 364/1362 فقط) في سائلة الأطباق أو في الماء الفاتر مع استخدام بعض من سائل التنظيف.
ينصح بمزج المعلقة المطاطية من وعاء المغرمة قبل التنظيف.
٣ يمكن أيضاً تنظيف وحدة الشفرات الخاصة بقصبيد الخلاط والخفافة عندما تكون ممتلئة بوحدة الموتور عن طريق وضعها في الماء الفاتر واستخدام بعض من سائل التنظيف ثم اتركى الجهاز يعمل لبعض الوقت.
٤ امسحى وحدة الموتور ووحدة اقتران الخفافة (الطرز HRI 364/HR1362 فقط) باستخدام قطعة قماش مبللة.
لا تعمرى وحدة الموتور ووحدة اقتران الخفافة (الطرز HRI 364/1362 فقط) في الماء

البيئة
لا تتخلصى من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه. لكن قومى بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تسامعين من خلال الهلام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١١).

المنتجات
يمكنك طلب المغرمة الصغيرة ذات الحرك المباشر (تحت رقم كود الخدمة 83450 035 4203) من موزع أجهزة Philips الخاص بك أو من أي مركز صيانة تابع لشركة Philips كملحق إنساني بالنسبة للطرز HRI 364 و HRI 363 و HRI 362 و HRI 36٤.
استخدمى المقادير وأوقات التحضير الخاصة بالمغرمة الصغيرة بالنسبة لهذا الحلق.

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 اتصلى بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيف الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

المقادير الخلط وأوقات التحضير		
المكونات		
مقدار الخلط		
الوقت		
الفاكهة والخضروات	١٠٠ – ٢٠٠ جرام	٦٠ ثانية
لحما الأبطال والحساء والصلصات	١٠٠ – ٤٠٠ مللى	٦٠ ثانية
مخفوق الزبدة	١٠٠ – ٥٠٠ مللى	٦٠ ثانية
الشوربات المخفوقة والممزوجة	١٠٠ – ١٠٠٠ مللى	٦٠ ثانية

المقادير الفرغ وأوقات التحضير		
المكونات		
مقدار الفرغ		
الوقت		
اللحم والبيض	١٠٠ جرام	١ × ٥ ثانية
اللحم والسك	٢٠٠ جرام (كحد أقصى)	٥ ثواني
الأعشاب	٣٠ جرام	١ × ٥ ثانية
اللين	٥٠ – ١٠٠ جرام (كحد أدنى)	٣ × ٥ ثانية
المكسرات	١٠٠ جرام	٢ × ١٠ ثانية

المقادير الخفق وأوقات التحضير		
المكونات		
مقدار الخفق		
الوقت		
الكريمة	٢٥٠ مللى	٧٠ – ٩٠ ثانية
بيض البيض	٤ بويضات	١٢٠ ثانية

قارنىسى
شرح كلى (شكل ١)
A زر سرعة عادي
B زر سرعة توربو
C واحد موتور
D ميله هم زن
E قطعہ كويلينگ هم زن بره ای
F هم زن بره ای (فقط HRI 364/HRI 362)
G قطعہ كويلينگ حره كن (فقط HRI 364/HRI 363)
H قطعہ تيفه حره كن (فقط مدل HRI 364/HR1363)
I كاسه حره كن (فقط مدل HRI 364/HR1363)
J پچاله

هام
اين راهنماى كاربر را قبل از استفاده از دستگاه يا دقت بخوانيد و آنها را برابى مراجعه كنيد.

- خطر**
- هرگز مخفظه دستگاه را در آب یا هر مگرنه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیر شير آب نشويد. فقط از يك تگه 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 هماهنگى داشته باشد.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده اند از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است باید آنرا Philips یا مرکز خدمات مجاز Philips از فردى یا همين تخصصى برای جلوگیری از بروز خطر تعویض نماید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت یا عیب مانگی ذهنی 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.
- از دست زدن به تیغه ها، خصوصاً هنگامی که دستگاه به برق وصل می باشد، خودداری کنید.
- تیغه ها بسیار تیز می باشند.
- اگر تیغه ها گیر کرده اند، دو شاخه دستگاه را قبل از خارج کردن مواد، از برق قطع کنید.

- هشدار**
- قبل از اینکه لوازم را تغییر دهید یا به قطعاتی که در حین استفاده از حرکت می کنند دست بزنید، دستگاه را خاموش کرده و برق آن را قطع کنید.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.
- از مقادیر و زمانهای آماده سازی تعیین شده در جدول فراتر نروید.
- بدون وقفه هرگز بیش از ٣ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنک شود.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) بپروی 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 5 دقیقه خنک شود. سپس دوبارهاه برق را دوباره در بریز و وارد کرده و دستگاه را مجددا روشن کنید. لطفاً در صورتی که حفاظت در برابر داغ شدن بیش از حد بطور مدام فعال می شود یا فرورنده لوازم Philips یا مرکز خدمات مجاز Philips تماس بگیرد.

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

آماده ساختن دستگاه برای استفاده
١ قبل از خرد کردن یا ریختن آنان بدون پچاله اجازه دهید تا مواد داغ خنک شوند (حداکثر حرارت ٨٠ درجه سانتی گراد)

- ٢** قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ٢ سانتی متر خرد کنید.

- ٣** دستگاه را قبل از وصل کردن به برق بطور صحیح سوار کنید

استفاده از دستگاه

هم زن دستی

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

- هم زدن مایعات، مانند محصولات لبنی، انواع سوس، آب میوه، سبب، 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.

- ١** میله همزن را به واحد موتور وصل کنید (کلیک*) (شکل ٢).

- ٢** حفاظت تیغه را بطور کامل در مواد فرو برید (شکل ٣)

- ٣** با فشار دادن دکمه سرعت عادی یا توربو دستگاه را روشن کنید

مواد را با حرکت دادن آرام دستگاه به پایین و بالا و بصورت دوار هم بزنید (شکل ٤).

خرد کن (فقط مدل HRI 364/1363)

خرد کن 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 یا 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 بفعال آوردید

- ١** واحد تیغه خرد کن را در کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ٥).

- ٢** مواد را در کاسه خرد کن بریزید.

- ٣** قطعہ کویلینگ را روی کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ٦).

- ٤** اجزى موتور را روی کاسه خرد کردن محکم کنید (کلیک*) (شکل ٧).

- ٥** با فشار دادن دکمه سرعت عادی یا توربو دستگاه را روشن کنید

اگر مواد به چار کاسه خرد کن چسبیدند آنان را با افزودن مایع یا با استفاده از يك كاروك جدا نمایید

- بعد از خرد کردن گوشت همیشه بگذارید تا دستگاه خنک شود

هم زن بره ایی (فقط مدل HRI 364/HR1362)

هم زن بره دار فقط برای زدن حامه، سفیده تخم مرغ، انواع دسر و غیره طراحی شده است.

- ١** هم زن برده دار را به واحد کویلینگ وصل کنید (شکل ٨)

- ٢** قطعہ کویلینگ را به واحد موتور وصل کنید (زکلیکس) (شکل ٩)

- ٣** مواد را درون کاسه قرار دهید

تگته از يك كاسه بزرگ برای کسب بهترین نتیجه استفاده کنید.

- ٤** هم زن بره دار را بطور کامل درون مواد فرو برده و جهت جلوگیری از آسیبیدن شدن مواد در شروع آماده سازی، کار را با فشار دادن دکمه سرعت عادی شروع کنید (شکل ١٠)

- ٥** بعد از حدود ١ دقیقه کار را با فشار دادن دکمه سرعت توربو ادامه دهید

تمیز کردن

- ١** نوشاخه دستگاه را از بریز بیرون آورید و لوازم جانبی را قبل از تمیز کردن باز کنید

- ٢** **پچاله ، کاسه خرد کن (فقط مدل HRI 364/1363)**، قطعہ تیغه خردکن (فقط مدل HRI 364/1363)، واحد کویلینگ خردکن (فقط مدل HRI 364/1363) و هم زن بره ای بدون واحد کویلینگ (فقط مدل HRI 364/1362) را در ماشین ظرف شویی یا در آب گرم همراه با مفرای مایع ظرف شویی بشوئید.

توصیه می شود برای تمیز کردن، حلقه لاستیکی را از کاسه خرد کن جدا کنید.

- ٣** بخش تیغه میله هم زن و هم زن بره دار را در حالیکه به واحد موتور وصل می باشند هم می توان با فرو بردن آنان در آب گرم و مفرای مایع ظرف شویی و بکار انداختن دستگاه برای چند دقیقه تمیز نمود.

- ٤** واحد موتور و واحد کویلینگ هم زن بره دار (فقط مدل HRI 364/HR1362) را با يك پارچه نم دار تمیز کنید.

واحد موتور و قطعہ کویلینگ هم زن بره دار (فقط مدل HRI 364/1362) را در آب فرو نبرید.

محیط زیست

دستگاه را مانند سایر زباله 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 ١١).

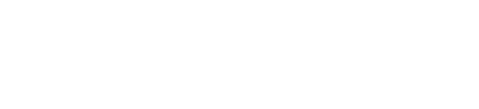
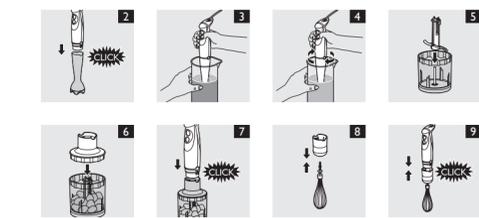
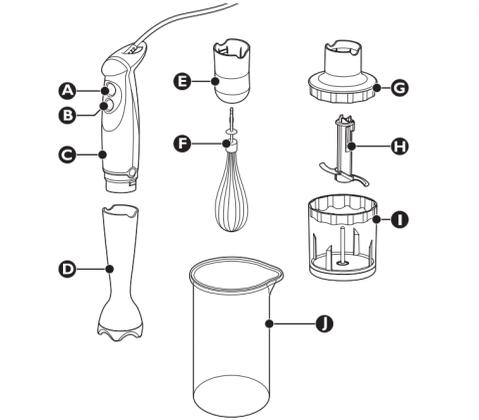
تجهیزات
می توانید يك خرد کن کوچک رانش مستقیم (با كد سرویس 83450 035 4203) را نیز فرورنده لوازم Philips یا مرکز خدمات Philips را به عنوان لوازم جانبی برای مدلهاي HRI 364، HRI 363، HRI 362 و HRI 36٤ سفارش دهید.
از مقادير و زمانهای آماده کردن خرد کن کوچک برای این وسیله استفاده کنید.

ضمائم و سرویس
در صورتی که به اطلاعات نیاز داشتهید یا با مشکلی مواجه شدید، لطفاً از سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com بازدید کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (می توانید این شماره تلفن را در برگه ضماینت جهانی پیدا کنید). اگر در کشور شما مرکز حمایت مشتری وجود ندارد، نیز فرورنده مدلی Philips بروید.

مقادير هم زن و زمانهای آماده سازی		
مواد		
مقدار هم زن		
میوه وسوزجات	٢٠٠ – ١٠٠ گرم	٦٠ ثانیه
غذای کودک، انواع سبب و سوس	٢٠٠ – ١٠٠٠ میلی لیتر	٦٠ ثانیه
انواع خمیر	٥٠٠ – ١٠٠٠ میلی لیتر	٦٠ ثانیه
انواع مایک شیک ونوشیدنیهای مخلوط	١٠٠٠ – ١٠٠٠٠ میلی لیتر	٦٠ ثانیه

مقادير هم زن و زمانهای آماده سازی		
مواد		
مقدار خرد کردن		
پیاز و تخم مرغ	١٠٠ گرم	١ × ٥ ثانیه
گوشت و ماهی	١٢٠ گرم (حداکثر)	٥ ثانیه
کیهان و سبزیجات	٢٠ گرم	٥ × ١٠ ثانیه
پنیر	١٠٠ – ٥٠٠ گرم (حداکثر)	٥ × ٣ ثانیه
آجیل	١٠٠ گرم	١٠ × ٢ ثانیه

مقادير هم زن و زمانهای آماده سازی		
مواد		
مقدار هم زن		
خانه	٢٥٠ میلی گرم	٩٠ – ٧٠ ثانیه
سفیده تخم مرغ	٤ عدد تخم مرغ	١٢٠ ثانیه



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

آماده ساختن دستگاه برای استفاده
١ قبل از خرد کردن یا ریختن آنان بدون پچاله اجازه دهید تا مواد داغ خنک شوند (حداکثر حرارت ٨٠ درجه سانتی گراد)

- ٢** قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ٢ سانتی متر خرد کنید.

- ٣** دستگاه را قبل از وصل کردن به برق بطور صحیح سوار کنید

استفاده از دستگاه

هم زن دستی

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

هم زدن مایعات، مانند محصولات لبنی، انواع سوس، آب میوه، سبب، 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.

- ١** میله همزن را به واحد موتور وصل کنید (کلیک*) (شکل ٢).

- ٢** حفاظت تیغه را بطور کامل در مواد فرو برید (شکل ٣)

- ٣** با فشار دادن دکمه سرعت عادی یا توربو دستگاه را روشن کنید

مواد را با حرکت دادن آرام دستگاه به پایین و بالا و بصورت دوار هم بزنید (شکل ٤).

خرد کن (فقط مدل HRI 364/1363)

خرد کن 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 یا 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 بفعال آوردید

- ١** واحد تیغه خرد کن را در کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ٥).

- ٢** مواد را در کاسه خرد کن بریزید.

- ٣** قطعہ کویلینگ را روی کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ٦).

- ٤** اجزى موتور را روی کاسه خرد کردن محکم کنید (کلیک*) (شکل ٧).

- ٥** با فشار دادن دکمه سرعت عادی یا توربو دستگاه را روشن کنید

اگر مواد به چار کاسه خرد کن چسبیدند آنان را با افزودن مایع یا با استفاده از يك كاروك جدا نمایید

- بعد از خرد کردن گوشت همیشه بگذارید تا دستگاه خنک شود

هم زن بره ایی (فقط مدل HRI 364/HR1362)

هم زن بره دار فقط برای زدن حامه، سفیده تخم مرغ، انواع دسر و غیره طراحی شده است.

- ١** هم زن برده دار را به واحد کویلینگ وصل کنید (شکل ٨)

- ٢** قطعہ کویلینگ را به واحد موتور وصل کنید (زکلیکس) (شکل ٩)

تگته از يك كاسه بزرگ برای کسب بهترین نتیجه استفاده کنید.