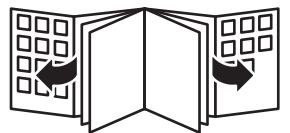


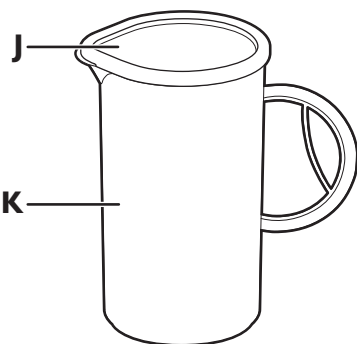
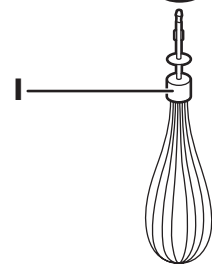
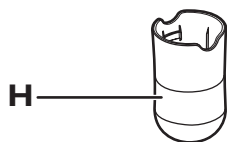
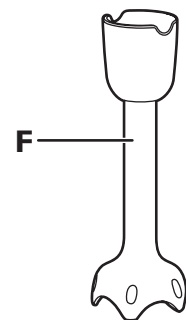
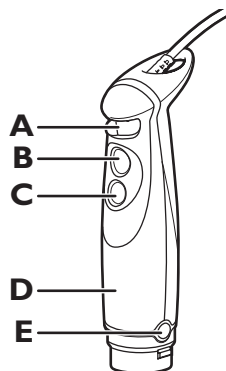
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1617, HR1615, HR1614

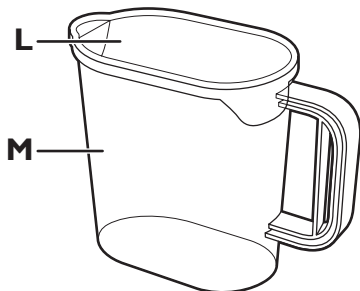


PHILIPS



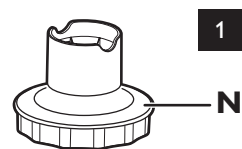


K

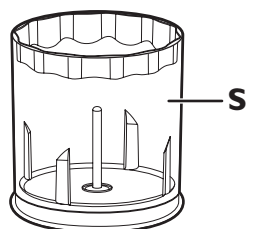
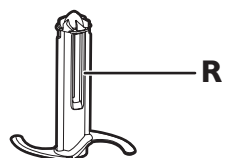
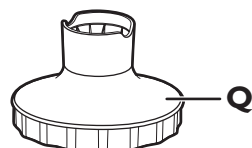
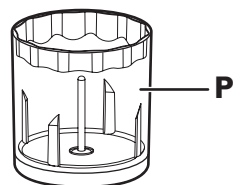
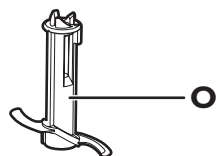


L

M



1



ENGLISH 6

FRANÇAIS 11

INDONESIA 16

한국어 21

BAHASA MELAYU 26

ภาษาไทย 31

TIẾNG VIỆT 35

繁體中文 40

简体中文 45

فارسی 54

العربية 58

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** Speed selector
- B** On/off button
- C** Turbo speed button
- D** Motor unit
- E** Release buttons
- F** Blender bar
- G** Protection cap

Whisk (HR1617 only):

- H** Coupling unit
- I** Whisk

Beaker:

- J** Round beaker lid (HR1615/HR1614 only)
- K** Round beaker (HR1615/HR1614 only)
- L** Oval beaker lid (HR1617 only)
- M** Oval beaker (HR1617 only)

Mini Chopper (HR1615 only)

- N** Lid
- O** Blade unit
- P** Bowl

Extra-large chopper (HR1617 only)

- Q** Lid
- R** Blade unit
- S** Bowl

Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- If the appliance is damaged, always have it replaced with one of the original type, otherwise your guarantee is no longer valid.
- 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 if you leave it unattended and before you assemble, disassemble and clean it.
- 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.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes 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 come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Preparing for use

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

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:

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

- 1 Put the ingredients in the beaker.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Blending quantities and processing times

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

Ingredients	Blending quantity	Time	Speed
Batters	100-500ml	60sec.	12-16
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60sec.	12-16

2 Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 2).

3 Put the plug in the wall socket.

4 Immerse the blade guard completely in the ingredients (Fig. 3).

5 Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.

- When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required.
- When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.

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

6 Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients (Fig. 4).

Mini chopper (HR1615 only) and extra-large chopper (HR1617 only)

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

Be very careful when you handle the blade unit, the blades are very sharp. Be particularly careful when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

1 Put the blade unit in the chopper bowl (Fig. 5).

2 Put the ingredients in the chopper bowl.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Mini chopper quantities and processing times (HR1615 only)

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Onions & eggs	100g	5 × 1sec.	1-4
Meat	120g (max)	5sec.	turbo
Herbs	20g	5 × 1sec.	8-12
Parmesan cheese	50-100g (max)	15sec.	turbo
Nuts and almonds	100g	20sec.	turbo
Garlic	50g	5 × 1sec.	turbo

Extra-large chopper quantities and processing times (HR1617 only)

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Onions and eggs	200g	5 × 1sec.	1-4
Meat	200g	10sec.	turbo
Herbs	30g	10 × 1sec.	8-12

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Nuts and almonds	200g	30sec.	turbo
Dry bread	80g	30sec.	turbo
Parmesan cheese	200g	20sec.	turbo
Dark chocolate	100g	20sec.	turbo

- 3** Put the lid on the chopper bowl (Fig. 6).
- 4** Fasten the motor unit onto the chopper lid ('click') (Fig. 7).
- 5** Put the plug in the wall socket.
- 6** Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.

Note: If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them with a spatula or by adding liquid.

Note: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

Whisk (HR1617 only)

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

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

See the table for the recommended quantities and processing times.

Whisking quantities and processing times (HR1617 only)

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

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

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

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

Note: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

- 4** Put the plug in the wall socket and press the on/off button.
- 5** After approx. 1 minute, you can press the turbo button to continue at turbo speed.

Cleaning (Fig. 10)

Do not immerse the motor unit, the whisk coupling unit (HR1617 only), the mini chopper lid (HR1615 only) and the extra-large chopper lid (HR1617 only) in water.

- 1** Unplug the appliance.

10 ENGLISH

- 2 Press the release buttons on the motor unit to remove the accessory you have used.
- 3 Disassemble the accessory.

Tip: You can also remove the rubber rings from the chopper bowls for extra thorough cleaning.

- 4 See the separate cleaning table at the end of this user manual for further instructions.

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

Storage

- 1 You can store the motor unit, the blender bar and the whisk (HR1617 only) in the beaker (Fig. 11).

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. 12).

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 HR1617, HR1615 and the HR1614.

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

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.

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** Sélecteur de vitesse
- B** Bouton marche/arrêt
- C** Bouton de vitesse Turbo
- D** Bloc moteur
- E** Boutons de déverrouillage
- F** Mixeur plongeant
- G** Coque de protection

Fouet (HR1617 uniquement) :

- H** Unité d'assemblage
- I** Fouet

Bol :

- J** Couvercle du bol rond (HR1615/HR1614 uniquement)
- K** Bol rond (HR1615/HR1614 uniquement)
- L** Couvercle du bol ovale (HR1617 uniquement)
- M** Bol ovale (HR1617 uniquement)

Mini-hachoir (HR1615 uniquement)

- N** Couvercle
- O** Couteau hachoir
- P** Bol

Hachoir ultra-large (HR1617 uniquement)

- Q** Couvercle
- R** Couteau hachoir
- S** Bol

Important

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

Danger

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

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est endommagé, remplacez-le toujours par un appareil de même type, sinon votre garantie n'est plus valable.
- 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

12 FRANÇAIS

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 touchez pas les lames, 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.

Attention

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur si vous ne vous en servez pas et avant de l'assembler, de le désassembler et de le nettoyer.
- 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.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
- Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir 5 minutes.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Protection contre la surchauffe

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

Avant la première utilisation

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

Avant l'utilisation

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

Utilisation de l'appareil

Mixeur plongeant

Le mixeur est destiné à :

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

- 1 Placez les ingrédients dans le bol.

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

Quantités et temps de préparation pour le mixeur

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

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

3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

4 Plongez la protection dans les ingrédients (fig. 3).

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

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

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

6 Pour mixer les ingrédients, déplacez l'appareil lentement vers le haut, vers le bas et en formant des cercles (fig. 4).

Mini-hachoir (HR1615 uniquement) et hachoir ultra-large (HR1617 uniquement)

Les hachoirs servent à hacher des ingrédients tels que noix, viande, oignons, fromage à pâte dure, œufs durs, ail, herbes, pain sec, etc.

Soyez très prudent lorsque vous manipulez l'ensemble lames, car les lames sont très coupantes. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez l'ensemble lames du bol du hachoir, lorsque vous videz ce dernier et lors du nettoyage.

1 Placez l'ensemble lames dans le bol du hachoir (fig. 5).

2 Placez les ingrédients dans le bol du hachoir.

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

Quantités et temps de préparation pour le mini-hachoir (HR1615 uniquement)

Ingrédients	Quantité à hacher	Temps	Vitesse
Oignons et œufs	100 g	5 × 1 s	1-4
Viande	120 g (max)	5 s	Turbo
Herbes	20 g	5 × 1 s	8-12
Parmesan	50-100 g (max)	15 s	Turbo
Noix et amandes	100 g	20 s	Turbo
Ail	50 g	5 × 1 s	Turbo

Quantités et temps de préparation pour le hachoir ultra-large (HR1617 uniquement)

Ingrédients	Quantité à hacher	Temps	Vitesse
Oignons et œufs	200 g	5 x 1 s	1-4
Viande	200 g	10 s	Turbo
Herbes	30 g	10 x 1 s	8-12
Noix et amandes	200 g	30 s	Turbo
Pain sec	80 g	30 s	Turbo
Parmesan	200 g	20 s	Turbo
Chocolat fondant	100 g	20 s	Turbo

3 Placez le couvercle sur le bol du hachoir (fig. 6).

4 Fixez le bloc moteur au couvercle du hachoir (clic) (fig. 7).

5 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

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

Remarque : Si les ingrédients s'accumulent sur les parois du bol du hachoir, détachez-les à l'aide d'une spatule ou en ajoutant du liquide.

Remarque : Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir 5 minutes.

Fouet (HR1617 uniquement)

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

1 Fixez le fouet à l'unité d'assemblage (clic) (fig. 8).

2 Fixez l'unité d'assemblage au bloc moteur (clic) (fig. 9).

3 Placez les ingrédients dans un saladier.

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

Quantités et temps de préparation pour le fouet (HR1617 uniquement)

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

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

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

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

Remarque : Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir 5 minutes.

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

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

Nettoyage (fig. 10)

Ne plongez pas le bloc moteur, l'unité d'assemblage du fouet (HR1617 uniquement), le couvercle du mini-hachoir (HR1615 uniquement) et le couvercle du hachoir ultra-large (HR1617 uniquement) dans l'eau.

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

Conseil : vous avez également la possibilité de retirer les joints du bol du hachoir pour un nettoyage plus en profondeur.

- 4** Pour obtenir des instructions plus détaillées, consultez le tableau relatif au nettoyage séparé que vous trouverez à la fin de ce manuel.

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

Rangement

- 1** Vous pouvez stocker le bloc moteur, le mixeur plongeant et le fouet (HR1617 uniquement) dans le bol (fig. 11).

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. 12).

Accessoires

Vous pouvez commander le mini-hachoir (code n° 4203 035 83450) en tant qu'accessoire supplémentaire des appareils HR1617, HR1615 et HR1614 auprès de votre revendeur Philips ou auprès d'un Centre Service Agréé Philips.

Suivez les quantités et les temps de préparation relatifs au mini-hachoir lorsque vous utilisez cet accessoire.

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.

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** Pilih kecepatan
- B** Tombol on/off
- C** Tombol kecepatan turbo
- D** Unit motor
- E** Tombol pelepas
- F** Bilah blender
- G** Tutup pelindung

Kocokan (HR1617 saja):

- H** Unit sambungan
- I** Kocokan

Gelas:

- J** Tutup gelas bulat (HR1615/HR1614 saja)
- K** Gelas bulat (HR1615/HR1614 saja)
- L** Tutup gelas oval (HR1617 saja)
- M** Gelas oval (HR1617 saja)

Pencacah Mini (HR1615 saja)

- N** Tutup
- O** Unit pisau
- P** Mangkuk

Pencacah ekstra besar (HR1617 saja)

- Q** Tutup
- R** Unit pisau
- S** Mangkuk

Penting

Baca petunjuk penggunaan ini dengan saksama 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 lembab saja untuk membersihkan unit motor.

Peringatan

- Periksa apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- Jangan menggunakan alat jika steker, kabel listrik atau komponen lain ada yang rusak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Jika alat rusak, gantilah selalu dengan salah satu tipe yang asli agar garansi Anda tetap berlaku.
- 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 menyentuh pisanya, 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.

Perhatian

- Matikan alat dan lepaskan dari saluran listrik jika Anda meninggalkannya tanpa diawasi dan sebelum Anda merakit, membongkar dan membersihkannya.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesoris atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasikan oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesoris atau komponen tersebut, garansi Anda menjadi batal.
- Alat ini hanya untuk keperluan rumah tangga.
- Jangan melebihi takaran dan waktu pengolahan seperti yang ditunjukkan pada tabel.
- Jangan mengolah lebih dari 1 takaran tanpa henti. Biarkan alat mendingin selama 5 menit sebelum Anda melanjutkan pengolahan.

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 panas yang berlebihan

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

Sebelum menggunakan alat pertama kali

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

Persiapan penggunaan

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

Menggunakan alat

Blender tangan

Blender tangan dimaksudkan untuk:

- memblender bahan cair seperti susu, 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** Masukkan semua bahan ke dalam gelas.

Lihat tabel untuk takaran yang disarankan dan waktu pengolahan.

Takaran memblender dan waktu pengolahan

Bahan-bahan	Takaran memblender	Waktu	Kecepatan
Buah & sayuran	100-200 g	30 detik	Turbo
Makanan bayi, sup & saus	100-400 ml	60 detik	12-16
Adonan	100-500 ml	60 detik	12-16
Minuman kocok & minuman campur	100-1000 ml	60 detik	12-16

2 Pasang bilah blender ke unit motor (“klik”) (Gbr. 2).

3 Masukkan steker ke stopkontak dinding.

4 Pasang pelindung pisau dengan benar-benar sempurna pada bahan (Gbr. 3).

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

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

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

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

Pencacah mini (HR1615 saja) dan pencacah ekstra besar (HR1617 saja)

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

Harap berhati-hati sekali saat memegang unit pisau, pisau-pisau ini sangat tajam. Khususnya berhati-hati saat melepas unit pisau dari mangkuk pencacah, ketika Anda mengosongkan mangkuk pencacah dan selama membersihkan.

1 Pasang unit pisau ke mangkuk pencacah (Gbr. 5).

2 Masukkan bahan-bahan ke mangkuk pencacah.

Lihat tabel untuk takaran yang disarankan dan waktu pengolahan.

Takaran dan waktu pengolahan pencacah mini (HR1615 saja)

Bahan-bahan	Takaran cacah	Waktu	Kecepatan
Bawang bombay & telur	100 g	5 x 1 detik	1-4
Daging	120 g (maks)	5 detik	turbo
Bumbu	20 g	5 x 1 detik	8-12
Keju Parmesan	50-100 g (maks)	15 detik	turbo
Kacang-kacangan dan almond	100 g	20 detik	turbo
Bawang putih	50 g	5 x 1 detik	turbo

Takaran dan waktu pengolahan pencacah ekstra besar (HR1617 saja)

Bahan-bahan	Takaran cacah	Waktu	Kecepatan
Bawang bombai dan telur	200 g	5 x 1 detik	1-4
Daging	200 g	10 detik	turbo
Bumbu	30 g	10 x 1 detik	8-12
Kacang-kacangan dan almond	200 g	30 detik	turbo
Roti kering	80 g	30 detik	turbo
Keju Parmesan	200 g	20 detik	turbo
Coklat hitam	100 g	20 detik	turbo

- 3** Pasang tutupnya pada mangkuk pencacah (Gbr. 6).
- 4** Kencangkan unit motor ke tutup pencacah (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 7).
- 5** Masukkan steker ke stopkontak dinding.
- 6** Tekan tombol on/off atau tombol kecepatan turbo untuk menghidupkan alat.

Catatan: Jika bahan tersebut melekat ke dinding mangkuk pencacah, lepaskan dengan spatula/sendok plastik atau tambahkan cairan.

Catatan: Jangan mengolah lebih dari 1 takaran tanpa henti. Biarkan alat mendingin selama 5 menit sebelum Anda melanjutkan pengolahan.

Kocokan (HR1617 saja)

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

- 1** Pasang kocokan ke unit sambungan ("klik") (Gbr. 8).
 - 2** Pasang unit sambungan ke unit motor (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 9).
 - 3** Masukkan bahan adonan ke dalam mangkuk.
- Lihat tabel untuk takaran yang disarankan dan waktu pengolahan.

Takaran kocok dan waktu pengolahan (HR1617 saja)

Bahan-bahan	Takaran mengocok	Waktu
Krim	250 ml	70-90 detik
Putih telur	4 butir telur	120 detik

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

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

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

Catatan: Jangan mengolah lebih dari 1 takaran tanpa henti. Biarkan alat mendingin selama 5 menit sebelum Anda melanjutkan pengolahan.

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

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

Membersihkan (Gbr. 10)

Jangan rendam unit motor, unit sambungan kocokan (HR1617 saja), unit tutup pencacah mini (HR1615 saja) dan unit tutup pencacah ekstra besar (HR1617 saja) dalam air.

- 1 Cabut steker alat dari listrik.
- 2 Tekan tombol pelepas pada unit motor untuk melepaskan aksesoris yang Anda gunakan.
- 3 Bongkar aksesoris.

Tip: Anda juga bisa melepas cincin karet dari mangkuk pencacah untuk pembersihan yang saksama.

- 4 Lihat tabel pembersihan terpisah di bagian akhir buku petunjuk penggunaan ini untuk instruksi lebih lanjut.

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

Penyimpanan

- 1 Anda dapat menyimpan unit motor, bilah blender dan kocokan (HR1617 saja) dalam gelasny (Gbr. 11).

Lingkungan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak dapat dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr. 12).

Aksesoris

Anda dapat memesan pencacah mini kendali-langsung (pada nomor kode servis 4203 035 83450) dari dealer Philips atau pusat layanan Philips sebagai aksesoris ekstra bagi HR1617, HR1615 dan HR1614.

Gunakan takaran dan waktu pengolahan pencacah mini untuk aksesoris ini.

Garansi dan layanan

Jika Anda butuh servis atau informasi atau mengalami masalah, harap kunjungi situs web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara Anda (Anda dapat menemukan nomor teleponny dalam pamflet garansi internasional). Jika tidak ada Pusat Layanan Konsumen di negara Anda, kunjungi dealer Philips setempat.

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** 속도 조절기
- B** 전원 버튼
- C** 터보 속도 버튼
- D** 본체
- E** 열림 버튼
- F** 블렌더 바
- G** 보호 뚜껑

거품기(HR1617 모델만 해당):

- H** 결합부
- I** 거품기

용기:

- J** 원형 용기 뚜껑(HR1615/HR1614 모델만 해당)
- K** 원형 용기(HR1615/HR1614 모델만 해당)
- L** 타원형 용기 뚜껑(HR1617 모델만 해당)
- M** 타원형 용기(HR1617 모델만 해당)

소형 다지기(HR1615 모델만 해당)

- N** 뚜껑
- O** 칼날부
- P** 용기

초대형 다지기(HR1617 모델만 해당)

- Q** 뚜껑
- R** 칼날부
- S** 용기

중요 사항

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

위험

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

경고

- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 플러그, 전원 코드 또는 기타 부품이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지점점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 제품이 손상된 경우, 반드시 정품으로 교체하여 사용하십시오. 그렇지 않으면 품질 보증이 무효화됩니다.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 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.

22 한국어

- 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

- 제품을 사용하지 않고 자리를 비울 때에는 전원을 끄고 전원 코드를 뽑으십시오. 또한, 제품을 조립하기 전에는 반드시 분리하여 청소하십시오.
- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- 본 제품은 가정용입니다.
- 표에 표시된 용량 및 작동 시간을 초과하지 마십시오.
- 연속으로 두 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 식을 때까지 5분 정도 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 닿는 부품은 깨끗이 세척하십시오(‘청소’란 참조).

사용 전 준비

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

제품 사용

핸드 블렌더

핸드 블렌더의 용도:

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

- 1 용기에 재료를 넣으십시오.
권장량 및 작동 시간은 표를 참고하십시오.

블렌딩 용량 및 작동 시간

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

재료	블렌딩 용량	시간	속도
반죽	100-500ml	60초	12-16
쉐이크 및 혼합 음료	100-1000ml	60초	12-16

2 블렌더 바를 본체에 부착하십시오(‘찰칵’ 소리가 남) (그림 2).

3 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.

4 칼날 보호대가 재료 속에 완전히 들어가도록 하십시오 (그림 3).

5 전원 버튼 또는 터보 속도 버튼을 눌러 제품의 전원을 켜십시오.

- 전원 버튼을 사용한 경우 속도 조절기로 속도를 조절할 수 있습니다. 속도가 빠를수록 작동 시간이 단축됩니다.

- 터보 속도 버튼을 사용하면 제품이 최고 속도로 작동합니다. 이 경우 속도 조절기로 속도를 조절할 수 없습니다.

참고: 속도가 빠를수록 필요한 작동 시간이 단축됩니다.

6 제품을 천천히 위 아래로 그리고 원을 그리듯이 움직여 재료를 섞으십시오 (그림 4).

소형 다지기(HR1615 모델만 해당) 및 초대형 다지기(HR1617 모델만 해당)

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

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

1 칼날부를 다지기 용기에 넣으십시오 (그림 5).

2 재료를 다지기 용기에 넣으십시오.

권장량 및 작동 시간은 표를 참고하십시오.

소형 다지기 용량 및 작동 시간(HR1615 모델만 해당)

재료	다지기 용량	시간	속도
양파 및 계란	100g	1 초씩 5회	1-4
고기	120g(최대)	5초	터보
허브	20g	1 초씩 5회	8-12
파마산 치즈	50-100g(최대)	15초	터보
견과류	100g	20초	터보
마늘	50g	1 초씩 5회	터보

초대형 다지기 용량 및 작동 시간(HR1617 모델만 해당)

재료	다지기 용량	시간	속도
양파 및 달걀	200g	1 초씩 5회	1-4
고기	200g	10초	터보
허브	30g	1 초씩 10회	8-12
견과류	200g	30초	터보

재료	다지기 용량	시간	속도
마른 빵	80g	30초	터보
파마산 치즈	200g	20초	터보
다크 초콜릿	100g	20초	터보

- 3 다지기 용기의 뚜껑을 닫으십시오 (그림 6).
- 4 본체를 다지기 용기 뚜껑 위에 고정시키십시오(‘찰칵’ 소리가 남) (그림 7).
- 5 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.
- 6 전원 버튼 또는 터보 속도 버튼을 눌러 제품의 전원을 켜십시오.

참고: 재료가 다지기 용기의 벽면에 붙으면 주걱으로 떼어내거나 액체를 약간 첨가하십시오.

참고: 연속으로 두 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 식을 때까지 5분 정도 기다렸다가 다시 사용하십시오.

거품기(HR1617 모델만 해당)

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

- 1 거품기를 결합부에 연결하십시오(‘찰칵’ 소리가 남) (그림 8).
- 2 결합부를 본체에 연결하십시오(‘찰칵’ 소리가 남) (그림 9).
- 3 재료를 그릇에 담으십시오.

권장량 및 작동 시간은 표를 참고하십시오.

거품내기 용량 및 작동 시간(HR1617 모델만 해당)

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

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

도움말: 크림을 저을 때는 튀지 않도록 용기를 사용하십시오.

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

참고: 연속으로 두 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 식을 때까지 5분 정도 기다렸다가 다시 사용하십시오.

- 4 벽면 콘센트에 전원 코드를 꽂고 전원 버튼을 누르십시오.
- 5 약 1분 후 터보 버튼을 눌러서 터보 속도에서 계속할 수 있습니다.

청소 (그림 10)

본체, 거품기 결합부(HR1617 모델만 해당), 소형 다지기 뚜껑(HR1615 모델만 해당), 초대형 다지기 뚜껑(HR1617 모델만 해당)을 물에 담그지 마십시오.

- 1 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.

2 본체의 열림 버튼을 눌러 사용한 부품을 분리하십시오.

3 부품을 분리하십시오.

도움말: 다지기 용기에서 고무 링을 제거하면 제품을 더 말끔히 세척할 수 있습니다.

4 이 사용 설명서 끝부분에 있는 별도의 청소 표에서 자세한 내용을 확인하십시오.

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

저장

1 본체, 블렌더 바와 거품기(HR1617 모델만 해당)는 용기에 넣어서 보관할 수 있습니다 (그림 11).

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 12).

액세서리

소형 다지기(서비스 코드 번호 4203 035 83450)는 필립스 대리점 또는 필립스 서비스 센터에서 HR1617, HR1615 및 HR1614의 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 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)

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

Pengenalan

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

Perihalan umum (Gamb. 1)

- A** Pilih kelajuan
- B** Butang hidup/mati
- C** Butang kelajuan turbo
- D** Unit motor
- E** Butang pelepas
- F** Bar pengisar
- G** Tukup perlindungan

Pemukul (HR1617 sahaja):

- H** Unit gandingan
- I** Pemukul

Bikar:

- J** Tudung bikar bulat (HR1615/HR1614 sahaja)
- K** Tudung bikar bulat (HR1615/HR1614 sahaja)
- L** Tudung bikar bujur (HR1617 sahaja)
- M** Bikar bujur (HR1617 sahaja)

Pencancang mini (HR1615 sahaja)

- N** Tudung
- O** Unit pisau
- P** Mangkuk

Pencancang ekstra besar (HR1617 sahaja)

- Q** Tudung
- R** Unit pisau
- S** 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 sebarang cecair lain, mahupun membilasnya di bawah air paip. Gunakan hanya kain lembap untuk membersihkan unit motor.

Amaran

- Pastikan bahawa voltan yang dinyatakan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa tempatan anda.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord sesalur kuasa atau bahagian lain telah rosak.
- Jika kord sesalur kuasa rosak, ia mesti diganti oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun pihak lain seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
- Jika perkakas rosak, hendaklah anda sentiasa menggantinya dengan jenis yang asli, jika tidak, jaminan anda tidak lagi sah.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.

- Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Elakkan daripada menyentuh mata pisau, terutamanya apabila peralatan di plag masuk. Mata pisaunya amat tajam.
- Jika pisau tersekat, cabut plag perkakas sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang menyekat pisau.

Awas

- Matikan perkakas dan cabut plag daripada sesalur kuasa jika anda membiarkannya tanpa dijaga dan sebelum anda memasang, menanggalkan bahagiannya dan membersihkannya.
- 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.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan rumah tangga sahaja.
- Jangan melebihi kuantiti dan masa memproses yang ditunjukkan dalam jadual.
- Jangan proses lebih daripada 1 kelompok tanpa henti. Biarkan perkakas menyejuk selama 5 minit sebelum anda meneruskan pemprosesan.

Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua standard berkenaan medan elektromagnet (EMF). Jika perkakas ini dikendalikan dengan betul dan mengikut arahan dalam manual pengguna ini, ia selamat untuk digunakan berdasarkan bukti saintifik yang terdapat pada hari ini.

Pelindung lampau panas

Perkakas ini dilengkapi pelindung lampau panas. Jika perkakas menjadi terlampau panas, ia mati secara automatik. Tanggalkan 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 jika pelindung lampau panas terlalu kerap diaktifkan.

Sebelum penggunaan pertama

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

Bersedia untuk menggunakan

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

Menggunakan perkakas

Pengisar kendalian tangan

Pengisar tangan dimaksudkan untuk:

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

- 1** Masukkan bahan ke dalam balang.

Lihat jadual untuk kuantiti dan masa memproses yang disarankan.

Kuantiti membancuh dan masa memproses

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

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

3 Pasangkan plag di soket dinding.

4 Rendamkan adang mata pisau sep[enuhnya ke dalam bahan (Gamb. 3).

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

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

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

6 Gerakkan perkakas ke atas dan ke bawah serta dalam bulatan dengan perlahan-lahan untuk mengadun bahan-bahannya (Gamb. 4).

Pencincang mini (HR1615 sahaja) dan pencincang ekstra besar (HR1617 sahaja)

Pencincang dimaksudkan untuk mencincang bahan-bahan seperti kacang, daging, bawang, keju keras, telur rebus, bawang putih, herba, roti kering dsb.

Berhati-hati apabila anda mengendalikan unit pisau, pisaunya amat tajam. Beri perhatian yang lebih apabila anda menanggalkan unit pisau dari mangkuk pencincang, apabila anda mengosongkan mangkuk pencincang dan semasa membersihkannya.

1 Letakkan unit pisau pencincang ke dalam mangkuk pencincang (Gamb. 5).

2 Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk pencincang.

Lihat jadual untuk kuantiti dan masa memproses yang disarankan.

Kuantiti dan masa pemprosesan pencincang mini (HR1615 sahaja)

Ramuan:	Kuantiti mencincang	Tempoh	Kelajuan
Bawang & telur	100g	5 x 1saat	1-4
Daging	120g (maksimum)	5saat	turbo
Herba	20g	5 x 1saat	8-12
Keju Parmesan	50-100g (maks)	15saat	turbo
Kacang dan badam	100g	20saat	turbo
Bawang putih	50g	5 x 1saat	turbo

Kuantiti dan masa pemprosesan pencincang ekstra besar (HR1617 sahaja)

Ramuan:	Kuantiti mencincang	Tempoh	Kelajuan
Bawang dan telur	200g	5 x 1saat	1-4
Daging	200g	10saat	turbo
Herba	30g	10 x 1saat	8-12
Kacang dan badam	200g	30saat	turbo
Roti kering	80g	30saat	turbo
Keju Parmesan	200g	20saat	turbo
Coklat tanpa susu	100g	20saat	turbo

- Letakkan tudung pada mangkuk pencincang (Gamb. 6).
- Ketatkan unit motor pada tudung pencincang ('klik') (Gamb. 7).
- Pasangkan plag di soket dinding.
- Tekan butang hidup/mati atau butang kelajuan turbo untuk menghidupkan perkakas.

Nota: Jika bahan-bahannya terlekat pada dinding mangkuk pencincang, leraikannya dengan spatula atau dengan menambah cecair.

Nota: Jangan proses lebih daripada 1 kelompok tanpa henti. Biarkan perkakas menyejuk selama 5 minit sebelum anda meneruskan pemprosesan.

Pemukul (HR1617 sahaja)

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

- Sambungkan pemukul pada unit gandingan ('klik') (Gamb. 8).
- Sambungkan unit gandingan pada unit motor ('klik') (Gamb. 9).
- Masukkan ramuan ke dalam mangkuk.

Lihat jadual untuk kuantiti dan masa memproses yang disarankan.

Kuantiti memukul dan masa pemprosesan (HR1617 sahaja)

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

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

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

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

Nota: Jangan proses lebih daripada 1 kelompok tanpa henti. Biarkan perkakas menyejuk selama 5 minit sebelum anda meneruskan pemprosesan.

- Pasang plag ke dalam soket dinding dan tekan butang hidup/mati.

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

Pembersihan (Gamb. 10)

Jangan benamkan unit motor, unit gandingan pemukul (HR1617 sahaja), tudung pencincang mini (HR1615 sahaja) dan tudung pencincang ekstra besar (HR1617 sahaja) di dalam air.

- 1 Tanggalkan plag perkakas.
- 2 Tekan butang pelepas pada unit motor untuk menanggalkan aksesori yang telah anda gunakan.
- 3 Tanggalkan aksesori.

Petua: Anda boleh juga menanggalkan gelang getah dari mangkuk pencincang untuk pembersihan yang lebih rapi.

- 4 Lihat jadual pembersihan yang berasingan pada bahagian akhir manual pengguna ini untuk mendapatkan arahan lanjut.

Petua: Untuk pembersihan pantas, tuang air suam bersama sedikit cecair pencuci pinggan ke dalam bikar, masukkan bar pengisar dan biarkan perkakas beroperasi selama lebih kurang 10 saat.

Penyimpanan

- 1 Anda boleh menyimpan unit motor, bar pengisar dan pemukul (HR1617 sahaja) di dalam bikar (Gamb. 11).

Alam sekitar

- Jangan buang perkakas ini bersama sampah rumah yang biasa pada akhir hayatnya, sebaliknya serahkan ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan berbuat demikian, anda membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 12).

Aksesori

Anda boleh memesan pencincang mini pacuan terus (di bawah nombor kod servis 4203 035 83450) daripada wakil penjual Philips anda atau pusat servis Philips sebagai aksesori tambahan bagi HR1617, HR1615 dan HR1614.

Gunakan kuantiti dan masa pemprosesan pencincang mini untuk aksesori ini.

Jaminan dan servis

Jika anda memerlukan servis atau maklumat atau jika anda mengalami masalah, sila lawati tapak web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Penjagaan Pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Penjagaan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips di tempat anda.

ข้อมูลเบื้องต้น

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

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- A ตัวเลือกระดับความเร็ว
- B ปุ่มเปิด/ปิด
- C ปุ่มความเร็วเทอร์โบ
- D ชุดมอเตอร์
- E ปุ่มปลดล็อก
- F ตำแหน่งเครื่องปั่น
- G ฝาครอบป้องกัน

ที่ปั่นผสม (เฉพาะรุ่น HR1617):

- H ชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อ (Coupling unit)
- I ที่ปั่นผสม

โถปั่น:

- J ฝาปิดโถปั่นกลม (เฉพาะรุ่น HR1615/HR1614)
- K โถปั่นกลม (เฉพาะรุ่น HR1615/HR1614)
- L ฝาปิดโถปั่นรี (เฉพาะรุ่น HR1617)
- M โถปั่นรี (เฉพาะรุ่น HR1617)

ที่บลั๊บล้างขนาดเล็ก (เฉพาะรุ่น HR1615)

- N ฝาปิด
- O ชุดใบมีด
- P โถบรรจุอาหาร

ที่บลั๊บล้างขนาดใหญ่พิเศษ (เฉพาะรุ่น HR1617 เท่านั้น)

- Q ฝาปิด
- R ชุดใบมีด
- S โถบรรจุอาหาร

ข้อสำคัญ

โปรดอ่านคู่มือใช้ได้อย่างละเอียดก่อนใช้เครื่อง และเก็บไว้เพื่ออ้างอิงต่อไป

อันตราย

- ไม่ควรนำชุดมอเตอร์จุ่มลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ และไม่ควรรนำไปล้างด้วยน้ำประปา ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดแท่นมอเตอร์เท่านั้น

คำเตือน

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามใช้งาน หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือชิ้นส่วนอื่นๆ ชำรุดเสียหาย
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- หากตัวเครื่องเสียหาย คุณต้องดำเนินการเปลี่ยนด้วยชุดเครื่องด้วยชนิดเดียวกับตัวเครื่องเดิมเสมอ มิฉะนั้นการประกันของคุณจะหมดลงทันที
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำผลิตภัณฑ์นี้ไปใช้งาน
- เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำผลิตภัณฑ์นี้ไปเล่น
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับ ใบมีด โดยเฉพาะเมื่อเสียบปลั๊กเครื่องแล้ว เพราะใบมีดคมมาก
- หากใบมีดเกิดติดขัด ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อนเขี่ยอาหารที่ติดใบมีดออก

ข้อควรระวัง

- ปิดตัวเครื่องและถอดออกจากเต้าเสียบก่อนที่คุณจะปล่อยเครื่องทิ้งไว้ตามลำพัง และก่อนที่คุณจะประกอบเครื่อง ให้แยกชิ้นส่วนและทำความสะอาดก่อน
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การประกอบจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนดังกล่าว

32 ภาษาไทย

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามเป็นส่วนผสมในปริมาณมากกว่าที่กำหนดและใช้เวลาเกินกว่าที่ระบุไว้ในตาราง
- ห้ามเป็นส่วนผสมมากกว่าหนึ่งชุดติดต่อกันโดยไม่ปิดพักเครื่อง ปล่อยให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลา 5 นาทีก่อนเป็นส่วนผสมอื่น ๆ ต่อ

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

ระบบป้องกันความร้อนขั้นสูง

อุปกรณ์นี้มีระบบป้องกันความร้อนขั้นสูง หากเครื่องนี้มีความร้อนมากเกินไปจะปิดการทำงานเองโดยอัตโนมัติ ถอดปลั๊กเครื่องออกและทิ้งไว้ประมาณ 5 นาทีเพื่อให้เครื่องเย็นลง จากนั้นเสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับที่ตัวรับบนผนังอีกครั้ง แล้วเปิดเครื่องใหม่ โปรดติดต่อด้านเจ้าหน้าที่ขายของ Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองโดย Philips หากระบบป้องกันความร้อนขั้นสูงทำงานบ่อยผิดปกติ

ก่อนใช้งานครั้งแรก

ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องปั่นเป็นครั้งแรก (ดูได้จากบท 'การทำความสะอาด')

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

- 1 ควรปล่อยให้ส่วนผสมที่มีความร้อนเย็นลงก่อนที่คุณจะหั่น, ผสม หรือเทลงในถ้วยเบอร์เกอร์ (อุณหภูมิสูงสุด 80°C)
- 2 หั่นส่วนผสมขนาดใหญ่ให้มีขนาดเล็กลงประมาณ 2 ซม. ก่อนใส่ลงในเครื่องปั่น
- 3 ประกอบอุปกรณ์เข้าที่ที่เรียบร้อยก่อนเสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับ

การใช้งาน

เครื่องปั่นแบบมือถือ

เครื่องปั่นแบบมือถือใช้สำหรับ:

- ผสมของเหลวต่างๆ ให้เข้ากัน เช่น นม ชอส น้ำผลไม้ ซุป เครื่องดื่ม และเยลลี่
- คลุกเคล้าส่วนผสมที่อ่อนนุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งทำแพนเค้ก หรือมายองเนส
- บดเคล้าส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว เช่น อาหารสำหรับทารก

1 ใส่ส่วนผสมลงในโถปั่น

โปรดดูตามตารางสำหรับปริมาณและระยะเวลาการปั่นที่แนะนำ

ปริมาณและเวลาในการปั่น

ส่วนผสม	ปริมาณในการปั่น	เวลา	ระดับความเร็ว
ผักและผลไม้	100-200 กรัม	30 วินาที	เทอร์โบ
อาหารเด็ก ซุปและซอส	100-400 มล.	60 วินาที	12-16
แป้งที่ผสมเรียบร้อยแล้ว	100-500 มล.	60 วินาที	12-16
เครื่องดื่มแช่เย็นผสม	100-1000 มล.	60 วินาที	12-16

2 ประกอบด้ามเครื่องปั่นเข้ากับชุดมอเตอร์ (คลิก) (รูปที่ 2)

3 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนัง

4 เทส่วนผสมให้ท่วมที่ก้นโถปั่น (รูปที่ 3)

5 กดปุ่มเปิดปิดหรือปุ่มความเร็วเทอร์โบ เพื่อเปิดเครื่อง

- ในขณะที่คุณใช้งานปุ่มเปิด/ปิด คุณสามารถปรับตั้งความเร็วได้ด้วยตัวเลือกระดับความเร็ว หากใช้ความเร็วมากขึ้นก็จะใช้เวลาในการปั่นน้อยลง
- เมื่อคุณใช้ปุ่มความเร็วเทอร์โบ เครื่องจะทำงานที่ความเร็วสูงสุด ในกรณีนี้ คุณไม่สามารถปรับความเร็วด้วยตัวเลือกความเร็วได้

หมายเหตุ: ความเร็วที่สูงขึ้นนั้น จะใช้เวลาในการปั่นน้อยลง

6 เขย่าเครื่องขึ้น - ลงอย่างช้าๆ และเป็นวงกลม เพื่อปั่นส่วนผสม (รูปที่ 4)

ที่บดลับขนาดเล็ก (เฉพาะรุ่น HR1615 เท่านั้น) และที่บดลับขนาดใหญ่พิเศษ (เฉพาะรุ่น HR1617 เท่านั้น)

ที่บดลับใช้สำหรับบดลับส่วนผสม เช่น ถั่ว เนื้อ หัวหอม เนยแข็ง ไข่ต้ม กระเทียม สมุนไพร ขนบั้งแห้ง ฯลฯ

โปรดระวังเมื่อคุณหยิบจับใบมีด เนื่องจากใบมีดมีความคมมาก โปรดใช้ความระมัดระวังในขณะที่ถอดชุดใบมีดออกจากโถบดลับ หรือเมื่อคุณเท/ล้าง ทำความสะอาดโถ

1 ประกอบใบมีดเข้ากับโถบดลับ (รูปที่ 5)

2 ใส่ส่วนผสมลงในโถบดลับ

โปรดดูตามตารางสำหรับปริมาณและระยะเวลาการปั่นที่แนะนำ

ปริมาณและระยะเวลาการใช้ที่บดลับขนาดเล็ก (HR1615 เท่านั้น)

ส่วนผสม	ปริมาณการบดลับ	เวลา	ระดับความเร็ว
หัวหอมและไข่	100 กรัม	5 × 1 วินาที	1-4
เนื้อ	120 กรัม (สูงสุด)	5 วินาที	เทอร์โบ
สมุนไพร	20 กรัม	5 × 1 วินาที	8-12
เนย Parmesan	50-100 กรัม (สูงสุด)	15 วินาที	เทอร์โบ
ถั่วและอัลมอนต์	100 กรัม	20 วินาที	เทอร์โบ
กระเทียม	50 กรัม	5 × 1 วินาที	เทอร์โบ

ปริมาณและระยะเวลาในการบดลับของที่บดลับขนาดใหญ่พิเศษ (เฉพาะรุ่น HR1617)

ส่วนผสม	ปริมาณการบดลับ	เวลา	ระดับความเร็ว
หัวหอมและไข่	200 กรัม	5 × 1 วินาที	1-4
เนื้อ	200 กรัม	10 วินาที	เทอร์โบ
สมุนไพร	30 กรัม	10 × 1 วินาที	8-12
ถั่วและอัลมอนต์	200 กรัม	30 วินาที	เทอร์โบ
ขนบั้งแห้ง	80 กรัม	30 วินาที	เทอร์โบ
เนย Parmesan	200 กรัม	20 วินาที	เทอร์โบ
Dark chocolate	100 กรัม	20 วินาที	เทอร์โบ

3 ปิดฝาโถบดลับ (รูปที่ 6)

4 โดยให้ชุดมอเตอร์กับฝาปิดโถบดลับยึดเข้าด้วยกัน ('คลิก') (รูปที่ 7)

5 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง

6 กดปุ่มเปิด/ปิดหรือปุ่มความเร็วเทอร์โบ เพื่อเปิดเครื่อง

หมายเหตุ: หากมีส่วนผสมติดอยู่ที่โถ ให้ปาดออกด้วยไม้พายหรือเดือยของเหลวลงไป

หมายเหตุ: ห้ามปั่นส่วนผสมมากกว่าหนึ่งชุดติดต่อกันโดยไม่ปิดพักเครื่อง ปั่นย่อยให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลา 5 นาทีก่อนปั่นส่วนผสมอื่นๆ ต่อ

ที่ปั่นผสม (เฉพาะรุ่น HR1617)

ที่ปั่นผสมใช้สำหรับทำวิปครีม ไข่ขาว ของหวาน ฯลฯ

1 ประกอบที่ปั่นผสมเข้ากับชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต้อ ('คลิก') (รูปที่ 8)

2 ต่อชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต้อเข้ากับชุดมอเตอร์ ('คลิก') (รูปที่ 9)

3 ใส่ส่วนผสมลงในโถ

34 ภาษาไทย

โปรดดูตามตารางสำหรับปริมาณและระยะเวลาการบินที่แนะนำ

ระยะเวลาและปริมาณในการบิน (เฉพาะรุ่น HR1617)

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

เคล็ดลับ: ในการตีไข่ขาว ควรใช้โถขนาดใหญ่เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด

เคล็ดลับ: ในการตีวิปครีม ควรใช้โถปั่นเพื่อป้องกันการกระเด็น

เคล็ดลับ: เพื่อป้องกันการกระเด็น เริ่มใช้งานด้วยการตั้งค่าความเร็วระดับต่ำ และหลังจากผ่านไปประมาณ 1 นาทีจึงเร่งความเร็วให้สูงขึ้น

หมายเหตุ: ห้ามปั่นส่วนผสมมากกว่าหนึ่งชุดติดต่อกันโดยไม่ปิดพักเครื่อง ปล่อยให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลา 5 นาทีก่อนปั่นส่วนผสมอื่นๆ ต่อ

4 เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบผนังแล้วกดปุ่มเปิดปิด

5 หลังจากนั้นประมาณ 1 นาที คุณสามารถกดปุ่มเทอร์โบเพื่อใช้ความเร็วเทอร์โบต่อ

การทำความสะอาด (รูปที่ 10)

ห้ามนำแท่นมอเตอร์ ชุดปั่นผสม (เฉพาะรุ่น HR1617) ชุดสำหรับบดลีนขนาดเล็ก (เฉพาะรุ่น HR1615) และชุดสำหรับบดลีนขนาดใหญ่ (เฉพาะรุ่น HR1617) จุ่มลงในน้ำเด็ดขาด

1 ถอดปลั๊กเครื่อง

2 กดปุ่มปลดล๊อคที่ชุดมอเตอร์เพื่อถอดอุปกรณ์เสริมที่คุณใช้งานออก

3 ถอดอุปกรณ์เสริม

เคล็ดลับ: สามารถถอดวงแหวนยางออกจากโถบด เพื่อทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง

4 โปรดดูคำแนะนำเพิ่มเติมที่ตารางการทำความสะอาดซึ่งแยกไว้ที่ส่วนท้ายของคู่มือผู้ใช้

เคล็ดลับ: ในการทำความสะอาดอย่างรวดเร็ว เหนืออุณหภูมิของน้ำล้างจานเล็กน้อยลงในโถปั่น ใส่ด้ามเครื่องปั่นแล้วปล่อยให้ตัวเครื่องทำงานเป็นเวลาประมาณ 10 วินาที

การจัดเก็บ

1 คุณสามารถจัดเก็บชุดมอเตอร์ ตามเครื่องปั่นและที่ปั่นผสม (เฉพาะรุ่น HR1617) ไว้ในโถปั่นได้ (รูปที่ 11)

สิ่งแวล้อม

- ห้ามทิ้งเครื่องรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรนำไปยังจุดที่รวบรวมขยะประเภทนี้สำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสภาพแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 12)

อุปกรณ์เสริม

คุณสามารถสั่งซื้อที่บดลีนขนาดเล็กแบบ Direct-driven โดยใช้หมายเลขบริการ 4203 035 83450 จากตัวแทนจำหน่ายของ Philips หรือศูนย์บริการของ Philips เพื่อใช้เป็นอุปกรณ์เสริมสำหรับ HR1617, HR1615 และ HR1614

ในการใช้งานอุปกรณ์เสริมนี้ ให้ดูปริมาณและระยะเวลาการบินที่เหมาะสมของที่บดลีนขนาดเล็ก

การรับประกันและบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับบริการประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณ ไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ

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 chung (Hình 1)

- A** Bộ chọn tốc độ
- B** Nút bật/tắt
- C** Nút tốc độ tuabin
- D** Bộ phận mô-tơ
- E** Nút tháo
- F** Thanh máy trộn
- G** Nắp bảo vệ

Bộ phận đánh kem (chỉ có ở kiểu HR1617):

- H** Bộ nổi
- I** Bộ phận đánh kem

Cốc:

- J** Nắp cốc hình tròn (chỉ có ở kiểu HR1615/HR1614)
- K** Cốc hình tròn (chỉ có ở kiểu HR1615/HR1614)
- L** Nắp cốc hình ôvan (chỉ có ở kiểu HR1617)
- M** Cốc hình ôvan (chỉ có ở kiểu HR1617)

Máy cắt mini (chỉ có ở kiểu HR1615)

- N** Nắp
- O** Bộ lưỡi cắt
- P** Tô

Máy cắt lớn hơn (chỉ có ở kiểu HR1617)

- Q** Nắp
- R** Bộ lưỡi cắt
- S** 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 nối máy với 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.
- Nếu thiết bị bị hư hỏng, luôn thay thế bằng thiết bị cùng loại và đúng tiêu chuẩn như loại của thiết bị này, nếu không điều kiện bảo hành của bạn sẽ không còn hiệu lực nữa.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thần kinh suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiên thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Không chạm vào bộ lưỡi cắt, đặc biệt khi máy đang được cắm điện. Các lưỡi cắt rất sắc.

- Nêu dao cắt bị kẹt, rút phích cắm khỏi nguồn điện trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt dao cắt ra.

Chú ý

- Tắt thiết bị và ngắt thiết bị ra khỏi nguồn điện nếu thiết bị không được giám sát và trước khi lắp ráp, tháo rời và làm vệ sinh thiết bị.
- 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.
- 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 nên chế biến liên tục quá 1 đợt. Nên để máy nguội xuống trong 5 phút trước khi chế biến tiếp.

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

Trước khi sử dụng lần đầu

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

Chuẩn bị sử dụng máy

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

Sử dụng 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 nhừ các thức ăn chín, ví dụ để làm thức ăn cho trẻ.

- 1 Cho nguyên liệu vào cốc.

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

Số lượng và thời gian chế biến

Nguyên liệu:	Số lượng chế biến	Thời gian	Tốc độ
Trái cây & rau	100-200g	30giây	Tuabin
Thức ăn cho trẻ em, xúp & nước xốt	100-400ml	60giây	12-16
Bột làm bánh	100-500ml	60giây	12-16

Nguyên liệu:	Số lượng chế biến	Thời gian	Tốc độ
Các loại đồ uống thập cẩm	100-1000ml	60giây	12-16

2 Gắn thanh máy trộn vào bộ phận mô-tơ (nghe tiếng ‘click’) (Hình 2).

3 Cắm dây điện vào ổ cắm.

4 Nhúng hoàn toàn bộ phận bảo vệ lưới cắt vào trong nguyên liệu (Hình 3).

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

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

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

6 Di chuyển máy lên và xuống từ từ theo hình vòng tròn để trộn nguyên liệu (Hình 4).

Máy cắt mini (chỉ có ở kiểu HR1615) và máy cắt lớn hơn (chỉ có ở kiểu HR1617)

Các máy cắt được dùng để cắt nguyên liệu như lạc, thịt, hành, phó mát cứng, trứng luộc, tỏi, gia vị, bánh mì khô.

Hãy cẩn thận khi sử dụng bộ lưới cắt, các lưới cắt rất sắc. Đặc biệt thận trọng khi bạn tháo bộ lưới cắt khỏi tô máy cắt, khi đổ nguyên liệu khỏi tô máy cắt và trong khi làm sạch.

1 Đặt bộ lưới cắt vào tô máy cắt (Hình 5).

2 Cho nguyên liệu vào tô trộn.

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

Khối lượng và thời gian chế biến của máy cắt mini (chỉ có ở kiểu HR1615)

Nguyên liệu:	Khối lượng cắt	Thời gian	Tốc độ
Hành & trứng	100g	5 x 1 giây	1-4
Thịt	120g (tôi đa)	5giây	tuabin
Gia vị	20g	5 x 1 giây	8-12
Phó mát Parmesan	50-100g (tôi đa)	15giây	tuabin
Lạc và hạnh nhân	100g	20giây	tuabin
Tỏi	50g	5 x 1 giây	tuabin

Khối lượng và thời gian chế biến của máy cắt lớn hơn (chỉ có ở kiểu HR1617)

Nguyên liệu:	Khối lượng cắt	Thời gian	Tốc độ
Hành và trứng	200g	5 x 1 giây	1-4
Thịt	200g	10giây	tuabin
Gia vị	30g	10 x 1giây	8-12
Lạc và hạnh nhân	200g	30giây	tuabin
Bánh mì khô	80g	30giây	tuabin

Nguyên liệu:	Khối lượng cắt	Thời gian	Tốc độ
Phó mát Parmesan	200g	20giây	tuabin
Sôcôla đen	100g	20giây	tuabin

- Đậy nắp tô máy cắt lại (Hình 6).
- Vặn chặt bộ phận mô-tơ vào nắp máy cắt (nghe tiếng 'click') (Hình 7).
- Cắm dây điện vào ổ cắm.
- Bấm nút on/off (bật/tắt) hoặc nút tốc độ tăng cường để bật máy.

Lưu ý: Nêu nguyên liệu dính vào thành của tô máy cắt, cạy chúng ra bằng thìa hoặc bằng cách thêm chất lỏng.

Lưu ý: Không nên chế biến liên tục quá 1 đợt. Nên để máy nguội xuống trong 5 phút trước khi chế biến tiếp.

Bộ phận đánh kem (chỉ có ở kiểu HR1617)

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

- Nôi cái đánh kem với bộ phận nôi (nghe tiếng 'click') (Hình 8).
- Nôi bộ nôi vào bộ phận mô-tơ (nghe tiếng 'click') (Hình 9).
- Cho các thành phần thức ăn vào trong một cái tô.

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

Khối lượng và thời gian đánh kem (chỉ có ở kiểu HR1617)

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

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

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

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

Lưu ý: Không nên chế biến liên tục quá 1 đợt. Nên để máy nguội xuống trong 5 phút trước khi chế biến tiếp.

- Cắm phích cắm vào ổ điện và bấm nút on/off (bật/tắt).
- Sau gần 1 phút, bạn có thể bấm nút tuabin để tiếp tục ở tốc độ tuabin.

Vệ sinh máy (Hình 10)

Không nhúng bộ phận mô-tơ, bộ phận ghép nôi đánh kem (chỉ có ở kiểu HR1617), nắp máy cắt mini (chỉ có ở kiểu HR1615) và nắp máy cắt lớn hơn (chỉ có ở kiểu HR1617) vào nước.

- Rút điện ra khỏi máy.
- Bấm nút tháo trên bộ phận mô-tơ để tháo phụ kiện bạn đã sử dụng.
- Tháo rời phụ kiện.

Mẹo: Bạn cũng có thể tháo các vòng cao su khỏi các tô trộn để làm sạch thêm.

- 4** Xem bảng làm sạch riêng ở cuối tài liệu hướng dẫn sử dụng này để được hướng dẫn thêm.

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

Bảo quản

- 1** Bạn có thể bảo quản bộ phận mô-tơ, thanh máy trộn và bộ phận đánh kem (chỉ có ở kiểu HR1617) trong cốc (Hình 11).

Môi trường

- Không vứt bỏ thiết bị cùng với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng thiết bị. Hãy đem thiết bị đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 12).

Phụ kiện

Bạn có thể đặt mua máy cắt mini truyền động trực tiếp (theo mã số dịch vụ 4203 035 83450) từ đại lý Philips hoặc trung tâm dịch vụ của Philips để làm phụ kiện bổ sung cho HR1617, HR1615 và HR1614.

Sử dụng số lượng và thời gian chế biến của máy cắt mini cho phụ kiện này.

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.

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** 選速器
 - B** 開/關 (On/Off) 按鈕
 - C** 渦輪速度按鈕
 - D** 馬達座
 - E** 配件釋放鈕
 - F** 攪拌器
 - G** 保護蓋
- 打蛋器 (限 HR1617) :**
- H** 組合座
 - I** 打蛋器

容器 :

- J** 圓形容器蓋 (限 HR1615/HR1614)
- K** 圓形容器 (限 HR1615/HR1614)
- L** 橢圓形容器蓋 (限 HR1617)
- M** 橢圓形容器 (限 HR1617)

迷你刨碎器 (限 HR1615)

- N** 蓋子
- O** 刀組
- P** 攪拌槽

特大刨碎器 (限 HR1617)

- Q** 蓋子
- R** 刀組
- S** 攪拌槽

重要事項

使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

危險

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

警示

- 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電壓相符。
- 插頭、電線或其他組件受損時，請勿使用本產品。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 如果產品損壞，請務必使用原型號的產品進行更換，否則保固將失效。
- 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。
- 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

- 在無人看顧的情況下，以及組裝、拆解與清洗的過程中，請關閉產品電源並拔除電源線。

- 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。
- 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。
- 請勿不間斷連續處理多批食材。請先讓本產品降溫 5 分鐘，然後再繼續處理其他食材。

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

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

使用此產品

手持式攪拌器

手持式攪拌器用途為：

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

- 1 將食材放入容器中。

請參閱表格所提供的建議食材用量與處理時間。

攪拌食材用量與處理時間

食材	攪拌食材用量	時間	速度
水果與蔬菜	100 至 200 克	30 秒	最大火
嬰兒食品、湯與醬汁	100 至 400 毫升	60 秒	12-16
糊狀食材	100 至 500 毫升	60 秒	12-16
奶昔與調酒	100 至 1000 毫升	60 秒	12-16

- 2 將攪拌器卡入馬達座 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 2)

- 3 將插頭插入電源插座。

- 4 請將刀片安全防護完全浸入食材中。(圖 3)

- 5 按下開/關按鈕或渦輪速度按鈕以啟動產品電源。

- 當您使用開/關按鈕時，可以利用選速器以調整速度。速度愈快，所需處理時間愈短。

42 繁體中文

- 當您使用渦輪速按鈕時，本產品會以最高速度運轉。此時您無法使用選速器調整速度。

注意：速度愈快，所需的處理時間也愈短。

6 將本產品慢慢地往上、往下或旋轉移動，以攪拌食材。(圖 4)

迷你刨碎器 (僅限 HR1615) 與特大刨碎器 (僅限 HR1617)

刨碎器用途為刨碎食材，例如堅果、肉類、洋蔥、硬起司、水煮蛋、大蒜、藥草、乾麵包等等。

請小心處理刀片座，刀片非常銳利。特別是從切碎器攪拌槽中移除刀片座、倒出攪拌槽內食材，以及清潔時要格外小心。

1 將刀片座置於攪拌槽中。(圖 5)

2 將食材放入攪拌槽。

請參閱表格所提供的建議食材用量與處理時間。

迷你刨碎器的食材用量與處理時間 (僅限 HR1615)

食材	切碎食材用量	時間	速度
洋蔥與蛋	100 公克	5 x 1 秒	1-4
肉	120 公克 (最多)	5 秒	渦輪
香料	20 公克	5 x 1 秒	8-12
巴馬乾酪	50-100 公克 (最多)	15 秒	渦輪
堅果和杏仁	100 公克	20 秒	渦輪
大蒜	50 公克	5 x 1 秒	渦輪

特大刨碎器食材用量與處理時間 (僅限 HR1617)

食材	切碎食材用量	時間	速度
洋蔥與蛋	200 公克	5 x 1 秒	1-4
肉	200 公克	10 秒	渦輪
香料	30g	10 x 1 秒	8-12
堅果和杏仁	200 公克	30 秒	渦輪
乾麵包	80 克	30 秒	渦輪
巴馬乾酪	200 公克	20 秒	渦輪
黑巧克力	100 公克	20 秒	渦輪

3 把蓋子放在攪拌槽上。(圖 6)

4 將馬達座卡進攪拌槽蓋 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 7)

5 將插頭插入電源插座。

6 按下開/關按鈕或渦輪速度按鈕以啟動產品電源。

注意：如果食材黏在攪拌槽槽壁，請使用抹刀或加入液體分開食材。

注意：請勿不間斷連續處理多批食材。請先讓本產品降溫 5 分鐘，然後再繼續處理其他食材。

打蛋器 (限 HR1617)

打蛋器用途為打奶油、打蛋白、做甜點等等。

- 1 將打蛋器連接至組合座 (會聽見「喀嗒」一聲)。(圖 8)
- 2 將組合座連接至馬達座 (會聽見「喀嗒」一聲)。(圖 9)
- 3 將食材放入攪拌槽中。
請參閱表格所提供的建議食材用量與處理時間。

使用打蛋器的食材用量與處理時間 (僅限 HR1617)

食材	攪拌食材用量	時間
奶油	250 毫升	70 至 90 秒
蛋白	4 顆雞蛋	120 秒

提示：打蛋白時，請使用大型攪拌槽以獲得最佳效果。

提示：打奶油時，請使用容器以避免飛濺。

提示：要避免飛濺，請以低速設定開始，約 1 分鐘後，再設定至較高的速度。

注意：請勿不間斷連續處理多批食材。請先讓本產品降溫 5 分鐘，然後再繼續處理其他食材。

- 4 將插頭插入牆壁的插座，然後按下開/關 (On/Off) 按鈕。
- 5 大約 1 分鐘之後，您可以按下渦輪按鈕，繼續以渦輪速度運轉。

清潔 (圖 10)

請勿將馬達座、打蛋器組合座 (限 HR1617)、迷你刨碎器蓋子 (限 HR1615) 以及特大刨碎器蓋子 (限 HR1617) 浸入水中。

- 1 將本產品的插頭拔除。
- 2 按下馬達座上的配件釋放鈕以移除您使用的配件。
- 3 拆下配件。

提示：您也可以移除刨碎器攪拌槽中的橡皮圈，以更徹底地清潔。

- 4 請另行參閱本使用手冊最後面的清潔表格，以取得更進一步的說明。

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

收納

- 1 您可以收納馬達座、攪拌器和打蛋器 (限 HR1617) 於容器中。(圖 11)

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 12)

配件

您可以透過飛利浦經銷商或服務中心訂購直接傳動迷你刨碎器 (服務代碼型號為 4203 035 83450) 作為 HR1617、HR1615 和 HR1614 的額外配件。
針對此配件，請使用迷你刨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，或聯絡當地的飛利浦顧客服務中心 (電話號碼可參閱全球保證書)。若您當地沒有顧客服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持服务，请登录 www.philips.com/welcome 网站注册您的产品。

一般说明 (图 1)

- A** 调速按钮
- B** 开/关按钮
- C** 高速按钮
- D** 马达组件
- E** 释放按钮
- F** 搅拌棒
- G** 保护盖

- 打蛋器 (仅限于 HR1617 型号) :**
- H** 耦合装置
- I** 打蛋器

- 大口杯:**
- J** 圆口杯盖 (仅限于 HR1615/HR1614 型号)
- K** 圆口杯 (仅限于 HR1615/HR1614 型号)
- L** 广口杯盖 (仅限于 HR1617 型号)
- M** 广口杯 (仅限于 HR1617 型号)

- 迷你切碎器 (仅限于 HR1615 型号)**
- N** 盖子
- O** 刀片组件
- P** 加工杯

- 超大切碎器 (仅限于 HR1617 型号)**
- Q** 盖子
- R** 刀片组件
- S** 加工杯

注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本用户手册，并妥善保管以供日后参考。

危险

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

警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 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。
- 如果产品损坏，请务必用原装型号之一进行更换，否则您的保修将不再有效。
- 本产品不得由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍该产品。
- 请勿触摸刀片，特别是产品插在电源上时。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。

注意

- 如果产品无人看管或在组装、拆解和清洁之前，请关闭产品并将其从电源断开。

46 简体中文

- 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。
- 本产品仅限于家用。
- 不要超出表中所示的份量和加工时间。
- 请勿连续加工 1 批以上的物料。须待产品冷却 5 分钟，才能继续进行加工。

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

本产品带有过热保护装置。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。

首次使用之前

在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（参见“清洗”一章）。

使用准备

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

使用本产品

手持式搅拌机

手提式搅拌机适用于：

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

- 1 将物料放入杯中。
有关建议的份量和加工时间，请参见表格。

搅拌量与加工时间

原料	搅拌量	时间	速度
水果和蔬菜	100-200 克	30 秒	最大火
婴儿食品、汤和酱	100-400 毫升	60 秒	12-16
面糊	100-500 毫升	60 秒	12-16
鸡尾酒和混合饮料	100-1000 毫升	60 秒	12-16

- 2 将搅拌棒安装到马达装置上（可听到“咔哒”一声）。（图 2）
- 3 将电源插头接入插座。
- 4 将刀片罩完全浸入原料中。（图 3）
- 5 按下开关按钮或高速按钮启动产品。
 - 使用开关按钮时，可以通过速度选择器调节速度。速度越高，需要的加工时间越短。

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

注意：速度越高，需要的加工时间越短。

6 缓慢地上下来回晃动本产品，混合所有原料。(图 4)

迷你切碎器（仅限于 HR1615 型号）和超大切碎器（仅限于 HR1617 型号）

粉碎机适用于粉碎坚果、肉、洋葱、干酪、熟鸡蛋、蒜、香草、面包干等原料。

拿取刀片组件时一定要非常小心，刀片非常锋利。从切碎器加工杯中取出刀片组件、清空切碎器加工杯以及清洁产品时要特别小心。

1 把刀片组件放入切碎器加工杯。(图 5)

2 将原料倒入切碎器加工杯。

有关建议的份量和加工时间，请参见表格。

迷你切碎器份量和加工时间（仅限于 HR1615 型号）

原料	粉碎份量	时间	速度
洋葱和鸡蛋	100 克	5 x 1 秒	1-4
肉	120 克（最大）	5 秒	强力
香草	20 克	5 x 1 秒	8-12
帕尔马干酪	50-100 克（最大）	15 秒	强力
坚果和杏仁	100 克	20 秒	强力
蒜	50 克	5 x 1 秒	强力

超大切碎器份量和加工时间（仅限于 HR1617 型号）

原料	粉碎份量	时间	速度
洋葱和鸡蛋	200 克	5 x 1 秒	1-4
肉	200 克	10 秒	强力
香草	30 克	10 x 1 秒	8-12
坚果和杏仁	200 克	30 秒	强力
干面包	80 克	30 秒	强力
帕尔马干酪	200 克	20 秒	强力
黑巧克力	100 克	20 秒	强力

3 将盖子放在切碎器加工杯上。(图 6)

4 将马达装置固定在切碎器盖上（可听到“咔哒”一声）。(图 7)

5 将电源插头接入插座。

6 按下开关按钮或高速按钮启动产品。

注意：如果原料粘在切碎器加工杯的杯壁上，应用刮铲将原料从杯壁上铲下或加些液体。

注意：请勿连续加工 1 批以上的物料。须待产品冷却 5 分钟，才能继续进行加工。

打蛋器（仅限于 HR1617 型号）

打蛋器适用于搅打奶油、鸡蛋清、饭后甜点等。

1 将打蛋器连接到耦合装置（可听到“咔哒”一声）。(图 8)

2 将耦合装置连接到马达上（可听到“咔哒”一声）。(图 9)

3 将混合料装到碗里。

有关建议的份量和加工时间，请参见表格。

搅打份量和加工时间（仅限于 HR1617 型号）

原料	搅打份量	时间
奶油	250 毫升	70-90 秒
鸡蛋清	4 个鸡蛋	120 秒

提示：打蛋清时，使用大碗效果更佳。

提示：打蛋黄时，使用大口环以免溅出。

提示：为了避免溅出，开始时请使用低速设置，在大约 1 分钟后再慢慢提高速度。

注意：请勿连续加工 1 批以上的物料。须待产品冷却 5 分钟，才能继续进行加工。

4 将电源插头插入插座并按开/按钮。

5 大约 1 分钟后，您可以按强力按钮继续高速操作。

清洁 (图 10)

请勿将马达装置、打蛋器耦合装置（仅限于 HR1617 型号）、迷你切碎器盖（仅限于 HR1615 型号）以及超大切碎器盖（仅限于 HR1617 型号）浸入水中。

1 拔掉产品插头。

2 按马达装置上的释放钮可卸去您使用的附件。

3 拆卸附件。

提示：要想彻底清洁，您还可以从粉碎杯取下橡胶环。

4 有关详细说明，请参阅本用户手册末尾单独的清洗说明表。

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

存储

1 您可以用大口杯存放马达装置、搅拌棒和打蛋器（仅限于 HR1617 型号）。(图 11)

环保

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。(图 12)

附件

您可以从飞利浦经销商或飞利浦服务中心订购直接传动式迷你切碎器（服务码为 4203 035 83450），将其用作 HR1617、HR1615 和 HR1614 的额外附件。

对此附件使用迷你切碎器的份量和加工时间。

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。您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。

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.

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

۱ هم زن برده دار را به واحد کوپلینگ وصل کنید ("کلیک") (شکل ۸).

۲ قطعه کوپلینگ را به واحد موتور وصل کنید ("کلیک") (شکل ۹)

۳ مواد را درون کاسه قرار دهید.

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

مقادیر همزن پره دار و زمانهای آماده سازی (فقط مدل HR1617)

مواد	مقادیر خرد کردن	زمان
خامه	۲۵۰ میلی متر	۷۰-۹۰ ثانیه
سفیده تخم مرغ	۴ عدد تخم مرغ	۱۲۰ ثانیه

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

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

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

توجه: بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا به مدت ۵ دقیقه خنک شود.

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

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

تمیز کردن (شکل ۱۰)

واحد موتور، واحد کوپلینگ همزن پره ای (فقط مدل HR1617)، در خرد کن کوچک (فقط مدل HR1615) و در خرد کن بسیار بزرگ (فقط مدل HR1617) را در آب فرو نبرید.

۱ برق دستگاه را قطع کنید.

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

۳ لوازم جانبی را باز کنید.

نکته: شما می توانید حلقه های لاستیکی را هم از کاسه های خرد کن جهت تمیز کردن کامل جدا کنید.

۴ به جدول تمیز کردن در انتهای این راهنمای کاربر برای دستورالعملهای بیشتر مراجعه کنید.

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

نگهداری

۱ می توانید واحد موتور، میله همزن و همزه پره ای (فقط مدل HR1617) را در پیاله نگهداری کنید (شکل ۱۱).

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 ۱۲).

تجهیزات

می توانید خرد کن کوچک مستقل را به فروشگاه Philips سفارش دهید (با شماره کد سرویس 83450 035 4203) یا آن را به صورت یک لوازم جانبی در مرکز خدمات Philips برای مدل‌های HR1617، HR1615 و HR1614 سفارش دهید. از مقادیر و زمانهای آماده کردن خرد کن کوچک برای این وسیله استفاده کنید.

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

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

دستگاه را آرام به طرف بالا و پایین برده و دستگاه را بصورت دایره ای حرکت داده تا مواد را مخلوط کنید (شکل ۴).

خرد کن کوچک (فقط مدل HR1615) و خرد کن بسیار بزرگ (فقط مدل HR1617)

خرد کنها برای خرد کردن موادی مانند آجیل، گوشت، پیاز، پنیر سفت، تخم مرغ آب پز، سیر، سبزیجات و نان خشک و غیره طراحی شده است. هنگامی که با تیغه ها کار می کنید بسیار دقت کنید، تیغه ها بسیار تیز می باشند. هنگامی که تیغه ها را از کاسه خرد کن باز می کنید، هنگامی که کاسه خرد کن را خالی می کنید و هنگام تمیز کردن بسیار دقت کنید.

۱ واحد تیغه خرد کن را در کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ۵).

۲ مواد را در کاسه خرد کن بریزید.

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

مقادیر و زمانهای آماده سازی خردکن کوچک (فقط مدل HR1615)

مواد	مقادیر خرد کردن	زمان	سرعت
پیاز و تخم مرغ	۱۰۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	۴-۱
گوشت قرمز	۱۲۰ گرم (حداکثر)	۵ ثانیه	توربو
گیاهان و سبزیجات	۲۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	۱۲-۸
پنیر پارمیژان	۱۰۰ - ۵۰ گرم (حداکثر)	۱۵ ثانیه	توربو
آجیل و بادام	۱۰۰ گرم	۲۰ ثانیه	توربو
سیر	۵۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	توربو

مقادیر خرد کن بسیار بزرگ و زمانهای آماده سازی (فقط مدل HR1617)

مواد	مقادیر خرد کردن	زمان	سرعت
پیاز و تخم مرغ	۲۰۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	۴-۱
گوشت قرمز	۲۰۰ گرم	۱۰ ثانیه	توربو
گیاهان و سبزیجات	۳۰ گرم	۱ × ۱۰ ثانیه	۱۲-۸
آجیل و بادام	۲۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	توربو
نان خشک	۸۰ گرم	۳۰ ثانیه	توربو
پنیر پارمیژان	۲۰۰ گرم	۲۰ ثانیه	توربو
شکلات تیره	۲۰۰ گرم	۲۰ ثانیه	توربو

۳ در را روی کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ۶).

۴ واحد موتور را روی در خرد کردن محکم کنید ("کلیک") (شکل ۷).

۵ دو شاخه را در پرز قرار دهید.

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

توجه: اگر مواد به جدار کاسه خرد کن چسبیدند، آنان را با افزودن مایع یا با استفاده از یک کاردک جدا نمایید.

توجه: بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا به مدت ۵ دقیقه خنک شود.

احتیاط

- چنانچه دستگاه را بدون نظارت رها کرده اید و قبل از سوار کردن و جدا کردن قطعات دستگاه و تمیز کردن آن، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بیرون بکشید.
- 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.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.
- از مقادیر و زمانهای آماده سازی تعیین شده در جداول فراتر نروید.
- بدون وقفه هرگز بیش از ۱ ساعه را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا به مدت ۵ دقیقه خنک شود.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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

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. لطفا در صورتی که کلید حفاظت حرارتی بطور مدام فعال می شود با فروشنده لوازم Philips با مرکز خدمات مجاز Philips تماس بگیرید.

قبل از اولین استفاده

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

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

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

استفاده از دستگاه

هم زن دستی

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

- هم زدن مایعات، مانند محصولات لبنی، انواع 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 مواد را در پیاله بریزید.

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

مقادیر مخلوط کردن و زمان آماده کردن

مواد	مقادیر هم زدن	زمان	سرعت
میوه و سبزیجات	۲۰۰-۱۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	توربو
غذای کودک، انواع سوپ و سوس	۴۰۰-۱۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۱۲-۱۶
انواع خمیر	۵۰۰-۱۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۱۲-۱۶
انواع میلک شیک و نوشیدنیهای مخلوط	۱۰۰۰-۱۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۱۲-۱۶

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

۳ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

۴ حفاظ تیغه را کامل در مواد فرو ببرید (شکل ۳).

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

بخاطر خرید این دستگاه به شما تبریک می گوئیم 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 انتخابگر سرعت
- B دکمه روشن/خاموش
- C دکمه سرعت توربو
- D واحد موتور
- E دکمه های آزاد کردن
- F میله هم زن
- G سرپوش حفاظتی
- H پره همزن (فقط مدل HR1617):
- I واحد کوپلینگ
- ~ پیمانه:
- J در پیاله گرد (فقط مدل های HR1615/HR1614)
- K پیاله گرد (فقط مدل های HR1615/HR1614)
- L در پیاله بیضی (فقط مدل HR1617)
- M پیاله بیضی (فقط مدل HR1617)
- N خرد کن کوچک (فقط مدل HR1615)
- O قطعه تیغه
- P کاسه
- Q خرد کن بسیار بزرگ (فقط مدل HR1617)
- R واحد تیغه
- S کاسه

مهم

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

خطر

- هرگز محفظه دستگاه را در آب یا هر گونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید. فقط از يك تکه پارچه نمدار برای تمیز کردن واحد موتور استفاده کنید.
- هشدار
- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- 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.
- اگر دستگاه صدمه دیده است همیشه آن را با نوع اصلی تعویض کنید، در غیر این صورت ضمانت شما دیگر معتبر نخواهد بود.
- 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 تحت مراقبت باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- از دست زدن به تیغه ها 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.

٣ ضعي المكونات في الإناء. اطلعي على الجدول للتعرف على الكميات وأوقات التحضير التي يوصى بها.

مقادير الخفق وأوقات التحضير (الطراز HR1617 فقط)

المكونات	مقدار الغرم	الوقت
الكريمة	٢٥٠ مللي	٩٠-٧٠ ثانية
بياض البيض	٤ بيضات	١٢٠ ثانية

نصيحة: عند خفق بياض البيض، استخدمي إناء كبير للحصول على أفضل نتيجة.

نصيحة: عند خفق الكريمة، استخدمي الوعاء لتجنب التطاير.

نصيحة: ولمنع التطاير، ابدئي على إعداد سرعة منخفضة واستمري على سرعة أعلى بعد دقيقة واحدة تقريباً. ملاحظة: لا تقومي بتحضير أكثر من مجموعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

٤ ضعي القابس في مقبس الحائط واضغطي على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

٥ بعد حوالي دقيقة واحدة، يمكنك الضغط على الزر التوربيني للمواصلة بالسرعة التريو.

التنظيف (شكل ١٠)

لا تغمري وحدة الموتور ووحدة اقتران الخفاقة (الطراز HR1617 فقط) وغطاء المفرمة الصغيرة (الطراز HR1615 فقط) وغطاء المفرمة الكبيرة جداً (الطراز HR1617 فقط) في الماء.

١ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي.

٢ اضغطي على أزرار التحرير الموجودة على وحدة الموتور لفك الملحق الذي استخدمتيه.

٣ فكي الملحق.

نصيحة: يمكنك أيضاً أن تقومي بفك الحلقات المطاطية من أوعية المفرمة للتنظيف الإضافي الشامل.

٤ انظري جدول التنظيف المنفصل في نهاية دليل المستخدم هذا للمزيد من التعليمات.

نصيحة: للتنظيف السريع، صبي الماء الدافئ مع بعض من سائل التنظيف في الإناء، وأدخلي قضيب الخلاط واتركي الجهاز يعمل لمدة ١٠ ثواني تقريباً.

التخزين

١ يمكنك تخزين وحدة الموتور وقضيب الخلاط والخفاقة (الطراز HR1617 فقط) في الوعاء (شكل ١١).

البيئة

لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعد من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٢).

الملحقات

يمكنك طلب المفرمة الصغيرة ذات المحرك المباشر (تحت رقم كود الخدمة 4203 035 83450) من موزع أجهزة Philips الخاص بك أو من أي مركز خدمة تابع لشركة Philips كملحق إضافي بالنسبة للطرز HR1617 و HR1615 و HR1614. استخدمي المقادير وأوقات التحضير الخاصة بالمفرمة الصغيرة بالنسبة لهذا الملحق.

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.

ملاحظة: وكلما زادت السرعة، كلما تم التحضير في وقت أقصر.

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

المفرمة الصغيرة (الطران HR1615 فقط) والمفرمة الكبيرة الإضافية (الطران HR1617 فقط)

صممت المفارم لفرم مكونات مثل المكسرات واللحوم والبصل والجبن الجاف والبيض المسلوق والثوم والأعشاب والخبز الناشف وما إلى ذلك. كوني حذرة للغاية عند التعامل مع وحدة الشفرات، فالشفرات حادة للغاية. كوني حذرة خاصة عند فك وحدة الشفرات من إناء الفرغ وتفريغه وأثناء التنظيف.

١ ضعي وحدة الشفرات في وعاء المفرمة (شكل ٥).

٢ ضعي المكونات في وعاء المفرمة.

اطلعي على الجدول للتعرف على الكميات وأوقات التحضير التي يوصى بها.

المقادير وأوقات التحضير الخاصة بالمفرمة الصغيرة (الطران HR1615 فقط)

المكونات	مقدار الفرغ	الوقت	السرعة
البصل والبيض	١٠٠ جرام	٥ × ١ ثانية	١-٤
اللحوم	١٠٠ جرام (كحد أقصى)	٥ ثواني	تريو
الأعشاب	٢٠ جرام	٥ × ١ ثانية	٨-١٢
جبن برمزان	١٠٠-٥٠ جرام (كحد أقصى)	١٥ ثانية	تريو
المكسرات واللوز	١٠٠ جرام	٢٠ ثانية	تريو
الثوم	٥٠ جم	٥ × ١ ثانية	تريو

المقادير وأوقات التحضير الخاصة بالمفرمة الكبيرة الإضافية (الطران HR1617 فقط)

المكونات	مقدار الفرغ	الوقت	السرعة
البصل والبيض	٢٠٠ جرام	٥ × ١ ثانية	١-٤
اللحوم	٢٠٠ جرام	١٠ ثواني	تريو
الأعشاب	٣٠ جرام	١٠ × ١ ثانية	٨-١٢
المكسرات واللوز	٢٠٠ جرام	٣٠ ثانية	تريو
الخبز الجاف	٨٠ جرام	٣٠ ثانية	تريو
جبن برمزان	٢٠٠ جرام	٢٠ ثانية	تريو
شيكولاته الكاكاو	١٠٠ جرام	٢٠ ثانية	تريو

٣ ركبي الغطاء في مكانه على إناء المفرمة (شكل ٦).

٤ ثبتي وحدة الموتور بغطاء المفرمة ("نقرة") (شكل ٧).

٥ ضعي قاييس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

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

ملاحظة: إذا علقت المكونات بجدار إناء المفرمة، أخرجها بواسطة ملعقة أو بإضافة سائل.

ملاحظة: لا تقومي بتحضير أكثر من مجموعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

الخفاقة (الطران HR1617 فقط)

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

١ وصلي الخفاقة بوحدة الاقتران ("نقرة") (شكل ٨).

٢ وصلي وحدة الاقتران بوحدة الموتور ("نقرة") (شكل ٩).

- 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.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.
- لا تتعدى المقادير وأوقات التحضير الموضحة بالجدول.
- لا تقومي بتحضير أكثر من مجموعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

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. أفضلتي التيار الكهربائي عن الجهاز واركبه لمدة ٥ دقائق حتى يبرد. بعدئذٍ 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 دعى المكونات تبرد قبل فرمها، ثم قومي بخلطها أو صبها في الوعاء (الحد الأقصى لدرجة الحرارة ٨٠ درجة مئوية).
- ٢ قطعي المكونات الكبيرة إلى قطع صغيرة حجمها حوالي ٢ سم قبل تحضيرها.
- ٣ ركي الجهاز بشكل صحيح قبل وضع القابس في مقبس الحائط.

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 ضعي المكونات في الوعاء.

اطلعي على الجدول للتعرف على الكميات وأوقات التحضير التي يوصى بها.

مقادير الخلط وأوقات التحضير

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

المكونات	مقدار الخلط	الوقت	السرعة
الفواكه والخضروات	١٠٠ - ٢٠٠ جرام	٣٠ ثانية	تريو
طعام الأطفال والحساء والصلصات	١٠٠ - ٤٠٠ مللي	٦٠ ثانية	١٦-١٢
مخفوق الزبدة	١٠٠ - ٥٠٠ مللي	٦٠ ثانية	١٦-١٢
المشروبات المخفوقة والممزوجة	١٠٠ - ١٠٠٠ مللي	٦٠ ثانية	١٦-١٢

٣ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

٤ اغمرى واقي الشفرات بالكامل في المكونات (شكل ٣).

٥ اضغطي على زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر السرعة التريو لتشغيل الجهاز.

- عند استخدامك زر التشغيل/إيقاف التشغيل، يمكنك ضبط السرعة بواسطة أداة اختيار السرعة. وكلما زادت السرعة، كلما تم التحضير في وقت أقصر.
- وعند اختيارك لزر السرعة التريو، فإن الجهاز يعمل بأقصى سرعة. وفي هذه الحالة لا يمكنك ضبط السرعة بواسطة أداة اختيار السرعة.

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

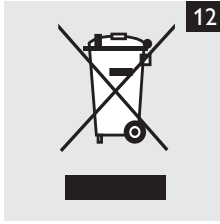
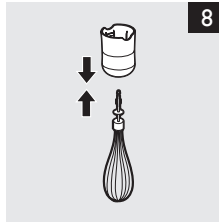
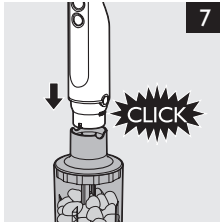
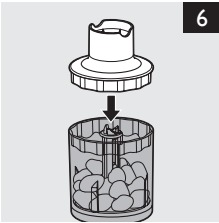
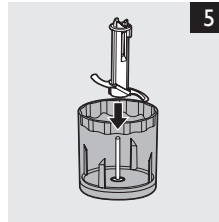
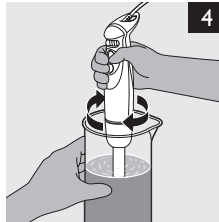
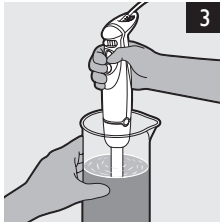
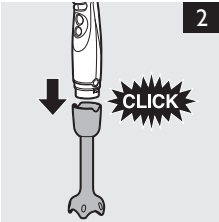
الوصف العام (شكل ١)











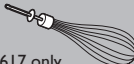










A	أداة اختيار السرعة
B	زر التشغيل/إيقاف التشغيل
C	زر السرعة الترتيب
D	وحدة الموتور
E	أزرار التحريك
F	قضيب الخلاط
G	غطاء الحماية
	الخفاقة (الطراز HR1617 فقط):
H	وحدة الاقتران
I	خفاقة البيض
	الوعاء:
J	غطاء وعاء مستدير (الطرز HR1615/HR1614 فقط)
K	وعاء مستدير (الطرز HR1615/HR1614 فقط)
L	غطاء وعاء بيضاوي (الطراز HR1617 فقط)
M	وعاء بيضاوي (الطراز HR1617 فقط)
	المقرمة الصغيرة (الطراز HR1615 فقط)
N	الغطاء
O	وحدة الشفرات
P	الإناء
	مفرمة كبيرة إضافية (الطراز HR1617 فقط)
Q	الغطاء
R	وحدة الشفرات
S	الإناء

هام

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


- خطر
لا تغمر وحدة الموتور أبداً في الماء أو أي سائل آخر ولا تشطفها تحت ماء الصنبور الجاري. فقط استخدم قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة الموتور.
- تحذير
- تأكد من موائمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا تستخدم 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.
- في حال تلف الجهاز، إحصي دائماً على استبداله بأخر من النوع الأصلي، وإلا فسوف يصبح الضمان الخاص بجهازك لاغياً.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من نقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تلمس شفرات الخلاط، خاصة عندما يكون الجهاز موصولاً بالكهرباء، فهي حادة للغاية!
- إذا علقت الشفرات، افصلي الجهاز قبل إزالة المحتويات التي تعيق الشفرات.
- تنبيه
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي إذا كنت ستتركه بدون مراقبة وقبل تركيب وفك وتنظيف الجهاز.



			
			✓
	✓	✓	
HR1617 only 			✓
	✓	✓	
mini HR1615 only 			✓
extra large HR1617 only 			✓
HR1615 only 	✓	✓	
HR1617 only 	✓	✓	
HR1615/ HR1614 only 	✓	✓	
HR1617 only 	✓	✓	



www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.005.0114.1