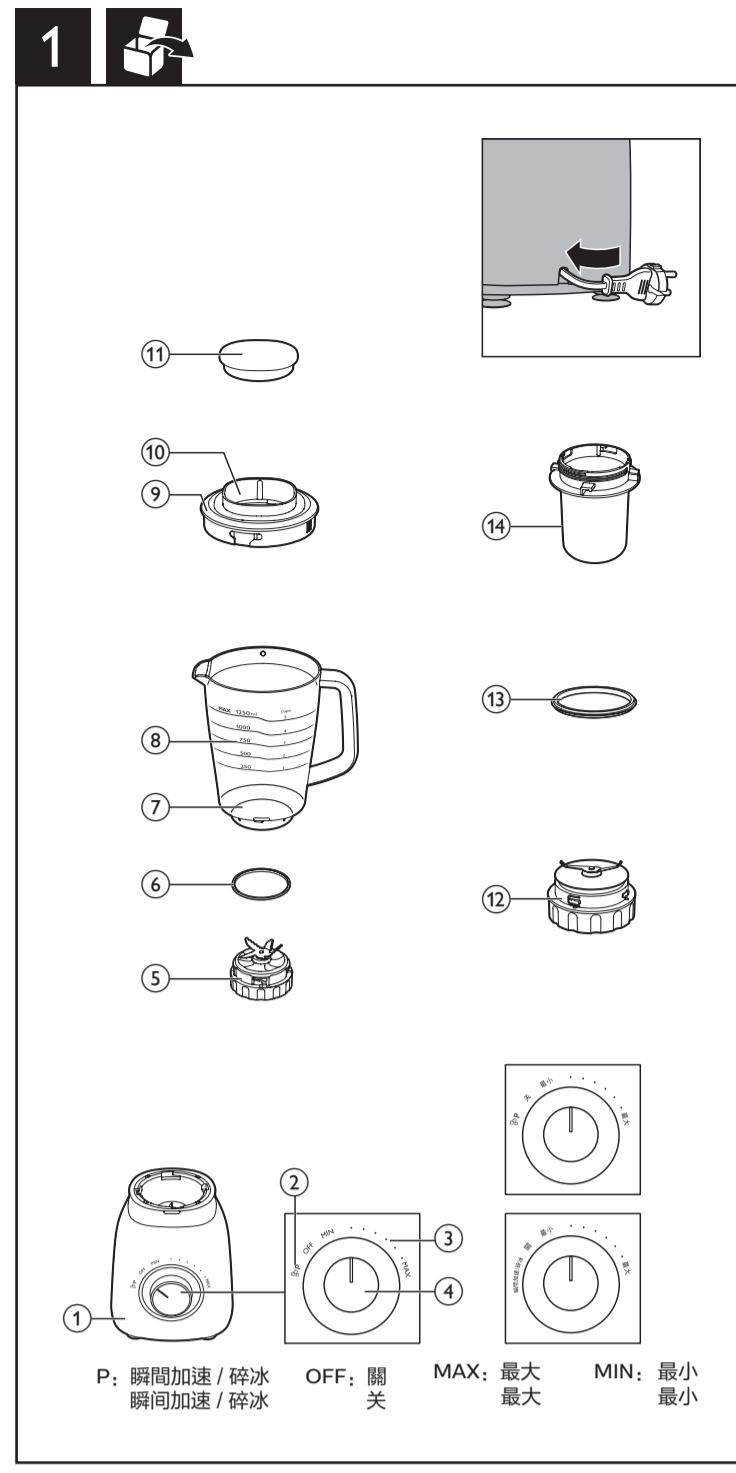




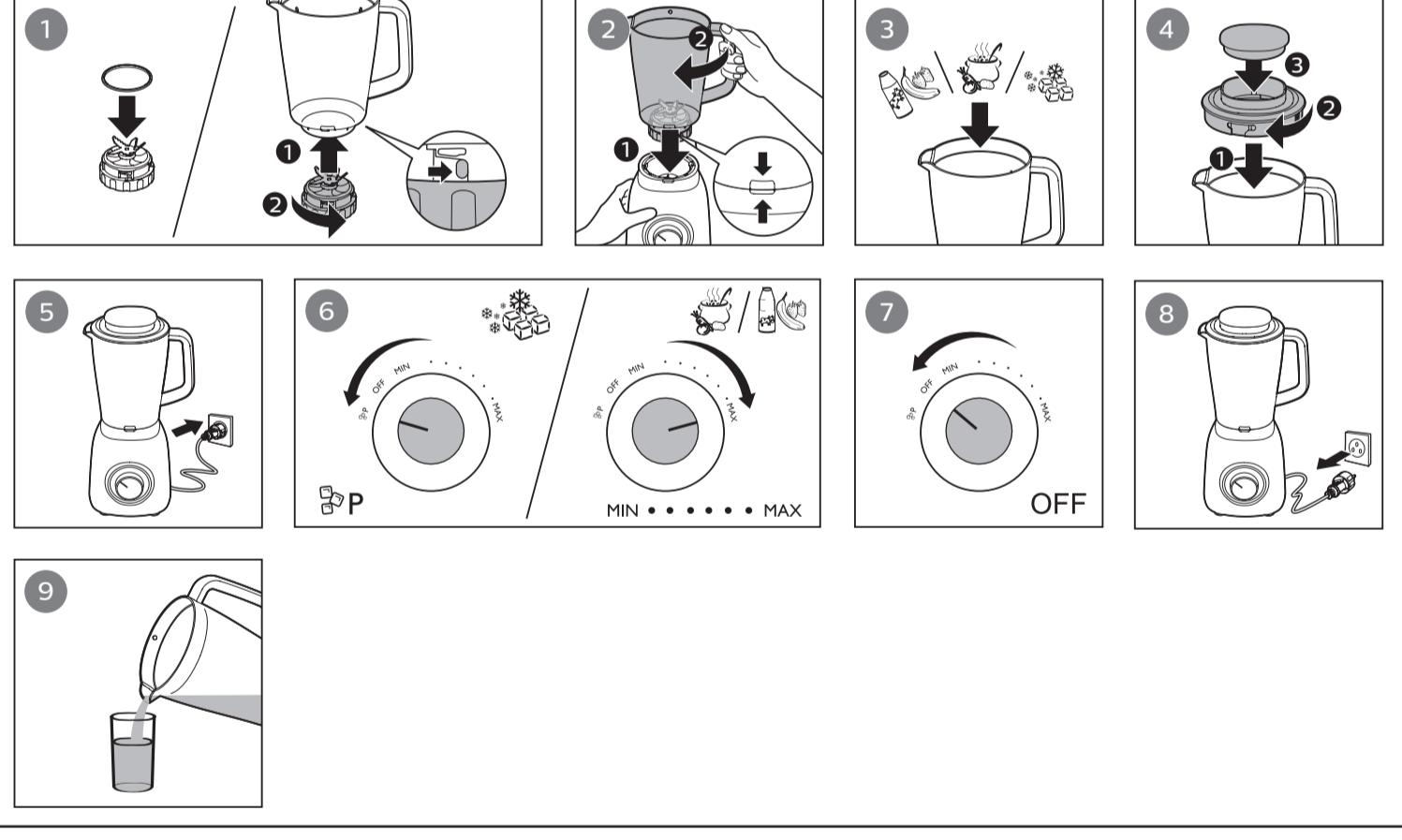
EN User manual  
ES Manual del usuario  
FR Mode d'emploi  
KO 사용 설명서  
MS Manual pengguna

TH คู่มือผู้ใช้  
VI Hướng dẫn sử dụng  
ZH-S 用户手册  
ZH-T 使用手册

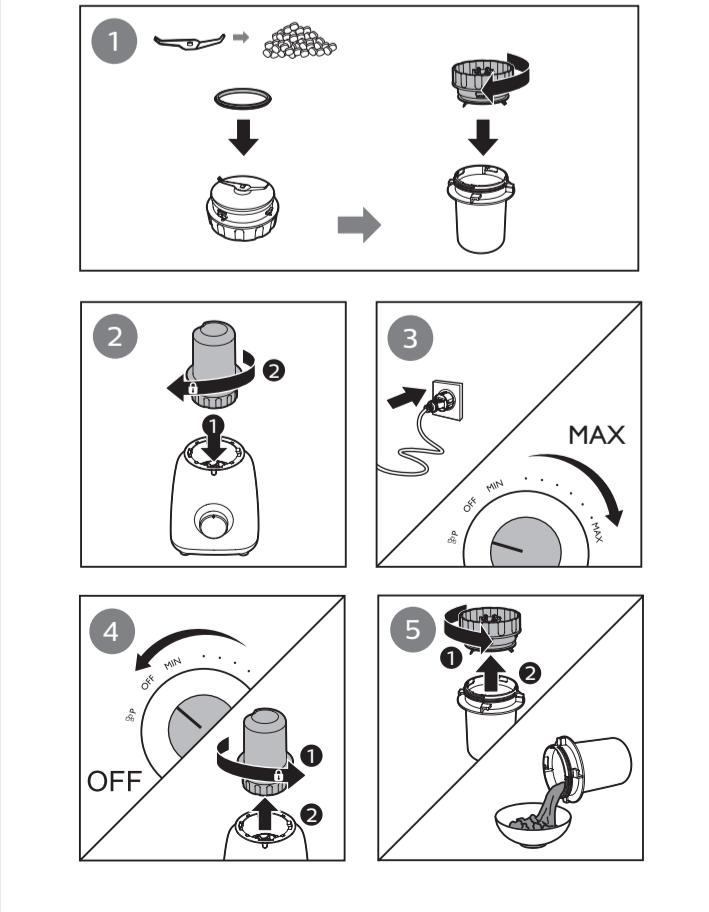


© 2017 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved.  
3000 005 02081

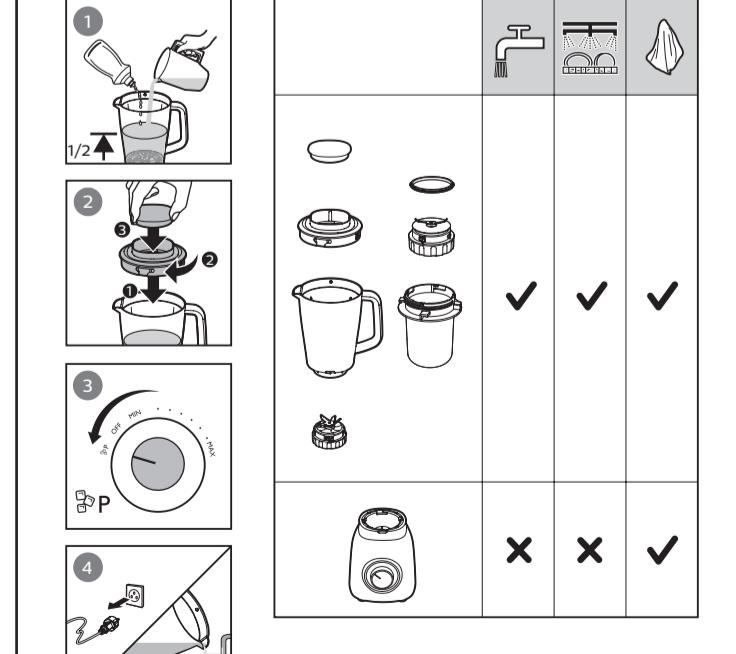
## 2



## 3



## 4



## Français

- ① Bloc moteur avec bouton de commande
- ② Position Pulse (pour pilier de la glace)
- ③ Réglages de vitesses
- ④ Bouton de commande
- Blender**
- ⑤ Ensemble lames du bol mélangeur en plastique
- ⑥ Anneau d'étanchéité
- ⑦ Blender en plastique
- ⑧ Indication du niveau
- ⑨ Couvercle du blender en plastique
- ⑩ Ouverture à couvercle
- ⑪ Petit couvercle
- Moulin**
- ⑫ Ensemble lames du moulin
- ⑬ Baguette d'étanchéité pour l'ensemble lames du moulin
- ⑭ Bol du moulin

⑩ ចំងារិកអារ៉ាសិត

ឯកសារអាសយដ្ឋាន

ឯកសារអាសយដ្ឋាន

ទូរសព្ទនៃការប្រើប្រាស់ការងារ

ទូរសព្ទនៃការប្រើប្រាស់ការងារ

ការងារ

① កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

② កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

③ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

④ តឹកប្រើប្រាស់

កាមួយ

⑤ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑥ វំភេង

⑦ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑧ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑨ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑩ កំឡុងខាងលើ

⑪ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

ការងារ

⑫ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑬ វំភេងដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑭ ការងារ

① កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

② កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

③ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

④ តឹកប្រើប្រាស់

កាបូលរុញ

⑤ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑥ វំភេង

⑦ កាបូលរុញ

⑧ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញ

⑨ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញ

⑩ កំឡុងខាងលើ

⑪ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញ

កាបូលរុញ

⑫ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑬ វំភេងដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑭ កាបូលរុញ

① កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

② កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

③ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

④ តឹកប្រើប្រាស់

កាបូលរុញ

⑤ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑥ វំភេង

⑦ កាបូលរុញ

⑧ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញ

⑨ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញ

⑩ កំឡុងខាងលើ

⑪ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញ

កាបូលរុញ

⑫ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑬ វំភេងដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑭ កាបូលរុញ

① កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

② កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

③ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

④ តឹកប្រើប្រាស់

កាបូលរុញ

⑤ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑥ វំភេង

⑦ កាបូលរុញ

⑧ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញ

⑨ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញ

⑩ កំឡុងខាងលើ

⑪ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញ

កាបូលរុញ

⑫ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑬ វំភេងដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑭ កាបូលរុញ

① កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

② កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

③ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

④ តឹកប្រើប្រាស់

កាបូលរុញ

⑤ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑥ វំភេង

⑦ កាបូលរុញ

⑧ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញ

⑨ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញ

⑩ កំឡុងខាងលើ

⑪ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញ

កាបូលរុញ

⑫ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑬ វំភេងដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑭ កាបូលរុញ

① កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

② កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

③ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

④ តឹកប្រើប្រាស់

កាបូលរុញ

⑤ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑥ វំភេង

⑦ កាបូលរុញ

⑧ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញ

⑨ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញ

⑩ កំឡុងខាងលើ

⑪ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញ

កាបូលរុញ

⑫ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑬ វំភេងដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑭ កាបូលរុញ

① កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

② កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

③ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

④ តឹកប្រើប្រាស់

កាបូលរុញ

⑤ កាបូលរុញដែលមានតឹកប្រើប្រាស់

⑥ វំភេង

⑦ កាបូលរុញ

⑧ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញ

⑨ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញ

⑩ កំឡុងខាងលើ

⑪ តីប៊ូប៊ូនៃកាបូលរុញ

កាបូលរុញ

⑫ កាបូលរុញដ

## English

### Before first use

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

### Note

- Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in Fig.5.
- Do not operate the appliance for more than 60 seconds at a time when processing heavy loads and let it cool down to room temperature for next operation.
- Do not attempt to process very thick recipes such as bread dough or mash potatoes.

### Blender (Fig 2)

The blender is intended for:

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

### Note

- Never overfill the blender jar above the maximum level indication (1.5litres) to avoid spillage.

### Tip

- To process ingredients very briefly, turn the control knob to the pulse setting (PULSE) several times.
- Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

### Mill (Fig 3)

You can use the mill to grind and chop ingredients such as coffee beans, peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), dried soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

### Note

- The mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg and ice cubes.
- Do not use the mill to process liquids such as fruit juice.
- Do not process ingredients more than the mill beaker's height.
- Never fill the mill with hot ingredients.

### Cleaning (Fig 4)

Easily cleaning the blender jar: Follow the steps: 1 2 3 4.

**Note:** Make sure to turn the control knob to the pulse setting (PULSE) a few times.

### Baby food recipe

Ingredients	Quantity	Speed	Time
Cooked potatoes	200 g	MAX	25 sec
Cooked chicken	200 g		
Cooked french beans	200 g		
Milk	360 ml		

### Note

- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.

## Español

### Antes de utilizarlo por primera vez

Lave bien las piezas que vayan a estar en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").

### Nota

- No supere los valores máximos para las cantidades y los tiempos de procesamiento que se indican en la fig. 5.
- No utilice el aparato durante más de 60 segundos seguidos cuando procese cantidades grandes y deje que se enfrie a temperatura ambiente antes de volver a utilizarlo.
- No intente procesar recetas con ingredientes muy espesos como masa de pan o puré de patatas.

### Batidora (Fig. 2)

La batidora está diseñada para:

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

### Nota

- No exceda el nivel máximo indicado en la jarrilla de la batidora (1,5 litros) para evitar que se derrame el contenido.

### Consejo

- Si deseas procesar los ingredientes durante muy poco tiempo, gire la rueda de control hasta la posición Pulse (para picar hielo) varias veces.
- No utilice nunca la posición Pulse durante más de unos pocos segundos seguidos.

### Molinillo (Fig. 3)

Puede utilizar el molinillo para moler y picar ingredientes como granos de café o de pimienta, semillas de sésamo, arroz, trigo, pulpa de coco, frutos secos (sin cáscara), granos de soja secos, guisantes secos, queso, migas de pan, etc.

Para utilizar el molinillo, siga los pasos que aparecen a continuación

### Nota

- El triturador de alimentos no es adecuado para picar ingredientes muy duros tales como nuez moscada y cubitos de hielo.
- No utilice el molinillo para procesar líquidos como zumos de fruta.
- No procese una cantidad de ingredientes que supere la altura de la jarrilla del molinillo.
- Nunca llene el molinillo con ingredientes calientes.

### Limpieza (Fig. 4)

Para limpiar la jarrilla de la batidora de forma sencilla, siga los pasos 1, 2, 3 y 4.

**Nota:** Asegúrese de girar la rueda de control hasta la posición Pulse (para picar hielo) varias veces.

### Receta de comida para bebés

Ingredientes	Cantidad	Velocidad	Tiempo
Patatas cocinadas	200 g	MAX	25 segundos
Pollo cocido	200 g		
Judías verdes cocidas	200 g		
Leche	360 ml		

### Nota

- Deje siempre que el aparato se enfrie a temperatura ambiente después de procesar cada lote.

## Français

### Avant la première utilisation

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

### Note

- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation maximum indiqués dans le tableau de la figure 5.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 60 secondes sans interruption lorsque vous traitez de grosses quantités et laissez-le refroidir à température ambiante avant de continuer.
- N'essayez pas de préparer des recettes très épaisses telles que de la pâte à pain ou de la purée de pommes de terre.

### Blender (fig. 2)

Le blender est destiné à :

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

### Note

- Ne remplissez jamais le bol mélangeur au-delà du niveau maximal indiqué (1,5 litre) afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.

### Conseil

- Pour mixer des ingrédients très brièvement, réglez le bouton de commande sur la position (pour pilier de la glace) à plusieurs reprises.

- N'utilisez jamais la fonction Pulse pendant plus de quelques secondes.

### Moulin (fig. 3)

Vous pouvez utiliser le moulin pour moudre ou hacher ingrédients tels que des grains de café, des grains de poivre, des graines de sésame, du riz, des grains de blé, de la noix de coco, des noix (écalées), des graines de soja séchées, des pois secs, du fromage, de la chapelure, etc.

Pour utiliser le moulin, suivez les étapes ci-dessous.

### Note

- Le moulin n'est pas approprié pour hacher des ingrédients durs tels que de la muscade ou des glaçons.
- N'utilisez pas le moulin pour des préparations liquides telles que les jus de fruits.

- Né mixez pas plus d'ingrédients que la hauteur du bol du moulin.

- Ne remplissez jamais le moulin avec des ingrédients chauds.

### Nettoyage (fig. 4)

Nettoyage aisément du bol mélangeur : suivez les étapes : 1 2 3 4.

**Note:** Réglez le bouton de commande sur la position (pour pilier de la glace) à plusieurs reprises.

### Recette pour bébés

Ingrediens	Quantité	Vitesse	Temps
Pommes de terre cuites	200 g	MAX	25 s
Poulet cuit	200 g		
Haricots verts cuits	200 g		
Lait	360 ml		

### Note

- Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé une portion.

## 한국어

### 처음 사용 전

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

### 참고

- 그림 5에 표시된 최대 용량 및 작동 시간을 초과하지 마십시오.
- 많은 양의 재료를 넣은 경우 고부하거 발생하지 않도록 한 번에 60초 이상 작동하지 말고 실내 온도만큼 충분히 식힌 후 다시 사용하십시오.
- 빵 반죽이나 으깬 감자와 같이 재료가 매우 빽빽한 요리에는 사용하지 마십시오.

### 블렌더(그림 2)

블렌더의 용도:

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

### 참고

- 颈部의 용기의 최대 수량 표시선(1.5리터)을 초과하여 재료를 넣지 마십시오.
- 재운말

- 제작을 절약할 목적으로 시간에 걸친 조절기를 순간작동(얼음 분쇄하기) 설정으로 여러 번 돌리십시오.
- 한 번에 수초 이상 순간작동 설정을 사용하지 마십시오.

### 분쇄기(그림 3)

분쇄기는 사용하여 커피 원두, 통후추, 참깨, 쌀, 밀, 코코넛 과육, (껍질을 까) 건과류, 일린 꽁, 일린 꽁, 일린 꽁 등과 같은 재료를 갈거나 빻을 수 있습니다.

분쇄기를 사용하려면 다음 단계를 수행하십시오.

### 참고

- 낫맥, 얼음과 같이 매우 딱딱한 재료는 이 분쇄기에 적합하지 않습니다.
- 과일 주스와 같은 액체를 만들 때는 분쇄기를 사용하지 마십시오.
- 분쇄기 용기 높이보다 더 많은 재료를 넣고 작동하지 마십시오.
- 뜨거운 재료는 분쇄기에 넣지 마십시오.

### 세척(그림 4)

블렌더 용기 간편 세척: 1, 2, 3, 4 단계를 따르십시오.

참고: 청소 기간 동안 속도 조절기를 몇 번 돌리십시오.

### 이유식 레시피

재료	용량	속도	시간
삶은 감자	200g	최대	25초
삶은 닭고기	200g		
삶은 강낭콩	200g		
우유	360ml		

### 참고

- 여러번 작동할 경우 매 사용 후에는 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

### 세척(그림 4)

블렌더 용기 간편 세척: 1, 2, 3, 4 단계를 따르십시오.

참고: 청소 기간 동안 속도 조절기를 몇 번 돌리십시오.

### 宝宝食谱

재료	수량	속도	시간




<tbl\_r cells="4" ix="4" maxcspan="1" maxr