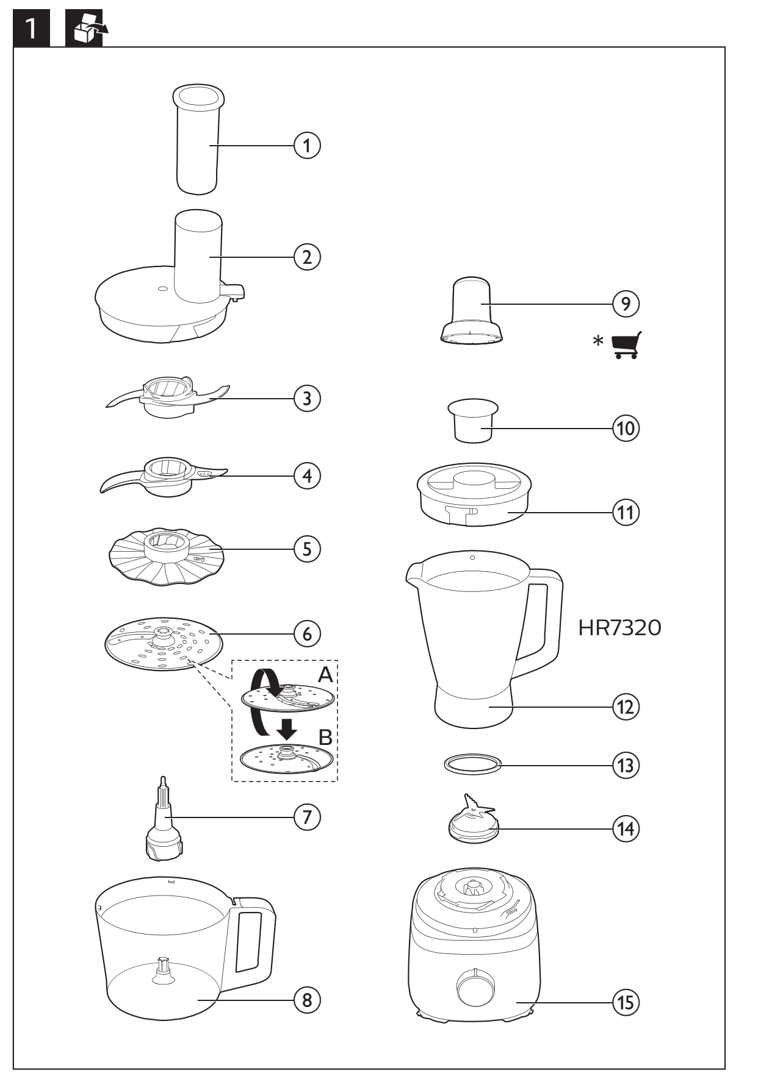
PHILIPS

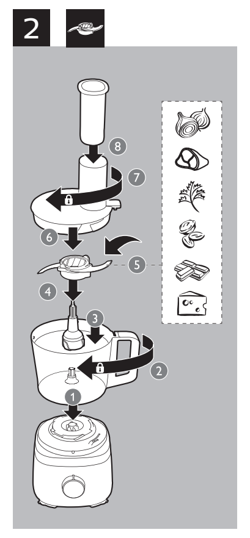
HR7310
HR7320

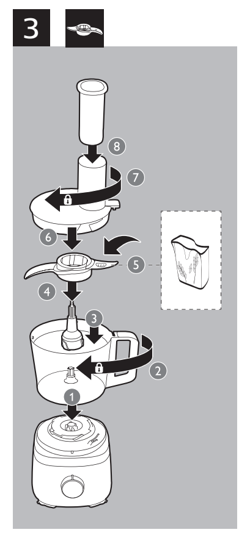
EN User manual
FR Mode d'emploi
MS Manual pengguna
TH คู่มือผู้ใช้
VI Hướng dẫn sử dụng
TC 使用手冊
AR دليل المستخدم

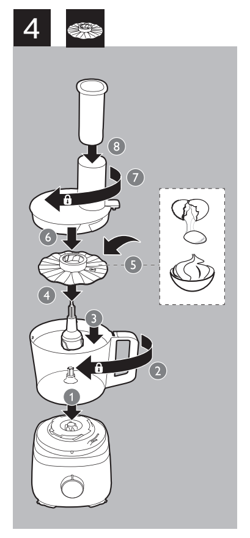
© 2019 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

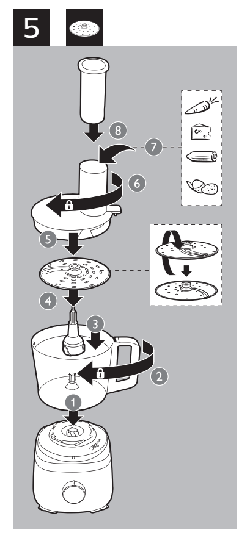
3000 031 48962

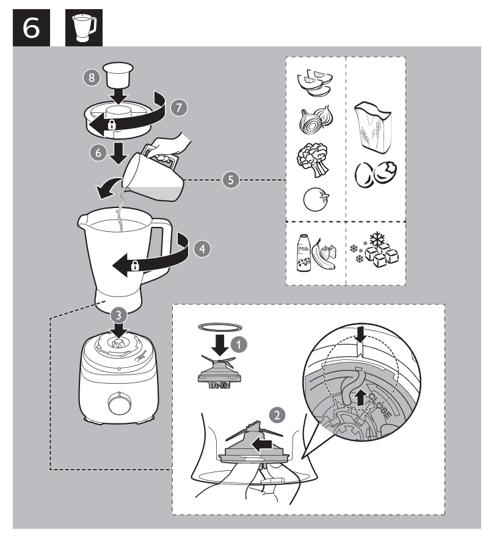
1


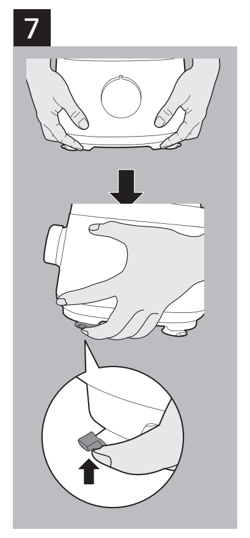
2


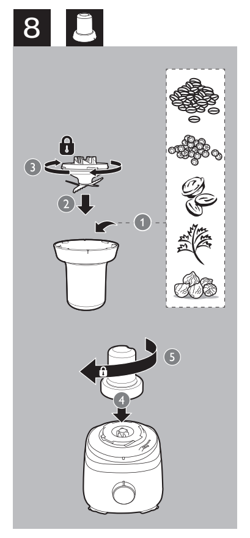
3


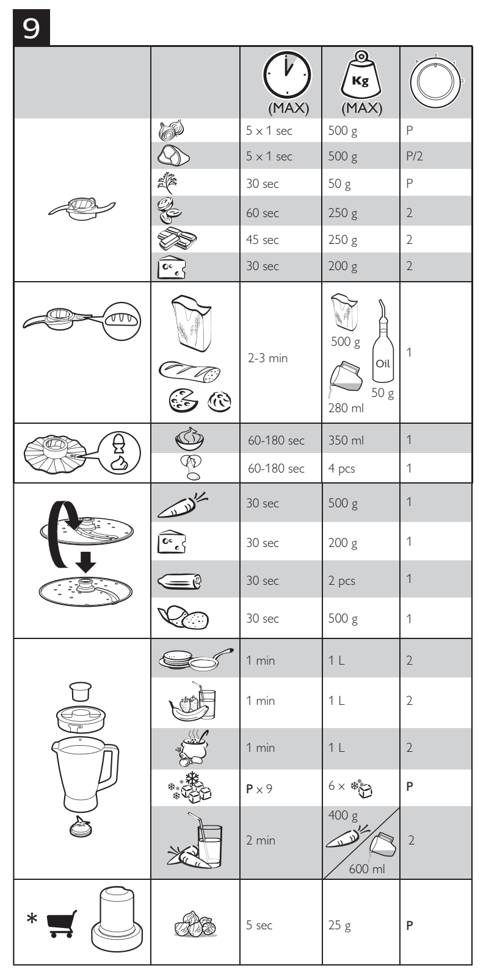
4


5


6


7


8


9


* 🛒 If you want to purchase an additional accessory, please contact Philips Consumer Care Center in your country.

FR * 🛒 Si vous voulez acheter un accessoire supplémentaire, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

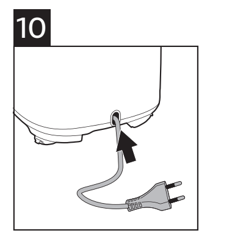
MS * 🛒 Jika anda mahu membeli aksesori tambahan, sila hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda.

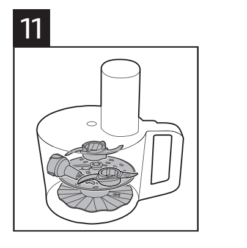
TH * 🛒 หากคุณต้องการสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมเพิ่มเติม โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า Philips ในประเทศของคุณ

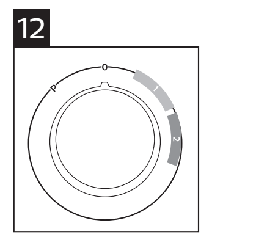
VI * 🛒 Nếu bạn muốn mua thêm phụ kiện, vui lòng liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn.

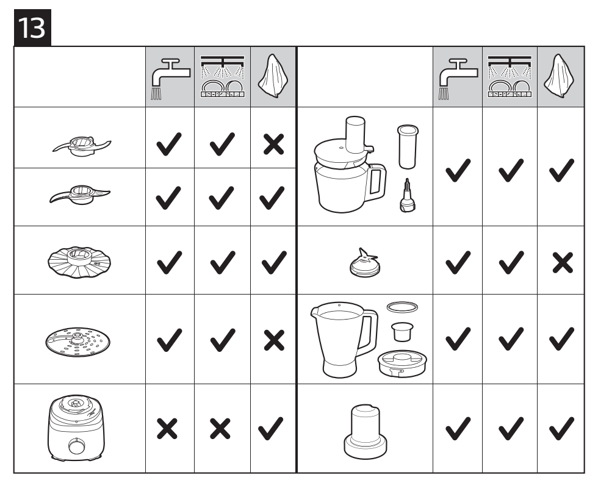
TC * 🛒 如欲購買其他配件，請聯絡您的國家/地區 Philips 顧客服務中心。

AR * 🛒 إذا أردت شراء ملحق إضافي، فيرجى الاتصال بمركز خدمة المستهلك التابع لشركة Philips في بلدك.

10


11


12


13


English

1 Important

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**.

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

Danger

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Warning

- Never use your fingers or an object to push ingredients into the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover or any other parts are damaged or has visible cracks.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Never let the appliance run unattended.
- If food sticks to the wall of the blender jar or bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula (not provided) to remove the food from the wall.
- Be careful when you are emptying the bowl, handle or clean the discs, the blade units and the juicer sieve. The cutting edges are very sharp.
- 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.
- Let hot ingredients cool down (<60°C) before processing them.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is intended for household use only.

Caution

- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl or its lid. Always switch off the appliance by turning the speed selector to 0.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Always wait until the moving parts stop running, then switch off and unplug the appliance before opening the lid and reaching into any of the parts that move in use.
- Always switch off and unplug the appliance if it is left unattended, and before assembling, disassembling, cleaning and changing accessories, or approaching parts that move in use.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in this manual.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum level indication on the bowl or the jar. Follow the quantities, processing time and speed as indicated in the user manual.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.
- Certain ingredients such as carrots may cause discolorations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolorations usually disappear after some time.
- Noise level: Lc = 87 dB [A]

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF).

Recycling

This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).

Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

2 Overview (Fig. 1)

① **Food processor pusher**
② **Food processor bowl lid**
③ **Blade unit**
④ **Kneading accessory**
⑤ **Emulsifying disc**
⑥ **Double-sided disc**
A: For fine slicing
B: For fine shredding
⑦ **Drive shaft**
⑧ **Food processor bowl**
⑨ **Mill (optional purchase)**
⑩ **Measuring cup for blender**
⑪ **Blender lid (HR7320 only)**
⑫ **Blender jar (HR7320 only)**
⑬ **Seal ring (HR7320 only)**
⑭ **Detachable blade unit for blender/mill (HR7320 only)**
⑮ **Motor unit with control knob**

3 Before first use

Before you use the appliance and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.

To explore more helpful tips and basic recipes online, you can:

1 Go to www.philips.com.
2 Click the search button 🔍 on the homepage.
3 Type your product number HR7310 or HR7320 in the search box.
4 Find or download the information you need from the searching result.
5 For inspiring recipes, visit **www.philips.com/kitchen**.

Motor thermal protection (Auto-stop protection against overload)

Your food processor is designed to be protected from overheating and over-current conditions during use.

In case of overload, it will automatically stop to prevent motor damage.

To reset the appliance, follow the steps below:

1 Turn the knob to 0 position and then unplug it.
2 Remove some of the ingredients to reduce the load.
3 Allow the appliance to cool down for 20 minutes.
4 Connect the power plug to the power supply and reselect the desired speed.

4 Use your food processor

General Assembly

Before you use or assemble any of the accessories, make sure that you assemble according to Fig. 2 to 8.

1 Turn the bowl clockwise until you hear a click to fix it onto the motor unit.
2 Assemble the accessory or the accessory equipped with the shaft to the bowl.
3 Put the ingredients in the bowl.
4 Put the lid on the bowl, and turn the lid clockwise until you hear a click to fix it. Then put the pusher into the feeding tube.
  - For the discs, put the ingredients into the feeding tube with the pusher.
5 Connect the power plug to the power supply.
6 Check the advised ingredient quantity and setting in Fig. 9. Turn the knob to the desired speed setting.
7 After use, turn the knob to **0**, and then unplug the appliance.

Color matching speed guide

For perfect results every time, match the accessory color to the same speed color near the knob area.

Use speed 1 to whip cream, beat eggs, make pastries and bread doughs. Use speed 2 to chop onions, mince meat, make smoothies and more (Refer to Fig.9 for details).

Color	Optimized speed
Light orange	Speed 1
Deep orange	Speed 2

Blade unit (Speed 2)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 2.

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

To remove food that sticks to the blade or to the inside of the bowl, use a spatula to remove the excess after you switch off the appliance.

Usage/Application	Purpose
Mincing meat/fish	Meat balls, fish cake, burger
Chopping onion/herb	Salsa, pesto or for garnishing
Crumbing nuts or chocolates	Toppings or garnishing for salads, bread, puddings
Pureeing nuts	Almond or peanut butter paste
Mashing potatoes	Make potato mesh
Mixing and beating	Mixing cake batters

Note

- Always put the blade unit in the bowl before you start to add the ingredients.
- Do not use the blade unit to chop hard ingredients, like coffee beans, turmeric, nutmeg, and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt, and turn lumpy.

Kneading accessory (Speed 1)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 3.

Turn the knob to speed 1 to start. Turn the knob to speed 0 to stop when the dough is formed.

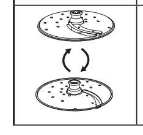
You can use the kneading accessory for a quick and fuss-free kneading of your dough for breads, rolls, pastries, cookies, pies, and pasta.

Caution

- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may make the processor unstable.
- Do not put more than 500 gram flour at a time as it may make the processor unstable.

Discs (Speed 1)

Before you start, make sure that you pick your desired disc from following and assemble according to Fig. 4 and Fig. 5.

	Name	Purpose
	Emulsifying disc	To whip, whisk, and emulsify ingredients (e.g. mayonnaise, Hollandaise sauce, and whipped cream.)
	Double-sided disc	Shred and grate ingredients (e.g. cheese, carrot, chocolate etc.) with one side and slice ingredients with the other side (e.g. potato, carrots etc.)

Caution

- Be careful when you handle the slicing blade of disc. It has a very sharp cutting edge.
- Never use the disc to process hard ingredients, like ice cubes.
- Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients into the feed tube.

Note

- Put the ingredients into the feeding tube with the pusher. Fill the feeding tube evenly for the best results. When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
- When you find a small piece of ingredient left, you can use it for other dishes.

Blender (Speed 2) (HR7320 only)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 6.

You can use the blender to prepare your milkshakes, juice, soups and sauces using fruits, vegetables and water or other liquids. It can also be used for making mayonnaise.

Note

- Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running.
- Always assemble the sealing ring onto the blade unit before you attach the blade unit to the blender jar.
- To add liquid ingredients during processing, pour them into the blender jar through the feeding hole.
- Precut ingredients into small pieces before you process them.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To avoid spillage: When you process a liquid tends to foam (for example, milk), do not put more than 1 liter of liquid in the blender jar.
- Put the ingredients in the blender jar within the maximum level indication.

Tip

- For dry grinding use cases, e.g. make coffee bean powder, use the mill accessory (CP0998) for best results.

5 Cleaning

Warning

- **Before you clean the appliance, unplug it.**

Caution

- The cutting edges are sharp. Be careful when you clean the blade unit of the food processor, the blade unit of the blender and the discs.

1 Clean the motor unit with a moist cloth.
2 Clean the other parts in hot water (< 60°C) with some washing-up liquid or in a dishwasher.

6 Storage

1 Push the power cord into the integrated cord storage (Fig. 10).
2 Store the product in a dry place.
3 Put the small accessories in the food processor bowl (Fig. 11).

Caution

- Carefully handle the blades and discs during storage. Make sure that the cutting edges of the blades and discs do not come into contact with hard objects. This may cause the blade to get blunt.

7 Guarantee and service

If you have a problem, need service, or need information, see **www.philips.com/support** or contact the Philips Consumer Care Center in your country. The phone number is in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.

Français

1 Important

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

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

Danger

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

Avertissement

- N'utilisez jamais vos doigts ou un objet pour introduire des ingrédients dans la cheminée de remplissage en cours d'utilisation. Utilisez exclusivement le poussoir.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension indiquée au bas de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Pour éviter tout accident, ne connectez jamais cet appareil à un programmateur.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche, le couvercle de protection ou toute autre partie sont endommagés ou présentent des fissures visibles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du blender ou du bol, éteignez l'appareil et débranchez-le. Décollez ensuite les ingrédients des parois à l'aide d'une spatule (non fournie).
- Soyez prudent(e) lorsque vous videz le bol, manipulez ou nettoyez les disques, les ensembles lames et le tamis de la centrifugeuse. Les bords sont très coupants.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché. Les lames sont en effet très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Laissez refroidir les aliments chauds (< 60 °C) avant de les traiter.
- Veillez à verser du liquide chaud avec précaution dans le robot ménager ou dans le blender, car une production soudaine de vapeur peut éjecter ce liquide hors de l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Attention

- Afin d'éviter tout accident dû à une réinitialisation inopinée du dispositif antisurchauffe, cet appareil ne doit pas être alimenté par un appareil de connexion externe (par exemple, un minuteur) ou ne doit pas être connecté à un circuit régulièrement coupé par le fournisseur d'électricité.
- N'éteignez jamais l'appareil en tournant le bol mélangeur, le bol ou son couvercle. Pour éteindre l'appareil, vous devez toujours régler le sélecteur de vitesse sur 0.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- Attendez toujours l'arrêt complet des pièces en mouvement, puis mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant d'ouvrir le couvercle et d'atteindre toute pièce mobile.
- Si l'appareil doit être laissé sans surveillance, éteignez-le et débranchez-le systématiquement. De même, éteignez et débranchez l'appareil avant tout montage, démontage, nettoyage et changement d'accessoires, ainsi que manipulation des pièces mobiles.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions et au tableau fournis dans ce manuel.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol ou le blender. Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse indiqués dans le mode d'emploi.
- Laissez toujours refroidir l'appareil après chaque utilisation.
- Certains aliments, comme les carottes, peuvent provoquer une décoloration de la surface des pièces. Cela est sans conséquence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Ces altérations de la coloration disparaissent généralement avec le temps.
- Niveau sonore : Lc = 87 dB [A]

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM).

Recyclage

Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE).

Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

2 Vue d'ensemble (Fig. 1)

① **Poussoir robot ménager**
② **Couvercle robot ménager**
③ **Ensemble lames**
④ **Accessoire de pétrissage**
⑤ **Disque émulsionneur**
⑥ **Disque double face**
A : Accessoire à trancher fin
B : Accessoire à râper fin
⑦ **Axe d'entraînement**
⑧ **Bol du robot ménager**
⑨ **Moulin (en option)**
⑩ **Mesure graduée pour blender**
⑪ **Couvercle du blender (HR7320 uniquement)**
⑫ **Bol mélangeur (HR7320 uniquement)**
⑬ **Anneau d'étanchéité (HR7320 uniquement)**
⑭ **Ensemble lames amovible pour blender/moulin (HR7320 uniquement)**
⑮ **Bloc moteur avec bouton de commande**

3 Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec les aliments.

Pour profiter de plus de conseils utiles et de recettes de base en ligne, vous pouvez :

1 Vous rendre sur www.philips.com.
2 Cliquer sur le bouton de recherche 🔍 de la page d'accueil.
3 Saisir votre référence produit « HR7310 » ou « HR7320 » dans le champ de recherche.
4 Trouver ou télécharger les informations dont vous avez besoin parmi les résultats de la recherche.
5 Pour des idées de recettes, visitez **www.philips.com/kitchen**.

Protection thermique du moteur (protection d'arrêt automatique anti-surchauffe)

Votre robot ménager est doté d'une protection anti-surchauffe et anti-surintensité en cours d'utilisation.

En cas de surchauffe, il s'arrête automatiquement pour éviter des dommages au moteur.

Pour réinitialiser l'appareil, suivez les étapes ci-dessous :

1 Réglez le bouton sur la position 0, puis débranchez l'appareil.
2 Retirez certains ingrédients afin de réduire la charge.
3 Laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes.
4 Branchez de nouveau l'appareil et resélectionnez la vitesse souhaitée.

4 Utilisation de votre robot ménager

Assemblage général

Avant d'utiliser ou d'assembler un accessoire, assurez-vous que l'assemblage est conforme à la fig. 2 à 8.

1 Pour fixer le bol sur le bloc moteur, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
2 Fixez sur le bol l'accessoire ou l'accessoire équipé de l'axe.
3 Placez les ingrédients dans le bol.
4 Placez le couvercle sur le bol et fermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Insérez ensuite le poussoir dans la cheminée de remplissage.
  - Pour les disques, introduisez les ingrédients dans la cheminée de remplissage au moyen du poussoir.
5 Branchez la fiche électrique.
6 Vérifiez la quantité d'ingrédients et le réglage recommandés à la fig. 9. Réglez le bouton sur la vitesse souhaitée.
7 Après utilisation, réglez le bouton sur **0** et débranchez l'appareil.

Guide de vitesse avec correspondance de couleurs

Pour des résultats parfaits à chaque utilisation, faites correspondre la couleur de l'accessoire à la même couleur de vitesse près de la zone du bouton.

Utilisez la vitesse 1 pour fouetter de la crème, battre des œufs, préparer des pâtisseries et des pâtes à pain. Utilisez la vitesse 2 pour hacher des oignons ou de la viande, préparer des smoothies et plus encore (reportez-vous à la fig. 9 pour plus de détails).

Couleur	Vitesse optimisée
Orange clair	Vitesse 1
Orange foncé	Vitesse 2

Ensemble lames (vitesse 2)

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 2.

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

Pour enlever les ingrédients qui s'accumulent sur la lame ou sur les parois intérieures du bol, utilisez une spatule pour retirer l'excédent après avoir éteint l'appareil.

Utilisation/Application	Objet
Hacher de la viande/du poisson	Boulettes de viande, croquette de poisson, hamburger
Hacher des oignons/herbes	Sauce, pesto ou pour garniture
Émietter des noix ou du chocolat	Nappage ou garniture pour salades, pain, puddings
Réduire en purée des noix	Pâte d'amande ou beurre de cacahuète
Faire de la purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Mélanger et battre	Mélange de pâtes à gâteau

Remarque

- Insérez toujours l'ensemble lames dans le bol avant d'y ajouter des ingrédients.
- N'utilisez pas l'ensemble lames pour hacher des ingrédients durs, tels que des grains de café, du curcuma, des noix de muscade ou des glaçons. Cela pourrait émousser les lames.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous râpez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat car les ingrédients deviendraient trop chauds, commenceraient à fondre et à former des grumeaux.

Accessoire de pétrissage (vitesse 1)

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 3.

Réglez le bouton sur la vitesse 1 pour démarrer. Réglez le bouton sur la vitesse 0 pour stopper une fois que la pâte est formée.

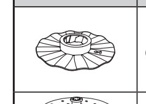
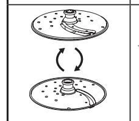
Vous pouvez utiliser l'accessoire de pétrissage pour un pétrissage rapide et simple de votre pâte à pain, à petits pains, à pâtisseries, à cookies, à tartes et à pâtes.

Attention

- Pour pétrir à nouveau, procédez uniquement à la main. Pétrir à nouveau dans le bol n'est pas recommandé car cela peut rendre le robot instable.
- Ne versez pas plus de 500 grammes de farine à la fois car cela peut rendre le robot instable.

Disques (vitesse 1)

Avant de commencer, assurez-vous de choisir le disque souhaité parmi la liste suivante et de l'assembler sur l'appareil conformément aux Fig. 4 et 5.

	Nom	Objet
	Disque émulsionneur	Pour fouetter et émulsionner des ingrédients (par ex. de la mayonnaise, de la sauce hollandaise et de la crème fouettée.)
	Disque double face	Râpez des ingrédients (par ex. fromage, carotte, chocolat, etc.) avec une face et coupez des ingrédients avec l'autre face (par ex. pomme de terre, carottes, etc.)

Attention

- Soyez prudent lorsque vous manipulez la lame du disque à trancher. Il est extrêmement coupant.
- N'utilisez jamais les disques pour traiter des ingrédients durs, tels que des glaçons.
- N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir après avoir introduit des ingrédients dans la cheminée de remplissage.

Remarque

- Introduisez les ingrédients dans la cheminée de remplissage au moyen du poussoir. Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière. Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.
- Si une petite quantité d'ingrédients demeure, vous pouvez l'utiliser pour d'autres recettes.

Blender (vitesse 2) (HR7320 uniquement)

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 6.

Vous pouvez utiliser le blender pour préparer des milk-shakes, jus, soupes et sauces à base de fruits, de légumes et d'eau ou d'autres liquides. Il peut également servir à préparer de la mayonnaise.

Remarque

- N'ouvrez jamais le couvercle et n'introduisez jamais vos doigts ou tout objet dans le blender pendant son fonctionnement.
- Veillez à toujours placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant de fixer ce dernier au blender.
- Pour ajouter des ingrédients liquides en cours de préparation, versez-les dans le blender par l'orifice de remplissage.
- Prédécoupez les ingrédients en petits morceaux avant de les traiter.
- Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions.
- Pour éviter tout risque d'éclaboussure : si vous préparez un liquide susceptible de mousser (par exemple du lait), ne versez pas plus d'1 litre dans le blender.
- Placez les ingrédients dans le blender sans dépasser le niveau maximal indiqué.

Conseil

- Pour moudre des ingrédients secs, par ex. moudre des grains de café, utilisez l'accessoire moulin (CP0998) pour un résultat optimal.

5 Nettoyage

Avertissement

- **Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.**

Attention

- Les lames sont coupantes. Soyez prudent(e) lorsque vous nettoyez l'ensemble lames du robot ménager, l'ensemble lames du blender et les disques.

1 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
2 Nettoyez les autres pièces à l'eau chaude (< 60 °C) avec un peu de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.

6 Stockage

1 Rangez le cordon d'alimentation dans son compartiment intégré (fig. 10).
2 Rangez l'appareil dans un endroit sec.
3 Mettez les petits accessoires dans le bol du robot ménager (fig. 11).

Attention

- Manipulez les lames et les disques avec précaution lors du rangement. Évitez de cogner les parties coupantes des lames et des disques contre des objets durs car cela pourrait les émousser.

7 Garantie et service

Si vous rencontrez un problème ou souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, rendez-vous sur le site Web **www.philips.com/support** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

Bahasa Melayu

1 Penting

Tahniah atas pembelian anda dan selamat menggunakan Philips! Untuk memanfaatkan sokongan yang ditawarkan oleh Philips dengan sepenuhnya, daftar produk anda di **www.philips.com/welcome**.

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

Bahaya

- Jangan rendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah paip.

Amaran

- Jangan sekali-kali menggunakan jari anda atau suatu objek untuk menolak ramuan ke dalam tiub suapan semasa perkakas sedang berjalan. Gunakan penolak sahaja.
- Sebelum anda menyambungkan perkakas ke kuasa, pastikan voltan yang dinyatakan di bahagian bawah perkakas sesuai dengan voltan kuasa setempat.
- Jangan sambungkan perkakas ini ke suis pemasa untuk mengelakkan situasi berbahaya.
- Jangan gunakan perkakas jika kord kuasa, palam, penutup pelindung atau mana-mana bahagian lain sudah rosak atau kelihatan retak.
- Jika kord kuasa rosak, ini mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun orang seumpamanya yang layak untuk mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini tidak seharusnya digunakan oleh kanak-kanak. Jauhkan perkakas dan kordnya daripada capaian kanak-kanak.
- Perkakas ini boleh digunakan oleh orang yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas secara selamat dan jika mereka memahami bahaya yang mungkin berlaku.
- Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- Jika makanan melekat pada dinding balang atau mangkuk pengisar, matikan perkakas dan cabut palam. Kemudian gunakan spatula (tidak disediakan) untuk mengeluarkan makanan dari dinding balang atau mangkuk.
- Berhati-hati apabila anda mengosongkan mangkuk, pemegang atau membersihkan cakera, unit bilah dan penyaring pemerah jus. Mata pemotongnya adalah sangat tajam.
- Jangan sentuh bilah terutama apabila plag perkakas dipasang. Bilah adalah sangat tajam.
- Jika bilah tersekat, cabut palam perkakas sebelum mengeluarkan bahan yang menyekat bilah tersebut.
- Biarkan ramuan panas menjadi sejuk (<60°C) sebelum diproses.
- Berhati-hati jika cecair panas dituangkan ke dalam pemproses makanan atau pengisar kerana ia akan menolaknya keluar daripada perkakas disebabkan pengewapan yang mengejut.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan di rumah sahaja.

Awas

- Untuk dapat mengelak bahaya yang disebabkan penetapan semula tidak sengaja pematian terma, perkakas ini tidak boleh dibekalkan melalui peranti suis luar, seperti pemasa atau disambungkan ke litar yang selalu dihidupkan dan dimatikan oleh utiliti.
- Jangan sesekali matikan perkakas dengan memutar balang, mangkuk atau penutup pengisar. Matikan perkakas dengan memutar pemilih kelajuan kepada 0.
- Cabut palam perkakas sebaik sahaja anda selesai menggunakannya.
- Tunggu sehingga bahagian yang bergerak berhenti, kemudian matikan dan cabut palam perkakas sebelum membuka penutup dan mencapai mana-mana bahagian yang bergerak semasa digunakan.
- Matikan dan cabut palam perkakas jika perkakas dibiarkan tanpa pengawasan dan sebelum memasang, membuka, membersihkan dan mengecas aksesori atau mendekati bahagian yang bergerak semasa digunakan.
- Bersihkan bahagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebersih-bersihnya sebelum anda menggunakan perkakas buat pertama kali. Rujuk arahan dan jadual pembersihan yang diberikan dalam panduan ini.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang perkakas atau bahagian daripada mana-mana pengilang lain yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau barang-barang ganti sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Jangan melebihi penanda paras maksimum pada mangkuk atau balang. Ikut kuantiti, masa memproses dan kelajuan seperti yang dinyatakan dalam manual pengguna.
- Sentiasa biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik selepas anda memproses setiap kelompok.
- Sesetengah ramuan seperti lobak merah mungkin akan menyebabkan penyahwarnaan pada permukaan bahagiannya. Ini tidak mempunyai kesan negatif pada bahagian. Penyahwarnaan biasanya menghilang selepas beberapa ketika.
- Paras hingar: Lc = 87 dB [A]

Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawai yang berkaitan dengan medan elektromagnet (EMF).

Mengitar semula

Simbol ini bermaksud bahawa produk ini tidak harus dibuang dengan sampah rumah biasa (2012/19/EU).

Ikut peraturan negara anda untuk pengumpulan berasingan produk elektrik dan elektronik. Cara membuang yang betul akan membantu mencegah akibat negatif terhadap alam sekitar dan kesihatan manusia.

2 Gambaran keseluruhan (Raj. 1)

① **Penolak pemproses makanan**
② **Tudung mangkuk pemproses makanan**
③ **Unit bilah**
④ **Aksesori menguli**
⑤ **Cakera pengemulsi**
⑥ **Cakera dua sisi**
A: Untuk penghirisan halus
B: Untuk pemayangan halus
⑦ **Aci pemacu**
⑧ **Mangkuk pemproses makanan**
⑨ **Pengisar kering (pembelian pilihan)**
⑩ **Cawan penyukat untuk pengisar**
⑪ **Penutup pengisar (HR7320 sahaja)**
⑫ **Balang pengisar (HR7320 sahaja)**
⑬ **Gegelang kedap (HR7320 sahaja)**
⑭ **Unit bilah boleh tanggal untuk pengisar/pengisar kering (HR7320 sahaja)**
⑮ **Unit motor dengan tombol kawalan**

3 Sebelum penggunaan pertama

Sebelum anda menggunakan perkakas dan aksesori buat kali pertama, bersihkan bahagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebersih-bersihnya.

Untuk menerokai lebih banyak petua dan resipi asas dalam talian, anda boleh:

1 Pergi ke www.philips.com.
2 Klik butang carian 🔍 pada halaman utama.
3 Taipkan nombor produk HR7310 atau HR7320 dalam kotak carian.
4 Cari atau muat turun maklumat yang anda perlukan daripada keputusan carian.
5 Untuk mendapatkan lebih banyak resipi, lawati **www.philips.com/kitchen**.

Perlindungan terma motor (Perlindungan autohenti jika terdapat muatan berlebihan)

Pemproses makanan anda direka bentuk dengan perlindungan daripada pemanasan lampau dan arus berlebihan sewaktu penggunaan.

Sekiranya terdapat muatan berlebihan, perkakas akan berhenti secara automatik untuk mengelakkan kerosakan pada motor.

Untuk menggunakan perkakas, ikut langkah di bawah:

1 Putar tombol kepada kedudukan 0 dan cabut palam perkakas.
2 Keluarkan sedikit bahan untuk mengurangkan muatan.
3 Biarkan perkakas menjadi sejuk selama 20 minit.
4 Sambungkan palam kuasa pada bekalan kuasa dan pilih semula kelajuan yang dimahukan.

4 Gunakan pemproses makanan anda

Pemasangan Umum

Sebelum anda menggunakan atau memasang aksesori, pastikan anda memasang aksesori mengikut Raj. 2 hingga 8.

1 Putar tombol mengikut arah jam sehingga mendengar bunyi klik untuk menguncinya pada unit motor.
2 Pasang aksesori atau aksesori yang dilengkapi aci ke mangkuk.
3 Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk.
4 Letakkan penutup di atas mangkuk dan putarkan penutup mengikut arah jam sehingga anda mendengar bunyi klik untuk menetapkannya. Kemudian letakkan penolak ke dalam tiub suapan.
  - Untuk cakera, letakkan ramuan ke dalam tiub suapan dengan penolak.
5 Sambungkan palam kuasa pada bekalan kuasa.
6 Semak kuantiti dan tetapan ramuan yang dicadangkan dalam Raj. 9. Putar tombol kepada tetapan kelajuan yang dikehendaki.
7 Selepas digunakan, putar tombol kepada **0**, kemudian cabut palam perkakas.

Panduan kelajuan pemadanan warna

Untuk mendapatkan hasil terbaik, padankan warna aksesori dengan warna kelajuan yang sama berhampiran kawasan tombol.

Gunakan kelajuan 1 untuk memutar krim, memukul telur, membuat doh pastri dan roti. Gunakan kelajuan 2 untuk mencincang bawang, mengisar daging, membuat smoothie dan banyak lagi (Rujuk Raj.9 untuk mendapatkan butiran).

Warna	Kelajuan dioptimumkan
Jingga terang	Kelajuan 1
Jingga gelap	Kelajuan 2

Unit bilah (Kelajuan 2)

Sebelum bermula, pastikan anda memasang unit mengikut Raj. 2.

Anda boleh menggunakan unit bilah untuk mencincang, mencampur, memerai atau memuri bahan.

Untuk mengeluarkan makanan yang melekat pada bilah atau bahagian dalam mangkuk, gunakan spatula untuk mengeluarkan lebihan selepas anda mematikan perkakas.

Penggunaan/Kegunaan	Tujuan
Mencincang daging/ikan	Bebola daging, kek ikan, burger
Mencincang bawang/daun herba	Salsa, pesto atau untuk hiasan
Memerai kacang atau coklat	Hias atas atau hiasan untuk salad, roti, puding
Memurikan kacang	Pes badam atau mentega kacang
Melecek kentang	Buat kentang lecek
Mencampur dan memukul	Mencampurkan adunan kek

Nota

- Letakkan unit bilah di dalam mangkuk setiap kali sebelum anda mula memasukkan bahan ramuan.
- Jangan gunakan unit bilah untuk memotong ramuan keras, seperti biji kopi, kunyit, buah pala dan kiub ais, kerana ini boleh menyebabkan bilah menjadi tumpul.
- Jangan biarkan perkakas dijalankan terlalu lama apabila anda memotong keju (keras) atau coklat. Jika tidak ramuan ini menjadi terlalu panas, mula mencair dan menjadi berketul-ketul.

Aksesori menguli (Kelajuan 1)

Sebelum bermula, pastikan anda memasang unit mengikut Raj. 3.

Putar tombol kepada kelajuan 1 untuk bermula. Putar tombol kepada kelajuan 0 untuk berhenti apabila doh sudah terbentuk.

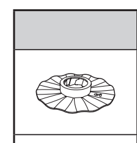
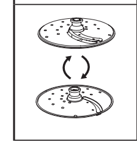
Anda boleh menggunakan aksesori menguli untuk menguli doh anda untuk membuat roti buku, roti kecil, pastri, biskut, pai dan pasta.

Awas

- Uli semula menggunakan tangan sahaja. Anda tidak digalakkan untuk menguli semula adunan di dalam mangkuk kerana tindakan ini mungkin menjadikan pemproses tidak stabil.
- Jangan letakkan lebih daripada 500 gram tepung pada satu-satu masa kerana tindakan ini mungkin menjadikan pemproses tidak stabil.

Cakera (Kelajuan 1)

Sebelum bermula, pastikan anda memilih cakera daripada pilihan berikut dan pasang cakera mengikut Raj. 4 dan Raj. 5.

	Nama	Tujuan
	Cakera pengemulsi	Untuk memutar, memukul dan mengemulsi bahan (contohnya, mayonis, sos Hollandaise dan krim putar.)
	Cakera dua sisi	Mayang atau parut bahan (contohnya, keju, lobak merah, coklat dan sebagainya) menggunakan satu sisi dan hiris bahan menggunakan sisi yang satu lagi (contohnya, kentang, lobak merah dan sebagainya.)

Awas
- Berhati-hati semasa anda mengendalikan bilah penghiris cakera. Mata pemotongnya sangat tajam.
- Jangan gunakan cakera ini untuk memproses bahan-bahan yang keras, seperti kiub ais.
- Jangan beri terlalu banyak tekanan pada penolak apabila anda menekan ramuan ke dalam tiub suapan.

Nota
- Tolak bahan-bahan ke dalam tiub suapan dengan penolak. Isi tiub suapan sama rata untuk mendapatkan hasil yang terbaik. Apabila anda memproses bahan dalam jumlah yang besar, buat dalam kelompok-kelompok kecil, dan kosongkan mangkuk sebelum memulakan kelompok baru.
- Jika terdapat baki bahan yang sedikit, anda boleh menggunakannya untuk hidangan lain.

Pengisar (Kelajuan 2) (HR7320 sahaja)

Sebelum bermula, pastikan anda memasang unit mengikut Raj. 6.

Anda boleh menggunakan pengisar untuk menyediakan susu kocak, jus dan sup serta sos menggunakan buah-buahan, sayur-sayuran dan air atau cecair lain. Ia juga boleh digunakan untuk membuat mayones.

Nota
- Jangan sesekali membuka penutup untuk memasukkan tangan anda atau sebarang objek ke dalam balang semasa pengisar dijalankan.
- Sentiasa pasangkan gelang sendal pada unit bilah sebelum anda sambungkan unit bilah pada balang pengisar.
- Untuk menambah ramuan cecair semasa memproses, tuangkannya ke dalam balang pengisar melalui lubang suapan.
- Potongkan ramuan terlebih dahulu menjadi ketulan kecil sebelum anda memprosesnya.
- Jika anda hendak menyediakan jumlah yang besar, proses kelompok yang kecil bahan-bahannya dan bukan dengan jumlah yang besar sekali gus.
- Untuk mengelakkan tertumpah: Apabila anda memproses cecair yang cenderung untuk membuih (contohnya, susu), jangan letakkan melebihi 1 liter cecair di dalam balang pengisar.
- Letakkan ramuan ke dalam balang pengisar tidak melebihi penanda paras maksimum.

Petua
- Untuk mengisar bahan kering, contohnya, membuat serbuk kopi, gunakan aksesori pengisar kering (CP0998) untuk mendapatkan hasil terbaik.

5 Pembersihan

Amaran
- **Sebelum membersihkan perkakas, cabut palam.**

Awas
- Pinggir keratan adalah tajam. Berhati-hatilah semasa anda membersihkan unit bilah pemproses makanan, unit bilah pengisar dan cakera.

1 Bersihkan unit motor dengan kain yang lembap.
2 Bersihkan bahagian lain di dalam air panas (< 60°C) dengan sedikit cecair pencuci pinggan atau di dalam mesin pencuci pinggan.

6 Penyimpanan

1 Tolak kord kuasa ke dalam ruang penyimpanan kord bersepadu (Raj. 10).
2 Simpan produk di tempat yang kering.
3 Masukkan aksesori kecil ke dalam mangkuk pemproses makanan (Raj. 11).

Awas
- Kendalikan bilah dan cakera dengan berhati-hati sewaktu penyimpanan. Pastikan mata pemotong pinggir keratan bilah dan cakera tidak bersentuhan dengan objek keras. Ini mungkin menyebabkan bilah tumpul.

7 Jaminan dan perkhidmatan

Jika anda mempunyai masalah, memerlukan servis atau memerlukan maklumat, lihat **www.philips.com/support** atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda. Nombor telefonnya terdapat dalam risalah jaminan sedunia. Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, pergi ke pengedar Philips di negara anda.

ไทย

1 ข้อสำคัญ

ขอแสดงความยินดีที่คุณเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา และยินดีต้อนรับสู่ Philips เพื่อรับสิทธิประโยชน์จากบริการที่ Philips มอบให้อย่างเต็มที่ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ **www.philips.com/welcome**

โปรดอ่านคู่มือการใช้นี้อย่างละเอียดก่อนใช้เครื่อง และเก็บไว้เพื่ออ้างอิงต่อไป

อันตราย
- ห้ามจุ่มมอเตอร์ลงในน้ำ หรือล้างทำความสะอาดใต้ก๊อกน้ำ

คำเตือน
- อย่าใช้นิ้วหรือวัตถุใด ดันส่วนผสมต่างๆ ในช่องใส่อาหารขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ใช้เฉพาะที่ดันเท่านั้น
- ก่อนที่จะเสียบปลั๊กเครื่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าที่ระบุไว้บนเครื่องตรงกับแรงดันไฟฟ้าในพื้นที่ใช้งาน
- ห้ามต่อเครื่องกับเครื่องตั้งเวลา เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายร้ายแรงที่อาจเกิดขึ้น
- ห้ามใช้งานเครื่อง หากสายไฟ ปลั๊ก ฝาครอบหรือชิ้นส่วนใดๆ เสียหายหรือมีรอยร้าวชัดเจน
- หากสายไฟชำรุด คุณต้องให้ช่างผู้ชำนาญของ Philips, ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมดำเนินการเปลี่ยนให้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องนี้ เก็บเครื่องและสายไฟให้พ้นมือเด็ก
- ผู้ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ ประสาทสัมผัสไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ สามารถใช้เครื่องนี้ได้ หากอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานที่ปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้องในการใช้งาน
- ไม่ควรปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแล
- หากมีเศษอาหารติดอยู่บริเวณโถหรือโถเครื่องปั่น ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊ก แล้วใช้ไม้พาย (มิได้รวมอยู่ในผลิตภัณฑ์) เขี่ยเศษอาหารออก
- โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อคุณเทฝุ่นออกจากโถ หยิบจับ หรือทำความสะอาดใบมีดแผ่นกลม ชุดใบมีด และตะแกรงของเครื่องสกัดน้ำผลไม้ คมมีดมีความคมมาก
- อย่าสัมผัสใบมีด โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อเครื่องเสียบปลั๊กอยู่ ใบมีดมีความคมมาก
- หากใบมีดเกิดติดขัด ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อนเขี่ยอาหารที่ติดใบมีดออก
- รอให้ส่วนผสมที่ร้อนเย็นลง (<60°C) ก่อนปั่นส่วนผสมต่อ
- โปรดใช้ความระมัดระวังหากเทของเหลวร้อนลงในเครื่องเตรียมอาหารหรือเครื่องปั่น เพราะไอน้ำที่เกิดขึ้นกะทันหันอาจทำให้ของเหลวร้อนกระเด็นออกจากเครื่องได้
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น

ข้อควรระวัง
- เพื่อเป็นการหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการรีเซ็ตระบบตัดไฟโดยไม่ได้ตั้งใจ ห้ามต่อสายอุปกรณ์นี้กับอุปกรณ์เปิดปิดสวิตช์ภายนอก เช่น นาฬิกาตั้งเวลา หรือเชื่อมต่อกับวงจรที่เปิดและปิดสวิตช์การทำงานตามระบบสาธารณูปโภค
- ห้ามปิดเครื่องด้วยการหมุนโถของเครื่องปั่น โถ หรือฝาปิด ให้ปิดเครื่องด้วยการหมุนตัวเลือกระดับความเร็วไปที่ 0 เสมอ
- ถอดปลั๊กไฟออกทันที หลังจากใช้งานเครื่องเสร็จแล้ว
- รอจนกว่าส่วนที่เคลื่อนไหวจะหยุดก่อนเสมอ แล้วจึงปิดเครื่องและถอดปลั๊กเครื่องก่อนที่จะเปิดฝาและเข้าถึงชิ้นส่วนที่หมุนขณะใช้งาน
- ปิดเครื่องและถอดปลั๊กเครื่องเสมอ หากไม่ได้ใช้ และก่อนการประกอบ การแยกชิ้นส่วน การทำความสะอาด และการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริม หรือการเข้าถึงชิ้นส่วนที่มีการเคลื่อนไหวเมื่อใช้งาน
- ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก ดูคำแนะนำและตารางเรื่องการทำความสะอาดในคู่มือนี้
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนใดๆ ที่ผลิตจากผู้ผลิตอื่นซึ่งไม่ได้รับการแนะนำจาก Philips หากคุณใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนจากผู้ผลิตอื่นหรือที่ไม่ได้รับการแนะนำจาก Philips การรับประกันของคุณจะไม่มีผลบังคับใช้
- ห้ามใส่อาหารในปริมาณเกินกว่าขีดบอกระดับสูงสุดที่แสดงไว้ที่โถหรือเหยือกปั่น ทำตามปริมาณ ระยะเวลาการใช้งาน และความเร็วที่ระบุไว้ในคู่มือผู้ใช้
- ในแต่ละครั้งที่ใช้งานเครื่องปั่นเสร็จ ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงในอุณหภูมิห้องเสมอ
- ส่วนผสมบางอย่าง เช่น แครอท อาจทำให้พื้นผิวของชิ้นส่วนเปลี่ยนสี แต่จะไม่มีผลกระทบด้านลบต่อชิ้นส่วนดังกล่าว สีจะกลับเป็นเหมือนเดิมหลังจากผ่านไประยะหนึ่ง
- ระดับเสียง: Lc = 87 dB [A]

Electromagnetic fields (EMF)
ผลิตภัณฑ์ของ Philips รุ่นนี้สอดคล้องตามมาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)

การรีไซเคิล
สัญลักษณ์นี้หมายความว่าผลิตภัณฑ์นี้จะต้อง ไม่ถูกทิ้งรวมกับขยะจากครัวเรือนทั่วไป (2012/19/EU)

ปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศของคุณสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ การกำจัดอย่างถูกต้องช่วยป้องกันผลสืบเนื่องทางลบที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์

2 ภาพรวม (รูปที่ 1)
① **ที่ดันเครื่องเตรียมอาหาร**
② **ฝาปิดโถของเครื่องเตรียมอาหาร**
③ **ชุดใบมีด**
④ **อุปกรณ์นวดแป้ง**
⑤ **ที่ตีไข่**
⑥ **แผ่นมีดแบบสองด้าน**
  A: สำหรับการหั่นละเอียด
  B: สำหรับการซอยละเอียด
⑦ **แกนหมุน**
⑧ **โถของเครื่องเตรียมอาหาร**
⑨ **โถบด (ต้องซื้อเพิ่มเติม)**
⑩ **ถ้วยตวงสำหรับเครื่องปั่น**
⑪ **ฝาปิดเครื่องปั่น (HR7320 เท่านั้น)**
⑨ **โถของเครื่องปั่น (HR7320 เท่านั้น)**
⑬ **ห่วงกันรั่วซึม (HR7320 เท่านั้น)**
⑭ **ชุดใบมีดแบบถอดออกได้สำหรับ เครื่องปั่น/โถบด (HR7320 เท่านั้น)**
⑮ **แท่นมอเตอร์พร้อมปุ่มควบคุมการทำงาน**

3 ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ก่อนการใช้งานเครื่องและอุปกรณ์เสริมในครั้งแรก ให้ทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกส่วนที่สัมผัสกับอาหารอย่างทั่วถึง

สามารถเข้าไปค้นหาสูตรอาหารง่ายๆ และเคล็ดลับที่เป็นประโยชน์อีกมากมายได้ที่:
1 www.philips.com
2 คลิกปุ่มค้นหา 🔍 ที่หน้าแรก
3 พิมพ์หมายเลขผลิตภัณฑ์ HR7310 หรือ HR7320 ของคุณในช่องค้นหา
4 ค้นหาหรือดาวน์โหลดข้อมูลที่ต้องการจากผลการค้นหา
5 สามารถเข้าไปดูสูตรอาหารน่าทานได้ที่ **www.philips.com/kitchen**

ระบบป้องกันความร้อนภายในมอเตอร์ (ระบบป้องกันจะหยุดการทำงานให้อัตโนมัติเมื่อมีการใช้งานเกินพิกัด)

เครื่องเตรียมอาหารของคุณ ได้รับการออกแบบให้สามารถป้องกันภาวะความร้อนสูงเกินไปและภาวะกระแสไฟฟ้าไหลเกินขณะการใช้งาน

ในกรณีที่ทำงานหนักเกินไป เครื่องจะหยุดโดยอัตโนมัติเพื่อป้องกันไม่ให้มอเตอร์เสียหาย

ปฏิบัติตามขั้นตอนด้านล่างนี้เพื่อรีเซ็ตเครื่อง:
1 หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ 0 แล้วถอดปลั๊ก
2 นำส่วนผสมออกบางส่วนเพื่อลดปริมาณ
3 รอ 20 นาทีเพื่อให้เครื่องเย็นลง
4 เชื่อมต่อปลั๊กไฟเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ และเลือกความเร็วที่ต้องการใหม่

4 การใช้เครื่องเตรียมอาหาร

ส่วนประกอบทั่วไป

ก่อนเริ่มใช้งานหรือประกอบอุปกรณ์เสริมใดๆ โปรดตรวจดูให้แน่ใจว่า ได้ประกอบเครื่องแล้ว ดังแสดงในรูปที่ 2 ถึง 8
1 หมุนโถตามเข็มนาฬิกาจนกว่าจะได้ยินเสียงคลิกเพื่อยึดกับแท่นมอเตอร์ให้เข้าที่
2 ประกอบอุปกรณ์เสริมหรืออุปกรณ์เสริมที่มากับเพลาเข้ากับโถ
3 ใส่ส่วนผสมลงในโถ
4 ปิดฝาโถ แล้วหมุนฝาตามเข็มนาฬิกาจนกว่าจะได้ยินเสียงคลิกเพื่อปิดให้สนิท จากนั้นใส่ที่ดันลงในช่องใส่อาหาร
  - ในกรณีที่ใช้แผ่นมีด ให้ใส่ส่วนผสมลงในช่องใส่อาหารด้วยที่ดัน
5 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ
6 ตรวจสอบการตั้งค่าและปริมาณส่วนผสมให้เป็นไปตามคำแนะนำในรูปที่ 9 แล้วหมุนปุ่มควบคุมการทำงานเพื่อตั้งค่าความเร็วตามต้องการ
7 เมื่อใช้งานเสร็จ ให้หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ **0** จากนั้นจึงถอดปลั๊กได้

คำแนะนำเกี่ยวกับสัญญาณสีและระดับความเร็ว

เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดทุกครั้ง โปรดจับคู่สีของอุปกรณ์เสริมให้ตรงกับสีของระดับความเร็วที่บริเวณปุ่มควบคุมการทำงาน

ใช้ความเร็วระดับ 1 เพื่อตีวิปครีม ตีไข่ ทำแป้งดิบและขนมปัง ใช้ความเร็วระดับ 2 เพื่อหั่นหัวหอม บดเนื้อ ทำสมูทตี้และอื่นๆ (โปรดดูรายละเอียดในรูปที่ 9)

สี	ความเร็วสูงสุด
สีส้มอ่อน	ความเร็วระดับ 1
สีส้มเข้ม	ความเร็วระดับ 2

ชุดใบมีด (ความเร็วระดับ 2)

ก่อนเริ่มต้น ตรวจดูให้แน่ใจว่าได้ประกอบเครื่องตามที่แสดงในรูปภาพแล้ว 2

คุณสามารถใช้ชุดใบมีดเพื่อหั่น ผสม บด สับ หรือปั่นละเอียดส่วนผสมได้

หากต้องการนำเศษอาหารที่ติดกับใบมีดหรือด้านในโถออก โปรดใช้ไม้พายปาดส่วนเกินออกไปหลังจากที่คุณปิดเครื่องแล้ว

การใช้งาน/การทำงาน	วัตถุประสงค์การใช้งาน
บดเนื้อสัตว์/เนื้อปลา	ลูกชิ้น ทอดมันปลา เบอร์เกอร์
หั่นหัวหอมใหญ่/สมุนไพร	ซอสซัลซา ซอสเพสโต้ หรือเครื่องตกแต่งอาหาร
บดสับถั่วหรือช็อกโกแลต	เครื่องโรยหน้าหรือตกแต่งอาหารประเภทสลัด ขนมปัง พุดดิ้ง
ปั่นถั่วแบบละเอียด	เนยถั่วลิสงหรืออัลมอนด์
บดมันฝรั่ง	มันฝรั่งบด
ผสมและตี	ตีผสมแป้งเค้ก

หมายเหตุ
- ประกอบใบมีดเข้ากับโถก่อนใส่ส่วนผสมเสมอ
- ห้ามใช้ใบมีดเพื่อหั่นส่วนผสมที่แข็งมากๆ เช่น เมล็ดกาแฟ ขมิ้น จันทน์เทศ และก้อนน้ำแข็ง เนื่องจากจะทำให้มีดสูญเสียความคม
- เมื่อหั่นชีส (ชนิดแข็ง) หรือช็อกโกแลต อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานนานเกินไป ไม่เช่นนั้น ส่วนผสมจะร้อนเกินไป เริ่มละลาย และจับตัวเป็นก้อน

อุปกรณ์เสริมสำหรับนวดแป้ง (ความเร็วระดับ 1)

ก่อนเริ่มต้น ตรวจดูให้แน่ใจว่าได้ประกอบเครื่องตามที่แสดงในรูปภาพแล้ว 3

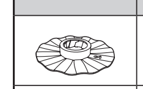
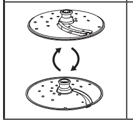
หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ความเร็วระดับ 1 เพื่อเริ่มใช้งาน เมื่อแป้งขึ้นรูปแล้ว ให้หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ความเร็ว 0 เพื่อหยุดใช้งาน

คุณสามารถใช้อุปกรณ์เสริมเพื่อนวดแป้งสำหรับทำขนมปัง ขนมปังโรล ขนมอบ คุกกี้ พาย และพาสต้าได้อย่างสะดวกและรวดเร็ว

ข้อควรระวัง
- นวดแป้งซ้ำด้วยมือเท่านั้น ไม่แนะนำให้ใช้โถในการนวดแป้งซ้ำ เพราะอาจลดประสิทธิภาพการทำงานของเครื่องเตรียมอาหารได้
- อย่าใส่แป้งเกิน 500 กรัมต่อครั้ง เพราะอาจลดประสิทธิภาพการทำงานของเครื่องเตรียมอาหารได้

แผ่นมีด (ความเร็วระดับ 1)

ก่อนเริ่มต้น ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณ ได้เลือกใบมีดแผ่นกลมถูกต้องและประกอบตามรูปภาพ รูปที่ 4 และ 5

	ชื่อ	วัตถุประสงค์การใช้งาน
	ที่ตีไข่	ตีครีม คลุกเคล้า และผสมส่วนผสมต่างๆ (เช่น มายองเนส ซอสฮอลแลนเดซ และวิปครีม)
	แผ่นมีดแบบสองด้าน	ด้านหนึ่งใช้หั่นฝอยและบดส่วนผสม (เช่น ชีส แครอท ช็อกโกแลต ฯลฯ) ส่วนอีกด้านใช้หั่นส่วนผสม (เช่น มันฝรั่ง แครอท ฯลฯ)

ข้อควรระวัง
- โปรดหยิบถือใบมีดแผ่นกลมด้วยความระมัดระวัง เนื่องจากใบมีดมีความคมมาก
- อย่าใช้ใบมีดในการหั่นส่วนผสมที่แข็ง เช่น น้ำแข็ง
- ไม่ควรออกแรงกดที่ดันมากเกินไปเวลาที่คุณดันส่วนผสมลงในช่องใส่อาหาร

หมายเหตุ
- ใส่ส่วนผสมลงในช่องใส่อาหารด้วยที่ดัน ใส่อาหารลงไปอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้ได้ผลดีที่สุด เมื่อคุณต้องปั่นส่วนผสมปริมาณมาก ให้ปั่นครั้งละน้อยๆ แล้วเทส่วนผสมที่ปั่นเสร็จแล้วออกในแต่ละครั้ง
- หากพบว่ายังมีเศษส่วนผสมหลงเหลืออยู่ คุณสามารถใช้สำหรับจานถัดไปได้เลย

เครื่องปั่น (ความเร็วระดับ 2) (HR7320 เท่านั้น)

ก่อนเริ่มต้น ตรวจดูให้แน่ใจว่าได้ประกอบเครื่องตามที่แสดงในรูปภาพแล้ว 6

คุณสามารถใช้เครื่องปั่นเพื่อทำนมปั่น น้ำผลไม้ ซุป และซอสด้วยผลไม้ ผัก และน้ำหรือของเหลวอื่นๆ ได้ นอกจากนี้ยังใช้ทำมายองเนส ได้อีกด้วย

หมายเหตุ
- อย่าเปิดฝาเพื่อแหย่มือหรือวัตถุใดๆ ลงในโถขณะเครื่องปั่นทำงานอยู่
- ประกอบห่วงกันรั่วซึมเข้ากับชุดใบมีดก่อนประกอบชุดใบมีดเข้ากับโถเครื่องปั่นทุกครั้ง
- หากต้องการเติมส่วนผสมที่เป็นของเหลวไประหว่างที่ปั่น ให้เทส่วนผสมลงในโถเครื่องปั่นผ่านช่องใส่อาหาร
- หั่นส่วนผสมเป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนคุณจะปั่นส่วนผสม
- หากคุณต้องการปั่นส่วนผสมปริมาณมาก ให้ปั่นส่วนผสมครั้งละน้อยๆ หลายครั้งแทนการปั่นส่วนผสมมากๆ ในคราวเดียว
- เพื่อหลีกเลี่ยงการหกเลอะเทอะ: เมื่อคุณปั่นของเหลวที่อาจเป็นฟอง (เช่น นม) อย่าใส่ของเหลวในโถเครื่องปั่นเกิน 1 ลิตร
- ใส่ส่วนผสมลงในโถเครื่องปั่น โดยอย่าใส่สูงกว่าระดับที่ระบุ

เคล็ดลับ
- สำหรับการบดแบบแห้ง เช่นทำผงเมล็ดกาแฟ ให้ใช้อุปกรณ์เสริมโถบด (CP0998) เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

5 การทำความสะอาด

คำเตือน
- **ก่อนทำความสะอาดเครื่อง ให้ถอดปลั๊ก**

ข้อควรระวัง
- คมมีดมีความคมมาก โปรดระมัดระวังเมื่อคุณทำความสะอาดชุดใบมีดของเครื่องเตรียมอาหาร, ชุดใบมีด และใบมีดแผ่นกลมของเครื่องปั่น

1 ทำความสะอาดชุดมอเตอร์ด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด
2 ล้างชิ้นส่วนอื่นๆ ในน้ำร้อน (< 60°C) ด้วยน้ำยาล้างจานหรือเครื่องล้างจาน

6 การจัดเก็บ

1 เก็บสายไฟไว้ในที่เก็บสายไฟในตัว (รูปที่ 10)
2 จัดเก็บเครื่องในที่แห้ง
3 ใส่อุปกรณ์เสริมขนาดเล็กลงในโถของเครื่องเตรียมอาหาร (รูปที่ 11)

ข้อควรระวัง
- จัดเก็บใบมีดและแผ่นมีดด้วยความระมัดระวัง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคมใบมีด ใบมีดแผ่นกลมไม่สัมผัสกับวัตถุแข็ง เพราะอาจทำให้คมมีดทื่อได้

7 การรับประกันและบริการ หากคุณมีปัญหาการ

ใช้งาน ต้องการขอรับบริการ หรือต้องการข้อมูล โปรดดูที่ **www.philips.com/support** หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้า Philips ในประเทศของคุณ หมายเลขโทรศัพท์มีอยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการลูกค้า โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ Philips ในประเทศ

Tiếng Việt

1 Quan trọng

Chúc mừng đơn đặt hàng của bạn và chào mừng bạn đến với Philips! Để được hưởng lợi ích đầy đủ từ hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại **www.philips.com/welcome**.

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 động cơ vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.

Cảnh báo
- Không dùng ngón tay hoặc một đồ vật nào đó để ấn nguyên liệu vào ống tiếp nguyên liệu khi thiết bị đang hoạt động. Chỉ sử dụng ống ép nguyên liệu.
- Trước khi nối thiết bị với nguồn điện, kiểm tra để đảm bảo điện áp ghi ở đáy của thiết bị tương ứng với điện áp nguồn tại nơi sử dụng thiết bị.
- Không nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ để tránh tình huống nguy hiểm.
- Không sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm, nắp bảo vệ hoặc bất kỳ bộ phận nào khác bị hỏng hoặc có vết rạn nứt thấy rõ.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn phải thay dây điện tại Philips, trung tâm dịch vụ do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Trẻ em không được sử dụng thiết bị này. Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em.
- Những người bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kiến thức và kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan.
- Không được để thiết bị chạy mà không có người trông coi.
- Nếu có nguyên liệu dính vào bình đựng hoặc cối xay, hãy tắt thiết bị và rút phích cắm điện ra khỏi ổ điện. Sau đó, dùng thìa (không được cấp kèm) để gỡ nguyên liệu dính trên thành bình hoặc thành cối ra.
- Cẩn thận khi đổ nguyên liệu ra khỏi cối xay, cầm hoặc vệ sinh đĩa cắt, bộ lưỡi dao và lưới lọc của máy ép trái cây. Các cạnh cắt rất sắc.
- Không chạm vào lưỡi dao, đặc biệt khi thiết bị đang nối với nguồn điện. Các lưỡi dao rất sắc bén.
- Nếu lưỡi dao bị kẹt, phải rút phích cắm khỏi nguồn điện trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt lưỡi dao ra.
- Để nguyên liệu nóng nguội xuống (<60°C) trước khi chế biến.
- Hãy cẩn thận khi đổ chất lỏng nóng vào máy xay đa năng hoặc máy xay vì chất lỏng này có thể bắn ra khỏi thiết bị do bị sôi đột ngột.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.

Chú ý
- Để tránh nguy hiểm do vô tình đặt lại cầu chì nhiệt, không được cắm phích cắm của thiết bị này vào một thiết bị chuyển mạch ngoài, chẳng hạn như bộ hẹn giờ, hoặc vào một mạch điện thường xuyên bật và tắt bởi một thiết bị khác.
- Không được tắt thiết bị bằng cách xoay bình đựng, cối xay hoặc nắp của chúng. Luôn tắt thiết bị bằng cách vặn núm chọn tốc độ về 0.
- Rút phích cắm điện của máy ra ngay sau khi sử dụng xong.
- Trước khi mở nắp và tiếp xúc với bất kỳ bộ phận chuyển động nào trong khi sử dụng, hãy luôn chờ cho đến khi bộ phận đó ngừng chạy hẳn, sau đó tắt máy và rút phích cắm điện ra.
- Luôn tắt thiết bị và ngắt khỏi nguồn điện nếu thiết bị không được giám sát và trước khi lắp ráp, tháo rời, làm sạch và thay đổi phụ kiện, hoặc chạm vào các bộ phận chuyển động trong khi sử dụng.
- Rửa thật sạch các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng thiết bị lần đầu. Tham khảo bảng và các hướng dẫn làm sạch trong hướng dẫn sử dụng này.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào từ các nhà sản xuất khác mà Philips không đặc biệt khuyên dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Không cho nguyên liệu vượt quá chỉ báo mức tối đa ghi trên bình đựng hoặc cối xay. Tuân theo số lượng, thời gian và tốc độ chế biến được chỉ báo trong hướng dẫn sử dụng.
- Luôn để thiết bị nguội xuống nhiệt độ phòng sau mỗi mẻ chế biến.
- Một số nguyên liệu nhất định chẳng hạn như cà rốt có thể làm biến màu bề mặt các bộ phận. Điều này không ảnh hưởng xấu tới các bộ phận. Biến màu thường biến mất sau một thời gian.
- Mức độ ồn: Lc = 87 dB [A]

Điện từ trường (EMF)
Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến điện từ trường (EMF).

Tái chế
Biểu tượng này có nghĩa là sản phẩm này sẽ không được vứt bỏ cùng với rác thải gia đình thông thường (2012/19/EU).

Làm theo các quy định tại quốc gia của bạn đối với việc thu gom riêng các sản phẩm điện và điện tử. Việc vứt bỏ đúng cách sẽ giúp phòng tránh các hậu quả xấu cho môi trường và sức khỏe con người.

2 Tổng quan (Hình 1)
① Ống ép nguyên liệu của máy chế biến thực phẩm
② Nắp cối xay
③ Bộ lưỡi dao
④ Phụ kiện nhào
⑤ Đĩa đánh sữa
⑥ Đĩa cắt dùng để băm và bào
  A: Để bào
  B: Để băm
⑦ Trục truyền động
⑧ Cối xay
⑨ Cối nghiền (tùy chọn mua thêm)
⑩ Cốc định lượng cho máy xay
⑪ Nắp máy xay (chỉ có ở dòng HR7320)
⑫ Bình máy xay (chỉ có ở dòng HR7320)
⑬ Gioăng kín nước (chỉ có ở dòng HR7320)
⑭ Bộ lưỡi dao có thể tháo rời dành cho máy xay/cối nghiền (chỉ có ở dòng HR7320)
⑮ Bộ phận động cơ có núm vặn điều chỉnh

3 Trước khi sử dụng lần đầu

Trước khi bạn sử dụng thiết bị và các phụ kiện lần đầu tiên, hãy rửa thật kỹ các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm.

Để khám phá thêm các mẹo hữu ích và công thức nấu ăn cơ bản trực tuyến, bạn có thể:
1 Truy cập www.philips.com.
2 Bấm vào nút tìm kiếm 🔍 trên trang chủ.
3 Nhập số hiệu sản phẩm HR7310 hoặc HR7320 vào ô tìm kiếm.
4 Tìm hoặc tải xuống thông tin mà bạn cần từ kết quả tìm kiếm.
5 Để biết nhiều công thức nấu ăn độc đáo, vui lòng truy cập **www.philips.com/kitchen**.

Bảo vệ chống quá nhiệt động cơ (Bảo vệ tự động dừng chống quá tải)

Máy chế biến thực phẩm được thiết kế để bảo vệ chống các tình trạng quá nhiệt và quá dòng điện trong khi sử dụng.

Nếu bị quá tải, máy sẽ tự động dừng để không làm hư động cơ.

Để cài đặt lại thiết bị, thực hiện các bước sau đây:
1 Vặn núm điều chỉnh về vị trí 0, sau đó rút phích cắm của thiết bị.
2 Lấy ra một số nguyên liệu để giảm lượng tải.
3 Cho phép thiết bị nguội xuống trong 20 phút.
4 Cắm phích cắm điện vào nguồn điện và chọn lại tốc độ mong muốn.

4 Dùng máy chế biến thực phẩm của bạn

Cách lắp chung

Trước khi bạn sử dụng hoặc lắp đặt bất kỳ phụ kiện nào, hãy đảm bảo bạn đã lắp đúng theo Hình 2 đến 8.
1 Xoay cối xay theo chiều kim đồng hồ cho tới khi bạn nghe tiếng tách cố định cối vào bộ phận động cơ.
2 Lắp phụ kiện hoặc phụ kiện có trục vào cối xay.
3 Cho nguyên liệu vào cối.
4 Đậy nắp lên cối và xoay nắp theo chiều kim đồng hồ cho tới khi bạn nghe tiếng tách cố định nắp. Sau đó đặt ống ép nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu.
  - Đối với các đĩa cắt, dùng ống ép để đẩy nguyên liệu vào trong ống tiếp nguyên liệu.
5 Cắm phích cắm điện vào nguồn điện.
6 Kiểm tra lượng nguyên liệu và cài đặt khuyên dùng trong Hình 9. Vặn núm đến cài đặt tốc độ mong muốn.
7 Sau khi sử dụng, vặn núm về vị trí **0**, sau đó rút phích cắm của thiết bị.

Hướng dẫn điều chỉnh tốc độ theo màu

Để đạt hiệu quả cao, nên chọn màu của phụ kiện trùng với màu của tốc độ gần khu vực núm vặn.

Sử dụng tốc độ 1 để đánh kem, đánh trứng, làm bột nhào bánh. Sử dụng tốc độ 2 để cắt củ hành, xay thịt, làm sinh tố và nhiều hơn nữa (Tham khảo Hình 9 để biết thêm chi tiết).

Màu	Tốc độ tối ưu
Màu cam nhẹ	Tốc độ 1
Màu cam đậm	Tốc độ 2

Bộ lưỡi dao (Tốc độ 2)

Trước khi bắt đầu, đảm bảo rằng bạn lắp đúng theo Hình 2.

Bạn có thể sử dụng bộ lưỡi dao để cắt, trộn, xay, nhào và nghiền nguyên liệu.

Để gỡ nguyên liệu dính trên lưỡi dao hoặc bên trong cối xay, phải tắt máy trước, sau đó dùng thìa lấy nguyên liệu thừa ra.

Cách sử dụng/Áp dụng	Mục đích
Xay thịt/cá	Thịt viên, bánh cá, burger
Cắt củ hành/rau thơm	Sốt salsa, sốt pesto hoặc dùng để trang trí món ăn
Nghiền hạt hoặc sôcôla	Lớp phủ bánh hoặc trang trí cho món salad, bánh mì, bánh pudding
Nghiền nhuyễn lạc	Bơ hạnh nhân hoặc bơ đậu phộng
Nghiền khoai tây	Làm khoai tây nghiền
Trộn và nhào	Làm bột bánh

Ghi chú
- Luôn lắp bộ lưỡi dao vào cối trước khi bắt đầu thêm nguyên liệu.
- Không sử dụng bộ lưỡi dao để cắt những nguyên liệu cứng như hạt cà phê, củ nghệ, hạt nhục đậu khấu và đá viên, vì làm như vậy có thể làm cho lưỡi dao bị cùn.
- Không để thiết bị chạy quá lâu khi cắt pho mát (cứng) hoặc sô-cô-la. Nếu không những nguyên liệu này sẽ trở nên quá nóng, bắt đầu chảy ra và vón cục.

Phụ kiện nhào (Tốc độ 1)

Trước khi bắt đầu, đảm bảo rằng bạn lắp đúng theo Hình 3.

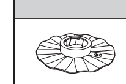
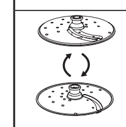
Vặn núm đến tốc độ 1 để bắt đầu. Vặn núm đến tốc độ 0 để dừng máy khi nhào bột xong.

Bạn có thể dùng phụ kiện nhào để nhào nhanh và dễ dàng bột làm bánh mì, bánh ngọt, bánh quy, bánh nướng và pasta.

Chú ý
- Chỉ nhào lại bột bằng tay. Không khuyến khích nhào lại bột bằng cối vì có thể làm cho máy hoạt động không ổn định.
- Không cho hơn 500 gam bột mì mỗi lần vì có thể làm cho máy hoạt động không ổn định.

Đĩa cắt (Tốc độ 1)

Trước khi bắt đầu, đảm bảo rằng bạn chọn đĩa mong muốn trong số bộ phận sau đây và lắp đúng theo Hình 4 và Hình 5.

	Tên	Mục đích
	Đĩa đánh sữa	Để đánh kem, trứng và sữa (ví dụ như sốt mayonnaise, sốt Hollandaise và hỗn hợp kem sữa.)
	Đĩa cắt dùng để băm và bào	Thái lát và mài (ví dụ như pho mát, cà rốt, sô-cô-la, v.v.) bằng mặt đĩa bào và cắt hạt lựu (khoai tây, cà rốt, v.v.) bằng mặt băm

Chú ý
- Cẩn thận khi sử dụng lưỡi cắt của đĩa. Lưỡi có cạnh cắt rất sắc.
- Không sử dụng đĩa cắt để chế biến nguyên liệu cứng như đá viên.
- Không được ấn quá mạnh ống ép nguyên liệu khi ấn nguyên liệu vào ống tiếp nguyên liệu.

Ghi chú
- Dùng ống ép nguyên liệu để đẩy nguyên liệu vào ống tiếp nguyên liệu. Đổ đều vào ống tiếp nguyên liệu để có kết quả tốt nhất. Khi bạn phải chế biến một lượng lớn nguyên liệu, hãy chế biến từng mẻ nhỏ và đổ hết nguyên liệu đã chế biến ra khỏi cối sau mỗi mẻ.
- Khi thấy còn sót lại mẩu nguyên liệu nhỏ, bạn có thể dùng nó cho món ăn khác.

Máy xay (Tốc độ 2) (chỉ có ở dòng HR7320)

Trước khi bắt đầu, đảm bảo rằng bạn lắp đúng theo Hình 6.

Bạn có thể dùng máy xay để chế biến món sữa khuấy, nước ép, súp và nước sốt bằng cách xay trái cây, rau củ với nước hay chất lỏng khác. Cũng có thể dùng máy để làm sốt mayonnaise.

Ghi chú
- Không mở nắp để cho tay hay bất kỳ vật gì vào trong bình trong khi máy xay đang chạy.
- Luôn lắp gioăng kín nước vào bộ lưỡi dao trước khi lắp bộ lưỡi dao vào bình máy xay.
- Để thêm nguyên liệu ở dạng lỏng trong khi chế biến, đổ nguyên liệu vào bình máy xay qua lỗ tiếp nguyên liệu.
- Cắt sẵn nguyên liệu thành từng miếng nhỏ trước khi chế biến.
- Nếu chuẩn bị số lượng lớn, hãy chế biến từng mẻ nhỏ nguyên liệu thay vì một mẻ lớn ngay trong một lần.
- Để tránh bị tràn: Khi chế biến chất lỏng có khả năng tạo bọt (ví dụ như sữa), không cho quá 1 lít chất lỏng vào bình máy xay.
- Cho nguyên liệu vào bình máy xay không quá chỉ báo mức tối đa.

Mẹo
- Để đạt hiệu quả tốt nhất khi nghiền khô nguyên liệu, ví dụ như xay bột cà phê, hãy sử dụng phụ kiện cối nghiền (CP0998).

5 Vệ sinh máy

Cảnh báo
- **Rút phích cắm của thiết bị trước khi làm sạch thiết bị.**

Chú ý
- Các cạnh cắt rất sắc. Cẩn thận khi làm sạch bộ lưỡi dao của máy chế biến thực phẩm, bộ lưỡi dao của máy xay và đĩa cắt.

1 Làm sạch bộ phận động cơ bằng vải ẩm.
2 Rửa sạch các bộ phận khác bằng nước nóng (< 60°C) cùng với một chút nước rửa chén hoặc bằng máy rửa chén.

6 Bảo quản

1 Ấn dây điện vào ngăn bảo quản dây điện tích hợp (Hình 10).
2 Bảo quản sản phẩm tại nơi khô ráo.
3 Đặt các phụ kiện nhỏ vào cối xay (Hình 11).

Chú ý
- Cẩn thận khi cầm các lưỡi dao và đĩa cắt trong khi cất giữ. Đảm bảo các cạnh cắt của lưỡi dao và đĩa cắt không tiếp xúc với các vật cứng. Điều này có thể làm cho lưỡi dao bị cùn.

7 Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn gặp trục trặc, cần dịch vụ hoặc thông tin, vui lòng truy cập **www.philips.com/support** hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn. Số điện thoại của Trung tâm có ở 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.

繁體中文

1 重要事項

恭喜你購買 Philips 產品，歡迎來到 Philips 世界！請前往以下網址註冊您的產品，以獲得 Philips 的完整支援：**www.philips.com/welcome**。

使用本產品前請先閱讀本用戶手冊，並保管以作將來參考。

危險事項
- 請勿將馬達裝置浸在水中，也請勿在水龍頭下清洗。

警告
- 產品使用時，切勿使用手指或物件將食材放入進料管，只可使用進料棒。
- 將產品連接至電源以前，請先確認產品底部標示的電壓與當地電源電壓相同。
- 切勿將此產品連接至定時開關，以免出現危險情況。
- 如果電源線、插頭、保護蓋或任何部分損壞或有明顯裂痕，不要使用產品。
- 如果電源線損壞，為避免危險，必須由製造廠或其維修部或類似的專職人員來更換。
- 此產品不可供兒童使用。請勿讓兒童使用此產品及其電線。
- 此產品可供體能、感官或心智能力低下人仕，或缺乏知識及經驗人仕使用，如該等人仕已就使用本產品給予監督或有關安全使用本產品的指導及明白本產品的使用所涉及的危險。
- 請勿在無人看管的情況下繼續使用產品。
- 如果食物沾粘在攪拌杯或攪拌槽內，請關閉產品並拔下插頭。然後使用抹刀（不包含在產品內）將食物從攪拌杯的內面清除。
- 清理攪拌槽、處理或清潔刀盤、刀組和榨汁機篩網時須加倍小心。用以切割的刀鋒非常尖銳。
- 請勿觸碰刀片，特別是當產品插電的時候。刀片非常鋒利。
- 如果刀片卡住，清除卡住刀片的食材前請先拔下插頭。
- 讓食材冷卻（低於 60°C）才處理食材。
- 將高溫液體倒入食物調理機或果汁機時請小心，液體可能會因為突然冒出的蒸氣而從產品中噴出來。
- 此產品只適合家居使用。

注意
- 為避免熱熔斷路器意外重置帶來的危險，此裝置不得透過外部開關裝置供電，如定時器或連接到裝置經常開啟及關閉的電路。
- 不要透過轉動攪拌杯、攪拌槽或蓋子來關閉產品。如要關閉產品，請將選速器調校至 0。
- 使用後請即拔除本產品的插頭。
- 等待移動中的部件停止，然後關閉產品並將插頭拔除，然後才打開蓋子及接觸部件。
- 不使用產品、組裝、解裝、清潔和更換配件，或接觸移動部件時，請關閉產品並拔除產品的插頭。
- 首次使用前，請先徹底清洗會與食物接觸的部件。請參閱本手冊有關清洗產品的指示和圖表。
- 請勿使用任何其他廠商製造而非 Philips 特別建議使用的配件或零件。如使用該等配件或零件，您的保障將會失效。
- 不要超過攪拌杯或攪拌槽指示的最大容量刻度。按照使用者手冊的分量、處理時間和速度指示。
- 每次使用後，請務必讓產品在室溫下冷卻。
- 有些食材（例如甘筍）可能會令部件表面變色。這不會對部件造成不良影響。變色情況通常會日後消失。
- 噪音水平：Lc = 87 分貝 [A]

電磁場 (EMF)
本產品符合一切有關電磁場 (EMF) 之安全標準。

環保
此標誌表示該產品不得與普通生活垃圾一起處理 (2012/19/EU)。

請遵守你的國家/地區分開處置電器和電子產品的法則。正確處理有助避免對環境和人體造成負面影響。

2 概覽（圖 1）
① **食物調理機進料棒**
② **食物調理機攪拌槽的蓋子**
③ **刀組**
④ **揉麵配件**
⑤ **乳化盤**
⑥ **雙面刀盤**
  A：精細切片
  B：精細切碎
⑦ **轉動軸**
⑧ **食物調理機攪拌槽**
⑨ **研磨機（選購）**
⑩ **攪拌機量杯**
⑪ **攪拌機蓋（限 HR7320）**
⑫ **攪拌杯（限 HR7320）**
⑬ **密封圈（限 HR7320）**
⑭ **攪拌機/研磨機的可拆除刀組（限 HR7320）**
⑮ **有控制旋鈕的摩打裝置**

3 首次使用前

第一次使用產品和配件前，請先徹底清潔會與食物接觸的部位表面。

如需網上瀏覽實用提示和基本食譜，您可以
1 前往 www.philips.com。
2 按一下主頁上的搜尋按鈕 🔍。
3 在搜尋框輸入產品編號 HR7310 或 HR7320。
4 從搜尋結果尋找或下載您所需的資料。
5 如欲瀏覽建議食譜，請參閱 **www.philips.com/kitchen**。

摩打過熱保護（防止超出負荷的自動停止保護）

使用時，您的食物調理機設有防過熱和過電流保護功能。

如超出負荷，產品會自動停止，以防止摩打損壞。

如要重設產品，請按照以下步驟執行：
1 將旋扭轉動至位置 0，然後拔除插頭。
2 取走部分食材來降低負載。
3 讓裝置冷卻 20 分鐘。
4 接駁電源，然後重新選擇速度。

4 使用食物調理機

一般組裝

使用或組裝配件前，請按照圖 2 至 8 進行組裝。
1 將攪拌槽向時針方向轉動，直至您聽到攪拌槽固定至摩打組件的聲音。
2 將配件或附有軸的配件組裝至攪拌槽。
3 將食材放進攪拌槽中。
4 將蓋子放在攪拌槽上，然後將蓋子向時針方向轉動，直至聽到固定的聲音。然後將進料棒放進進料管。
  - 使用刀盤時，使用進料棒將食材放進進料管。
5 連接電源。
6 圖 9 提供建議食材分量和設定。將旋扭轉動至想使用的速度設定。
7 使用後，將旋扭轉動至 **0**，然後拔除產品插頭。

顏色配對速度指南

如要每次達到最佳效果，將配件顏色配對至旋扭附近的速度顏色。

使用速度 1 來打忌廉、打蛋、製作糕點和麵包麵團。使用速度 2 來切洋蔥、切碎肉類、製作沙冰等（詳情請參閱圖 9）。

顏色	最佳速度
淺橙色	速度 1
深橙色	速度 2

刀組（速度 2）

開始前，請確保您按照圖2 進行組裝。

您可以使用刀組切開、混合和弄碎食材，或將食材製作成蓉。

如要移除黏附在刀片或攪拌槽內的食物，可在產品關閉後使用抹刀刮除食物。

使用/應用	目的
切碎肉/魚	肉丸、魚餅、漢堡
切洋蔥/香草	莎莎、香蒜醬或配料
擠碎堅果或朱古力	沙律、麵包和布丁配料
堅果蓉	杏仁醬或花生醬
製作薯蓉	製作薯蓉
混合和攪拌	混合蛋糕麵糊

注意
- 加入食材前，將刀組放在攪拌槽內。
- 不要使用刀組切堅硬的食材（例如咖啡、薑黃、肉荳蔻和冰塊），因為這可能會令刀片損壞。
- 切（硬）芝士或朱古力時，不要長時間使用產品。否則，這些食材可能會因過熱而溶化，從而變得粗糙。

揉麵配件（速度 1）

開始前，請確保您按照圖3 進行組裝。

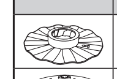
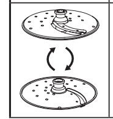
將旋鈕轉動至速度 1，以開始運作。麵團形成時，將旋鈕轉動至速度 0，以停止運作。

您可以使用揉麵配件快速簡單揉麵，以製作麵包、麵包捲、糕點、餅乾、餡餅和麵條。

注意
- 只用手再次揉麵。不建議在攪拌槽再次揉麵，因為這會令食物調理機不穩定。
- 不要同時放入超過 500 克麵粉，因為這會令食物調理機不穩定。

刀盤（速度 1）

開始前，請先按照圖 4 和圖 5 選擇刀盤，並進行組裝。

	名稱	目的
	乳化盤	如要發打和乳化食材（例如蛋黃醬、荷蘭醬和忌廉）。
	雙面刀盤	使用一面切碎食材（例如芝士、甘筍、朱古力等。），並使用另一面將食材切片（例如薯仔、甘筍等。）

注意
- 使用切片刀盤時須加倍小心，其邊沿非常鋒利。
- 不要使用刀盤處理堅硬食材，例如冰塊。
- 當您將食材下壓至進料管時，請勿過度施壓進料棒。

注意
- 使用進料棒將食材放進進料管。均勻地填滿進料管，可達到最佳調理效果。當您要處理大量食材時，請少量分批處理，每批處理完後請清空攪拌槽。
- 如尚餘小片食材，可用於製作另一款食物。

攪拌機（速度 2）（限 HR7320）

開始前，請確保您按照圖 6 進行組裝。

您可以使用攪拌機以蔬果、水或其他液體食材製作奶昔、果汁、湯和醬料，甚至蛋黃醬。

注意
- 攪拌機運作時，切勿打開蓋子並將手或物件放於攪拌杯。
- 將刀組安裝到攪拌杯之前，務必將密封圈套到刀組上。
- 如要在製作食物時加入液體食材，可將液體食材透過進料孔加入攪拌杯內。
- 製作食物前，將食材預先切細。
- 當您要處理大量食材時，請少量分批處理，而非同時大量處理。
- 為免食材濺出，當您處理會起泡的液體食材（例如牛奶）時，不要將超過 1 公升的液體食材倒進攪拌杯中。
- 切勿將超過最大指示分量的食材放進攪拌杯中。

貼士
- 如要乾磨食物（例如咖啡豆），請使用研磨機配件 (CP0998)，以獲得最佳效果。

5 清潔

警告
- **清潔裝置前，請拔除電源插頭。**

注意
- 用以切割的刀鋒非常鋒利。清潔食物調理機刀組、攪拌機刀組和刀盤時須加倍小心。

1 請用濕布清潔馬達裝置。
2 請用混有少量清潔劑的熱水（低於 60°C）清潔其它組件，或使用洗碗機進行清潔。

6 儲存

1 將電源線推入集成電源線存儲器（圖10）。
2 將產品存放在乾燥地方。
3 將細小配件放在食物調理機攪拌槽內（圖11）。

注意
- 存放時，小心處理刀片和刀盤。避免刀片的刃口和刀盤與堅硬物體接觸。否則可能會導致刀片變鈍。

7 保障及服務

如果有疑問、需要服務或資訊，請參閱 www.philips.com/support，或與您所在國家/地區的 Philips 顧客服務中心聯絡。電話號碼已刊登在全球保障單張上。如果您的國家/地區沒有顧客服務中心，請前往當地的 Philips 經銷商。

العربية

1 مهم

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips! للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدّمه Philips، سجّل منتجك على www.philips.com/welcome.

اقرأ دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز، واحتفظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

خطر
- لا تغمر وحدة المحرك بالماء ولا تغسلها تحت الصنبور.

تحذير
- لا تستخدم إطلاقاً أصابعك أو أي شيء آخر لدفع المكونات داخل أنبوب التغذية عندما يكون الجهاز قيد التشغيل. لا تستخدم سوى الدافعة.
- قبل توصيل الجهاز بالطاقة، تأكد من توافق الجهد الكهربائي المشار إليه في الجزء السفلي من الجهاز مع الجهد الكهربائي للطاقة المحلية.
- لا تعمل إطلاقاً على توصيل هذا الجهاز بمفتاح مزود بموقّت، لتفادي الوصول إلى حالات خطرة.
- لا تستخدم الجهاز في حال كان سلك الطاقة أو المقبس أو الغطاء الواقي أو أي قطع أخرى تالفة أو تظهر عليها تشققات.
- إذا كان سلك الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من قبل Philips أو مركز خدمة مخوَّل من قبل Philips أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- لا يمكن للأطفال استخدام هذا الجهاز. أبقِ الجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال.
- يمكن للأشخاص الذين يعانون نقصًا في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق بالاستخدام بطريقة آمنة وفي حال فهم المخاطر المرتبطة به.
- لا تترك إطلاقاً الجهاز قيد التشغيل بدون مراقبة.
- إذا التصق الطعام بدورق الخلاط أو وعائه، فأوقف تشغيل الجهاز وافصله الطاقة عنه. ثم استخدم ملعقة مسطّحة (غير مرفقة) لإزالة الطعام الملتصق على الجوانب.
- توخَّ الحذر عند تفريغ الوعاء أو الإمساك بالأقراص والشفرات ومصفاة العصارة أو تنظيفها. فحواف التقطيع حادة جداً.
- لا تلمس الشفرات ولا سيما عندما يكون الجهاز موصولاً بالطاقة. فالشفرات بالغة الحدة.
- إذا علقت الشفرات، فقم بفصل الطاقة عن الجهاز قبل إزالة المكونات التي تسببت في إعاقة عملها.
- دع المكونات الساخنة تبرد (< 60 درجة مئوية) قبل تحضيرها.
- يُرجى توخي الحذر إذا تسرّب سائل ساخن إلى داخل جهاز تحضير الطعام أو الخلاط إذ يمكن أن يتم قذفه من الجهاز بفعل عملية التبخير المفاجئة.
- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي فقط.

تنبيه
- بهدف تفادي أي خطر ناجم عن إعادة تعيين القاطع الحراري عن غير قصد، يجب ألا يتم تزويد هذا الجهاز بالطاقة بواسطة جهاز فصل ووصل خارجي، كالمؤقت مثلاً، أو توصيله بدائرة كهربائية يتم تشغيلها وإيقاف تشغيلها بشكل منتظم من الأداة.
- لا تقم أبدًا بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق تدوير دورق الخلاط أو الوعاء أو غطائه. أوقف دائماً تشغيل الجهاز عن طريق تعيين محدد السرعة إلى 0.
- افصل الطاقة عن الجهاز مباشرةً بعد الاستخدام.
- انتظر دائمًا توقف الأجزاء المتحركة عن التشغيل وأوقف تشغيل الجهاز وافصل الطاقة عنه قبل فتح الغطاء والوصول إلى أي من الأجزاء التي تتحرك عن الاستخدام.
- أوقِف تشغيل الجهاز دائمًا وافصله عن مصدر الطاقة في حال تركه بدون مراقبة وقبل تجميعه أو فكّه أو تنظيفه أو تغيير [illegible]

[illegible]

المجالات الكهرومغناطيسية (EMF)
[illegible]

إعادة التدوير
[illegible] (2012/19/EU) [illegible]

2 نظرة عامة (الصورة رقم 1)
[illegible]

⑧ وعاء جهاز تحضير الطعام
⑨ المطحنة (شراء اختياري)
⑩ كوب قياس للخلاط
⑪ غطاء الخلاط (HR7320 فقط)
⑫ دورق الخلاط (HR7320 فقط)
⑬ حلقة منع التسرب (HR7320 فقط)
⑭ وحدة شفرة قابلة للفك للخلاط/المطحنة (HR7320 فقط)
⑮ وحدة المحرك مع مقبض التحكم

3 قبل الاستخدام للمرة الأولى

نظّف القطع التي تلامس الطعام بشكل جيد قبل استخدام الجهاز والملحقات للمرة الأولى.

لاكتشاف المزيد من التلميحات المفيدة والوصفات الأساسية عبر إنترنت، يمكنك:
1 الانتقال إلى الموقعwww.philips.com.
2 انقر فوق زر البحث 🔍 على الصفحة الرئيسية.
3 اكتب رقم المنتج HR7310 أو HR7320 في مربع البحث.
4 اعثر على المعلومات التي تحتاج إليها وقم بتنزيلها من نتائج البحث.
5 للحصول على وصفات ملهمة، تفضل بزيارة www.philips.com/kitchen.

حماية المحرك من الحرارة (إيقاف تشغيل تلقائي للحماية من الحمل الزائد)

تم تصميم جهاز تحضير الطعام بحيث يكون محميًا من الإحماء المفرط وظروف التيار الكهربائي الزائد خلال الاستخدام.

في حال وجود حمل زائد، سيتوقف تلقائيًا لتفادي إلحاق تلف بالمحرك.

لإعادة تعيين الجهاز، اتبع الخطوات أدناه:
1 قم بتدوير المفتاح إلى الوضعية 0 ثم افصله عن مصدر الطاقة.
2 أزل بعض المكونات لتخفيف الحمل.
3 اترك الجهاز ليبرد لمدة 20 دقيقة.
4 قم بتوصيل قابس الطاقة بمصدر التزويد بالطاقة وأعِد تحديد السرعة المطلوبة.

4 استخدام جهاز تحضير الطعام

التجميع العام

قبل استخدام الملحقات أو تجميعها، تأكد من تجميعها وفقًا للصورة رقم 2 إلى 8.
1 قد بتدوير الوعاء باتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت طقطقة، لتثبيته على وحدة المحرك.
2 قم بتجميع الملحق أو الملحق المزوّد بمقبض وتثبيته في الوعاء.
3 ضع المكونات في الوعاء.
4 ضع الغطاء على الوعاء، وقم بتدوير الغطاء باتجاه عقارب الساعة لتثبيته حتى تسمع صوت طقطقة. ضع الدافعة في أنبوب التغذية.
  - أما بالنسبة إلى الأقراص، فضع المكونات في أنبوب التغذية بواسطة الدافع.
5 وصّل قابس الطاقة بمأخذ التيار الكهربائي.
6 تحقق من كمية المكونات والإعداد الموصى بهما في الصورة رقم 9. وقم بتدوير المفتاح إلى إعداد السرعة المطلوب.
7 بعد الاستخدام، قم بتدوير المفتاح إلى 0، ثم افصل الجهاز.

دليل مطابقة اللون بالسرعة

للحصول على نتائج مثالية في كل مرة، قم بمطابقة لون الملحق بلون السرعة نفسه بالقرب من منطقة المفتاح.

استخدم السرعة 1 لخفق القشدة والبيض وتحضير المعجنات وعجين الخبز. استخدم السرعة 2 لتقطيع البصل وفرم اللحم وتحضير مشروبات الفاكهة وغيرها (لمزيد من التفاصيل، راجع الصورة 9).

اللون	السرعة الأمثل
برتقالي فاتح	السرعة 1
برتقالي داكن	السرعة 2

وحدة الشفرة (السرعة 2)

قبل البدء، تأكد من أنك تركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم. 2.

يمكنك استخدام وحدة الشفرة لتقطيع المكونات أو خلطها أو فرمها أو تفتيتها أو هرسها.

لإزالة بقايا الطعام الملتصقة بالشفرة أو في داخل الوعاء، استخدم ملعقة لإزالتها بعض إيقاف تشغيل الجهاز.

الاستخدام/الاستعمال	الغرض
فرم اللحوم/الأسماك	كريات اللحم وأقراص السمك المقلية والبرغر
فرم البصل/الأعشاب	الصلصة أو صلصة البيستو أو للزينة
تفتيت المكسّرات أو قطع الشوكولاته	طبقات الزينة العلوية أو مكونات التزيين للسلطات والخبز وأنواع حلوى البودنغ
هرس المكسرات	معجون اللوز أو زبدة الفستق
هرس البطاطس	تحضير البطاطس المهروسة
الخلط والخفق	خلط خلطات قوالب الحلوى

ملاحظة
- ضع دائمًا وحدة الشفرة في الوعاء قبل البدء في إضافة المكونات.
- لا تستخدم وحدة الشفرة لفرم مكونات صلبة، كحبوب البن والكركم وجوزة الطيب ومكعبات الثلج، إذ قد يؤدي ذلك إلى التقليل من حدة الشفرة.
- لا تدع الجهاز يعمل لفترة طويلة عند تقطيع الأجبان أو الشوكولاتة (مكونات صلبة). وإلا، فقد تصبح هذه المكونات شديدة السخونة، وتبدأ بالذوبان وتتكوّن فيها الكتل.

ملحق العجن (السرعة 1)

قبل البدء، تأكد من أنك تركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم. 3.

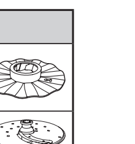
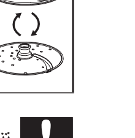
قم بتدوير المفتاح إلى السرعة 1 للبدء. قم بتدوير المفتاح إلى السرعة 0 للتوقف عندما تصبح العجينة جاهزة.

يمكنك استخدام ملحق العجن لتحضير عجينة الخبز واللفائف والمعجنات والكوكيز والفطائر والباستا بطريقة سريعة وسهلة.

تنبيه
- أعِد العجن يدويًا فقط. لا ننصح بإعادة العجن في الوعاء، إذ قد يتسبب ذلك بجعل المعالج غير مستقر.
- لا تُضِف أكثر من 500 غرام من الدقيق في دفعة واحدة، وإلا فقد الجهاز ثباته.

الأقراص (السرعة 1)

قبل البدء، تأكد من اختيار القرص المطلوب من بين الأقراص التالية وركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم. 4 والصورة رقم. 5.

	الاسم	الغرض
	قرص الاستحلاب	لخفق المكونات وخلطها واستحلابها (مثل المايونيز والصلصة الهولندية والقشدة المخفوقة.)
	قرص بوجهَين	لفرم المكونات وبشرها (مثل الجبنة والجزر والشوكولاته وغيرها) بإحدى الجهتَين، وتقطيع المكونات بالجهة الأخرى (مثل البطاطس والجزر وغيرهما.)

تنبيه
- يُرجى التعامل بحذر مع شفرة التقطيع الموجودة في القرص. إن حافة التقطيع حادة جداً.
- لا تستخدم إطلاقاً القرص لتقطيع المكونات الصلبة، كمكعبات الثلج مثلاً.
- لا تستخدم الضغط المفرط على الدافعة عندما تضغط لإدخال المكونات في أنبوب التغذية.

ملاحظة
- ضع المكونات في أنبوب التغذية باستخدام الدافعة. املأ أنبوب التغذية بطريقة متساوية للحصول على أفضل النتائج. إذا كنت تريد تحضير كمية كبيرة من المكونات، فيمكن وضع دفعات صغيرة وإفراغ الوعاء بين الدفعة والأخرى.
- عند العثور على قطعة صغيرة من أحد المكونات، يمكنك استخدامها في أطباق أخرى.

الخلاط (السرعة 2) (HR7320 فقط)

قبل البدء، تأكد من أنك تركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم. 6.

يمكنك استخدام الخلاط لتحضير أنواع مخفوق الحليب والعصير وأنواع الحساء والصلصات باستخدام الفواكه والخضار والمياه أو غيرها من السوائل. يمكن أيضًا استخدامه لتحضير المايونيز.

[illegible]

5 التنظيف
[illegible]

6 التخزين
[illegible]

7 الضمان والخدمة
[illegible] www.philips.com/support [illegible]