

Cucina HR7640



Recipes & Directions for use
Resipi & Arahan-arahan penggunaan
Resep & Instruksi penggunaan
Máy xay thực phẩm

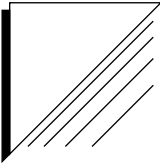
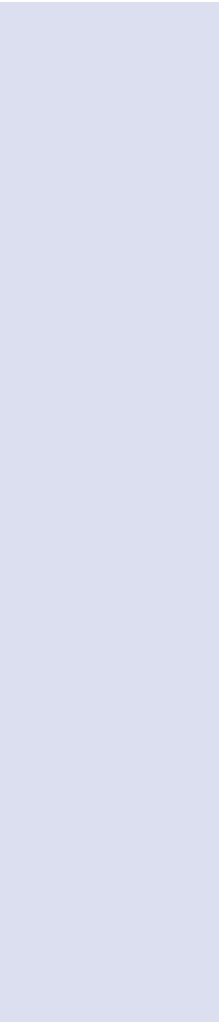
食譜及使用說明

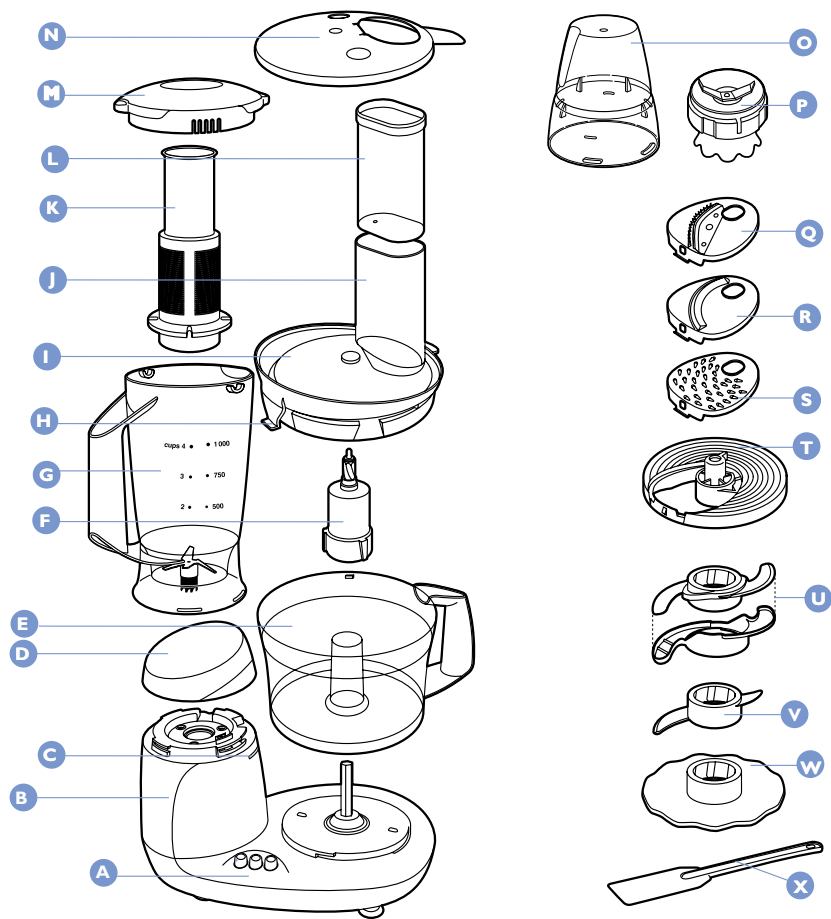
사용설명서 및 요리법

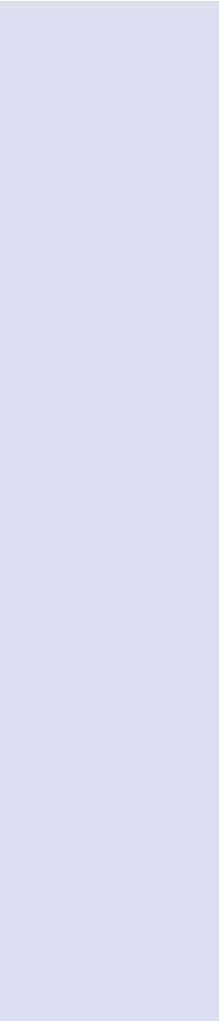
สูตรการปรุงอาหาร และคำแนะนำการใช้งาน



PHILIPS







ENGLISH 6

BAHASA MELAYU 24

BAHASA INDONESIA 43

TIẾNG VIỆT 65

简体中文 83

中 文 101

한국어 119

ไทย 136

Food processor: parts and accessories

- A) Speed control
- B) Motor unit
- C) Built in safety lock
- D) Screw cap (for closing the blender attaching hole when the blender is not in use)
- E) Bowl
- F) Tool holder
- G) Blender jar
- H) Peg of lid (activates and deactivates the safety switch)
- I) Lid of bowl
- J) Feed-tube
- K) Filter
- L) Pusher
- M) Lid of blender jar
- N) Cover with closable insert storage space
- O) Mill beaker
- P) Mill blade unit
- Q) Chinese shredding insert
- R) Slicing insert medium
- S) Shredding insert fine
- T) Insert holder
- U) Blade (+ protection cover)
- V) Kneading accessory
- W) Emulsifying disc
- X) Spatula

Introduction

This appliance is equipped with an automatic thermal cut-off system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

If your appliance suddenly stops running:

- 1** Pull the mains plug out of the socket.
- 2** Press the 'PULSE / 0' button.
- 3** Let the appliance cool down for 60 minutes.
- 4** Put the mains plug into the socket.
- 5** Switch the appliance on again.

Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the automatic thermal cut-off system is activated too often.

CAUTION: In order to avoid a hazardous situation due to inadvertent resetting of the thermal cut-off, this appliance must not be connected to a timer switch.

Important

- ▶ Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for use for future reference.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110-127V or 220-240V) before you connect the appliance.

- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, in order to avoid hazardous situations.
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the tables and recipes.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender jar, i.e. do not fill beyond the top graduation.
- ▶ The emulsifying disc, the knife and the kneading accessory have to be placed on the tool holder that stands in the bowl.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed-tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- ▶ Always unplug the appliance before reaching into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Switch the appliance off before detaching any accessory.

- ▶ Never switch the appliance off by turning the lid. Always switch the appliance off by pressing the PULSE / 0 button.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ When you mount the blender jar, the bowl and/or the screw cap properly onto the motor unit, you will hear a click.
- ▶ Remove the cover from the blade before use.
- ▶ Avoid touching the SHARP blades, especially when the appliance is plugged in.
- ▶ If the blades get stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ If you are processing a liquid that tends to foam, do not put more than 1 litre into the blender jar to avoid spillage.

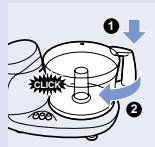
Note that if both the blender and the bowl have been correctly mounted, only the blender will function.

Using the appliance

Bowl

- ▶ If you want to use the bowl, remove the blender jar and close the fixing hole with the screw cap. All functions that require the use

of the bowl will only work if the blender jar has been removed.



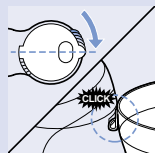
- 1 Mount the bowl on the food processor by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.



- 2 Put the lid on the bowl. Turn the lid in the direction of the arrow until you hear a click (this requires some force).

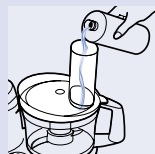
Built-in safety lock

► Both the motor unit and the lid have been provided with marks. The appliance will only function if the arrow on the motor unit is placed directly opposite the mark on the lid.

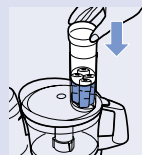


- 1 Make sure that the mark on the lid and the arrow on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will now cover the opening of the handle.

Feed-tube and pusher



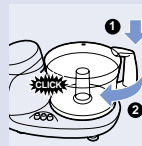
- 1 Use the feed-tube to add liquid and/or solid ingredients. Use the pusher to push solid ingredients through the feed-tube.



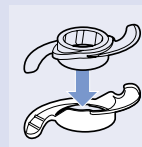
- 2 You can also use the pusher to close the feed-tube in order to prevent ingredients from escaping through the feed-tube.

Blade

► The blade can be used for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing cake mixtures.

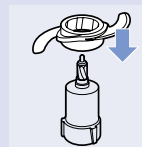


- 1 Put the bowl on the motor unit.

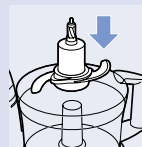


- 2 Remove the protective cover from the blade.

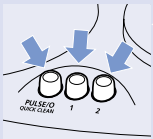
The cutting edges of the blade are very sharp
Avoid touching them!



- 3 Put the blade on the tool holder.



- 4 Put the tool holder in the bowl.
- 5 Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 cm. Put the lid on the bowl.



6 The speed settings allow you to adjust the speed of the appliance to obtain optimal results.

- ▶ setting 'PULSE / 0': for pulse operation and for turning the appliance off. If the PULSE / 0 button is pressed the appliance runs at max. speed. After releasing the button the appliance stops running.
- ▶ setting 1: for normal speed.
- ▶ setting 2: for fast speed.

See the table for the recommended speed settings. Processing takes 10-60 seconds.

Tips

- ▶ The appliance chops very quickly. Use the pulse function for short periods at a time to prevent the food from becoming too finely chopped.
- ▶ Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese. The cheese will become too hot, will start to melt and will turn lumpy.
- ▶ Do not use the blade to chop very hard ingredients like coffee beans, nutmeg and ice cubes.

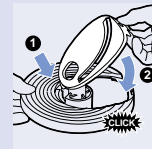
If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:

- 1** Turn the appliance off.
- 2** Remove the lid from the bowl.

3 Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with the spatula.

Inserts

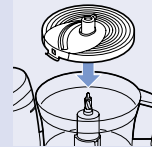
1 Put the selected insert in the insert holder.



The cutting edges of the inserts are very sharp
Do not touch them!

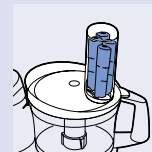
Do not process hard ingredients (like ice cubes with the inserts.

2 Place the insert holder onto the tool holder that stands in the bowl.



3 Put the lid on the bowl.

4 Put the ingredients in the feed tube. Pre-cut large chunks to make them fit into the feed-tube.

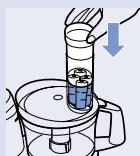


5 Fill the feed-tube evenly for the best results.

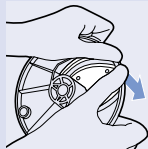
When you have to cut large amounts of food, process only small batches at a time and empty the bowl regularly between the batches.

4 Select the appropriate speed setting to obtain optimal results. See the table for the recommended speed settings.

Processing takes 10-60 seconds.



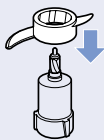
- 5** Press the ingredients slowly and steadily down the feed tube with the pusher.



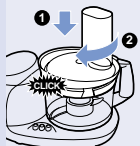
- 6** To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its back pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.

Kneading accessory

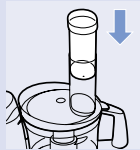
The kneading accessory can be used for kneading dough for bread, steamed buns and dumplings and for mixing batters and cake mixtures.



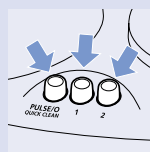
- 1** Fit the kneading accessory onto the tool holder.
2 Put the ingredients in the bowl.



- 3** Close the bowl with the lid.



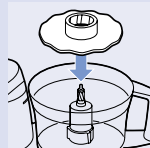
- 4** Close the feed tube by placing the pusher in it.



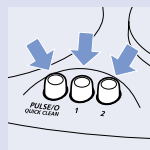
- 5** Select the appropriate speed setting to obtain optimal results. See the table for the recommended speed settings.

Emulsifying disc

You can use the emulsifying disc to prepare mayonnaise, to whip cream and to whisk egg whites.



- 1** Put the emulsifying disc onto the tool holder that stands in the bowl.
2 Put the ingredients in the bowl and put the lid on the bowl.



- 3** Select the appropriate speed setting to obtain optimal results. See the table for the recommended speed settings.

Tips

- ▶ When you want to whisk egg whites, make sure that the egg whites are at room temperature.

Take the eggs out of the refrigerator at least half an hour before you are going to use them.

- ▶ All the ingredients for making mayonnaise should be at room temperature.

Oil can be added through the small hole in the bottom of the pusher.

- ▶ If you are going to whip cream, the cream should be taken straight from the refrigerator. Please observe the preparation time in the table. Cream should not be whipped too long.

Use the pulse function to have more control over the process.

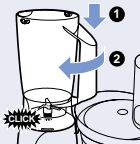
Blender

The blender is intended for:

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



- 1 Remove the screw cap.



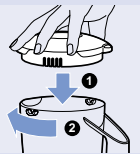
- 2 Mount the blender jar in the fixing hole by turning it in the direction of the arrow until it is firmly fixed.

Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.

- 3 Put the ingredients in the blender jar.

- 4 Screw the lid onto the blender jar.

- 5 Switch the appliance on and blend the ingredients. The speed settings allow you to adjust the speed of the appliance to obtain optimal results. See the table for the recommended speed settings.



Tips

- ▶ Pour the liquid ingredients into the blender jar through the hole in the lid.
- ▶ The longer you let the appliance run, the finer the blending result will be.
- ▶ Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before putting them into the blender. If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of trying to process a large quantity at once.
- ▶ Hard ingredients may require soaking in water prior to processing.
- ▶ If you have doubts about the right speed, always select the highest speed (position 2).

If ingredients stick to the wall of the blender jar:

- 1 Switch the appliance off and unplug it.

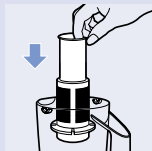
- 2 Remove the lid.

Never remove the lid while the appliance is still running.

- 3 Use a spatula to remove the ingredients from the wall of the jar.

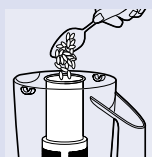
Keep the spatula at a safe distance from the blades (approx. 2 cm).

Filter



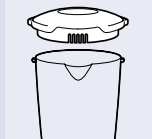
You can use the filter to make delicious fresh fruit juices, cocktails or soy milk in no time. All pips and skins will be caught in the filter.

1 Put the filter in the assembled blender jar. Make sure that the grooves of the filter fit exactly onto the ribs inside the blender jar.



2 Put the ingredients in the filter.

3 Pour water or another liquid (e.g. for cocktails) into the blender jar.



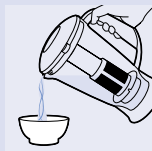
4 Place the lid in the sieve position.

5 Switch the appliance on. See the table for the right speed setting.

If you have doubts about the right speed, select the highest speed setting.

6 Switch the appliance off and remove the blender jar from the motor unit.

7 Pour out the drink through the spout of the blender jar. Do not remove the lid!



► For best results, put the blender jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds. Then pour out the rest of the drink.

Tips

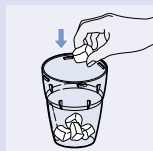
- Particularly when you are processing large quantities, we advise you not to put all the ingredients in the filter at the same time. Start processing a small quantity, let the appliance run for a moment, switch it off and then add another small quantity. Always place the lid! Repeat this procedure until you have processed all the ingredients.
- For making soy milk:

Soak soy beans for 4 hours before processing them. You can process max. 50 g of dried soy beans or max. 2/3 of the metal sieve of the filter filled with soaked soy beans. Add 500 ml water and blend until smooth.

Mill

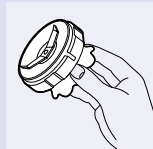
Preparing the mill for use

Never use the mill for more than 30 seconds without interruption.



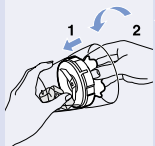
1 Put the ingredients in the inverted beaker.

Process only dry ingredients. Do not fill the beaker beyond the "MAX" indication.



2 Pick up the blade unit by the safety ring.

Place the blade unit in the beaker. Take care that all grooves fit the ribs inside the beaker.

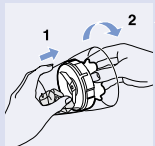


- 3** Press and turn clockwise until the blade unit is properly fixed.



- 4** Turn the assembled mill upside down and screw it onto the motor unit.

After processing, unscrew the mill from the motor housing:



- 5** Pull the safety ring out and turn it anti-clockwise. Then remove the blade unit.

The mill is suitable for grinding e.g. ingredients as mentioned in the table. Do not exceed the quantities!

| Ingredients | Quantities |
|-----------------------------|------------|
| pepper corns | 5-25g |
| sesame seeds | 10-50 g |
| rice, wheat | 25-75 g |
| soy beans | 25-75 g |
| dried peas | 25-75 g |
| coconut | 25-50 g |
| hard (e.g. Parmesan) cheese | 50-100 g |
| bread crumbs | 20-40 g |
| sugar cubes | 10-30 g |
| nuts (shelled) | 50-100 g |
| coffee beans | 20-50 g |

Cleaning

Always unplug the appliance before you start cleaning the motor unit.

- 1** Clean the motor unit with a damp cloth. Do not immerse the motor unit in water and do not rinse it either.
- 2** Always clean the parts that have come into contact with food in hot water with washing-up liquid immediately after use.
- 3** The bowl, the lid of the bowl, the pusher and the accessories can also be cleaned in a dishwasher.

These parts have been tested for dishwasher resistance according to DIN EN 12875.

The cover with insert storage space and the blender jar are not dishwasherproof!

Clean the blade, the knife unit of the blender and the inserts very carefully. Their cutting edges are very sharp!

Make sure that the cutting edges of the blade, the blade unit of the blender and the inserts do not come in contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the accessories. This does not have a negative effect on the accessories. The discolourations usually disappear after some time.

Cleaning of filter

- ▶ Hold the filter over a waste bin immediately after use and gently shake out its contents and rinse it under the tap.

Cleaning of mill

- ▶ Unplug the appliance.
- ▶ Detach the mill from the motor unit.
- ▶ Clean the beaker and the blade unit under a running tap with lukewarm water and some washing-up liquid.
- ▶ Be careful with the sharp edges of the blade unit!
- ▶ After washing up the parts, rinse them with clean water and dry them thoroughly.

Blender quick-clean operation

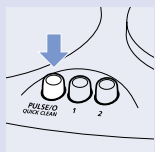


- 1 Pour lukewarm water (not more than 0.5 liters) and some washing-up liquid into the blender jar.

- 2 Assemble the lid.

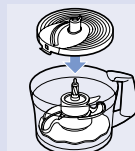
- 3 Let the appliance run for a few moments by pressing the Pulse button. (the appliance stops running when you release the button).

- 4 Detach the blender jar and rinse it with clean water.

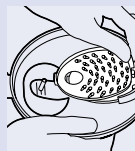


Storage

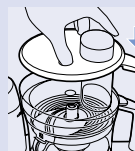
MicroStore



- ▶ Put the accessories (emulsifying disc, blade, kneading accessory, insert holder) on the tool holder and store them in the bowl. Always end up with the insert holder.



- ▶ Two inserts can be stored in the storage space of the lid cover as indicated on the inside of the cover. The inserts have to be slid into the cover, not pressed.










- ▶ Place the cover with insert storage space on the transparent lid of the bowl.
- ▶ Wrap the mains cord round the reel on the back of the appliance.

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Quantities and preparation times

| Ingredients & results | Max. quantity | Speed setting / accessory | Procedure | Applications |
|--------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Batter - whisking | 250ml milk | 2 /  | First pour the milk into the blender and then add the dry ingredients. Mix the ingredients for approx. 1 minute. If necessary, repeat this procedure 2 times. | Pancakes, waffles |
| Bread crumbs - chopping | 100g | 2 /  | Use dry, crispy bread. | Breadcrumbs for dishes, au gratin dishes |
| Butter cream (creme au beurre) - whisking | 300g | 2 /  | Use soft butter for a light result. | Deserts, toppings |
| Vegetables (e.g. carrots, turnips, white radishes, yams) - grating | 350g | 2 /  | Cut the food into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and grate them while pressing the pusher down lightly. | Garnishing, raw vegetables, turnip-yam dishes or cakes, dips |
| Vegetables (e.g. celery, leeks, carrots) - slicing | 350g | 2 / P /  | Fill the tube with the vegetables and press them carefully down the tube with the pusher. | Stir-fries, salads |
| Cheese (Parmesan) - chopping | 200g | 2 /  | Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces of approx. 3 x 3 cm. | Garnishing, soups, sauces, au gratin dishes |
| Cheese (Gouda) - shredding | 200g | 2 /  | Cut the cheese into pieces that fit into the tube. Press carefully with the pusher. | Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondues |

| Ingredients & results | Max. quantity | Speed setting / accessory | Procedure | Applications |
|----------------------------------------|---------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Chilli - chopping | 300g | P / 2 | De-seed the chilli peppers. Always press the pulse button several times to avoid chopping the chilli peppers too fine. Use at least 150g. | Garnishing, dips |
| Chilli -slicing | 300g | 1 / 0 | De-seed the chilli peppers. Fill the tube with de-seeded chilli peppers. Use at least 150g. | Garnishing, dips |
| Chocolate - chopping | 200g | 2 / 2 | Use hard, plain chocolate. Break it into pieces of 2 cm. | Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses |
| Cooked peas, beans - pureeing | 250g | 2 / 2 | Use cooked peas or beans. If necessary, add some liquid to improve the consistency of the mixture. | Purees, soups |
| Cooked vegetables and meats - pureeing | 300g | 2 / 2 | For a coarse puree, add only a little liquid. For a fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth. | Baby and infant food |
| Cucumbers - slicing | 1 cucumber | 1 / 0 | Put the cucumber into the tube and press it down carefully. | Salads, garnishing |
| Dough (for bread) - kneading | 350g flour | 2 / 2 | Mix warm water with yeast and sugar. Add flour, oil and salt and knead the dough for approx. 90 seconds. Leave to rise for 30 minutes. | Bread |

| Ingredients & results | Max. quantity | Speed setting / accessory | Procedure | Applications |
|--------------------------------------|---------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Dough (glutinous) - kneading | 300g glutinous rice flour | 2 / 2 | Put flour and warm water into the bowl and knead it all to a soft dough. This takes approx. 30 seconds. | Glutinous rice ball |
| Dough (for pizzas) - kneading | 400g flour | 2 / 2 | Follow the same procedure as for bread dough. Knead the dough for approx. 1 minute. First put in the flour and then the other ingredients. | Pizza |
| Dough (shortcrust pastry) - kneading | 200g flour | 2 / 2 | Use cold margarine, cut into pieces of 2cm. Put all the ingredients in the bowl and knead until the dough has turned into a ball. Allow the dough to cool before further processing. | Apple pies, sweet biscuits, open fruit flans |
| Dough (for tarts, pies) - kneading | 200g flour | 2 / 2 | Use cold margarine and cold water. Put flour in the bowl and add the margarine cut into pieces of 2cm. Mix at the highest speed until the dough has become crumbly, then add cold water while mixing. Stop as soon the dough starts to turn into a ball. Allow the dough to cool before further processing. | Fruit tarts, pies, quiches |

| Ingredients & results | Max. quantity / accessory | Speed setting | Procedure | Applications |
|---------------------------------|---------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Dough (for wrappers) - kneading | 300g flour | 2 / 2 | Put flour, salt and water in the bowl and knead them to a smooth dough. Leave it for 15 minutes, then knead it into a ball again and roll it into thin sheet. | Dumplings, wrappers, steamed buns |
| Dough (yeast) - kneading | 300g flour | 2 / 2 | First mix yeast, warm water and some sugar in a separate bowl. Put all ingredients in the food processor bowl and knead the dough until it is smooth and does not stick to the bowl (takes approx. 1 minute). Leave it to rise for 3 hours. | Pork and vegetable buns |
| Dough (yeast) - kneading | 300g flour | 2 / 2 | First mix yeast, warm milk and some sugar in a separate bowl. Put all the ingredients in the bowl and knead the dough until it no longer sticks to the bowl (this takes approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes. | Luxury bread |
| Egg whites - emulsifying | 4 egg whites | 2 / 2 | Use egg whites at room temperature. Note: use at least 2 egg whites. | Puddings, soufflé, meringues |
| Fish - mincing | 300g | 2 / P / 2 | First remove the fish bones. Cut the fish into cubes of 3cm. Use the pulse button to get a coarser chopping result. | Fish balls |

| Ingredients & results | Max. quantity | Speed setting / accessory | Procedure | Applications |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Fruit (e.g. apples, bananas, water chestnut) - chopping/pureeing | 500g | P / 2 | Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring. Add some liquid to obtain a smooth puree. | Water chestnut cake, puddings, baby food |
| Garlic - chopping | 300g | 1 / P / 2 | Peel the garlic. Always press the pulse button several times to avoid chopping the garlic too fine. Use at least 150g. | Garnishing, dips |
| Herbs (e.g. parsley) - chopping | Min. 75g | 2 / P / 2 | Wash and dry the herbs before chopping. | Sauces, soups, garnishing, herb butter |
| Juices (e.g. made of papaya, water melon, pear, guava) - blending | 500g (total amount) | 2 / 2 | Add water or another liquid (optional) to obtain a smooth juice. | Fruit juices |
| Mayonnaise - emulsifying | 3 eggs | 1-2 / 2 | All the ingredients must be at room temperature. Note: use at least one large egg, two small eggs or two egg yolks. Put the egg and a little vinegar in the bowl and add the oil drop by drop. | Salads, garnishing and barbecue sauces |

| Ingredients & results | Max. quantity | Speed setting / accessory | Procedure | Applications |
|-------------------------|---------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Meats (lean) - mincing | 300g | 2 / P / 2 | First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3cm. Use the pulse function to get a coarser chopping result. | Steaks tartare, hamburgers, meat balls |
| Milkshakes - blending | 250ml milk | 2 / 0 | Puree the fruit (e.g. bananas, strawberries) with sugar, milk and some ice cream and mix well. | Milkshakes |
| Mixture (cake) - mixing | 3 eggs | 2 / 2 | The ingredients must be at room temperature. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour. | Various cakes. |
| Nuts - chopping | 250g | 2 / P / 2 | Use the pulse button for coarse chopping or speed setting 2 for fine chopping. | Salads, puddings, nut bread, almond paste |
| Onions - chopping | 400g | P / 2 | Peel the onions and cut them into 4 pieces. Note: use at least 100g. Always press the pulse button several times to prevent the onions from being chopped too fine. | Stir-fries, garnishing |
| Onions - slicing | 300g | 1 / 0 | Peel the onions and cut them into pieces that fit into the tube. Note: use at least 100g. | Stir-fries, garnishing |

| Ingredients & results | Max. quantity | Speed setting / accessory | Procedure | Applications |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Poultry - mincing | 200g | 2 / P / 2 | First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3cm. Use the pulse button for a coarser chopping result. | Minced meat |
| Soups - blending | 500ml | 2 / 0 | Use cooked vegetables. | Soups, sauces |
| Soy beans - blending | 50g (dried soy beans) | 2 / 0 | Put the pre-soaked (min. 4 hours) soy beans in the filter. Process max. 2/3 of the metal sieve of the filter filled with soaked soy beans. Add water and blend until smooth. | Soy milk |
| Variety of sweet teas (e.g. almond, black sesame, peanut) - blending | 100g | 2 / 0 | Place the nuts (or seeds) in the filter. Add 600 ml. water and blend until smooth and homogeneously mixed; blend for 2 minutes and repeat 3 to 4 times, with rest times of 1 minute in between. Boil the sweet tea solution, thicken with rice solution and add sugar to sweeten. | Almond sweet tea, peanut sweet tea, black sesame tea. |
| Vegetables, ginger - chopping | 250g | 2 / 2 | Pre-cut into cubes of 3cm and chop them with the blade. | Raw vegetables, stir-fries, filling for dumplings and buns |

| Ingredients & results | Max. quantity | Speed setting / accessory | Procedure | Applications |
|--------------------------------|---------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Vegetables - chinese shredding | 350g | 2 / | Trim vegetables to fit the tube. Put the vegetables in the tube and use the pusher to press them down while shredding. | Raw vegetables, stir-fries, filling for dumplings and buns |
| Whipping cream - whipping | 350ml | P / | Use cream that comes straight from the refrigerator. Note: use at least 125ml cream. The whipped cream is ready after approx. 20 seconds. | Garnishing, cream, ice-cream mixtures |

Recipes

Soy milk



- 100g pre-soaked (min. 4 hours) soy beans
 - 1l water
 - granulated or rock sugar to taste
- ▶ Set the soy beans aside to drain.
 - ▶ Place the soaked beans in the filter. Add 500 ml water and blend until smooth at speed 2 for 3 minutes. Pour out the soy milk.
 - ▶ Bring the soy milk and remaining 500 ml water to the boil, then add sugar and leave to simmer.
 - ▶ Serve hot or cold.
- ▶ You can process max. 2/3 of the metal sieve of the filter filled with soaked soy beans at any one time.

Fruit cake



- 450 g dry pitted dates, halved
 - 200 g dry plums, halved
 - 650 g pecan nuts
 - 160 g shredded coconut
 - 300 g glazed pineapple
 - 1 tin (400 g) sweetened condensed milk
 - 1 tsp vanilla essence
- ▶ Grease two 20cm-long baking tins and preheat the oven to 135° C.
 - ▶ Put the halved dates and plums in the food processor bowl and chop at maximum speed for 30 seconds. Then empty the bowl.
 - ▶ Put the pecan nuts in the food processor bowl and roughly chop the nuts, using the pulse function. Then empty the bowl.
 - ▶ Put the glazed pineapple in the food processor bowl and chop into pieces, using the pulse function. Then empty the bowl.
 - ▶ Mix the dates, plums, pecan nuts, pineapple and shredded coconut in a large mixing bowl and mix them.
 - ▶ Add milk and vanilla to the ingredients and mix.
 - ▶ Put the fruit mixture in the baking tins and bake the cakes at 135° C for 90 minutes.
 - ▶ Do not process this recipe more than once without interruption. If you need to make more quantities, let the appliance cool down first and then continue the process.

Walnut sweet tea



- 100g skinned walnuts
 - 120g rock sugar
 - 3 tbsp rice
 - 1.2l water
 - 50ml evaporated milk
- ▶ *Blanch skinned walnuts in salt water for 3 minutes. Drain and air-dry. Fry the walnuts in a wok over medium heat until cooked and browned.*
 - ▶ *Soak rice and liquidise in the blender at pulse/speed 2. Filter the rice solution.*
 - ▶ *Place the walnuts in the filter. Add 600 ml. water and blend at speed 2 for 2 minutes. Repeat about 4-5 times, with rest times of 1 minute in between.*
 - ▶ *Dissolve rock sugar in the remaining 600 ml of water, add walnut solution and allow to boil. Thicken with rice solution.*
 - ▶ *Mix in evaporated milk, serve hot.*

Vegetarian spring rolls



- 10 sheets frozen spring roll wrappers
- ▶ *For the filling:*
 - 2 cloves garlic
 - 50g golden mushrooms
 - 120g carrot
 - 120g jicama (sa got)
 - 70g white cabbage
 - ▶ *For the seasonings*
 - 3/4 tsp salt

- 3/4 tsp sugar
 - 1 tsp light soy sauce
 - 1.5 tbsp oyster sauce
 - 1.5 tsp cornflour
 - 4 tbsp water
- ▶ *Cut the cabbage using the slicing insert at speed 1.*
 - ▶ *Shred the carrot and jicama using the Chinese shredding insert at speed 1.*
 - ▶ *Crush the garlic. Heat 1 tbsp oil in the wok, sauté; crushed garlic, discard. Add golden mushrooms, cabbage, jicama and carrot, stir for 1 minute, add seasonings, and fry until thickened, put in a dish and let it cool off.*
 - ▶ *Place sufficient filling in the centre of each spring roll wrapper. Wrap into a roll and seal with a little flour mixture (plain flour mixed with a little water).*
 - ▶ *Deep-fry spring rolls over moderate heat, move spring rolls constantly to avoid burning.*
 - ▶ *Drain, put in a dish, cut into halves, serve with Worcestershire sauce.*

Bean curd sheet rolls



- 1 large fresh soy bean sheet
- 4 sheets of instant laver
- 50g golden mushrooms
- 1 greenhouse cucumber
- 1 carrot
- some light soy sauce (for glazing)

For the sauce:

- 90ml stock

- 1/2 tsp sugar
- 1/2 tbsp light soy sauce
- some salt
- a dash of sesame oil
- pinch of pepper
- some cornflour dissolved in water for thickening

- ▶ *Peel the carrot. Shred the carrot and cucumber using the Chinese shredding disc at speed 1.*
- ▶ *Wipe the soy bean sheet with a wet cloth. Cut it into 4 equal portions and glaze with some light soy sauce.*
- ▶ *Put a sheet of laver onto each soy bean sheet. Put the shredded carrot, cucumber and mushrooms in the centre of the sheet. Wrap into a roll.*
- ▶ *Steam over a high heat for 5 - 8 minutes until done. Cut into long sections. Dish up and keep warm.*
- ▶ *Heat some oil, bring ingredients for the sauce to the boil and thicken with some cornflour dissolved in water. Pour the sauce onto the beancurd sheet rolls.*

Steamed pork buns

๑ ๒

- 300g flour
- 2 tsp baking powder
- 1 tbsp granulated sugar
- 1 tbsp vegetable lard
- approx. 150ml water
- some light soy sauce (for glazing)

For the filling:

- 300g lean pork shank, cut into pieces of about 2x2x2cm
- 3 tbsp spring onions

For seasoning:

- 1/2 tsp salt
- 2 tsp light soy sauce
- 1/2 tsp granulated sugar
- dash of sesame oil
- pinch of pepper
- 3/4 cup stock

- ▶ *Put the blade on the tool holder in the bowl and mince the pork and spring onions at speed 2 or use the pulse function. Remove the minced meat from the bowl.*
- ▶ *Bring the seasoning ingredients to the boil in a wok. Add pork and cook over low heat until the sauce thickens. Remove and leave to cool.*
- ▶ *Replace the blade with the kneading hook.*
- ▶ *Sift the flour and baking powder into the bowl. Mix in the granulated sugar and water. Add oil and knead into a soft and smooth dough at speed 2.*
- ▶ *Remove the bowl and cover it with a cloth. Allow the dough to rise for 30 minutes.*
- ▶ *Put the bowl with the dough back onto the appliance and knead for a while.*
- ▶ *Divide the dough into 10 equal portions. Roll the portions into round wrappers with a rolling pin.*
- ▶ *Put in a suitable amount of filling. Pinch to fold the edges to form a bun.*
- ▶ *Place the buns onto pieces of rice paper. Put into a steamer and steam over high heat for 10 - 15 minutes. Serve immediately.*

Sauteed turnip & celery with dace

🔪 🍴

- 300g dace
- 150g turnip, peeled
- 50g Chinese celery, sectioned into lengths of 5 cm
- 2 cloves garlic
- 1/2 inch ginger
- 5g coriander
- 2 small pieces dried tangerine peel

For seasoning:

- 1/2 cup stock
 - 1 tsp salt
 - 3/4 tsp sugar
 - 2 tsp cornflour
 - 1/2 egg white, beaten
- ▶ Soak dried tangerine peel until soft, scrap its segment and shred it.
 - ▶ Put the Chinese shredding insert in insert holder and shred the turnip at speed 1. Take out the shredded turnip.
 - ▶ Remove insert and insert holder and place the blade onto the tool holder. Put the dace along with 1/4 tsp salt, 1/4 tsp sugar, 2 tsp cornflour, coriander, garlic, ginger, grated tangerine peel and 2 tsp water in the bowl and mince into a sticky paste at speed 2. Remove the paste from the bowl.
 - ▶ Heat some oil in a wok and then put in the dace mixture. Flatten it with the spatula and fry both sides until done. Then cut the dace patties into slices and keep for later use.

- ▶ Heat some oil and sauté the celery. Pour in stock and shredded turnip and cook for a while. Put in sliced dace patties and seasoning, thicken with some cornflour dissolved in water and serve.

Glutinous rice dumplings

🔪

- 300g glutinous rice flour
 - 270ml warm water
 - 200g red bean paste
 - 1 cup desiccated coconut
- ▶ Put glutinous rice flour and water in the bowl and knead to a soft dough with the kneading hook at speed 1.
 - ▶ Divide the dough into 20 equal portions.
 - ▶ Lightly knead red bean paste and divide into small lumps.
 - ▶ Shape the dough portions into round patties, press slightly, put red bean paste on the patties, seal and shape into a ball.
 - ▶ Cook dumplings in a large pot of boiling water until they float to the surface.
 - ▶ Drain and coat with desiccated coconut. Serve hot.

Steamed turnip cake

🍴 🔪

- 2.8kg white radish (turnip)
- 434g rice flour
- 5 sticks Chinese sausages, diced
- 1 stick preserved pork, diced
- 36g dried shrimp
- 10 - 15 Chinese mushrooms

For the seasonings:

- 2 tsp coarse salt
 - 1 tbsp pepper
- ▶ *Rinse and peel the radish and cut it into pieces that fit into the tube. Shred the radish with the shredding insert at speed 2.*
 - ▶ *Put the shredded radish in a wok and bring it to the boil. Then cook it for another 5 - 10 minutes, adding 1/2 - 3/4 cup of water if too dry. Remove radish and put into a 9 cm high baking tin. Save the cooking water from the radish for later use.*
 - ▶ *Add rice flour, salt and pepper to the radish and stir. Set aside.*
 - ▶ *Soak dried shrimps and mushrooms until soft. Chop the mushrooms roughly with the blade using the pulse function.*
 - ▶ *Sauteed dried shrimps, mushrooms, sausages and preserved pork in a wok for a while.*
 - ▶ *Then stir in the radish mixture. Check the consistency. If too dry, add the saved radish liquid or water, approx. 1.5 - 2 cups, to arrive at the right consistency (must not be too dry).*
 - ▶ *Place the baking tin with radish mixture in the wok and steam it for two hours. Do not fill the pan with radish mixture up to the brim as turnip cake will rise during steaming.*
 - ▶ *Allow turnip cake to cool down thoroughly at room temperature before cutting it into smaller pieces.*

Bitter gourd salad



- 300g bitter gourd
 - 1 tbsp hot bean sauce
 - 2 tsp light soy sauce
 - 1 tbsp sesame oil
 - 2 tbsp brown vinegar
 - 1 pinch of pepper
 - 1.25 tbsp sugar
- ▶ *Halve the bitter gourd and remove its seeds. Rinse in cold water.*
 - ▶ *Put the slicing insert into the insert holder and slice the bitter gourd into thin pieces at speed 2.*
 - ▶ *Add in some fine salt and leave for a while until soft. Squeeze out its moisture.*
 - ▶ *Put the bitter gourd in a deep bowl. Add hot bean sauce and seasoning. Serve.*

Five spice powder

Mill

- 2g cinnamon
 - 2g star anise
 - 2g clove
 - 2g liquorice slices
 - 2g aniseed
- ▶ *Cut the cinnamon and liquorice slices into smaller pieces before using.*
 - ▶ *Put all the ingredients into the mill and grind at high speed for 30 seconds. NEVER GRIND FOR MORE THAN 30 SEC.*

Pemproses makanan. Alat-ganti dan aksesori.

- A) Kawal kelajuan
- B) Unit motor
- C) Kunci keselamatan terbina dalam
- D) Penutup skru (untuk menutup lubang bersambung pengisar apabila pengisar tidak digunakan)
- E) Mangkuk
- F) Pemegang alatan
- G) Jar pengisar
- H) Peg penutup (menghidupkan dan mematikan kunci keselamatan)
- I) Penutup mangkuk
- J) Tiub masuk
- K) Penapis
- L) Penolak
- M) Penutup jar pengisar
- N) Penutup dengan ruang penstoran selit boleh-tutup.
- O) Bikar pengisar
- P) Unit pisau pengisar
- Q) Pemetong-shred China selit
- R) Pemipis selit pertengahan
- S) Pemetong-shred selit halus
- T) Pemegang selit
- U) Pisau (+ sarung perlindungan)
- V) Aksesori pengadunan
- W) Cakera penstabil
- X) Spatula

Pengenalan

Peralatan ini dilengkapi dengan sistem pemanas putus-matikan automatik. Sistem ini akan automatik putus aliran yang dibekalkan ke peralatan dalam kes keterlaluan kepanasan.

Jika peralatan anda tiba-tiba berhenti pergerakan:

- 1** Tarik plag utama keluar dari soket.
- 2** Tekan butang 'PULSE / 0'.
- 3** Biar peralatan sejuk selama 60 minit.
- 4** Masukkan plag utama ke dalam soket.
- 5** Pasangkan peralatan semula.

Sila hubungi pembekal Philips anda atau pusat perkhidmatan Philips yang di iktiraf jika sistem pemanas putus-matikan automatik selalu terpasang.

AMARAN: Bagi mengelakkan situasi membahaya akibat tidak sengaja terpasang semula pemanas putus-matikan, peralatan ini tidak disambungkan ke suis pemasa.

Penting

- ▶ Baca arahan-arahan penggunaan betul-betul dan lihat gambarajah sebelum menggunakan peralatan.

- ▶ Simpan arahan-arahan penggunaan ini untuk rujukan masa depan.
- ▶ Periksa jika tanda voltan pada peralatan sama dengan voltan utama tempatan (110-127V atau 220-240V) sebelum anda sambungkan peralatan.
- ▶ Jangan guna sebarang aksesori atau alat ganti dari pembuat lain yang tidak dinasihati khas oleh Philips. Jaminan anda akan menjadi tidak sah jika aksesori atau alat ganti sedemikian telahpun digunakan.
- ▶ Jangan gunakan peralatan jika kord utama, plag atau bahagian lain sudah rosak.
- ▶ Jika kord utama peralatan ini telah rosak, ia mestilah sentiasa digantikan oleh Philips atau pusat perkhidmatan yang diiktiraf oleh Philips, bagi mengelakkan situasi merbahaya.
- ▶ Bersihkan keseluruhan bahagian-bahagian yang akan terkena makanan sebelum anda menggunakan peralatan buat pertama kali.
- ▶ Jangan melebihi kuantiti dan masa penyediaan yang ditandakan pada jadual dan resipinya.
- ▶ Jangan melebihi isi maksimum yang ditandakan pada mangkuk atau di jar pengisar, iaitu jangan isi melebihi paras teratas.
- ▶ Cakera penstabil, pisau dan aksesori mengadun mesti diletakkan pada pemegang alatan yang berada pada mangkuk.
- ▶ Cabut plag peralatan sebaik saja selesai menggunakannya.
- ▶ Jangan gunakan jari atau sebarang benda (seperti spatula) untuk menolak bahan-bahan ke dalam tiub masuk semasa peralatan sedang

- bergerak. Hanya pengautnya yang digunakan untuk tujuan ini.
- ▶ Sentiasa cabut plag sebelum menyentuh ke dalam jar pengisar menggunakan jari-jari anda atau benda (seperti spatula).
- ▶ Jauhkan peralatan dari dicapai oleh kanak-kanak.
- ▶ Jangan biarkan peralatan berfungsi tanpa jagaan.
- ▶ Matikan peralatan sebelum mengeluarkan sebarang aksesori.
- ▶ Jangan matikan peralatan dengan memusing tudungnya. Sentiasa matikan peralatan dengan menekan butang PULSE / 0.
- ▶ Jangan rendamkan unit motor dalam air atau sebarang cecair, atau membilasnya dengan air paip. Hanya gunakan kain lembap untuk membersihkan unit motor.
- ▶ Apabila anda sambungkan jar pengisar, mangkuk dan/atau penutup skru dengan betul pada unit motor, anda akan mendengar klik.
- ▶ Tanggalkan sarung dari pisau sebelum menggunakannya.
- ▶ Hindarkan dari menyentuh bahagian TAJAM pisau, terutama apabila peralatan sedang dipasangkan.
- ▶ Jika pisau tersekat, cabut plag peralatan sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang terlekat pada pisau.
- ▶ Biar bahan-bahan yang panas sejuk dahulu sebelum memprosesnya (suhu maksimum 80°C/175°F)

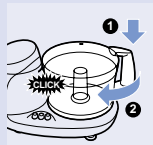
- ▶ Jika anda memproses cecair yang akan berbuih, jangan letak lebih dari 1 liter ke dalam jar pengisar untuk mengelak dari melimpah.

Perhatikan jika pengisar dan mangkuk keduanya telah dipasang dengan betul, hanya pengisar sahajayang berfungsi.

Penggunaan alat

Mangkuk

- ▶ Jika anda hendak menggunakan mangkuk, keluarkan jar pengisar dan tutup lubang pengisi dengan tudung skru. Semua fungsi yang memerlukan penggunaan mangkuk hanya akan berjalan jika jar pengisar telah dialihkan.



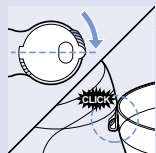
- 1 Pasangkan mangkuk pada pengisar makanan dengan memutar pemegangnya ke arah anak panah sehingga anda mendengar bunyi klik.



- 2 Letak penutup pada mangkuk. Pusing penutup ke arah anak panah sehingga anda mendengar bunyi klik (ini memerlukan sedikit tenaga).

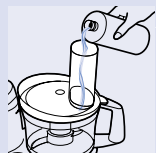
Kunci keselamatan sedia ada

- ▶ Kedua unit motor dan penutup telahpun disediakan dengan tandanya. Peralatan hanya berfungsi jika anak panah pada motor ditempatkan bertentangan hala tanda pada penutup.

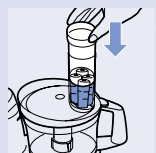


- 1 Pastikan tanda pada penutup dan anak panah pada mangkuk adalah bertentangan hala antara satu sama lain. Projection penutup kini menguasai pembukaan pemegang.

Tiub-masukkan dan pengaut

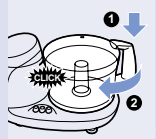


- 1 Gunakan tiub-masukan untuk menambah cecair dan bahan-bahan pejal. Gunakan pengaut untuk menolak bahan-bahan pejal melalui tiub-masukan.



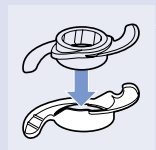
- 2 Anda boleh juga gunakan pengaut untuk menutup tiub-masukan bagi menghindarkan bahan-bahan dari telus melalui tiub-masukan.

Pisau



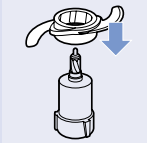
- ▶ Pisau boleh digunakan untuk mengerat, mencampur, mengisar, menapis dan menyediakan campuran kek.

- 1 Letak mangkuk pada unit motor.

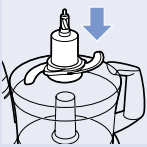


- 2 Alihkan sarung perlindungan dari pisau.

Hujung pemotong pisau adalah tajam. Elakkan dari menyentuhnya.

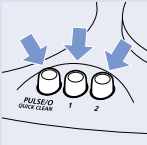


3 Letakkan pisau pada alat pemegangnya.



4 Letakkan pemegang alat dalam mangkuk.

5 Letakkan bahan-bahan dalam mangkuk. Sedia potongkan makanan ke cebisan-cebisan lebih kurang 3x3 cm. Letakkan penutup pada mangkuk.



6 Penetap kelajuan membenarkan anda mengubah kelajuan peralatan untuk menghasilkan keputusan yang optima.

- ▶ Penetap 'DIAM / 0': untuk operasi diam dan untuk menukar kepada matikan. Jika butang DIAM / 0 ditekan, peralatan akan bergerak kelajuan maksimum. Setelah butang dilepaskan peralatan akan berhenti.
- ▶ Penetap 1 : untuk kelajuan biasa
- ▶ Penetap 2 : untuk kelajuan laju

Lihat jaduan yang disyorkan untuk penetap kelajuan. Memproses mengambil masa 10-60 saat.

Petua

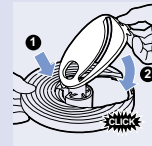
- ▶ Peralatan mengerat cepat. Gunakan fungsi diam untuk masa singkat setiap kali bagi mengelakkan makanan menjadi terlalu halus.
- ▶ Jangan biarkan peralatan berjalan terlalu lama bila anda mengerat (keras) keju. Keju akan

menjadi terlalu panas, ia akan mencair dan bertukar menjadi lembik.
 ▶ Jangan gunakan pisau untuk mengerat bahan yang terlalu keras seperti biji kopi, buahpala dan kiub ais.

Jika makanan terlekat di pisau atau di dalam mangkuk:

- 1** Matikan peralatan
- 2** Alihkan penutup dari mangkuk
- 3** Alihkan bahan-bahan dari pisau atau dari dinding mangkuk dengan spatula.

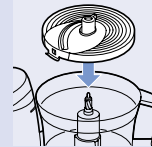
Pengerat



1 Letakkan pengerat yang terpilih ke pemegang pengerat

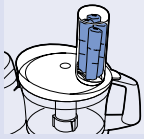
Hujung pengerat adalah tajam. Jangan sentuh.

Jangan memproses bahan-bahan keras (seperti kiub ais) dengan pengeratnya.



2 Letakkan pemegang pengerat ke pemegang alat yang berada dalam mangkuk.

3 Letakkan penutup pada mangkuk.



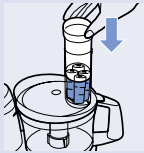
4 Letakkan bahan-bahan dalam tiub masukkan. Sediapotong bahan yang besar supaya muat dalam tiub masukan.

5 Isikan tiub-masukan sama rata untuk keputusan yang terbaik.

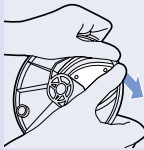
Bila anda terpaksa mengerat banyak makanan yang besar, proses sebahagian kecil pada satu masa dan selalu kosongkan mangkuk setiap kali kerja itu berjalan.

6 Pilih penetar kelajuan yang sesuai untuk menghasilkan keputusan yang optima. Lihat jadual yang disyorkan untuk penetar kelajuan.

Memproses mengambil masa 10-60 saat



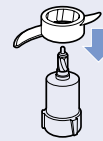
7 Tekan bahan-bahan perlahan-lahan dan cermat ke dalam tiub-masuk menggunakan penolaknyanya.



8 Untuk mengeluarkan selitan dari pemegang selit, pegang pemegang selit dengan tangan anda dengan belakangnya menghala ke arah anda. Tolak hujung selitan dengan ibu jari anda supaya selitan jatuh dari pemegangnya.

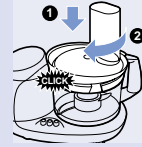
Aksesori mengadun

Aksesori mengadun boleh digunakan untuk mengadun adunan bagi roti, bun kukus dan pau dan untuk mencampur batters dan campuran kek.



1 Tempatkan aksesori mengadun pada pemegang alatan.

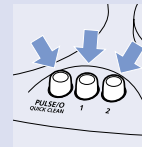
2 Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk.



8 Tutup mangkuk dengan penutupnya.



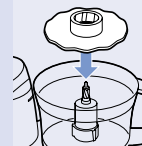
3 Tutup tiub-masuk dengan menempatkan penolak ke dalamnya.



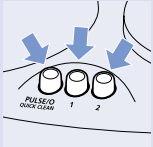
4 Pilih penetar kelajuan yang sesuai untuk menghasilkan keputusan optima. Lihat jadual penetar kelajuan yang disyorkan.

Cakera emulsifying

Anda boleh gunakan cakera emulsifying untuk menyediakan mayonnaise, untuk krim putar dan untuk memukul putih telur.



1 Letak cakera penstabil kepada pemegang alatan yang berada pada mangkuk.



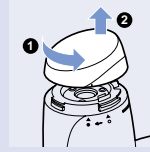
- 2** Letakkan bahan-bahan ke dalam mangkuk dan letakkan penutup pada mangkuk.
- 3** Pilih penetapan kelajuan yang sesuai untuk menghasilkan keputusan yang optima. Lihat jadual penetapan kelajuan yang disyorkan.

Petua

- ▶ Apabila anda hendak memukul putih telur, pastikan putih telur adalah pada suhu bilik. Keluarkan telur dari peti ais sekurang-kurangnya setengah jam sebelum anda hendak menggunakannya.
- ▶ Semua bahan untuk membuat mayonnaise seharusnya pada suhu bilik. Minyak boleh dicampurkan melalui lubang kecil di bahagian bawah penolak.
- ▶ Jika anda hendak memutar krim, krim itu hendaklah diambil terus dari peti ais. Tolong perhatikan masa penyediaan di jadual. Krim tidak seharusnya diputar terlalu lama. Gunakan fungsi diam untuk lebih kawalan semasa proses.

Pengisar

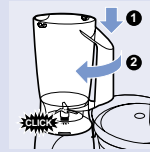
- Pengisar adalah diperuntukkan untuk
- Mengisar cecair seperti produk dairy, sos-sos, jus buah-buahan, sup-sup, mencampur minuman, teh panas, minuman digoncang.
 - Mencampur bahan-bahan lembut seperti adunan lempeng atau mayonnaise.



- Memurikan bahan yang telah dimasak, mis. untuk menyediakan makanan bayi.

1

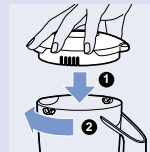
Keluarkan penutup skru.



- ### 2
- Pasangkan jar pengisar dalam lubang yang ditetapkan dengan memutarnya ke arah anak panah sehingga ianya betul-betul teguh.

Jangan dikenakan terlalu banyak tekanan pada pemegang jar pengisar.

- ### 3
- Letak bahan-bahan dalam jar pengisar.



- ### 4
- Skrukan penutup pada jar pengisar.

- ### 5
- Pasangkan peralatan dan kisar bahan-bahan. Penetapan kelajuan membenarkan anda mengubah kelajuan peralatan bagi menghasilkan keputusan optima. Lihat jadual yang disyorkan untuk penetapan kelajuan.

Petua

- ▶ Curahkan bahan-bahan cecair ke dalam jar pengisar melalui lubang di penutup.
- ▶ Lebih lama anda biarkan peralatan terpasang, lebih halus hasil kisarannya.
- ▶ Sedia potong bahan-bahan kepada ketulan



kecil sebelum memasukkannya ke dalam pengisar. Jika anda ingin menyediakan kuantiti yang besar, proses sebahagian kecil bahan-bahan daripada mencuba memproses bahagian besar sekali gus.

- ▶ Bahan keras mungkin perlu direndam dalam air sebelum memprosesnya.
- ▶ Jika anda ragu-ragu tentang kelajuan yang betul, sentiasa pilih kelajuan tertinggi (kedudukan 2)

Jika bahan-bahan melekat di dinding jar pengisar:

- 1** Matikan peralatan dan cabut plag.
- 2** Alihkan penutup

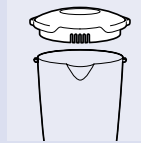
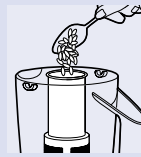
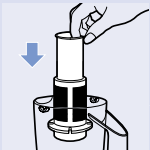
Jangan alihkan penutup semasa peralatan sedang berfungsi.

- 3** Gunakan spatula untuk mengeluarkan bahan-bahan dari dinding jar pengisar
Jauhkan spatula dari terkena pisau (lebih kurang 2 cm)

Penuras

Anda boleh gunakan penuras untuk membuat jus buah yang segar dan lazat, minuman campuran atau susu soya dengan mudah. Semua bijian dan kulit akan terjerat pada penuras.

- 1** Letak penuras pada jar pengisar yang tercantum. Pastikan saluran pada penuras



muat sepenuhnya pada tetulang dalam jar pengisar.

- 2** Letak bahan-bahan dalam penuras.
- 3** Curah air atau cecair lain (seperti untuk minuman campuran) ke dalam jar pengisar.
- 4** Tempatkan penutup di kedudukan menapis.
- 5** Pasangkan peralatan. Lihat jadual untuk penatap kelajuan yang betul.

Jika anda ragu-ragu tentang kelajuan yang betul, pilih penatap kelajuan tertinggi.

- 6** Matikan peralatan dan alihkan jar pengisar dari unit motor.
- 7** Curahkan minuman melalui mulut jar pengisar. Jangan alihkan penutupnya !

- ▶ Untuk hasil terbaik, letakkan jar pengisar dengan bahan-bahan lebihan semula pada peralatan dan biarkan peralatan terpasang buat beberapa saat lagi. Kemudian curahkan kesemua minuman.

Petua

- ▶ Biasanya kalau anda memproses kuantiti yang banyak, kami nasihatkan anda jangan menaruh kesemua bahan ke dalam penuras pada masa yang sama. Mulakan memproses kuantiti yang

kecil, biarkan peralatan terpasang sekejap, matikan dan tambahkan kuantiti kecil lagi. Sentiasa menutupnya! Ulangi proses ini sehingga anda habiskan kesemua bahan-bahan.

► Untuk membuat susu soya

Rendam kacang soya selama 4 jam sebelum memproses. Anda boleh memproses maksimum 50g kacang soya kering atau maksimum 2/3 kacang soya yang telah direndam yang memenuhi dalam penapis logam penuras. Tambahkan 500ml air dan kisar sehingga halus.

Pengisar

Menyediakan pengisar untuk digunakan

Jangan gunakan pengisar lebih daripada 30 saat tanpa gangguan.

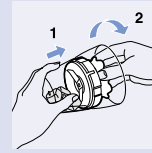
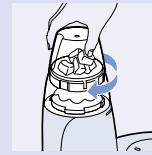
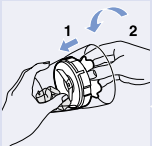
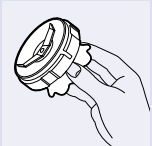
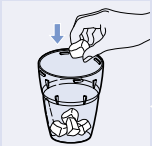
1 Letakkan bahan-bahan ke dalam bikar yang terlingkup.

Proses hanya bahan-bahan kering. Jangan isikan bikar melebihi tanda "MAKSIMUM"

2 Angkat unit pisau pada bulatan keselamatan

Tempatkan unit pisau ke dalam bikar. Jaga supaya semua saluran menepati tetulang pada bikar.

3 Tekan dan pusing unit pisau ikut arah jam sehingga ianya dikenakan sebaik-baiknya.



4 Terbalikkan pengisar yang telah dipasang dan skrukannya pada unit motor.

Selepas memproses, tanggalkan pengisar dari perumah motornya.

5 Tarik cincin keselamatan keluar dan pusingkannya pada arah lawan jam. Kemudian tanggalkan unit pisau.

Pengisar ini sesuai untuk mengisar bahan-bahan seperti dinyatakan dalam jadual. Jangan terlebih kuantitinya!

| Bahan | Kuantiti |
|-------------------------------|-----------|
| jagung lada | 5-25g |
| biji sesame | 10-50 g |
| beras, gandum | 25-75 g |
| kacang soya | 25-75 g |
| kacang pea kering | 25 -75 g |
| kelapa | 25-50 g |
| keju (seperti Parmesan) keras | 50 -100 g |
| krumb roti | 20-40 g |
| kiub gula | 10-30 g |
| kacang (berkulit) | 50-100 g |
| biji kopi | 20-50 g |

Pembersihan

Sentiasa tanggalkan plag peralatan sebelum anda mula mencuci unit motor.

- 1** Bersihkan unit motor dengan kain lembab. Jangan tenggelamkan unit motor di dalam air dan jangan juga membilaskannya.
- 2** Sentiasa bersihkan dengan segera bahagian-bahagian yang bersentuh dengan makanan dalam air panas dengan cecair pembersih selepas menggunakannya.

- ▶ **Mangkuk, penutup mangkuk, penolak dan aksesori boleh dibersihkan dalam mesin basuh pinggan mangkuk.**

Bahagian-bahagian tersebut telah diuji untuk ketahanan dalam mesin basuh pinggan mangkuk mengikut DIN EN 12875.

Penutup dengan ruang penstoran selit dan jar pengisar tidak boleh digunakan dalam mesin basuh pingganmangkuk.

Bersihkan mata, unit pisau pengisar dan selitan berhati-hati. Tepi pemotongnya sangat tajam.

Pastikan mata pemotong, unit pisau pengisar dan selitan tidak bersentuh dengan objek keras. Ini boleh menyebabkannya menjadi tumpul.

Setengah bahan boleh menyebabkan perubahan warna pada permukaan aksesori. Ini tidak mempunyai kesan negatif terhadap aksesori. Perubahan warna selalunya hilang kemudiannya.

Membersihkan penapis

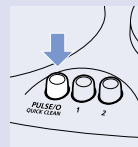
- ▶ Pegang penapis di atas bakul sampah sebaik sahaja sudah menggunakannya dan perlahan-lahan goncang isinya keluar dan bilas di bawah pili.

Membersihkan pengisar

- ▶ Tanggalkan plag peralatan.
- ▶ Tanggalkan pengisar dari unit motor.
- ▶ Bersihkan bikar dan unit mata di bawah air suam mengalir dengan dan sedikit cecair pembersih.
- ▶ Berhati-hati dengan mata pemotong yang tajam!
- ▶ Selepas membersihkan bahagian-bahagian, bilasnya dengan air bersih dan keringkannya betul-betul.

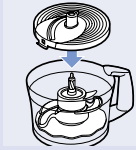
Pembersihkan pengisar dengan cepat

- 1** Tuangkan air suam (tidak melebihi 0.5 litre) dan sedikit cecair pembersih ke dalam jar pengisar.
- 2** Pasangkan penutup.
- 3** Biarkan peralatan berfungsi beberapa ketika dengan menekan butang Pulse (peralatan akan berhenti berfungsi apabila anda lepaskan butang ini).
- 4** Tanggalkan jar pengisar dan bilaskannya dengan air bersih.

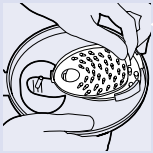


Penstoran

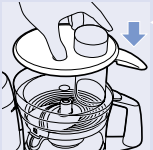
StorMikro



▶ Tempatkan aksesori (cakera pestabil makanan, pisau, aksesori menguli, pemegang selit) pada pemegang alat dan storkannya dalam mangkuk. Sentiasa sudahkan dengan pemegang selit.



▶ Dua selitan boleh distor dalam ruang stor pada penutup seperti ditandakan pada bahagian dalam penutup. Selitan perlu diluncur ke dalam penutup, bukan ditekan.



▶ Tempatkan penutup dengan ruang stor selitan di atas penutup mangkuk lutsinar.
▶ Lilit kord utama keliling tempat lilit pada belakang peralatan.

Jaminan dan perkhidmatan

Jika anda memerlukan maklumat atau jika anda ada masalah, sila lawati Laman Philips pada www.philips.com atau hubungi Pusat Jagaan Pelanggan Philips di negara anda (anda akan dapati nombor taliponnya dalam risalah jaminan antarabangsa). Jika tiada Pusat Jagaan Pelanggan di negara anda, beralihlah kepada peniaga Philips tempatan atau hubungi Jabatan Perkhidmatan Perlatan Domestik Philips dan Jagaan Peribadi BV.

Kuantiti dan masa persediaan

| Bahan-bahan dan hasil | Kuantiti maksimum | Ketepatan/kelajuan/aksesori | Prosedur | Applikasi |
|---------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Adunan - bancuhan | 250 ml susu | 2 / 2 | Mula-mula tuang susu ke dalam pengisar dan kemudian tambah bahan-bahan kering. Campur bahan-bahan selama 1 minit. Jika perlu, ulangi prosedur ini 2 kali. | Lempeng, wafel |
| Krumb roti - potongan | 100g | 2 / 2 | Gunakan roti kering, krispi. | Sapukan krumb roti pada masakan, masakan au gratin |
| Krim mentega (creme au beurre) - bancuhan | 300g | 2 / 12 | Gunakan mentega lembut untuk hasil yang ringan. | Pemanis mulut, topping |
| Sayuran (seperti lobak, turnip, radish putih, keladi) - parut | 350g | 2 / 2 | Potong makanan kepada ketulan kecil yang muat ke dalam tiub. Isikan tiub dengan ketulan tersebut dan parutnya sementara menekan penekan dengan lembut. | Garnisy, sayur mentah, masakan turnip-keladi atau kek, cecahan. |
| Sayuran (contohnya seleri, leek, lobak) - pipih | 350g | 2 / P 2 | Isikan tiub dengan sayuran dan tekannya berhati-hati ke dalam tiub dengan penekan. | Kacau-gorengan, salad |
| Keju (Parmesan) - cop | 200g | 2 / 2 | Gunakan sepotong Keju Parmesan tanpa kulit dan potongnya ke dalam potongan lebih kurang 3 x 3 cm | Garnisy, sup, sos, masakan au gratin |

| Bahan-bahan dan hasil | Kuanti ti maksimum | Ketetapan/kelajuan/aksesori | Prosidur | Applikasi |
|-----------------------------------|--------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Keju (Gouda) - shred | 200g | 2 / Ⓜ | Potong keju dalam beberapa bahagian yang muat ke dalam tiub. Perlahan-lahan tekan penekan. | Sos, pizza, masakan au gratin, fondues |
| Chili - cop | 300g | P / Ⓡ | Buangkan biji chili pepper. Sentiasa tekan butang pulse beberapa kali untuk mengelakkan memotong chilli pepper terlalu halus. Gunakan sekurang-kurangnya 150g. | Gamisy, cecahan. |
| Chili - pipih | 300g | 1 / Ⓢ | Buangkan biji chili pepper. Sentiasa tekan butang pulse beberapa kali untuk mengelakkan memotong chilli pepper terlalu halus. Gunakan sekurang-kurangnya 150g. | Gamisy, cecahan. |
| Coklat - cop | 200g | 2 / Ⓜ | Gunakan coklat asli, keras. Pecahkannya ke dalam ketulan-ketulan 2 cm. | Gamisy, sos, pastri, puding, mousse |
| Kacang pea, bean dimasak - puri | 250g | 2 / Ⓢ | Gunakan kacang pea atau bean dimasak. Jika perlu, tambahkan sedikit cecair untuk membaiki keseragaman banchuan. | Puri, sup. |
| Sayuran dan daging dimasak - puri | 300g | 2 / Ⓡ | Untuk puri kasar, tambah hanya sedikit cecair. Untuk puri halus, terus tambah cecair sehingga banchuan menjadi rata. | Makanan bayi dan bayi baru lahir. |

| Bahan-bahan dan hasil | Kuanti ti maksimum | Ketetapan/kelajuan/aksesori | Prosidur | Applikasi |
|------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Mentimun - pipih | 1 mentimun | 1 / Ⓢ | Masukkan mentimun ke dalam tiub dan tekannya dengan perlahan. | Salad, gamisy. |
| Doh (untuk roti) - menguli | 350g tepung g | 2 / Ⓡ | Campur air suam dengan yis dan gula. Tambahkan tepung, minyak dan garam dan uli selama lebih kurang 90 saat. Biarkannya naik selama 30 minit. | Roti |
| Doh (pulut) - menguli | 300g tepung beras pulut | 2 / Ⓡ | Masukkan tepung dan air suam ke dalam mangkuk dan uli ke semuanya sehingga menjadi lembut. Ini mengambil masa lebih kurang 30 saat. | Bebola pulut. |
| Doh (untuk pizza) -menguli | 400g tepung g | 2 / Ⓡ | Ikut prosidur yang sama dengan menguli roti. Uli selama lebih kurang 1 minit. Mula-mula masukkan tepung dan kemudian bahan-bahan lain. | Pizza |
| Doh (pastri krustpendik) - menguli | 200g tepung g | 2 / Ⓡ | Gunakan marjerin, potong kepada potongan 2 cm. Masukkan ke semua bahan ke dalam mangkuk dan uli sehingga bertukar menjadi bebola. Biarkan doh menjadi sejuk sebelum terus memprosesnya. | Pai epal, biskut manis, flan buah-buahan terbuka. |

| Bahan-bahan dan hasil | Kuanti maksimum | Ketetapan/kelajuan/aksesori | Prosedur | Applikasi |
|-----------------------|-----------------|-----------------------------|----------|-----------|
|-----------------------|-----------------|-----------------------------|----------|-----------|

| | | | | |
|---------------------------------|-------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Doh (untuk tart, pai) - menguli | 200g tepung | 2 / ④ | Gunakan marjerin sejuk dan air sejuk. Masukkan tepung ke dalam mangkuk dan tambah marjerin yang dipotong ke saiz 2 cm. Campur pada kelajuan tertinggi sehingga ianya menjadi bentuk krumb, kemudian tambah air sejuk semasa mencampur. Berhenti sebaik sahaja doh bertukar menjadi bebola. Biarkan doh menjadi sejuk sebelum memproses seterusnya. | Tart buah-buahan, pai, quiche |
|---------------------------------|-------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|

| | | | | |
|--------------------------------|-------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Doh (untuk pembalut) - menguli | 300g tepung | 2 / ④ | Masukkan tepung, garam dan air dalam mangkuk dan ulinya menjadi lembut. Biarkannya selama 15 minit, kemudian ulinya kepada bebola sekali lagi dan gilingkannya ke bentuk kepingan nipis. | Dumpling, pembalut, bun wap |
|--------------------------------|-------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|

| | | | | |
|---------------------|-------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Doh (yis) - menguli | 300g tepung | 2 / ④ | Mula-mula campur yis, air suam dan sedikit gula dalam mangkuk berasingan. Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk pemproses makanan dan ulinya sehingga lembut dan tidak melekat pada mangkuk (mengambil masa lebih kurang 1 minit). Biarkannya naik selama 3 jam. | Daging khinzir dan bun. |
|---------------------|-------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|

| Bahan-bahan dan hasil | Kuanti maksimum | Ketetapan/kelajuan/aksesori | Prosedur | Applikasi |
|-----------------------|-----------------|-----------------------------|----------|-----------|
|-----------------------|-----------------|-----------------------------|----------|-----------|

| | | | | |
|---------------------|-------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Doh (yis) - menguli | 300g tepung | 2 / ④ | Mula-mula campurkan yis, susu suam dan sedikit gula ke dalam mangkuk berasingan. Masukkan ke semua bahan di dalam mangkuk tersebut dan uli sehingga ianya tidak lagi melekat pada mangkuk (ini mengambil masa lebih kurang 1 minit). Biarkannya naik selama 30 minit. | Roti mewah |
|---------------------|-------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|

| | | | | |
|-------------------------|---------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Putih telur - penstabil | 4 putih telur | 2 / ④ | Gunakan putih telur pada suhu bilik. Nota: guna sekurang-kurangnya 2 putih telur. | Puding, souffl, meringues |
|-------------------------|---------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|

| | | | | |
|----------------|------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Ikan - cincang | 300g | 2 / P / ④ | Mula-mula pisahkan tulang-tulang dari ikan. Potong ikan kepada kiub 3 cm. Gunakan butang pulse untuk mendapatkan hasil cop yang kasar. | Bebola ikan |
|----------------|------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|

| | | | | |
|------------------------------------------------------|------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Buah (seperti epal, pisang, chestnut air) - cop/puri | 500g | P / ④ | Petua: Tambah sedikit jus limau untuk mengelakkan buah dari bertukar warna. Tambah sedikit cecair untuk mendapatkan puri yang rata. | Kek chestnut air, puding, makanan bayi. |
|------------------------------------------------------|------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|

| Bahan-bahan dan hasil | Kuanti | Ketetapan kelajuan/aksesori | Prosedur | Applikasi |
|---------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Bawang putih - cop | 300g | 1 / P / 2 | Kupas kulit bawang putih. Sentiasa tekan butang pulse beberapa kali untuk mengelakkan mengecop bawang putih terlalu halus. Gunakan sekurang-kurangnya 150g. | Gamisy, cecahan |
| Herba (seperti parsley) - cop | Min. 75g | 2 / P / 2 | Basuh dan keringkan herba sebelum mengecop. | Sos, sup, gamisy, mentega herba |
| Jus (seperti dibuat dari betik, temikai, pear, jambu) - kisar | 500g (jumlah semuanya) | 2 / 0 | Tambah air atau cecair lain (pilihan) untuk mendapatkan jus yang rata. | Jus buah-buahan |
| Mayonais - menstabil | 3 biji telur | 1-2 / 0 | Semua bahan mesti berada pada suhu bilik. Nota: Gunakan sekurang-kurangnya sebiji telur besar atau dua kuning telur. Masukkan telur dan sedikit cuka ke dalam mangkuk dan tambah minyak setitik demi setitik. | Salad, gamisy dan sos barbecue. |
| Daging (tanpa lemak) - cincang | 300g | 2 / P / 2 | Mula-mula buang tulang atau tendon. Potong daging kepada kiub 3 cm. Gunakan fungsi pulse untuk mendapatkan hasil mengecop yang kasar. | Sos stik, hamburger, bebola daging |

| Bahan-bahan dan hasil | Kuanti | Ketetapan kelajuan/aksesori | Prosedur | Applikasi |
|----------------------------|------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Susu goncang - kisar | 250ml susu | 2 / 0 | Purikan buah (seperti pisang, strawberi) dengan gula, susu dan sedikit ais krim dan campur dengan baik. | Susu goncang |
| Campuran (kek) - mencampur | 3 eggs | 2 / 2 | Bahan-bahan mesti berada pada suhu bilik. Campur mentega lembut dan gula sehingga campurannya rata dan berbentuk krim. Kemudian tambah susu, telur dan tepung. | Berbagai jenis kek. |
| Kacang - cop | 250g | 2 / P / 2 | Gunakan butang pulse untuk mengecop atau kelajuan ditetapkan pada 2 untuk mengecop dengan halus. | Salad, puding, roti kacang, paste almond. |
| Bawang - cop | 400g | P / 2 | Kupas kulit bawang dan potong bawang kepada 4 bahagian. Nota: Gunakan sekurang-kurangnya 100g. Sentiasa tekan butang pulse beberapa kali untuk mengelakkan bawang daripada dicopkan terlalu halus. | Kacau-gorengan, gamisy |
| Bawang - pipih | 300g | 1 / 0 | Kupas kulit bawang dan potong kepada ketulan yang muat ke dalam tiub. Nota: Gunakan sekurang-kurangnya 100g. | Kacau-gorengan, gamisy |

| Bahan-bahan dan hasil | Kuanti | Ketetapan kelajuan/aksesori | Prosedur | Applikasi |
|-----------------------|--------|-----------------------------|----------|-----------|
|-----------------------|--------|-----------------------------|----------|-----------|

| | | | | |
|----------------------|------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Susu goncang - kisar | 250ml susu | 2 / ① | Purikan buah (seperti pisang, strawberi) dengan gula, susu dan sedikit ais krim dan campur dengan baik. | Susu goncang |
|----------------------|------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

| | | | | |
|----------------------------|--------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Campuran (kek) - mencampur | 3 eggs | 2 / ② | Bahan-bahan mesti berada pada suhu bilik. Campur mentega lembut dan gula sehingga campurannya rata dan berbentuk krim. Kemudian tambah susu, telur dan tepung. | Berbagai jenis kek. |
|----------------------------|--------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|

| | | | | |
|--------------|------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Kacang - cop | 250g | 2 / P / ② | Gunakan butang pulse untuk mengecop atau kelajuan ditetapkan pada 2 untuk mengecop dengan halus. | Salad, puding, roti kacang, paste almond. |
|--------------|------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

| | | | | |
|--------------|------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Bawang - cop | 400g | P / ② | Kupas kulit bawang dan potong bawang kepada 4 bahagian. Nota: Gunakan sekurang-kurangnya 100g. Sentiasa tekan butang pulse beberapa kali untuk mengelakkan bawang daripada dicopkan terlalu halus. | Kacau-gorengan, gamisy |
|--------------|------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|

| | | | | |
|----------------|------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Bawang - pipih | 300g | 1 / ③ | Kupas kulit bawang dan potong kepada ketulan yang muat ke dalam tiub. Nota: Gunakan sekurang-kurangnya 100g. | Kacau-gorengan, gamisy |
|----------------|------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|

| Bahan-bahan dan hasil | Kuanti | Ketetapan kelajuan/aksesori | Prosedur | Applikasi |
|-----------------------|--------|-----------------------------|----------|-----------|
|-----------------------|--------|-----------------------------|----------|-----------|

| | | | | |
|----------------|------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ayam - cincang | 200g | 2 / P / ② | Mula-mula tanggalkan tulang atau tendon. Potong daging ke bentuk kiub 3 cm. Gunakan butang pulse untuk hasil mengecop yang kasar. | Daging cincang |
|----------------|------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|

| | | | | |
|-------------|-------|-------|------------------------|-----------|
| Sup - Kisar | 500ml | 2 / ① | Gunakan sayur dimasak. | Sup, sos. |
|-------------|-------|-------|------------------------|-----------|

| | | | | |
|---------------------|--------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Kacang soya - kisar | 50g (kacang soya kering) | 2 / ① | Masukkan kacang soya yang telah direndam (min. 4 jam) ke dalam penapis. Proses 2/3 (maksimum) kacang soya yang isi dalam penapis logam. Tambah air dan kisar sehingga rata. | Susu soya |
|---------------------|--------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Berbagai jenis teh manis (seperti almond, sesame hitam, kacang pea) - kisar | 100g | 2 / ① | Masukkan kacang (atau biji) ke dalam penapis. Tambah 600 ml. air dan kisar sehingga rata dan sebat; kisar selama 2 minit dan ulang 3 hingga 4 kali, dengan waktu rehat 1 minit di antaranya. Didihkan banchuan teh manis, tebakkan dengan air nasi dan tambah gula untuk memaniskannya. | Teh manis almond, teh manis kacang pea, teh sesame hitam. |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|

| | | | | |
|----------------------|------|-------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Sayuran, halia - cop | 250g | 2 / ② | Potong siap-siap ke dalam bentuk kiub dan copkannya dengan pisau peralatan. | Sayuran mentah, kacau-gorengan, isi untuk dumpling dan bun. |
|----------------------|------|-------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|

| Bahan-bahan dan hasil | Kuanti ti maksimum | Ketetapan/aksesori | Prosedur | Applikasi |
|-----------------------|--------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Sayuran - Shred china | 350g | 2 / ☉ | Potong sayuran untuk dimuatkan ke dalam kiub. Masukkan sayuran ke dalam kiub dan gunakan penekan untuk menekannya semasa melakukan shred. | Sayur mentah, kacau-gorengan, isi untuk dumpling dan bun. |
| Krim whip - whipping | 350ml | P / ☉ | Gunakan krim yang datang terus dari peti ais. Nota: gunakan sekurang-kurangnya 125 ml krim. Krim whip siap selepas lebih kurang 20 saat. | Gamish, krim, campuran ais krim |

Resipi

Susu soya



- 100g soya bean yang telah direndam (minimum 4 jam)
 - 1l air
 - gula pasir atau gula batu mengikut rasa
- ▶ *Tapis kacang soya yang telah direndam.*
 - ▶ *Tempatkan kacang soya tersebut di dalam penapis. Tambah 500 ml air dan kisar sehingga rata pada kelajuan 2 selama 3 minit. Tuang keluar susu kacang soya.*
 - ▶ *Didihkan susu soya dan 500 ml air tersebut dan kemudian tambah gula dan biarkan ia terus dididih perlahan.*
 - ▶ *Hidang panas atau sejuk.*

- ▶ **Anda boleh proses 2/3 soya tersebut di dalam penapis logam pada satu ketika.**

Kek buah



- 450 g buah kurma tanpa biji, disetengahkan
 - 200 g buah pelam kering, disetengahkan
 - 650 g kacang pecan
 - 150 g kelapa parut
 - 300 g nenas yang disadur aising jemih
 - 1 tin (400 g) susu pekat manis
 - 1 sudu teh esen vanila
- ▶ *Sapukan gris ke dalam dua tin pembakar dengan kepanjangan 20sm dan panaskan dahulu ketuhar pada 135° C.*
 - ▶ *Masukkan buah kurma dan pelam yang dipotong setengah ke dalam mangkuk pemproses makanan dan cincang dengan kelajuan maksimum untuk 30 saat. Kemudian kosongkan mangkuk itu.*
 - ▶ *Masukkan kacang pecan ke dalam mangkuk pemproses makanan dan kisar dengan kasar dengan mengguna fungsi pulse. Kemudian kosongkan mangkuk itu.*
 - ▶ *Masukkan nenas yang telah disadur dengan aising jemih ke dalam mangkuk pemproses makanan dan kisar menjadi ketulan kecil dengan menggunakan fungsi pulse. Kemudian kosongkan mangkuk itu.*
 - ▶ *Campurkan buah kurma, pelam, kacang pecan, nenas dan kelapa parut dalam mangkuk besar.*
 - ▶ *Tambahkan susu dan vanila ke ramuan itu dan kacau.*

- ▶ Masukkan campuran buah itu ke dalam tin pembakar kuih dan bakarlah kuih itu pada suhu 135° C untuk 90 minit.

Jangan proses bahan-bahan ini lebih dari sekali tanpa henti seketika. Jika anda perlu memproses kuantiti yang lebih, biarkan peralatan menyejuk dahulu dan kemudian teruskan proses itu.

Teh manis walnut



- 100g skinned walnuts
 - 120g rock sugar
 - 3 tbsp rice
 - 1.2l water
 - 50ml evaporated milk
- ▶ Masukkan walnut yang dikupas kulit ke dalam air garam selama 3 minit yang akan menurunkan wamanya. Buang air garam dengan menapis dan keringkannya di udara. Goreng walnut tersebut dalam kuili di atas kepanasan sederhana sehingga masak dan perang.
 - ▶ Rendam beras dan jadikananya cecair dalam pengisar pada pulse/ kelajuan 2. Tapis air beras tersebut.
 - ▶ Masukkan walnut dalam penapis. Tambah 600 ml air dan kisar pada kelajuan 2 selama 2 minit. Ulang selama 4-5 kali, dengan waktu rehat selama 1 hingga 2 minit di antaranya.
 - ▶ Cairkan gula batu di dalam baki 600 ml air, tambah air walnut dan biarkannya mendidih. Pekatkannya dengan air beras.
 - ▶ Campur dalam susu cair. Hidang panas.

- ▶ Anda boleh menggunakan buah pilihan anda untuk membuat susu goncang mengikut citarasa anda.
- ▶ Goreng minyak dalam gulungan spring di atas api sederhana, sentiasa alihkan gulungan spring untuk mengelakkannya dari menjadi hangit.
- ▶ Keringkan gulungan spring, masukkan ke dalam bekas, potong kepada 2 bahagian dan hidang dengan sos Worcestershire.

Kepingan roll tawkuwa soya



- 1 keping tawkuwa soya bean segar besar
- 4 keping laver (daun) segera
- 50g cendawan keemasan
- 1 mentimun rumah hijau
- 1 lobak
- sedikit soya sos ringan (untuk sapu)

Untuk sos:

- 90 ml stok
 - 1/2 sudu kecil gula
 - 1/2 sudu besar sos soya ringan
 - sedikit garam
 - sedikit minyak sesame
 - secubit lada
 - sedikit tepung jagung cair di dalam air untuk memekat
- ▶ Kupas kulit lobak. Shred lobak dan mentimun menggunakan cakera shred China pada kelajuan 1.
 - ▶ Lapkan kepingan taukuwa dengan kain basah. Potong ia kepada 4 bahagian sama besar dan sapu dengan sos soya ringan.
 - ▶ Letakkan sehelai sayur berdaun besar pada setiap

kepingan soya bean. Letakkan lobak, mentimun dan cendawan yang dishred di tengah kepingan tersebut. Balut dengan menggulungnya.

- ▶ Stimkan di atas api selama 5-8 minit sehingga masak. Potong kepada bahagian panjang. Masukkan ke dalam bekas dan biarkannya suam.
- ▶ Panaskan sedikit minyak, didihkan bahan untuk sos dan pekatkannya dengan tepung jagung dicairkan dalam air. Tuangkan sos ke atas gulungan kepingan taukua bean.

Bun daging khinzir stim

🍴 🥄

- 300g tepung
- 2 sudu kecil serbuk penaik
- 1 sudu besar gula pasir
- 1 sudu besar lard sayuran
- lebih kurang 150 ml air
- sedikit sos soya ringan (untuk sapu)

Untuk isi:

- 300g khinzir shank tulin, dipotong kepada ketulan 2x2x2 cm
- 3 sudu besar bawang spring

Untuk perasa:

- 1/2 sudu kecil garam
- 2 sudu kecil sos soya ringan
- 1/2 sudu kecil gula pasir
- sedikit minyak sesame
- secubit lada
- 3/4 cawan stok

- ▶ Letakkan pisau di atas pemegang alat di dalam mangkuk dan cincang daging khinzir dan bawang spring pada kelajuan 2 atau gunakan fungsi pulse. Keluarkan daging cincang dari mangkuk.
- ▶ Didihkan bahan-bahan perasa di dalam kuuli. Tambahkan daging khinzir dan masak di atas api panas sehingga sos menjadi pekat. Setelah itu biarkannya menjadi sejuk.
- ▶ Gantikan pisau dengan cangkuk penguli.
- ▶ Ayak tepung dan serbuk penaik ke dalam mangkuk. Campurkan gula pasir dan air. Tambahkan minyak dan uli menjadi doh yang lembut dan rata pada kelajuan 2.
- ▶ Alihkan mangkuk dan tutupnya dengan kain. Biarkan doh naik selama 30 minit.
- ▶ Letakkan mangkuk berisi doh semula pada peralatan dan uli buat seketika.
- ▶ Bahagikan doh kepada 10 bahagian yang sama besar. Giling bahagian-bahagian tersebut menjadi pembalut bulat dengan penggiling.
- ▶ Letakkan secukup inti. Ketipkan bagi melipat hujung-hujungnya membentuk bun.
- ▶ Letakkan bun-bun di atas helaian kertas beras. Masukkan ke dalam pengukus dan kukus pada kepanasan tinggi selama 10-15 minit. Hidang terus.

Turnip goreng (sedikit lemak panas) & celery dengan ikan air tawar

🍴 🥄

- 300g ikan
- 150g turnip dikupas
- 50g celery China, dibahagikan kepada 5cm panjang

- 2 ulas bawang putih
- 1/2 inci halia
- 5g coriander
- 2 hirisan kecil tangerine kering yang dikupas.

Untuk perasa:

- 1/2 cawan stok
- 1 sudu teh garam
- 3/4 sudu teh gula
- 2 sudu teh tepung jagung
- 1/2 telur putih dipukul

- ▶ Kulit tangerine kering direndam sehingga lembut, buang bahagian dan potongnya menjadi halus.
- ▶ Masukkan selitan shred China ke dalam pemegang selit dan shred tumip pada kelajuan 1. Keluarkan tumip yang dishredkan.
- ▶ Keluarkan selitan dan pemegang selit dan letakkan pisau pada pemegang alat. Masukkan ikan air tawar bersama 1/4 sudu kecil garam, 1/4 sudu kecil gula, 2 sudu kecil tepung jagung, coriander, bawang putih, halia, kulit tangerine sangat dan 2 sudu kecil air ke dalam mangkuk dan cincang ke bentuk paste lekit pada kelajuan 2. Keluarkan paste tersebut dari mangkuk.
- ▶ Panaskan sedikit minyak dalam kuili dan masukkan ke dalamnya campuran ikan air tawar. Leperkannya pada kedua-dua belah dengan spatula dan goreng pada kedua-dua belah sehingga masak. Kemudian potong ikan kepada ketulan kecil dan simpan untuk kegunaan kemudian.
- ▶ Panas sedikit minyak dan sauté; celery.

Tuangkan stok dan tumip syred dan masak seketika. Masukkan potongan ikan dan perasa, pekatkan dengan tepung jagung dicairkan dalam air dan hidang.

Pau beras pulut



- 300g tepung beras pulut
 - 270ml air suam
 - 200g paste kacang merah
 - 1 cawan kelapa parut
- ▶ Masukkan tepung beras pulut dan air ke dalam mangkuk dan uli menjadi doh lembut dengan cangkuk penguli pada kelajuan 1.
 - ▶ Bahagikan doh kepada 20 bahagian yang sama besar.
 - ▶ Perlahan uli paste kacang merah dan bahagikan kepada ketulan kecil.
 - ▶ Bentukkan bahagian-bahagian doh ke bentuk bulatan, tekan perlahan, masukkan paste kacang merah dalam bulatan, tutup dan bentukkan seperti bola.
 - ▶ Masak pau-pau dalam periuk besar berisi air mendidih sehingga pau terapung ke permukaan.
 - ▶ Tapis dan salut dengan kelapa kering. Hidangkan panas.

Kek tumip kukus



- 2.8 kg radish putih (tumip)
- 434g tepung beras
- 5 batang sosej China, dadu
- 1 batang daging babi jeruk, dadu

- 36g udang kering
- 10-15 cendawan China

Untuk perasa

- 2 sudu teh garam
- 1 sudu besar lada sulah

- ▶ Bilas dan kupas radish dan potong kepada ketulan kecil yang muat dimasukkan ke tiub.
- ▶ Masukkan radish shred ke dalam kuali dan biar ia mendidih. Kemudian masak selama 5 - 10 minit, tambah 1/2 - 3/4 cawan air jika terlalu kering. Keluarkan radish dan letak ke dalam tin pembakar berukuran 9 cm tinggi.
- ▶ Tambahkan tepung beras, garam dan lada sulah kepada radish dan kacau. Letak ke tepi.
- ▶ Rendam udang kering dan cendawan sehingga lembut. Potong cendawan kasar-kasar dengan pisau menggunakan fungsi pulse.
- ▶ Tumis udang kering, cendawan, sosej dan daging khinzir jeruk dalam kuali sekejap.
- ▶ Kemudian kacau campuran radish. Periksa selalu. Jika terlalu kering, tambah cecair radish yang tersimpan, lebih kurang 1.5 - 2 cawan, bagi penghasilan yang betul (jangan terlalu kering).
- ▶ Letakkan tin pembakar dengan campuran radish ke dalam kuali dan kukus selama 2 jam. Jangan isikan bekas dengan campuran radish sampai penuh kerana kek tumip akan naik semasa mengukus.
- ▶ Biarkan kek tumip sejuk sepenuhnya pada suhu bilik sebelum memotongnya kecil-kecil.

Salad peria

©

- 300g peria
- 1 sudu besar sos kacang pedas
- 2 sudu teh sos soy
- 1 sudu besar minyak bijan
- 2 sudu besar cuka coklat
- sedikit lada sulah
- 1.25 sudu besar gula

- ▶ Belah peria kepada dua bahagian dan keluarkan bijinya. Bilas dalam air sejuk.
- ▶ Letak selitan pipis ke dalam pemegangnya dan pipis peria ke kepingan nipis pada kelajuan 2.
- ▶ Tambah sedikit garam halus dan tinggalkan sekejap sehingga lembut. Perahkan airnya.
- ▶ Letak peria ke dalam mangkuk yang tinggi. Tambah sos kacang pedas dan perasa. Hidangkan.

Serbuk rempah lima

Kisar

- 2g kulit kayu manis
- 2g bunga lawang
- 2g clove
- 2g pipisan liquorice
- 2g aniseed

- ▶ Potong kulit kayu manis dan liquorice menjadi kecil sebelum menggunakannya.
- ▶ Masukkan semua bahan ke dalam pengisar dan kisar pada kelajuan tinggi selama 30 saat. Jangan sekali-kali kisar melebihi 30 saat.

Prosesor makanan: suku cadang dan perlengkapan

- A) Kendali kecepatan
- B) Unit motor
- C) Kunci pengaman 'built in'
- D) Tutup berulir (untuk menutup lubang tempat memasang blender ketika sedang tidak dipakai).
- E) Mangkuk
- F) Dudukan perkakas
- G) Labu blender
- H) Pasak pengunci tutup (mengaktifkan dan mematikan tombol pengaman)
- I) Tutup mangkuk
- J) Tabung pengumpan
- K) Saringan
- L) Pendorong
- M) Tutup labu blender
- N) Tutup pelindung dengan tempat penyimpanan sisip
- O) Gelas gilingan
- P) Unit bilah pisau gilingan
- Q) Alat sisip perajang model Cina
- R) Alat sisip pengiris sedang
- S) Alat sisip pamarut halus
- T) Dudukan alat sisip
- U) Bilah pisau (+ tutup pelindung)
- V) Perlengkapan penguli
- W) Cakram pengemulsi
- X) Sudip

Pendahuluan

Alat ini dilengkapi dengan sistem pemutus daya berdasarkan panas. Sistem ini akan secara otomatis memutuskan catu daya ke alat bila alat terlalu panas.

Jika alat tiba-tiba berhenti bekerja:

- 1** Cabut steker dari stopkontak.
- 2** Tekan tombol 'PULSE/0'
- 3** Biarkan alat menjadi dingin selama 60 menit
- 4** Masukkan steker penghubung jala-jala listrik ke dalam stopkontak.
- 5** Hidupkan lagi.

Harap menghubungi penyalur Philips anda atau pusat pelayanan Philips yang resmi jika sistem pemutus daya berdasarkan panas bekerja terlalu sering.

PERHATIAN: Untuk menghindari keadaan bahaya yang disebabkan oleh penyetelan kembali pemutus termal yang tidak benar, alat ini tidak boleh dihubungkan dengan alat pengatur waktu.

Penting

- ▶ Bacalah instruksi penggunaan secara teliti dan lihat gambar-gambar ilustrasi sebelum menggunakan alat ini.
- ▶ Simpanlah instruksi ini untuk digunakan sebagai petunjuk pada waktu yang akan datang.
- ▶ Periksa apakah voltase yang ditunjukkan pada alat sesuai dengan voltase jala-jala listrik setempat (110-127V atau 220-240V) sebelum anda menghubungkan alat tersebut.
- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan perlengkapan atau suku cadang dari perusahaan lain atau yang tidak disarankan secara khusus oleh Philips. Garansi yang diberikan kepada anda akan tidak berlaku jika anda menggunakan perlengkapan atau suku cadang seperti itu.
- ▶ Jangan menggunakan alat ini jika kabel penghubung jala-jala listrik, steker atau bagian lain ada yang rusak.
- ▶ Jika kabel penghubung jala-jala listrik alat ini rusak, kabel tersebut harus selalu diganti oleh Philips atau pusat pelayanan yang diberi wewenang oleh Philips untuk menghindari keadaan bahaya.
- ▶ Bersihkan secara cermat bagian-bagian yang akan bersinggungan dengan makanan sebelum anda menggunakan alat ini untuk pertama kali.
- ▶ Jangan melewati batas jumlah dan waktu pemrosesan sebagaimana yang ditunjukkan pada tabel dan resep.
- ▶ Jangan melewati batas isi maksimum sebagaimana yang ditunjukkan pada mangkuk atau labu blender, yaitu jangan mengisi sampai melewati garis tanda batas di bagian atas.
- ▶ Cakram pengemulsi, pisau dan alat penguli harus ditempatkan pada kedudukan perkakas yang berada di dalam mangkuk.
- ▶ Cabutlah steker dari stopkontak segera setelah selesai dipakai.
- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan jari anda atau benda (misalnya sudip) untuk mendorong bahan-bahan di dalam tabung umpan ketika alat sedang berkerja. Hanya pendorong yang boleh digunakan untuk keperluan ini.
- ▶ Jangan lupa untuk selalu memutuskan hubungan alat dengan jala-jala listrik sebelum anda merogoh ke dalam gelas blender dengan jari-jari anda atau suatu benda (misalnya sudip).
- ▶ Jauhkan alat dari jangkauan anak-anak.
- ▶ Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa ditunggu.
- ▶ Matikan alat sebelum melepaskan perlengkapan apapun.
- ▶ Jangan sekali-kali mematikan alat dengan memutar tutupnya. Selalu matikan alat dengan menekan tombol PULSE / 0.
- ▶ Jangan sekali-kali mencelupkan unit motor ke dalam air atau cairan lain apapun, juga jangan mencucinya dengan air keran. Gunakan hanya kain lembab untuk membersihkan unit motor.
- ▶ Bila anda memasang labu blender, mangkuk dan/atau tutup berulir secara benar, anda akan mendengar suara klik.
- ▶ Lepaskan tutup dari bilah pisau sebelum digunakan.

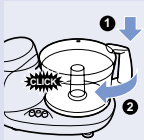
- ▶ Hindari menyentuh bilah-bilah pisau yang tajam, terutama bila alat sedang dihubungkan dengan jala-jala listrik.
- ▶ Jika bilah-bilah pisau macet, putuskan hubungan dengan jala-jala listrik sebelum mengambil bahan-bahan makanan yang membuat bilah-bilah pisau tersebut macet.
- ▶ Biarkan bahan-bahan yang panas mendingin dulu sebelum diproses (suhu maks. 80C/175F).
- ▶ Jika anda memproses cairan yang cenderung mengeluarkan busa, jangan memasukkan lebih dari 1 liter ke dalam labu blender untuk mencegah agar bahan tidak sampai tumpah.

Harap dicatat bahwa jika blender dan mangkuk dua-duanya dipasang dengan benar, hanya blenderyang akan berfungsi.

Menggunakan alat

Mangkuk

- ▶ Jika anda ingin menggunakan mangkuk, lepaskan labu blender dan tutuplah lubang pemasangannya dengan tutup berulir. Semua fungsi yang memerlukan penggunaan mangkuk akan bekerja hanya jika labu blender dilepaskan.



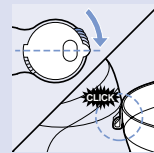
- 1 Pasanglah mangkuk pada prosesor makanan dengan cara memutar pegangannya sesuai dengan arah panah sampai anda mendengar suara klik.



- 2 Taruh tutup di atas mangkuk. Putar tutup tersebut sesuai dengan arah panah sampai anda mendengar suara klik (ini memerlukan sedikit tenaga).

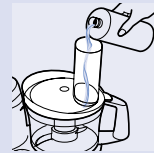
Kunci pengaman 'built-in'.

- ▶ Baik unit motor maupun tutup alat telah diberi tanda. Alat akan berfungsi hanya jika tanda panah pada unit motor ditempatkan tepat sejajar dengan tanda pada tutup.

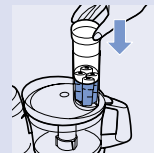


- 1 Pastikan bahwa tanda pada tutup dan tanda panah pada mangkuk berada pada posisi tepat sejajar satu sama lain. Bagian tutup yang menonjol sekarang akan menutupi lubang pengumpan.

Tabung pengumpan dan pendorong.

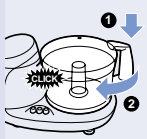


- 1 Gunakan tabung pengumpan untuk menambahkan bahan-bahan cair dan/atau padat. Gunakan pendorong untuk mendorong bahan padat di dalam tabung pengumpan.



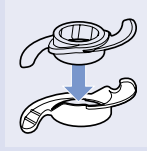
- 2 Anda juga dapat menggunakan pendorong tersebut untuk menutup tabung pengumpan untuk mencegah bahan-bahan keluar dari tabung pengumpan.

Bilah pisau



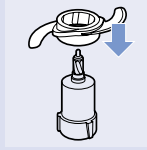
- ▶ Bilah pisau dapat digunakan untuk memotong, mencampur, memblender, membuat pure dan membuat campuran kueh.

1 Tempatkan mangkuk pada unit motor.

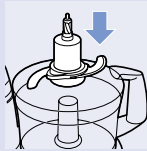


2 Lepaskan tutup pelindung dari bilah pisau.

Sisi-sisi pemotong bilah pisau sangat tajam. Hindari jangan sampai menyentuh sisi-sisi pemotong tersebut!

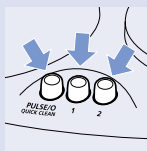


3 Tempatkan bilah pisau pada dudukan perkakas.



4 Tempatkan dudukan perkakas di dalam mangkuk.

5 Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk. Potong-potong dulu bahan-bahan makanan yang besar menjadi potongan-potongan berukuran kira-kira 3 x 3 cm. Pasang tutupnya di atas mangkuk.



6 Pengaturan kecepatan memungkinkan anda untuk mengatur kecepatan alat untuk mendapatkan hasil yang optimal.

- ▶ pengaturan 'PULSE / 0' : untuk menjalankan

pulsa dan untuk mematikan alat berputar. Jika tombol 'PULSE / 0' ditekan alat akan berkerja pada kecepatan maksimum. Setelah tombol dilepas alat akan berhenti bekerja.

- ▶ pengaturan 1: untuk kecepatan normal
- ▶ pengaturan 2: untuk kecepatan tinggi

Lihat tabel untuk mengetahui pengaturan kecepatan yang dianjurkan. Pemrosesan memakan waktu 10-60 detik.

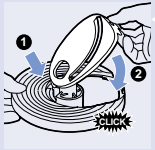
Tip

- ▶ Alat ini memotong dengan cepat sekali. Gunakan fungsi pulsa sebentar saja sekali jalan untuk mencegah agar makanan tidak sampai terpotong terlalu halus.
- ▶ Jangan biarkan alat bekerja terlalu lama ketika anda memotong keju (keras). Keju akan menjadi terlalu panas, meleleh dan menggumpal.
- ▶ Jangan menggunakan bilah pisau untuk memotong bahan-bahan yang sangat keras seperti biji kopi, pala dan es batu.

Jika makanan lengket pada bilah pisau atau pada bagian dalam mangkuk:

- 1** Matikan alat.
- 2** Lepaskan tutupnya dari mangkuk.
- 3** Bersihkan bahan-bahan dari bilah pisau atau dari dinding labu dengan menggunakan sudip.

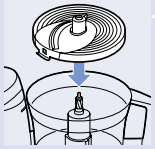
Alat-alat sisp



- 1 Tempatkan alat sisp yang akan dipakai pada dudukan alat sisp.

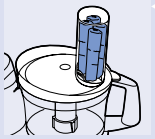
Sisi-sisi pemotong alat sisp sangat tajam. Jangan menyentuh sisi-sisi pemotong tersebut.

Jangan memproses bahan-bahan keras (seperti misalnya es batu) dengan alat sisp.



- 2 Tempatkan dudukan alat sisp pada dudukan perkakas yang berdiri di dalam mangkuk.

- 3 Pasang tutup mangkuknya.

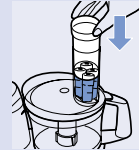


- 4 Taruh bahan-bahan di dalam tabung pengumpan. Buatlah potongan-potongan besar menjadi potongan-potongan kecil lebih dulu supaya dapat masuk ke dalam tabung pengumpan.

- 5 Isi tabung pengumpan secara merata untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

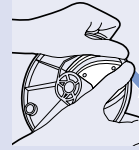
Jika anda harus memroses makanan dalam jumlah banyak, proseslah sedikit demi sedikit dengan cara membaginya dalam jumlah kecil-kecil dan kosongkan mangkuk secara teratur setiap kali selesai mengerjakan suatu jumlah tertentu.

- 6 Pilih pengaturan kecepatan yang sesuai untuk mendapatkan hasil yang optimal.



Lihat tabel untuk mengetahui pengaturan kecepatan yang disarankan.
Pemrosesan memakan waktu 10-60 detik.

- 7 Tekan bahan makanan ke bawah lewat tabung pengumpan secara pelan-pelan dan mantap dengan pendorong.



- 8 Untuk melepaskan alat sisp dari dudukan alat tersebut, pegang dudukan alat sisp dengan bagian belakangnya mehadap pada anda. Dorong bagian ujung alat sisp dengan ibu jari anda untuk membuat alat sisp keluar dari dudukan.

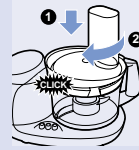
Perlengkapan penguli

Perlengkapan penguli dapat dipakai untuk menguli adonan untuk roti, roti kukus dan kueh bola dan untuk mencampur adonan tepung dan campuran kueh.

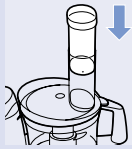


- 1 Pasang perlengkapan penguli pada dudukan perkakas.

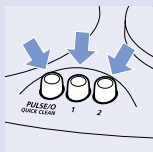
- 2 Taruh bahan-bahan di dalam mangkuk.



- 3 Tutuplah mangkuk dengan tutupnya.



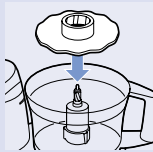
- 4** Tutuplah tabung pengumpan dengan menempatkan pendorong di dalamnya.



- 5** Pilih pengaturan kecepatan yang sesuai untuk mendapatkan hasil yang optimal. Lihat tabel untuk pengaturan kecepatan yang disarankan.

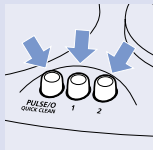
Cakram pengemulsi

Anda dapat menggunakan cakram pengemulsi untuk membuat mayones, mengocok krim dan mengocok putih telur.



- 1** Taruhlah cakram pengemulsi padaudukan perkakas yang berada di dalam mangkuk.

- 2** Taruhlah bahan-bahan di dalam mangkuk dan taruh tutupnya di atas mangkuk.



- 3** Pilih pengaturan kecepatan yang sesuai untuk mendapatkan hasil yang optimal. Lihat tabel untuk mengetahui pengaturan kecepatan yang disarankan.

Tip

- Bila anda ingin mengocok putih telur, pastikan bahwa putih telur tersebut memiliki suhu yang sama dengan suhu ruangan.

Keluarkan telur dari kulkas paling kurang setengah jam sebelum anda memakai telur tersebut.

- Semua bahan untuk membuat mayones harus memiliki suhu yang sama dengan suhu ruangan.

Minyak dapat ditambahkan melalui lobang kecil di bagian bawah pendorong.

- Jika anda akan mengocok krim, krim tersebut harus diambil langsung dari kulkas. Harap diperhatikan waktu pembuatan pada tabel. Krim tidak boleh dikocok terlalu lama.

Gunakan fungsi pulsa untuk lebih bisa mengendalikan proses.

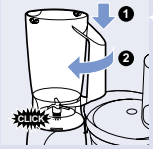
Blender

Blender dimaksudkan untuk:

- Memblender cairan, misalnya bahan-bahan dari susu, saus, sari buah, sup, serba neka minuman, teh manis, minuman kocok.
- Mencampur bahan-bahan lunak seperti misalnya adonan tepung untuk kueh penekuk atau mayones.
- Membuat pure/bubur dari bahan-bahan yang telah dimasak, misalnya untuk membuat makanan bayi.

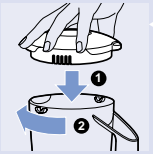


- 1** Lepaskan tutup berulirnya.



- 2 Pasanglah labu blender pada lobang pemasangan dengan memutarnya ke arah panah sampai benar-benar rapat.

Jangan menggunakan terlalu banyak tekanan pada pegangan labu blender.

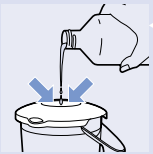


- 3 Taruh bahan-bahan di dalam labu blender.

- 4 Tutup labu blender dengan memutar ulir tutup labu.

- 4 Hidupkan alat dan blenderlah bahan-bahan. Pengaturan kecepatan akan memungkinkan anda untuk menyesuaikan kecepatan alat untuk mendapatkan hasil yang optimal. Lihat tabel untuk mengetahui pengaturan kecepatan yang disarankan.

Tip



- ▮ Tuangkan bahan cair ke dalam labu blender melalui lobang pada tutup labu.
- ▮ Semakin lama anda membiarkan alat berputar, semakin halus hasil pencampuran yang diperoleh.
- ▮ Potong-potong dulu bahan-bahan padat menjadi irisan-irisan kecil sebelum dimasukkan ke dalam blender. Jika anda ingin membuat makanan dalam jumlah yang besar, proseslah dalam kumpulan-kumpulan bahan dalam jumlah kecil dan jangan mencoba memproses bahan dalam jumlah yang besar sekali proses.

- ▮ Bahan-bahan yang keras mungkin perlu direndam di dalam air sebelum diproses.
- ▮ Jika anda ragu-ragu tentang kecepatan yang benar, pilihlah selalu kecepatan tertinggi.

Jika bahan-bahan lengket pada dinding labu blender:

- 1 Matikan alat dan putuskan hubungan dengan jala-jala listrik.
- 2 Buka tutupnya.

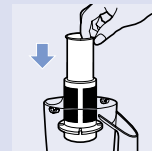
Jangan sekali-kali membuka tutupnya ketika alat masih berputar.

- 3 Gunakan sudip untuk mengambil bahan-bahan dari dinding labu.

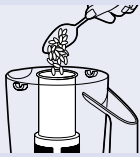
Jagalah agar sudip tetap berada pada jarak yang aman dari ujung-ujung pemotong unit pisau (kira-kira 2 cm).

Saringan

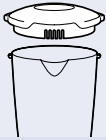
Anda dapat memakai saringan untuk membuat sari buah segar yang lezat, cocktail atau sari kedelai dalam waktu yang sangat singkat. Semua biji dan kulit buah akan tertahan dalam saringan.



- 1 Taruh saringan di dalam labu blender yang telah terpasang. Pastikan bahwa alur-alur saringan berada tepat pada bingkai-bingkai yang terdapat pada labu blender.



- 2** Masukkan bahan ke dalam saringan.
- 3** Tuangkan air atau cairan lain (mis. untuk cocktail) ke dalam labu blender.



- 4** Tempatkan tutupnya pada posisi ayakan.
- 5** Hidupkan alat. Lihat table untuk pengaturan kecepatan yang benar.

Jika anda ragu-ragu tentang kecepatan yang benar, pilih pengaturan kecepatan tertinggi.

- 6** Matikan alat dan lepaskan labu blender dari unit motor.



- 7** Tuangkan minuman ke luar melalui cerat labu blender. Jangan membuka tutupnya.

- Untuk memperoleh hasil terbaik, pasang kembali labu blender dengan bahan-bahan yang tersisa pada alat dan jalankan alat untuk beberapa detik. Kemudian tuangkan sisa minuman ke luar.

Tip

- Khusus bila anda memproses bahan dalam jumlah yang besar, kami sarankan agar anda tidak memasukkan semua bahan ke dalam saringan sekaligus. Mulailah memproses dengan sedikit bahan, jalankan alat sebentar, matikan dan kemudian tambahkan sedikit

bahan lagi. Jangan lupa untuk selalu memasang tutupnya! Ulangi prosedur ini samapi anda memproses semua bahan.

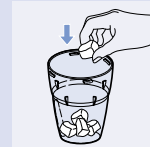
- Untuk membuat sari kedelai:

Rendam kedelai selama 4 jam sebelum diproses. Anda dapat memproses maksimum 50 g kedelai kering atau maksimum 2/3 ayakan logam saringan diisi dengan kedelai yang sudah direndam. Tambahkan 500 ml air dan proseslah sampai halus.

Gilingan

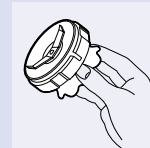
Menyiapkan gilingan untuk digunakan.

Jangan sekali-kali menggunakan gilingan selama lebih dari 30 detik tanpa berhenti.



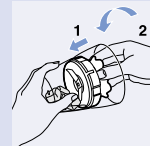
- 1** Tempatkan bahan di dalam gelas yang ditelungkupkan.

Proseslah hanya bahan-bahan kering. Jangan mengisi gelas melewati tanda batas "MAX".



- 2** Ambil unit bilah pisau dengan ring pengamannya.

Pasang unit bilah pisau di dalam labu. Perhatikan bahwa semua alur harus berada pada posisi yang pas dengan bingkai-bingkai di dalam labu.

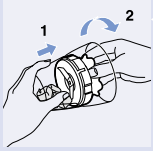


- 3** Tekan dan putar searah dengan jarum jam sampai unit bilah pisau terpasang dengan benar.



- 4** Balikkan gilingan yang telah terpasang dan sekrupkan pada unit motor.

Setelah selesai memproses, lepaskan gilingan dari dudukan motor.



- 5** Tarik ring pengamannya ke luar dan putarlah ke arah yang berlawanan dengan arah jarum jam. Kemudian lepaskan unit bilah pisaunya.

Gilingan ini cocok untuk menggiling misalnya bahan-bahan sebagaimana tersebut dalam tabel. Jangan melawati jumlah yang ditentukan!

| Bahan-bahan | Jumlah |
|------------------------------|-----------|
| biji merica | 5-25g |
| biji wijen | 10-50g |
| beras, gandum | 25-75g |
| kedelai | 25-75g |
| kacang polong kering | 25-75g |
| kelapa | 25-50g |
| keju keras (mis. Parmesan) | 50-100g |
| bubuk roti | 20-40g |
| gula kubus | 10-30g |
| biji-bijian (berkulit keras) | 50 - 100g |
| biji kopi | 20-50g |

Membersihkan

Selalu putuskan lebih dulu hubungan alat dengan jala-jala listrik sebelum anda mulai membersihkan unit motornya.

- 1** Bersihkan unit motor dengan kain lembab. Jangan mencelupkan unit motor ke dalam air dan juga jangan mencucinya.

- 2** Bersihkan selalu bagian-bagian yang bersentuhan dengan makanan dalam air panas dengan cairan pencuci begitu selesai di pakai.

- 3** Mangkuk, tutup mangkuk, pendorong dan perlengkapan-perengkapan juga dapat dicuci dalam mesin pencuci piring.

Sukucadang-sukucadang ini telah diuji untuk ketahanannya terhadap mesin pencuci piring sesuai dengan DIN EN 12875.

Tutup pelindung dengan tempat penyimpanan dan labu blender tidak tahan terhadap mesin pencuci piring!

Bersihkan pisau, unit pisau blender dan alat-alat sisip dengan sangat hati-hati. Sisi-sisi pemotongnya sangat tajam!

Jaga agar sisi-sisi pemotong pisau, unit pisau blender dan alat-alat sisip tidak sampai terkena benda-benda keras. Ini dapat menyebabkan perlengkapan-perengkapan tersebut menjadi tumpul.

Bahan-bahan tertentu dapat menyebabkan perubahan warna pada permukaan perlengkapan-perengkapan tersebut. Ini tidak mempunyai akibat negatif pada perlengkapan-perengkapan tersebut. Perubahan warna tersebut biasanya akan hilang setelah beberapa waktu.

Membersihkan saringan

- ▶ Peganglah saringan di atas tempat sampah segera setelah digunakan dan kocok pelan-pelan isinya dengan air keran.

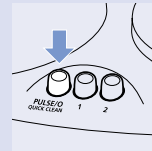
Membersihkan gilingan

- ▶ Lepaskan steker penghubung alat ke jala-jala listrik.
- ▶ Lepaskan gilingan dari unit motor
- ▶ Bersihkan gelas dan unit bilah pisau dengan air keran yang suam-suam kuku dan cairan pembersih
- ▶ Hati-hati dengan bagian tajam dari unit bilah pisau.
- ▶ Setelah mencuci bagian-bagian tersebut, bilaslah dengan air dingin dan keringkan secara menyeluruh.

Cara pembersihan blender dengan cepat



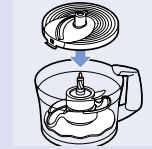
- 1 Tuangkan air suam-suam kuku (tidak lebih dari 0.5 liter) dan sejumlah cairan pencuci ke dalam labu blender.
- 2 Pasang tutupnya.



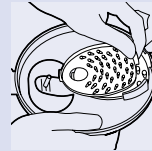
- 3 Biarkan alat bekerja untuk beberapa lama dengan cara menekan tombol Pulsa. (Alat akan berhenti bekerja bila anda melepaskan tombol tersebut.)
- 4 Lepaskan labu blender dan cucilah dengan air bersih.

Penyimpanan

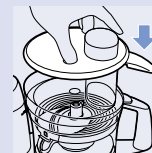
Penyimpanan mikro



- ▶ Taruhlah perlengkapan-perengkapan (cakram pengemulsi, bilah pisau, perlengkapan penguli, dudukan alat sisip) pada tempat perkakas dan simpanlah di dalam mangkuk. Taruhlah selalu dudukan alat sisip pada giliran terakhir.



- ▶ Dua alat sisip dapat disimpan pada tempat penyimpanan pada pelindung tutup mangkuk sebagaimana ditunjukkan pada bagian dalam tutup pelindung tersebut tersebut. Alat-alat tersebut harus disorongkan/diluncurkan ke dalam tutup pelindung tersebut, bukan ditekan.



- ▶ Tempatkan tutup pelindung dengan tempat penyimpanan alat sisip tersebut di atas tutup mangkuk yang transparan.
- ▶ Gulunglah kabel penyambung jala-jala listrik pada gulungan di bagian belakang alat.

Garansi dan pelayanan

Jika anda memerlukan informasi atau jika anda menghadapi masalah, silahkan mengunjungi Web Site Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Pelayanan Pelanggan

Jumlah dan waktu pembuatan

| Bahan-bahan & hasil | Jumlah maksimum | Pengaturan kecepatan / Perencanaan | Prosedur | Aplikasi |
|-------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Adonan (kueh panekuk) - mengocok | 250ml susu | 2 / 2 | Mula-mula tuangkan susu ke dalam blender dan kemudian tambahkan bahan-bahan kering. Campurkan bahan-bahan tersebut kira-kira selama 1 menit. | Kueh panekuk, kueh wafel |
| Bubuk roti - memotong | 100g | 2 / 2 | Gunakan roti yang kering dan renyah. | Hidangan dengan bubuk roti |
| Krim metega - mengocok | 300g | 2 / 2 | Gunakan mentega yang lunak untuk memperoleh hasil dengan warna yang cerah. | Makanan penutup, topping |
| Sayuran (wortel, turnip, lobak putih, ubi) - memarut | 350g | 2 / 2 | Potong makanan menjadi potongan-potongan yang dapat masuk ke dalam tabung. Isilah tabung dengan potongan makanan dan parutlah dengan cara menekan pendorong ke bawah secara perlahan. | Menghias hidangan, sayuran mentah, makanan dengan turnip ubi atau kueh, saus celupan |
| Sayuran (misalnya seledri, bawang perai, wortel) - mengiris | 350g | 2 / P / 2 | Isilah tabung dengan sayuran tersebut dan tekan kebawah tabung secara perlahan dengan menggunakan pendorong. | Oseng-oseng, salad |

| Bahan-bahan & hasil | Jumlah maksimum | Pengaturan / Perlembagaan | Prosedur | Aplikasi |
|----------------------------|-----------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Keju (Parmesan) - memotong | 200g | 2 / 2 | Gunakan sepotong keju yang tidak berkulit dan potonglah menjadi potongan-potongan dengan ukuran kira-kira 3 x 3 cm. | Menghias hidangan, sup, saus, hidangan dengan bubuk roti |
| Keju (Gouda) - merajang | 200g | 2 / 2 | Potonglah keju menjadi potongan-potongan yang dapat masuk ke dalam tabung. Tekan secara perlahan dengan pendorong. | Saus, pizza, hidangan dengan bubuk roti, fondue |
| Cabai - memotong | 300g | P / 2 | Buanglah biji dari paprika. Jangan lupa untuk selalu menekan tombol pulsa beberapa kali untuk menghindari mencincang paprika cabai terlalu halus. Gunakan paling sedikit 150g. | Menghias hidangan, saus celupan |
| Cabai - mengiris | 300g | 1 / 2 | Buanglah biji dari paprika cabai. Isi tabung dengan paprika cabai yang sudah dibuang bijinya. Gunakan paling sedikit 150g. | Menghias hidangan, saus celupan |
| Cokelat - memotong | 200g | 2 / 2 | Gunakan cokelat polos dan keras. Patahkan menjadi potongan-potongan dengan ukuran 2 cm. | Menghias hidangan, saus, pastri, puding, mous |

| Bahan-bahan & hasil | Jumlah maksimum | Pengaturan / Perlembagaan | Prosedur | Aplikasi |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Kacang-kacangan, kacang polong masak - membuat pure/bubur | 250g | 2 / 2 | Gunakan kacang polong atau kacang-kacangan masak. Jika perlu, tambahkan air secukupnya untuk meningkatkan kekentalan dari campuran. | Pure/bubur, sup |
| Daging dan sayuran masak - membuat pure/bubur | 300g | 2 / 2 | Untuk membuat pure yang agak kasar, tambahkan sedikit air saja. Untuk membuat pure yang halus, terus tambahkan air sampai campuran menjadi halus. | Makanan bayi dan balita |
| Ketimun - mengiris | 1 ketimun | 1 / 2 | Letakkan ketimun di dalam tabung dan tekan kebawah secara hati-hati. | Salad, menghias hidangan |
| Adonan (untuk roti) - menguli | 350g tepung g | 2 / 2 | Campur air hangat dengan ragi dan gula. Tambahkan tepung, minyak dan garam kemudian uli adonan selama kurang lebih 90 detik. Biarkan agar mengembang selama 30 menit. | Roti |
| Adonan (ketan) - menguli | 300g tepung beras ketan | 2 / 2 | Masukkan tepung dan air hangat ke dalam mangkuk dan ulilah sampai menjadi adonan yang lunak. Pekerjaan ini memakan waktu sekitar 30 detik. | Bola ketan |

| Bahan-bahan & hasil | Jumlah maksimal | Pengaturan kecepatan / Perlembagaan | Prosedur | Aplikasi |
|---------------------|-----------------|-------------------------------------|----------|----------|
|---------------------|-----------------|-------------------------------------|----------|----------|

| | | | | |
|--------------------------------|-------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Adonan (untuk pizza) - menguli | 400g tepung | 2 / 2 | Ikuti cara yang sama seperti membuat adonan roti. Uli adonan selama kira-kira 1 menit. Mula-mula masukkan tepung kemudian bahan-bahan yang lain. | Pizza |
|--------------------------------|-------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

| | | | | |
|---------------------------------------------------|-------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Adonan (untuk pastridengan kulit keras) - menguli | 200g tepung | 2 / 2 | Gunakan margarin dingin, potong menjadi potongan-potongan berukuran 2 cm. Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk dan uli sampai adonan berubah menjadi bola. Biarkan adonan menjadi dingin sebelum diproses selanjutnya. | Pai apel, biskuit manis, pastel buah terbuka |
|---------------------------------------------------|-------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|

| | | | | |
|------------------------------------|-------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Adonan (untuk tart, pai) - menguli | 200g tepung | 2 / 2 | Gunakan margarin dingin dan air dingin. Masukkan tepung ke dalam mangkuk dan tambahkan mentega yang telah di potong menjadi potongan-potongan berukuran 2 cm. Aduklah dengan kecepatan tinggi sampai adonan menjadi rapuh/mudah hancur, kemudian tambahkan air dingin sambil tetap di aduk. Hentikan segera setelah adonan mulai berubah menjadi bola. Biarkan adonan menjadi dingin sebelum diproses selanjutnya. | Tart buah-buahan, pai, quiche |
|------------------------------------|-------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|

| Bahan-bahan & hasil | Jumlah maksimal | Pengaturan kecepatan / Perlembagaan | Prosedur | Aplikasi |
|---------------------|-----------------|-------------------------------------|----------|----------|
|---------------------|-----------------|-------------------------------------|----------|----------|

| | | | | |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Adonan (untuk pembungkus) - menguli | 300g tepung | 2 / 2 | Masukkan tepung, garam dan air ke dalam mangkuk dan ulilah sampai menjadi adonan yang lembut. Biarkan adonan tersebut selama 15 menit, kemudian ulilah menjadi sebuah bola lagi dan lindilah sampai menjadi lembaran yang tipis. | Kueh bola, pembungkus (lumpia dsb), bakpau |
|-------------------------------------|-------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|

| | | | | |
|-------------------------|-------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Adonan (ragi) - menguli | 300g tepung | 2 / 2 | Mula-mula campurkan ragi, air hangat dan sedikit gula dalam mangkuk terpisah. Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk prosesor makanan dan uli adonan sampai halus dan tidak lagi lengket ke mangkuk (kira-kira memerlukan waktu 1 menit). Biarkan adonan mengembang selama 3 jam. | Bakpau daging babi dan sayuran |
|-------------------------|-------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|

| | | | | |
|-------------------------|-------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Adonan (ragi) - menguli | 300g tepung | 2 / 2 | Mula-mula campurkan ragi, susu hangat dan sedikit gula dalam mangkuk terpisah. Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk prosesor makanan dan uli adonan sampai tidak lagi lengket ke mangkuk (kira-kira memerlukan waktu 1 menit). Biarkan adonan mengembang selama 30 menit. | Roti spesial |
|-------------------------|-------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

| Bahan-bahan & hasil | Jumlah maksimum | Pengaturan / Perhatian | Prosedur | Aplikasi |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Putih telur - mengemulsi | 4 putih telur | 2 / ⌚ | Gunakan putih telur yang bersuhu sesuai dengan suhu ruangan. Catatan: gunakan paling sedikit 2 putih telur. | Puding, souffls, meringue |
| Ikan - mencincang | 300g | 2/P / ⌚ | Mula-mula buanglah tulang ikan. Potong ikan menjadi potongan-potongan berbentuk kubus berukuran 3 cm. Gunakan tombol pulsa untuk memperoleh hasil cincangan yang lebih kasar. | Baso ikan |
| Buah-buahan (mis. apel, pisang, buah kastanye) - memotong/mempure | 500g | P / ⌚ | Tip: tambahkan sedikit air jeruk lemon untuk mencegah agar warna buah tidak berubah. Tambah air secukupnya untuk mendapatkan pure yang halus. | Kueh buah kastanye, puding, makanan bayi |
| Bawang putih - memotong | 300g | 1 / P / ⌚ | Kupas bawang putih. Jangan lupa untuk selalu menekan tombol pulsa beberapa kali untuk mencegah bawang putih terpotong terlalu halus. Gunakan paling sedikit 150g. | Menghias hidangan, saus celupan |
| Herba (mis. daun peterseli) - memotong | Minimum 75g | 2 / P / ⌚ | Cuci dan keringkan herba sebelum memotong. | Saus, sup, menghias hidangan, mentega herba |

| Bahan-bahan & hasil | Jumlah maksimum | Pengaturan / Perhatian | Prosedur | Aplikasi |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Sari buah (mis. tebuat dari papaya, air melon, pir, jambu kluthuk) - menghaluskan | 500g (jumlah seluruhnya) | 2 / ⌚ | Tambahkan air atau cairan lain (pilihan) untuk mendapatkan sari buah yang halus. | Sari buah |
| Mayones - mengemulsi | 3 butir telur | 1-2 / ⌚ | Seluruh bahan harus bersuhu sama dengan suhu ruangan. Catatan: gunakan paling sedikit satu telur besar, dua telur kecil atau dua kuning telur. Masukkan telur dan sedikit cuka ke dalam mengkuk serta tambahkan minyak tetes demi tetes. | Salad, menghias hidangan dan saus untuk memanggang |
| Daging (lulur) - mencincang | 300g | 2 / P / ⌚ | Pertama hilangkan semua urat dan tulang. Potonglah daging menjadi potongan-potongan berbentuk kubus sebesar 3 cm. Gunakan fungsi pulsa untuk memperoleh hasil cincangan yang lebih kasar. | Steak tartar, hamburger, bakso |
| Susu kocok/milkshake - memblender | 250ml susu | 2 / ⌚ | Pure/bubur buah-buahan (mis. pisang, strawberi) dengan gula, susu dan es krim secukupnya serta campur dengan baik. | Susu kocok/Milkshake |

| Bahan-bahan & hasil | Jumlah maksimum | Pengaturan / Perlengkapan | Prosedur | Aplikasi |
|---------------------|-----------------|---------------------------|----------|----------|
|---------------------|-----------------|---------------------------|----------|----------|

| | | | | |
|----------------------------|---------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Campuran (kue) - mencampur | 3 butir telur | 2 / 2 | Bahan-bahan harus bersuhu sama dengan suhu ruangan. Campurlah mentega yang telah dilunakkan dan gula sampai menjadi campuran yang halus dan seperti krim. Kemudian tambahkan susu, telur dan tepung. | Bermacam-macam kueh. |
|----------------------------|---------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|

| | | | | |
|------------------------|------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Biji-bijian - memotong | 250g | 2 / P / 2 | Gunakan tombol pulsa untuk memotong/mengiris kasar atau pengaturan kecepatan 2 untuk memotong halus. | Salad, puding, roti kacang, pasta buah badam |
|------------------------|------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|

| | | | | |
|--------------------------|------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Bawang bombai - memotong | 400g | P / 2 | Kupas bawang dan potong menjadi 4 bagian. Catatan: gunakan paling sedikit 100g. Selalu tekan tombol pulsa beberapa kali untuk mencegah bawang bombai tercincang terlalu halus. | Oseng-oseng - menghias hidangan |
|--------------------------|------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|

| | | | | |
|--------------------------|------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Bawang bombai - mengiris | 300g | 1 / 2 | Kupas bawang bombai dan potong mejadi potongan-potongan yang sesuai dengan ukuran tabung. Catatan: gunakan paling sedikit 100g. | Oseng-oseng, menghias hidangan |
|--------------------------|------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|

| Bahan-bahan & hasil | Jumlah maksimum | Pengaturan / Perlengkapan | Prosedur | Aplikasi |
|---------------------|-----------------|---------------------------|----------|----------|
|---------------------|-----------------|---------------------------|----------|----------|

| | | | | |
|----------------------------|---------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Campuran (kue) - mencampur | 3 butir telur | 2 / 2 | Bahan-bahan harus bersuhu sama dengan suhu ruangan. Campurlah mentega yang telah dilunakkan dan gula sampai menjadi campuran yang halus dan seperti krim. Kemudian tambahkan susu, telur dan tepung. | Bermacam-macam kueh. |
|----------------------------|---------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|

| | | | | |
|------------------------|------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Biji-bijian - memotong | 250g | 2 / P / 2 | Gunakan tombol pulsa untuk memotong/mengiris kasar atau pengaturan kecepatan 2 untuk memotong halus. | Salad, puding, roti kacang, pasta buah badam |
|------------------------|------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|

| | | | | |
|--------------------------|------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Bawang bombai - memotong | 400g | P / 2 | Kupas bawang dan potong menjadi 4 bagian. Catatan: gunakan paling sedikit 100g. Selalu tekan tombol pulsa beberapa kali untuk mencegah bawang bombai tercincang terlalu halus. | Oseng-oseng - menghias hidangan |
|--------------------------|------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|

| | | | | |
|--------------------------|------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Bawang bombai - mengiris | 300g | 1 / 2 | Kupas bawang bombai dan potong mejadi potongan-potongan yang sesuai dengan ukuran tabung. Catatan: gunakan paling sedikit 100g. | Oseng-oseng, menghias hidangan |
|--------------------------|------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|

| Bahan-bahan & hasil | Jumlah maksimal | Pengaturan / Peringatan | Prosedur | Aplikasi |
|---------------------|-----------------|-------------------------|----------|----------|
|---------------------|-----------------|-------------------------|----------|----------|

| | | | | |
|---------------------|------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Unggas - mencincang | 200g | 2 / P / 2 | Mula-mula hilangkan urat atau tulang. Potong menjadi kubus berukuran 3 cm. Gunakan tombol pulsa untuk mendapatkan hasil cincangan yang kasar. | Daging cincang |
|---------------------|------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|

| | | | | |
|------------------|-------|-------|---------------------|-----------|
| Sup - memblender | 500ml | 2 / 0 | Gunakan sayur masak | Sup, saus |
|------------------|-------|-------|---------------------|-----------|

| | | | | |
|----------------------|----------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Kedelai - memblender | 50g (kedelai kering) | 2 / &@5,068 | Masukkan kedelai yang telah direndam (min. 4 jam) di dalam saringan. Proseslah maks. 2/3 dari saringan ayakan logam yang telah diisi dengan kedelai yang telah direndam. Tambahkan air dan blender sampai halus. | Sari kedelai |
|----------------------|----------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

| Bahan-bahan & hasil | Jumlah maksimal | Pengaturan / Peringatan | Prosedur | Aplikasi |
|---------------------|-----------------|-------------------------|----------|----------|
|---------------------|-----------------|-------------------------|----------|----------|

| | | | | |
|--------------------------------------|-------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Busa krim - mengkocok sampai berbusa | 350ml | P / 0 | Gunakan krim yang baru dikeluarkan dari kulkas. Catatan: gunakan paling sedikit 125ml krim. Busa krim akan siap kurang lebih 20 detik. | Menghias hidangan, krim, campuran es-krim |
|--------------------------------------|-------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

Resep

Sari kedelai



- 100 g kedelai yang direndam lebih dulu (min. 4 jam)
- 1l air
- gula pasir atau gula batu sesuai dengan rasa yang diinginkan.

- ▶ *Tiriskan kedelai untuk menghilangkan airnya.*
- ▶ *Taruh kedelai yang telah direndam lebih dulu di dalam saringan. Tambahkan 500 ml air dan blender sampai halus pada kecepatan 2 selama 3 menit. Tuang ke luar sari kedelainya.*
- ▶ *Didihkan sari kedelai, kemudian tambahkan gula dan biarkan mendidih perlahan-lahan.*
- ▶ *Sajikan dalam keadaan panas atau dingin.*

▶ **Anda dapat memproses maks. 2/3 dari ayakan logam pada saringan berisi kedelai yang telah direndam lebih dulu sekali memproses.**

Cake Buah



- 450 gr kurma, belah dua
 - 200 gr plum kering, belah dua
 - 650 gr kacang pecan
 - 150 gr kelapa parut
 - 300 gr nenas yang dilapisi gula
 - 1 kaleng (400 gr) susu kental manis
 - 1 sdt esens vanilla
- ▶ *Minyaki dua loyang ukuran 20 cm dan panaskan oven pada suhu 135° C.*
 - ▶ *Letakkan kurma dan plum yang sudah dibelah ke dalam mangkuk food processor dan cacah dengan kecepatan maksimal selama 30 detik. Lalu keluarkan dari mangkuk.*
 - ▶ *Letakkan kacang pecan dalam mangkuk food processor dan cacah kasar dengan menggunakan fungsi pulse. Lalu keluarkan dari mangkuk.*
 - ▶ *Letakkan nenas yang sudah dilapisi gula dalam mangkuk food processor dan cacah kecil-kecil dengan menggunakan fungsi pulse. Lalu keluarkan dari mangkuk.*
 - ▶ *Campurkan kurma, plum, kacang, nanas dan kelapa parut ke dalam mangkuk.*
 - ▶ *Tambahkan susu dan vanilla ke dalam bahan-bahan dan aduk rata.*
 - ▶ *Tuangkan campuran buah ke dalam loyang dan panggang cake pada suhu 135° C selama 90 menit.*

Jangan memproses resep ini lebih dari satu kali tanpa henti. Jika anda ingin memproses jumlah yang banyak, biarkan alat menjadi dingin dulu baru lanjutkan kembali.

Teh manis buah kenari



- 100g buah kenari yang sudah dikupas kulitnya.
 - 120 g gula batu
 - 3 sendok makan beras
 - 1,2 l air
 - 50ml susu yang diuapkan
- ▶ *Putihkan buah kenari dengan merendamnya di dalam air garam selama 3 menit. Tiriskan dan keringkan. Goreng buah kenari di dalam wajan penggoreng dengan panas api sedang sampai matang dan kecoklat-coklatan.*
 - ▶ *Rendam beras dan cairkan di dalam blender pada pulsa/kecepatan 2. Saring larutan berasnya.*
 - ▶ *Masukkan kenari ke dalam saringan. Tambahkan 600 ml air dan blender pada kecepatan 2 selama 2 menit. Ulangi kira-kira 4-5 kali, dengan selang waktu 1 menit antara proses yang satu dengan proses berikutnya.*
 - ▶ *Larutkan gula batu di dalam 600 ml air yang tersisa, tambahkan larutan kenari dan biarkan mendidih. Kentalkan dengan larutan beras.*
 - ▶ *Campurkan susu yang telah diuapkan, sajikan dalam keadaan panas.*

Lumpia vegetarian



- 10 lembar pembungkus lumpia
- ▶ *Untuk isinya:*

- 2 siung bawang putih
 - 50g jamur kuping
 - 120 g wortel
 - 120 g jicama (sa got)
 - 70 g kubis putih
- ▶ Untuk bumbunya:
 - 3/4 sendok teh garam
 - 3/4 sendok teh gula
 - 1 sendok teh kecap encer
 - 1,5 sendok makan saus kerang
 - 1,5 sendok teh tepung maizena
 - 4 sendok makan air
 - ▶ Potong kubis dengan menggunakan alat sisip pengiris pada kecepatan 1.
 - ▶ Rajang wortel dan jicama dengan menggunakan alat sisip perajang Cina pada kecepatan 1.
 - ▶ Tumbuk bawang putih. Panasi 1 sendok makan minyak pada wajan penggoreng, tumis goreng sebentar bawang putih yang telah ditumbuk, lalu buang. Tambahkan jamur kuping, kubis, jicama dan wortel, aduk-aduk selama 1 menit, tambahkan bumbu, dan goreng sampai mengental, taruh di dalam piring dan biarkan menjadi dingin,
 - ▶ Tempatkan isi secukupnya di tengah setiap pembungkus lumpia. Bungkuslah menjadi gulungan dan rekat dengan sedikit campuran tepung (tepung biasa dicampur dengan sedikit air).
 - ▶ Goreng lumpia dalam keadaan terendam minyak dengan panas api sedang, bolak-balik lumpia sering-sering untuk mencegah agar tidak sampai hangus.

- ▶ Tiriskan, taruh di atas piring, potong masing-masing menjadi dua, sajikan dengan saus Worcestershire.

Tahu gulung

©

- 1 lembar/potong besar tahu segar
- 4 lembar laver instan
- 50 g jamur kuping
- 1 mentimum
- 1 wortel
- kecap encer secukupnya (untuk menyaput)

Untuk sausnya:

- 90ml kaldu
 - 1/2 sendok teh gula
 - 1/2 sendok makan kecap encer
 - garam secukupnya
 - sedikit minyak wijen
 - sejumput merica
 - tepung maizena yang dilarutkan di dalam air untuk pengental,
- ▶ Kupas kulit wortel. Rajang wortel dan mentimum dengan menggunakan cakram perajang model Cina pada kecepatan 1.
 - ▶ Bungkuslah lembaran tahu dengan kain basah. Potong tahu tersebut menjadi 4 bagian yang sama dan saputlah dengan kecap encer.
 - ▶ Taruh selembat laver di atas setiap lembaran tahu. Taruh wortel, mentimum dan jamur yang telah dirajang di tengah lembaran. Bungkus menjadi gulungan.

- ▶ Kukus dengan panas api yang tinggi selama 5-8 menit sampai matang. Potong menjadi potongan-potongan panjang. Hidangkan dan jaga agar tetap hangat.
- ▶ Panasi minyak secukupnya, masukkan bahan-bahan untuk saus ke dalam minyak yang telah panas dan kentalkan dengan tepung maizena yang telah dilarutkan di dalam air. Tuangkan saus di atas tahu gulung.

Bakpau daging babi

✎ 2

- 300g tepung
- 2 sendok teh bubuk pengembang roti
- 1 sendok makan gula pasir
- 1 sendok makan lemak sayuran
- kira-kira 150ml air
- kecap encer secukupnya (untuk penyaput).

Untuk isinya:

- 300g kaki babi yang tidak berlemak, potong menjadi potongan-potongan berukuran 2x2x2cm.
- 3 sendok makan bawang daun.

Untuk bumbunya:

- 1/2 sendok teh garam
- 2 sendok teh kecap encer
- 1/2 sendok teh gula pasir
- sedikit minyak wijen
- sejumput merica
- 3/4 cangkir kaldu

- ▶ Pasang bilah pisau pada dudukan perkakas di dalam mangkuk dan cincang daging babi dan bawang daun pada kecepatan 2 atau gunakan fungsi pulsa. Keluarkan daging yang telah dicincang dari mangkuk.
- ▶ Masukkan bahan-bahan bumbu ke dalam wajan penggoreng dengan minyak yang telah dipanasi. Tambahkan daging babi dan masak pada panas api yang rendah sampai sausnya mengental. Ambil dari wajan dan biarkan menjadi dingin.
- ▶ Gantilah bilah pisau dengan kait penguli.
- ▶ Ayaklah tepung dan bubuk pengembang roti ke dalam mangkuk. Campurkan gula pasir dan air. Tambahkan minyak dan uli sampai menjadi adonan yang lunak dan halus pada kecepatan 2.
- ▶ Lepaskan mangkuknya dan tutupi dengan kain. Biarkan adonan mengembang selama 30 menit.
- ▶ Pasang kembali mangkuk beserta adonan pada alat dan uli lagi sebentar.
- ▶ Bagi adonan menjadi 10 bagian yang sama. Lindis bagian-bagian tepung tersebut dengan alat pelindis sehingga menjadi lapisan berbentuk bundar.
- ▶ Masukkan isi bakpau secukupnya. Lipat ujung-ujungnya/pinggirnya untuk membentuk sebuah bakpau.
- ▶ Letakkan bakpau tersebut masing-masing pada selembar kertas roti. Masukkan ke dalam alat pengukus dan kukus pada panas api tinggi selama 10-15 menit. Hidangkan dengan segera.

Tumis lobak (turnip) & seledri dengan ikan 'dace'.



- 300g ikan 'dace'
- 150g lobak (turnip), dikupas kulitnya.
- 50g seledri Cina, dipotong-potong menjadi potongan sepanjang 5 cm.
- 2 siung bawang putih
- 1/2 inci jahe
- 5g ketumbar
- 2 potong kecil kulit jeruk kering.

Untuk bumbu:

- 1/2 cangkir kaldu
- 1 sendok teh garam
- 3/4 sendok teh gula
- 2 sendok teh tepung maizena
- 1/2 putih telur, dikocok

- ▶ Rendam kulit jeruk kering sampai lunak, buang serpihan-serpihannya dan rajanglah.
- ▶ Pasang alat sisip perajang model Cina padaudukannya dan rajang lobaknya pada kecepatan 1. Keluarkan lobak yang telah dirajang.
- ▶ Lepaskan alat sisip dan dudukan alat sisip dan pasang bilah pisau pada dudukan perkakas. Masukkan ikan bersama dengan 1/4 sendok teh garam, 1/4 sendok teh gula, 2 sendok teh tepung maizena, ketumbar, bawang putih, jahe, rajangan kulit jeruk dan 2 sendok teh air ke dalam mangkuk dan cincang sampai menjadi pasta yang pekat pada kecepatan 2. Ambil pasta dari dalam mangkuk.

- ▶ Panaskan minyak di dalam wajan penggoreng dan kemudian masukkan campuran ikan. Ratakan dengan sudip dan goreng kedua belah sisinya sampai matang. Kemudian potong pastel ikan tersebut menjadi irisan-irisan kecil dan simpan dulu.
- ▶ Panaskan minyak dan tumis sebentar seledrinya. Masukkan kaldu dan rajangan lobak dan masak sebentar. Masukkan irisan-irisan pastel ikan dan bumbu, kentalkan dengan tepung maizena yang telah dilarutkan di dalam air dan hidangkan.

Kueh bola dari ketan



- 300g tepung beras ketan
 - 270ml air hangat
 - 200g pasta kacang merah
 - 1 cangkir kelapa parut
- ▶ Masukkan tepung ketan dan air ke dalam mangkuk dan uli sampai menjadi adonan yang lunak dengan kait penguli pada kecepatan 1.
 - ▶ Bagi adonan menjadi 20 bagian yang sama.
 - ▶ Uli dengan ringan pasta kacang merah dan bagi menjadi gumpalan-gumpalan kecil.
 - ▶ Bentuklah bagian-bagian adonan menjadi bundar, tekan sedikit, taruh pasta kacang merah pada bagian adonan tersebut, tutup dan bentuklah menjadi bola.
 - ▶ Masak kueh bola di dalam belanga/panci besar dengan air mendidih sampai kueh-kueh tersebut mengapung ke permukaan.
 - ▶ Tiriskan dan lapisi dengan parutan kelapa. Hidangkan dalam keadaan panas.

Kueh lobak (turnip) kukus.



- 2,8kg lobak putih (tumip)
- 434g tepung beras
- 5 batang sosis Cina, dipotong-potong segi empat.
- 1 potong daging babi yang diawetkan, dipotong-potong segi empat.
- 36g udang kering.
- 10-15 jamur Cina.

Untuk bumbunya:

- 2 sendok teh garam kasar
- 1 sendok makan merica

- ▶ *Cuci dan kupas kulit lobak dan potong menjadi potongan-potongan yang bisa masuk ke dalam tabung. Rajang lobak tersebut dengan alat sisip perajang pada kecepatan 2.*
- ▶ *Taruh rajangan lobak di dalam wajan penggoreng dan goreng sampai mencapai titik didih. Kemudian masak rajangan lobak tersebut selama 5-10 menit lagi, dengan menambahkan 1/2-3/4 cangkir air jika terlalu kering. Ambil lobak dan taruh pada kertas timah pemanggang. Simpan dulu air bekas memasak lobak.*
- ▶ *Tambahkan tepung beras, garam dan merica pada lobak dan aduk. Taruh dulu.*
- ▶ *Rendam udang kering dan jamur sampai lunak. Potong-potong jamur secara kasar dengan bilah pisau dengan menggunakan fungsi pulsa.*
- ▶ *Tumis udang kering, jamur, sosis dan daging babi yang diawetkan di dalam wajan penggoreng sebentar.*

- ▶ *Kemudian aduk-aduk di dalam campuran lobak. Periksa kekentalannya. Jika terlalu kering, tambahkan cairan lobak atau air yang tadi disimpan, kira-kira 1,5-2 cangkir, untuk mencapai kekentalan yang tepat (tidak boleh terlalu kering).*
- ▶ *Taruh kertas timah pemanggang dengan campuran lobak di dalam wajan penggoreng dan uapi/kukus selama 2 jam. Jangan mengisi wajan dengan lobak sampai ke pinggirnya karena kueh lobak akan mengembang selama penguapan.*
- ▶ *Biarkan kueh lobak menjadi dingin sepenuhnya pada suhu kamar sebelum memotongnya menjadi irisan-irisan kecil.*

Selada paria



- 300g paria
 - 1 sendok makan saus pedas
 - 2 sendok teh kecap encer
 - 1 sendok makan minyak wijen
 - 2 sendok makan cuka coklat
 - 1 jumput merica
 - 1,25 sendok makan gula
- ▶ *Belahlah paria dan buang biji-bijinya. Cuci dengan air dingin.*
 - ▶ *Pasang alat sisip pengiris pada dudukan alat sisip dan iris paria menjadi irisan-irisan tipis pada kecepatan 2.*
 - ▶ *Tambahkan garam halus dan biarkan sejenak sampai lunak. Keluarkan lengasnya.*
 - ▶ *Taruh paria di dalam mangkuk yang dalam. Tambahkan saus pedas dan bumbu. Hidangkan.*

Bubuk lima bumbu

Giling

- 2g kayu manis
- 2g bunga bintang
- 2g cenkeh
- 2g iris gula-gula hitam (liquorice)
- 2g minyak adas

- ▶ *Potong kayu manis dan irisan gula-gula menjadi potongan-potongan kecil sebelum dipakai.*
- ▶ *Masukkan semua bahan ke dalam gilingan dan giling dengan kecepatan tinggi selama 30 detik. JANGAN SEKALI-KALI MENGGILING LEBIH LAMA DARI 30 DETIK.*

MÁY XAY THỰC PHẨM: CÁC BỘ PHẬN VÀ PHỤ TÙNG

- A. Khống chế tốc độ
- B. Phần mô-tơ
- C. Khóa an toàn của máy
- D. Mũ vận (để đậy lỗ gắn phần xay sinh tố khi phần xay sinh tố không dùng)
- E. Bàu đựng
- F. Trục giữ
- G. Bình đựng của phần xay sinh tố
- H. Chốt cài của nắp (để làm hot động và ngừng hoạt động công tắc an toàn)
- I. Nắp bàu đựng
- J. Đường ống cho vào
- K. Cái lọc
- L. Ống đẩy
- M. Nắp bình của phần xay sinh tố
- N. Nắp ngoài với chỗ cất giữ đĩa cắt có thể đóng lại
- O. Cốc xay nghiền
- P. Cùm dao xay nghiền
- Q. Đĩa cắt sợi kiểu Hoa
- R. Đĩa cắt lát cỡ trung
- S. Đĩa cắt sợi cỡ nhỏ
- T. Phần gài đĩa
- U. Dao (+ vỏ bọc bảo vệ)
- V. Dao trộn bột
- W. Đĩa đánh đồ mềm
- X. Thìa bản giệp

GIỚI THIỆU

Máy này được trang bị bằng hệ thống cắt nhiệt tự động. Hệ thống này sẽ tự động ngắt nguồn điện vào máy trong trường hợp nóng quá

Nếu máy của bạn tự nhiên ngừng chạy:

- 1** Rút chốt cắm khỏi ổ điện tường..
- 2** Ấn vào nút Ngắt Nhịp / 0 (PULSE / 0).
- 3** Hãy để máy nguội đi chừng 60 phút..
- 4** Cắm chốt cắm vào ổ điện tường.
- 5** Bật công tắc cho máy chạy lại.

Hãy liên lạc với di lý của hãng Philips hoặc trung tâm sửa chữa do hãng Philips ủy quyền nếu hệ thống cắt nhiệt tự động hoạt động quá thường xuyên.

LƯU Ý: Để tránh tình huống nguy hại do vô tình đặt lại bộ phận ngắt nhiệt, máy này không được nối với bộ phận đặt giờ tự động.

QUAN TRỌNG

- ▶ Đọc kỹ những hướng dẫn sử dụng này và xem hình vẽ minh họa trước khi dùng máy.
- ▶ Giữ những hướng dẫn sử dụng này để tham khảo về sau.
- ▶ Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có cùng với điện áp địa phương không (110 è 127V hoặc 220 è 240V) trước khi bạn nối điện vào máy.
- ▶ Không bao giờ dùng bất cứ phụ tùng hoặc bộ phận nào của hãng sản xuất khác hoặc những thứ mà không được đặc biệt giới thiệu bởi hãng Philips. Quyền bảo đảm của bạn sẽ trở nên vô .

hiệu nếu những phụ tùng hoặc bộ phận như vậy đã được dùng.

- ▶ Không được dùng máy nếu dây điện, chốt cắm hoặc các bộ phận khác bị hư hỏng..
- ▶ Nếu dây điện của máy này bị hỏng, nó phải luôn luôn được thay thế bởi hãng Philips hoặc trung tâm sửa chữa do hãng Philips ủy quyền, để tránh những tình huống nguy hại.
- ▶ Rửa kỹ những bộ phận mà sẽ tiếp xúc với thức ăn trước khi bạn dùng máy này lần đầu.
- ▶ Không được dùng quá số lượng và thời gian chuẩn bị đã ghi ở bảng.
- ▶ Không được dùng quá dung lượng tối đa ghi trên bầu đựng hoặc bình đựng của phần xay sinh tố, tức là không được cho vào quá vạch trên cùng.
- ▶ Đĩa đánh đồ mềm, dao và dao trộn bột phải được đặt vào trục giữ đứng trong bầu đựng.
- ▶ Rút chốt cắm của máy ngay sau khi dùng.
- ▶ Không bao giờ dùng ngón tay bạn hoặc một vật (ví dụ: thìa bán gọt) để ấn các thứ muốn xay xuống đường ống cho vào trong khi máy đang chạy. Chỉ có ống đẩy là được dùng cho mục đích này.
- ▶ Luôn luôn rút chốt cắm máy trước khi thò ngón tay bạn hoặc vật gì (ví dụ thìa bán gọt) vào trong bình đựng của phần xay sinh tố.
- ▶ Để máy cách xa tầm với của trẻ nhỏ.
- ▶ Không bao giờ để máy chạy không có người trông.
- ▶ Tắt công tắc máy trước khi tháo bất kỳ phụ tùng nào ra.
- ▶ Không bao giờ tắt công tắc máy bằng cách xoay nắp đậy. Luôn luôn tắt máy bằng cách ấn vào nút Ngắt Nhịp / 0 (PULSE / 0).

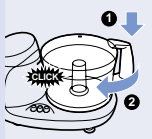
- ▶ Không bao giờ nhúng phần mô-tơ vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào, hoặc tráng rửa nó dưới vòi nước. Chỉ dùng miếng vải ẩm để lau chùi phần mô-tơ.
- ▶ Khi bạn lắp bình đựng của phần xay sinh tố, lắp bầu đựng và / hoặc mũ vận đúng cách vào phần mô-tơ, bạn sẽ nghe tiếng cạch.
- ▶ Tháo vỏ bọc bảo vệ khỏi dao trước khi dùng.
- ▶ Tránh sờ vào các lưỡi SẮC, đặc biệt khi máy đã được cắm điện
- ▶ Nếu dao bị vướng tắc lại, rút chốt cắm máy trước khi gọt sạch các thứ làm cản tắc dao.
- ▶ Hãy để các thành phần nguội bớt trước khi xay chúng (nhiệt độ tối đa là 80 độ C / 175 độ F).
- ▶ Nếu bạn xay một chất lỏng mà có xu hướng to bọt bông lên, không được cho quá 1 lít vào bình đựng của phần xay sinh tố để tránh đầy tràn ra

Lưu ý rằng nếu cả hai phần xay sinh tố và bầu đựng được lắp vào đúng cách, chỉ có phần xay sinh tố sẽ hoạt động.

DÙNG MÁY

Bầu đựng

- ▶ Nếu bạn muốn dùng bầu đựng, tháo bình đựng của phần xay sinh tố và đặt lỗ ấn định bằng mũ vận. Tất cả các chức năng mà yêu cầu tới sự dùng của bầu đựng sẽ chỉ làm việc nếu bình đựng của phần xay sinh tố được tháo ra



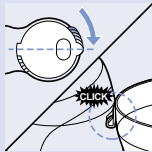
- 1 Lắp bầu đựng vào máy xay thực phẩm bằng cách xoay chỗ tay cầm theo chiều của mũi tên tới khi bạn nghe cch một tiếng.



- 2 Đậy nắp vào bầu đựng. Xoay nắp theo chiều mũi tên tới khi bn nghe cạch một tiếng (đậy nắp cần một chút lực).gi

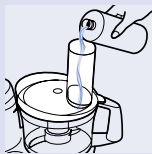
Khóa an toàn trong máy

- ▶ Cả phần mô-tơ và nắp bầu đựng đều được ghi dấu. Máy sẽ chỉ hoạt động nếu mũi tên trên phần mô-tơ được đặt trực tiếp ngược chiều với dấu trên nắp bầu đựng.

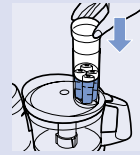


- 1 Đảm bảo dấu trên nắp bầu đựng và mũi tên trên bầu đựng trực tiếp ngược chiều nhau. Chốt nhựa lòi ra trên nắp lúc này lúc này sẽ che lỗ hở chỗ tay cầm.

Đường ống cho vào và ống đẩy



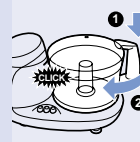
- 1 Dùng đường ống cho vào để cho thêm chất lỏng và / hoặc thành phần đặc. Dùng ống đẩy để đẩy thành phần đặc xuống đường ống cho vào.



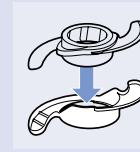
- 2 Bạn cũng có thể dùng ống đẩy để đẩy đường ống cho vào để tránh các thành phần bắn lên qua đường ống cho vào.

Dao

- ▶ Dao có thể dùng để băm nhỏ, trộn đều, đánh đều, xay nhuyễn và trộn bột làm bánh ngọt.

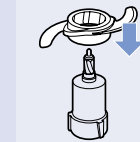


- 1 Đặt bầu đựng trên phần mô-tơ.

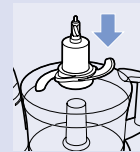


- 2 Tháo vỏ bọc bảo vệ khỏi dao.

Các cạnh cắt của dao rất sắc. Tránh sờ vào chúng.

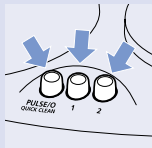


- 3 Đặt dao trên trục giữ.



- 4 Đặt trục giữ vào bầu đựng.

- 5 Cho các thành phần xay vào bầu đựng. Cắt trước những miếng thực phẩm lớn thành những miếng nhỏ khoảng 3 x 3 cm. Đậy nắp bầu đựng lại.



- 6** Các mức đặt tốc độ cho phép bạn điều chỉnh tốc độ của máy để đạt được kết quả tốt nhất.
- ▶ **Mức Ngắt Nhịp / 0 (PULSE / 0):** để ngắt nhịp hoạt động và để tắt máy đi.
Nếu nút Ngắt Nhịp / 0 (PULSE / 0) được ấn xuống, máy chạy ở tốc độ tối đa. Sau khi nhả nút này, máy ngừng chạy.
 - ▶ **Mức đặt 1:** để có tốc độ bình thường.
 - ▶ **Mức đặt 2:** để có tốc độ nhanh.

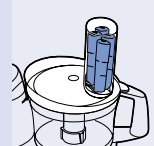
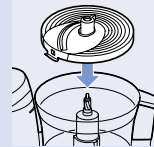
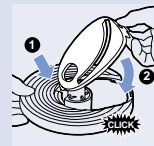
Xem bảng để biết các mức đặt tốc độ đã chỉ dẫn.
Xay cần từ 10 - 60 giây đồng hồ.

Phụ dẫn

- ▶ Máy bấm nhỏ rất mau. Dùng chức năng ngắt nhịp từng khoảng thời gian ngắn mỗi lần để tránh thực phẩm biến thành bị bấm nhỏ quá.
- ▶ Không được để máy chạy lâu quá khi bạn bấm pho-mát cứng. Pho-mát cứng sẽ trở nên nóng quá, sẽ bắt đầu chảy ra và sẽ thành ra lục đục.
- ▶ Không được dùng dao để băm các thứ cứng như hạt cà-phê, hạt đậu khấu và cục nước đá

Nếu thực phẩm bám vào dao hoặc thành bên trong của bầu đựng:

- 1** Nếu thực phẩm bám vào dao hoặc thành bên trong của bầu đựng:
- 2** Tháo nắp khỏi bầu đựng.
- 3** Gạt các thứ bám vào dao bằng thìa bản giệp.



Các đĩa cắt

- 1** Đặt đĩa đã chọn vào phần gài đĩa.

Các cạnh cắt của đĩa cắt phụ rất sắc. không được sờ vào chúng!

- 2** Đặt phần gài đĩa trên trục giữ đứng trong bầu đựng.

- 3** Đậy nắp vào bầu đựng

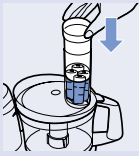
- 4** Cho các thành phần vào đường ống cho vào. Cắt trước những miếng lớn để chúng vừa vào đường ống cho vào.

- 5** Cho đều đều vào đường ống cho vào để có kết quả tốt nhất.

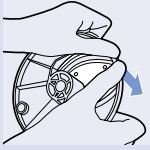
Khi bạn phải xay cắt một lượng thực phẩm lớn, chỉ xay từng mẻ nhỏ mỗi lần và lấy ra khỏi bầu đựng thường xuyên giữa các mẻ xay.

- 6** Chọn mức đặt tốc độ thích hợp để đạt được kết quả tốt nhất.

Xem ở bảng để biết các mức đặt tốc độ đã chỉ dẫn.
Xay cần từ 10 - 60 giây đồng hồ.



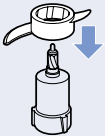
- 7** Ấn các thành phần từ từ và đều đều xuống đường ống cho vào bằng ống đẩy



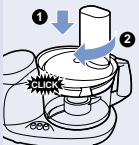
- 8** Để tháo đĩa cắt khỏi phần gài đĩa, cầm phần gài đĩa trong tay bạn với mặt sau của nó hướng về phía bạn. Ấn các cạnh của đĩa bằng hai ngón tay cái của bạn để làm đĩa rơi ra khỏi phần gài đĩa.

Dao trộn bột

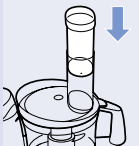
Dao trộn bột có thể dùng để trộn bột đặc làm bánh mì, bánh bao và bột viên nấu xúp và để trộn bột loãng và bột làm bánh ngọt.



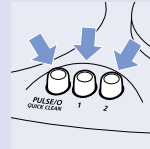
- 1** Lắp dao trộn bột vào trục giữ.
2 Cho các thành phần vào bầu đựng.



- 3** Đậy nắp bầu lại.



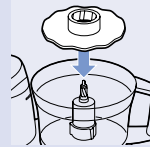
- 4** Đậy đường ống cho vào bằng cách đặt ống đẩy vào trong đó.



- 5** Chọn mức đặt tốc độ thích hợp để đạt được kết quả tốt nhất. Xem bảng để biết các mức tốc độ đã chỉ dẫn.

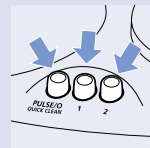
Đĩa đánh đồ mềm

Bạn có thể dùng đĩa đánh đồ mềm để làm sốt mayonnaise (đọc là mây-ơ-nây), đánh sốt kem và đánh bông lòng trắng trứng.



- 1** Đặt đĩa đánh đồ mềm vào trục giữ đứng trong bầu đựng.

- 2** Cho các thành phần vào bầu đựng và đậy nắp lại.



- 3** Chọn mức đặt tốc độ thích hợp để đạt được kết quả tốt nhất. Xem bảng để biết các mức đặt tốc độ đã chỉ dẫn.

Phụ dẫn

- ▶ khi bạn muốn đánh bông lòng trắng trứng, đảm bảo lòng trắng trứng ở nhiệt độ phòng. Lấy trứng ra khỏi tủ lạnh ít nhất nửa tiếng đồng hồ trước khi bạn chuẩn bị dùng chúng.
- ▶ Tất cả các thành phần dùng làm sốt mayonnaise nên để ở nhiệt độ phòng. Dầu có thể thêm vào qua lỗ nhỏ ở đáy của ống đẩy.

- ▶ Nếu bạn chuẩn bị đánh xốt kem, kem nên lấy thẳng từ tủ lạnh ra. Hãy xem thời gian chuẩn bị ở bảng. Kem không nên đánh quá lâu.

Dùng chức năng ngắt nhịp để có thêm sự khống chế trong quá trình làm.

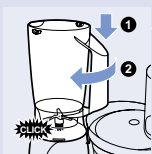
Phần xay sinh tố

Phần xay sinh tố để:

- Đánh đều các chất lỏng, ví dụ các sản phẩm của sữa tươi, các loại nước xốt, nước trái cây, xúp, đồ uống pha trộn, chè ngọt, đồ uống đánh bông bọt.
- Trộn đều các thành phần mềm, ví dụ bột làm bánh kếp hoặc xốt mayonnaise.
- Xay nhuyễn các thành phần đã nấu chín, ví dụ làm đồ ăn cho trẻ nhỏ.

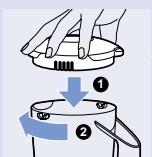


- 1 Tháo mũ vụn ra.



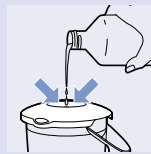
- 2 Lắp bình đựng của phần xay sinh tố vào lỗ ấn định bằng cách xoay nó theo chiều của mũi tên tới khi nó khớp chặt vào.

Không được dùng nhiều lực quá vào chỗ tay cầm của bình.



- 3 Cho các thành phần vào trong bình.

- 4 Vặn nắp đậy vào bình.



- 5 Bật công tắc máy lên và xay các thành phần. Các mức đặt tốc độ cho phép bạn điều chỉnh tốc độ của máy để đạt được kết quả tốt nhất. Xem bảng để biết các mức đặt tốc độ đã chỉ dẫn.

Phụ dẫn

- ▶ Đúc thành phần chất lỏng vào bình qua lỗ ở nắp.
- ▶ Bạn càng để máy xay sinh tố chạy lâu, kết quả xay sẽ càng nhỏ hơn.
- ▶ Cắt trước những thứ cứng thành những miếng nhỏ hơn trước khi cho chúng vào máy xay sinh tố. Nếu bạn muốn làm một lượng lớn, xay từng mẻ nhỏ các thành phần thay bằng cố gắng xay một lượng lớn một lượt.
- ▶ Các thành phần cứng có thể yêu cầu ngâm nước trước khi xay.
- ▶ Nếu bạn có nghi ngờ gì về tốc độ đúng, luôn luôn chọn tốc độ cao nhất (vị trí 2).

Nếu các thứ bám vào thành của bình:

- 1 Tắt công tắc máy vào rút chốt cắm ra.
- 2 Mở nắp đậy ra.

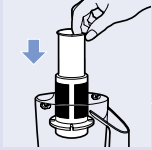
Không bao giờ mở nắp trong khi máy còn đang chạy.

- 3 Dùng thìa bản giệp để gạt các thứ ở thành của bình.

Giữ thìa bản giệp cách một khoảng an toàn với những cạnh cắt của cụm dao (khoảng 2 cm).

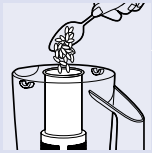
Cái lọc

Bạn có thể dùng cái lọc để làm nước trái cây thơm ngon, làm nước uống pha trộn (cocktails) hoặc sữa đậu nành nhanh chóng. Tất cả hạt và vỏ sẽ bị giữ lại ở cái lọc.



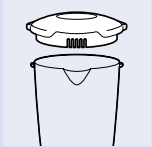
1 Đặt cái lọc vào trong bình đã lắp vào máy. Đảm bảo các rãnh khía của cái lọc vừa khít vào các mẫu trong bình đựng.

2 Cho các thành phần vào cái lọc.



3 Đổ nước hoặc một chất lỏng khác (ví dụ như làm nước uống pha trộn) vào bình đựng.

4 Đậy nắp ở vị trí có lỗ hở.



5 Bật máy lên. Xem bảng để biết mức đặt tốc độ đúng.

Nếu bạn có nghi ngờ gì về tốc độ đúng, hãy chọn mức tốc độ cao nhất.

6 Tắt máy đi và lấy bình đựng ra khỏi phần motor.

7 Đổ nước uống ra qua miệng của bình đựng. Không được mở nắp ra!

► Để có kết quả tốt nhất, đặt bình đựng cùng các thứ còn lại bên trong trở lại máy và để nó chạy thêm vài giây nữa. Sau đó đổ hết nước uống ra.



Phụ dẫn

► Đặc biệt khi bạn xay số lượng lớn, chúng tôi khuyên bạn không nên cho tất cả các thành phần vào cái lọc cùng một lúc. Bắt đầu xay một lượng nhỏ, hãy để máy chạy một lát, tắt máy đi và sau đó cho thêm một lượng nhỏ khác vào. Luôn luôn đậy nắp vào! Lặp lại trình tự này tới khi bạn xay xong tất cả các thành phần.

► Để làm sữa đậu nành:

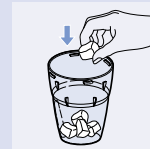
Ngâm đậu nành 4 tiếng trước khi xay chúng. Bạn có thể xay tối đa 50 g đậu nành khô hoặc cho vào tối đa 2/3 rổ lưới kim loại của cái lọc đậu nành đã ngâm trước. Cho thêm 500 ml nước và xay tới khi nhừ nhuyễn.

Phần xay nghiền

Chuẩn bị phần xay nghiền để dùng:

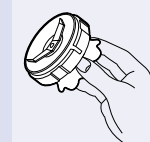
Không bao giờ dùng phần xay nghiền quá 30 giây mà không có sự gián đoạn.

1 Cho các thành phần vào cốc ngược.

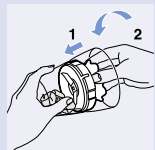


Chỉ xay những thành phần khô. Không được cho vào cốc quá vạch chỉ TỐI ĐA (MAX).

2 Lấy cùm dao bằng cách cầm vào vòng an toàn.



Đặt cùm dao vào cốc. Lưu ý các rãnh khía phải khít vào các mẫu trong cốc.

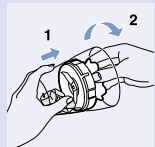


- 3** Ấn và xoay theo chiều kim đồng hồ tới khi cụm dao khít chặt vào.



- 4** Quay ngược phần xay nghiền xuống dưới và vận nó vào phần mô-tơ.

Sau khi xay xong, vận phần xay nghiền khỏi phần mô-tơ.



- 5** Kéo vòng an toàn ra và xoay nó ngược chiều kim đồng hồ. Sau đó tháo cụm dao ra.

Phần xay nghiền phù hợp để nghiền nát, ví dụ các thành phần đã nêu trong bảng. Không được cho quá số lượng!

| Thành phần | Số lượng |
|------------------------------------|------------|
| Hạt tiêu sọ | 5 ÷ 25 g |
| Hạt vừng (mè) | 10 ÷ 50 g |
| Gạo, kiều mạch | 25 ÷ 75 g |
| Hạt đậu nành | 25 ÷ 75 g |
| Đậu khô | 25 ÷ 75 g |
| Dừa | 25 ÷ 50 g |
| Pho-mát cứng (như Parmesan) | 50 ÷ 100 g |
| Vụn bánh mì | 20 ÷ 40 g |
| Đường miếng | 10 ÷ 30 g |
| Hạt điều, đậu phộng (lạc) (bóc vỏ) | 50 ÷ 100 g |
| Hạt cà phê | 20 ÷ 50 g |

LÀM SẠCH MÁY

Luôn luôn tháo chốt cắm điện của máy trước khi bạn bắt đầu lau chùi phần mô-tơ.

- 1** Lau chùi phần mô-tơ bằng miếng vải ẩm. Không được nhúng phần mô-tơ vào nước và cũng không được tráng rửa nó.
- 2** Luôn luôn rửa những bộ phận mà đã tiếp xúc với thực phẩm trong nước nóng cùng với nước xà bông rửa chén bát ngay sau khi dùng.

- Bầu đựng, nắp đậy bầu đựng, ống đẩy và các phụ tùng cũng có thể được rửa trong máy rửa chén bát.

Những bộ phận này đã được kiểm nghiệm về sức chịu đựng trong máy rửa chén bát theo số liệu DIN EN 12875.

Nắp ngoài với ngăn để đĩa cất phụ và bình đựng của phần xay sinh tố không được rửa trong máy rửa chén bát!

Nắp ngoài với ngăn để đĩa cất phụ và bình đựng của phần xay sinh tố không được rửa trong máy rửa chén bát!

Đảm bảo các cạnh cắt của dao, cụm dao của phần xay sinh tố và các đĩa cất không được tiếp xúc với các vật cứng. Điều đó có thể làm cho chúng cùn đi.

Một số thành phần có thể gây ra biến màu ở bề mặt của các phụ tùng. Điều này không có tác động xấu đối với phụ tùng. Sự đổi màu thường mất đi sau một thời gian.

Làm sạch cái lọc

- ▶ Cầm cái lọc phía trên thùng rác và nhẹ nhàng lắc rơi các thứ bên trong ra ngay sau khi dùng và xối rửa nó dưới vòi nước.

Làm sạch phần xay nghiền

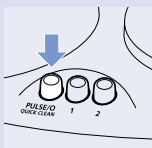
- ▶ Rút chốt cắm máy ra.
- ▶ Tháo phần xay nghiền khỏi phần mô-tơ.
- ▶ Rửa sạch cốc và cụm dao dưới vòi nước chảy bằng nước ấm và một chút nước xà bông rửa chén bát.
- ▶ Hãy thận trọng với những cạnh sắc của cụm dao.
- ▶ Sau khi rửa sạch các bộ phận, tráng rửa chúng bằng nước sạch và lau chúng khô ráo kỹ lưỡng.

Phần xay sinh tố vận hành rửa nhanh



- 1 Đổ nước ấm (không quá 0.5 lít) và một chút nước xà bông rửa chén bát vào bình đựng.

- 2 Đậy khít nắp vào.

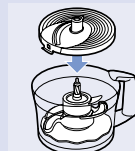


- 3 Để máy chạy một lúc bằng cách ấn vào nút Ngắt Nhịp PULSE. (máy sẽ ngừng chạy khi bạn thả nút bấm ra).

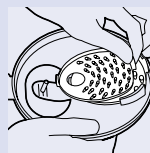
- 4 Tháo bình ra và tráng rửa nó bằng nước sạch.

CẮT GIỮ

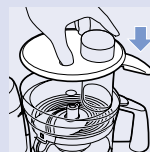
Cắt giữ gọn



- ▶ Đặt tất cả các phụ tùng (đĩa đánh đồ mềm, dao, dao trộn bột, bộ phận gài đĩa cắt) vào trục giữ và giữ chúng trong bầu đựng. Luôn luôn xếp bộ phận gài đĩa cắt sau cùng.



- ▶ Hai đĩa cắt có thể cắt ở ngăn ở nắp ngoài như đã chỉ dẫn ở phía bên trong của nắp bầu đựng. Các đĩa cắt này phải được đẩy lồng vào trong nắp, không được ấn mạnh.



- ▶ Đặt nắp ngoài với ngăn để đĩa cắt phụ trên nắp màu trong của bầu đựng.
- ▶ Cuốn dây điện xung quanh phần để cuốn dây ở phía sau của máy.

BẢO ĐẢM & SỬA CHỮ

Nếu bạn cần biết tin tức hoặc nếu bạn có vấn đề gì, hãy thăm địa điểm mạng lưới của hãng Philips ở www.philips.com hoặc liên hệ với Trung Tâm Phục Vụ Khách Hàng của hãng Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của họ ở tờ bảo đảm khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Phục Vụ Khách Hàng ở nước bạn, hãy tìm tới đi lý của hãng Philips ở địa phương bạn hoặc liên hệ với Ban Sửa Chữa các Đồ Dùng Điện Gia Đình và Sản Súc Cá Nhân của hãng Philips.

Quantities and preparation times

| Thành phần & Số kết quả | Số lượng tối đa | Tốc độ đặt/phụ tùng | Trình tự làm | Dùng làm |
|---------------------------------------------------|-----------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Bột loãng - đánh đều | 250 ml sữa | 2/ 2 | Trước tiên cho sữa vào bình và cho thêm các thành phần đặc. Trộn đều các thành phần độ 1 phút. Nếu cần, lặp lại trình tự này 2 lần. | Bánh kẹp, bánh tổ ong |
| Vụn bánh mì - băm nhỏ | 100 g | 2/ 2 | Dùng bánh mì khô, giòn. | Món có vụn bánh mì, có vỏ giòn |
| Xốt bơ ề đánh đều | 300 g | 2/ 2 | Dùng bơ mềm để có kết quả xốp nhẹ | Các món tráng miệng, món có kem ở trên |
| Rau (như cà rốt, củ sắn, củ cải, khoai) ề xay nhỏ | 350 g | 2/ 2 | Cắt thành miếng vừa đường ống. Cho đầy các miếng vào đường ống và xay nhỏ chúng trong khi ấn nhẹ ống đẩy xuống. | Làm hoa vị, món rau sống, |
| Rau (cân tây, tỏi tây, cà rốt) ề cắt lát | 200 g | 2/p/ 2 | Cho đầy rau vào đường ống và thận trọng ấn chúng xuống bằng ống đẩy. | Rau xào, xà lách. |
| Pho mát (Parmesan) - Băm nhỏ | 200 g | 2/ 2 | Dùng một miếng pho mát Parmesan không có vỏ và cắt nó thành những miếng nhỏ cỡ 3 x 3 cm | Làm hoa vị xúp, nước xốt, món có vỏ giòn. |
| Pho mát (Gouda) - cắt sợi | 200 g | 2/ 2 | Cắt pho mát thành những miếng vừa vào đường ống. Thận trọng ấn xuống bằng ống đẩy. | Các món có vỏ giòn, bánh mì nướng pho mát. |

| Thành phần & kết quả | Số lượng tối đa | Tốc độ đặt/phụ tùng | Trình tự làm | Trình tự làm |
|-----------------------------------|-----------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Ớt ề bằm nhỏ | 300 g | p/ ② | Vứt bỏ hạt ớt. Luôn luôn ấn nút ngắt nhịp vài lần để tránh bằm ớt nhỏ quá. Dùng ít nhất 150 g. | Làm hoa vị, nước chấm. |
| Ớt ề cắt lát | 300 g | 1/ ③ | Vứt bỏ hết hạt ớt. Cho ớt đã bỏ hạt đầy đường ống. Dùng ít nhất 150 g. | Làm hoa vị, nước chấm. |
| Sô cô la ề bằm nhỏ | 200 g | 2/ ② | Dùng sô cô la cứng nguyên chất. Bẻ nó thành những miếng 2 cm. | Làm hoa vị, nước sốt, làm bánh nướng, bánh pudding, bánh trứng kem. |
| Đỗ, đậu đã chín ề xay nhừ | 250 g | 2/ ② | Dùng đỗ hoặc đậu đã chín. Nếu cần, thêm chút nước để làm nhừn nhuyễn hỗn hợp. | Món nhừ, xúp. |
| Rau và thịt chín ề xay nhừ | 300 g | 2/ ② | Để có độ xay thô, chỉ cho thêm chút xíu nước. Để có độ xay thật nhừ, tiếp tục thêm nước tới khi hỗn hợp nhừ nhuyễn. | Đồ ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ |
| Dưa leo ề cắt lát | 1 trái | 1/ ③ | Cho dưa leo vào đường ống và thận trọng ấn nó xuống. | Xà lách, làm hoa vị |
| Bột đặc (làm bánh mì) ề nhồi trộn | 350 g bột | 2/ ③ | Trộn nước ấm với men và đường. Thêm bột, dầu ăn và muối và trộn trong khoảng 90 giây. Để nó nở khoảng 30 phút. | Bánh mì |

| Thành phần & kết quả | Số lượng tối đa | Tốc độ đặt/phụ tùng | Trình tự làm | Dùng làm |
|---------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Bột đặc (nếp) ề nhồi trộn | 300 g bột nếp | 2/ ③ | Cho bột và nước ấm vào bầu đựng và trộn đều thành cục bột mềm. Trộn như vậy mất khoảng 30 giây. | Bánh bột nếp |
| Bột đặc (làm pizza) - nhồi trộn | 400 g bột | 2/ ③ | Làm theo trình tự như làm bột bánh mì. Trộn bột đặc khoảng 1 phút. Trước hết cho bột và sau đó cho các thành phần khác. | Bánh pizza |
| Bột đặc (vỏ bánh nướng, bánh ngọt) - nhồi trộn | 200 g bột | 2/ ② | Dùng bơ thực vật lạnh, cắt thành miếng 2 cm. Cho các thành phần vào bầu đựng và trộn tới khi bột đặc đã thành 1 cục tròn. Cho phép cục bột mát lạnh trước khi chế biến tiếp. | Bánh nhân táo, bánh bit qui, bánh nướng trên có trái cây tươi |
| Bột đặc (làm vỏ bánh nướng có nhân mít, trái cây) - nhồi trộn | 200 g bột | 2/ ② | Dùng bơ thực vật lạnh và nước lạnh. Cho bột vào bầu đựng và cho bơ thực vật cắt thành miếng 2 cm. Trộn ở tốc độ cao nhất tới khi bột trở thành cục vụn, rồi thêm nước lạnh trong khi đang trộn. Ngừng ngay khi bột bắt đầu thành 1 cục. Cho phép cục bột mát lạnh trước khi chế biến tiếp. | Bánh nướng nhân trái cây, các loại vỏ bánh nướng |

| Thành phần & Số kết quả | Số lượng tối đa | Tốc độ đặt/phụ tùng | Trình tự làm | Dùng làm |
|--------------------------------------|--------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Bột đặc (làm vỏ bọc) è nhồi bột trộn | 300 g | 2/ 3 | Cho bột, muối và nước vào bầu đựng và trộn đều thành cục mềm. Để chùng 15 phút, sau đó nhồi lại thành cục tròn và cán ra thành miếng mỏng. | Vỏ bọc vằn thắn, bánh bao |
| Bột đặc (có men) - nhồi bột trộn | 300 g | 2/ 3 | Trước tiên trộn men, nước ấm và một chút đường trong tô riêng. Cho các thành phần vào bầu đựng của máy xay thực phẩm và trộn bột tới khi nó thật đều và không dính vào bầu đựng (cần khoảng 1 phút). Để nó nở khoảng 3 tiếng. | Bánh nhân rau thịt |
| Bột đặc (có men) - nhồi bột trộn | 300 g | 2/ 3 | Trước tiên trộn men, sữa tươi ấm và một chút đường trong tô riêng. Cho tất cả các thành phần vào bầu đựng và trộn bột tới khi nó không còn dính vào bầu đựng (cần khoảng 1 phút). Để nó nở lên khoảng 30 phút. | Bánh mì hảo hạng |
| Lòng trắng trứng è đánh bông | 4 lòng trắng trứng | 2/ 3 | Dùng lòng trắng trứng ở nhiệt độ phòng. Lưu ý: dùng ít nhất 2 lòng trắng trứng. | Bánh pudding, bánh trứng xốp nướng |
| Cá - băm nhuyễn | 300 g | 2/P/2 | Trước tiên lọc bỏ hết xương cá. Cát cá thành miếng độ 3 cm. Dùng nút ngắt nhịp để có kết quả băm thô hơn. | Cá viên |

| Thành phần & Số kết quả | Số lượng tối đa | Tốc độ đặt/phụ tùng | Trình tự làm | Dùng làm |
|----------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Trái cây (như táo, chuối, củ năng) - băm nhỏ/xay nhuyễn | 500 g | p/ 2 | Phụ dẫn: Cho thêm chút nước chanh để trái cây khỏi bị biến màu. Thêm chút nước để đạt được độ xay thật nhuyễn. | Bánh bột năng, bánh pudding, đồ ăn trẻ nhỏ |
| Tôi è băm nhỏ | 300 g | 1/P/2 | Lột vỏ tỏi. Luôn luôn ấn nút ngắt nhịp vài lần để tránh băm tỏi nhỏ quá. Dùng ít nhất 150 g. | Làm hoa vị, nước chấm |
| Rau thơm (như ngò) - băm nhỏ | ít nhất 75 g | 2/P/2 | Rửa sạch và để ráo nước trước khi băm nhỏ. | Xúp, nước sốt, làm hoa vị, sốt bơ |
| Nước trái cây (làm từ đu đủ, dưa hấu, lê, ổi) - đánh đều | 500 g (tổng số) | 2/ 3 | Thêm nước hoặc chất lỏng khác (tùy ý) để đạt được nước trái cây thật nhuyễn. | Nước trái cây |
| Mayonnaise – đánh nhuyễn | 3 trứng gà | 1-2/ 3 | Các thành phần phải ở nhiệt độ phòng. Lưu ý: dùng ít nhất 1 trứng lớn, 2 trứng nhỏ hoặc 2 lòng đỏ. Cho trứng và một chút giấm vào bu đựng và thêm dầu ăn, từng giọt một. | Xà lách, làm hoa vị và nước sốt dùng nướng thịt |

| Thành phần & Số kết quả | Số lượng tối đa | Tốc độ đặt/phụ tùng | Trình tự làm | Dùng làm |
|--------------------------------------------|-----------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Thịt (nạc) ề xay nhuyễn | 300 g | 2/P/ ๓ | Trước hết lọc bỏ hết gân và xương. Cắt thịt thành miếng độ 3 cm. Dùng chức năng ngắt nhịp để có kết quả xay thô hơn. | Chả thịt nướng, chả chiên, thịt viên |
| Sữa đánh bông bọt - đánh đều | 250 ml sữa | 2/ ๐ | Xay như trái cây (như chuối, dâu tây) cùng đường, sữa và một chút cà rem và xay trộn đều. | Sữa đánh bông bọt |
| Hỗn hợp (bánh ngọt) – trộn đều | 3 trứng | 2/ ๓ | Các thành phần phải ở nhiệt độ phòng. Trộn bơ đã mềm và đường tới khi hỗn hợp đều và nhuyễn. Sau đó thêm sữa, trứng và bột. | Các loại bánh ngọt |
| Các hạt như hạnh nhân, đậu phộng – băm nhỏ | 250 g | 2/P/ ๓ | Dùng nút ngắt nhịp để băm thô hoặc tốc độ 2 để băm nhỏ. | Xà lách, pudding, bánh mì trộn hạt, hạnh nhân mềm nhuyễn |
| Hành củ ề băm nhỏ | 400 g | P// ๓ | Lột vỏ hành và cắt chúng làm 4. Lưu ý: dùng ít nhất 100 g. Luôn ấn nút ngắt nhịp vài lần để tránh hành bị băm nhỏ quá. | Các món xào, làm hoa vị |
| Hành củ ề cắt lát | 300 g | 1/ ๐ | Lột vỏ hành và cắt chúng thành miếng vừa với đường ống. Lưu ý: dùng ít nhất 100 g.. | Các món xào, làm hoa vị |

| Thành phần & Số kết quả | Số lượng tối đa | Tốc độ đặt/phụ tùng | Trình tự làm | Dùng làm |
|----------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Thịt gà ề xay nhuyễn | 200 g | 2/P/ ๓ | Trước tiên lọc bỏ hết gân hoặc xương. Cắt thịt thành miếng vuông độ 3 cm. Dùng nút ngắt nhịp để có kết quả băm thô hơn. | Thịt xay nhuyễn |
| Các món xúp ề đánh như | 500 ml | 2/ ๐ | Dùng rau đã nấu chín. | Các món xúp, nước sốt |
| Đậu nành ề đánh như | 50 g (đậu nành khô) | 2/ ๐ | Cho đậu đã ngâm (ít nhất 4 tiếng) vào cái lọc. Xay tối đa 2/3 rổ kim loại của cái lọc đậu đã ngâm. Thêm nước và đánh tới khi nhuyễn. | Sữa đậu nành |
| Các món chè (như hạnh nhân, vừng/mè đen, đậu phộng) ề đánh như | 100 g | 2/ ๐ | Cho đậu phộng, mè vào cái lọc. Thêm 600 ml nước và đánh tới khi nhuyễn đều; đánh 2 phút và lặp lại 3 tới 4 lần, với 1 phút nghỉ giữa các lần. Đun sôi dung dịch chè, làm đặc lại bằng nước hòa bột gạo và thêm đường cho vừa. | Chè hạnh nhân, chè đậu phộng, chè vừng (mè) đen |
| Rau, gừng ề băm nhỏ | 250 g | 2/ ๓ | Cắt trước thành miếng nhỏ độ 3 cm và băm chúng bằng dao. | Các món rau sống, món xào, làm nhân bánh và bánh bao |

| Thành phần & kết quả | Số lượng tối đa | Tốc độ đặt/ phụ tùng | Trình tự làm | Dùng làm |
|--------------------------|-----------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Rau ề cắt sợi kiểu Hoa | 350 g | 2/ ② | Gọt cắt rau để vừa vào đường ống. Cho rau vào ống và dùng ống đẩy để ấn chúng xuống trong khi cắt thành sợi. | Các món rau sống, món xào, làm nhân bánh và bánh bao |
| Kem whipping ề đánh bông | 350 ml | P/ ① | Dùng kem lấy thẳng từ tủ lạnh ra. Lưu ý: dùng ít nhất 125 ml kem. Kem được đánh xong trong khoảng 20 giây. | Kem hoa vị, hỗn hợp cà rem |

CÔNG THỨC

Sữa đậu nành



- 100 g đậu nành đã ngâm (ít nhất 4 tiếng)
 - 1 lít nước
 - đường trắng hoặc đường phèn để ngọt đủ
- ▶ Để đậu nành ráo hết nước..
 - ▶ Cho đậu nành đã ngâm vào cái lọc. Cho thêm 500 ml nước và xay tới khi như như ở tốc độ 2 chừng 3 phút. Để hết sữa đậu nành ra.
 - ▶ Nấu sôi sữa đậu nành và 500 ml nước còn li, thêm đường và để sôi nhỏ lửa
 - ▶ Uống nóng hoặc lạnh.
- ▶ Bn có thể xay đậu nành đã ngâm cho tối đa 2/3 rổ kim loại ở cái lọc mỗi lần

Bánh trái cây



- 450 g chà là đã tách hạt, cắt đôi
 - 200 g nho khô, cắt đôi
 - 650 g quả hạch hồ đào
 - 150 g dừa xắt miếng
 - 300 g dứa gọt sạch mắt
 - 1 lon (400 g) sữa đặc có đường
 - 1 muỗng cà phê bột vani
- ▶ Tráng khuôn hai khay làm bánh dài 20cm và làm nóng sẵn lò nướng ở nhiệt độ 135° C.
 - ▶ Cho chà là đã cắt đôi và nho khô vào cối xay thức ăn và xay ở tốc độ tối đa trong 30 giây. Sau đó, làm sạch cối.
 - ▶ Cho quả hạch hồ đào vào cối xay thức ăn và xay mạnh bằng cách dùng chức năng Pulse. Sau đó, làm sạch cối.
 - ▶ Cho quả dứa đã gọt sạch mắt vào cối xay thức ăn và xay thành miếng nhỏ bằng cách dùng chức năng Pulse. Sau đó, làm sạch cối.
 - ▶ Trộn quả chà là, nho khô, hạt hồ đào, dứa, và cơm dừa đã nạo trong một khay trộn lớn.
 - ▶ Cho thêm sữa và bột vani vào hỗn hợp và trộn.
 - ▶ Đặt hỗn hợp trái cây đó lên khay nướng và nướng ở nhiệt độ 135° C trong vòng 90 phút.

Không nên trộn các thành phần này nhiều lần liên tục. Nếu cần trộn với số lượng nhiều hơn, nên để máy nguội rồi mới trộn.

Chè hồ đào (walnut)



- 100 g hồ đào đã lột vỏ
 - 120 g đường phèn
 - 3 thìa canh gạo
 - 1.2 lít nước
 - 50 ml sữa tươi cô đặc (evaporated milk)
- ▶ *Luộc hồ đào đã lột vỏ trong nước muối chừng 3 phút. Đổ hết nước và để ráo. Rang hồ đào ở lửa trung bình tới khi chín và có màu nâu.*
- ▶ *Ngâm gạo và xay thành nước trong máy xay sinh tố ở tốc độ PULSE/ 2. Lọc cạn dung dịch nước gạo.*
- ▶ *Cho hồ đào vào cái lọc. Thêm 600 ml nước và xay ở tốc độ 2 chừng 2 phút. Lặp lại khoảng 4 ÷ 5 lần, nghỉ khoảng 1 phút giữa các lần.*
- ▶ *Hòa tan đường phèn trong 600 ml nước còn lại, thêm nước hồ đào xay và nấu sôi lên. Chế thêm nước gạo xay để đặc lại.*
- ▶ *Trộn thêm sữa vào, ăn nóng.*

Chả giò (chả nem) chay



- 10 tờ vỏ cuốn chả giò loại đông lạnh
- ▶ *Làm nhân:*
- 2 tép tỏi
 - 50 g nấm vàng
 - 120 g cà rốt
 - 120 g củ đậu (củ sắn)
 - 70 g bắp cải trắng

▶ *Gia vị nêm:*

- 3/4 thìa cà phê muối
- 3/4 thìa cà phê đường
- 1 thìa cà phê xì dầu (nước tương)
- 1.5 thìa canh dầu hào
- 1.5 thìa cà phê bột ngô
- 4 thìa canh nước

▶ *Cắt bắp cải dùng đĩa cắt lát ở tốc độ 1.*

▶ *Cắt sợi cà rốt và củ đậu dùng đĩa cắt sợi kiểu Hoa ở tốc độ 1*

▶ *Đập giập tỏi. Cho 1 thìa canh dầu ăn vào chảo đun nóng, cho sauté, tỏi đã giập đảo đều. Cho thêm nấm vàng, bắp cải, củ đậu và cà rốt, đảo đều chừng 1 phút, nêm gia vị, và xào tới khi đặc lại, xúc ra đĩa và để nguội.*

▶ *Cho đủ nhân vào giữa mỗi miếng vỏ cuốn. Cuốn tròn li và dính bằng hỗn hợp bột (một chút bột trộn với nước).*

▶ *Chiên chả nem (chả giò) ở lửa trung bình, đảo đều để tránh bị cháy*

▶ *Vớt ra để ráo mỡ, xếp ra đĩa, cắt làm đôi và ăn cùng nước chấm Worcestershire sauce.*

Tàu hũ ky cuốn



- 1 miếng lớn tàu hũ ky tươi
- 4 tờ rong biển khô
- 50 g nấm vàng
- 1 trái dưa leo (dưa chuột) loi trồng trong nhà kính
- 1 củ cà rốt
- một chút nước tương (xì dầu) màu nhạt (để quét lên trên)

Làm nước chấm:

- 90 ml nước dùng (nước xúp)
- 1/2 thìa cà phê đường
- 1/2 thìa canh xì dầu (nước tương) màu nhạt
- một chút muối
- chút xíu dầu vừng (dầu mè)
- nhúm hạt tiêu
- một chút bột ngô hòa tan trong nước để làm đặc

- ▶ *Co vỏ cà rốt. Cắt thành sợi cà rốt và dưa leo dùng đĩa cắt sợi kiểu Hoa ở tốc độ 1*
- ▶ *Lau miếng tàu hũ ky bằng khăn ẩm. Cắt nó thành 4 phần bằng nhau và quét lên trên một chút xì dầu.*
- ▶ *Đặt một tờ rong biển lên mỗi miếng tàu hũ ky. Cho cà rốt, dưa leo và nấm đã cắt thành sợi vào giữa miếng rong biển. Gói lại thành cái cuốn tròn.*
- ▶ *Hấp lửa cao chừng 5 à 8 phút tới khi chín. Cắt thành khoanh dài. Xếp ra đĩa và giữ nóng*
- ▶ *Cho chút dầu ăn vào chảo đun nóng lên, cho các thứ làm nước chấm vào đun sôi lên và làm đặc lại bằng bột ngô hòa cùng nước. Rưới nước chấm lên các miếng tàu hũ ky cuốn.*

Bánh bao nhân thịt

👉

- 300 g bột
- 2 thìa cà phê bột nở
- 1 thìa canh đường
- 1 thìa canh mỡ thực vật
- khoảng 150 ml nước
- một chút xì dầu (nước tương) màu nhạt (để quét lên trên)

Làm nhân:

- 300 g thịt heo (lợn) nc đùi, cắt thành miếng cỡ 2 x 2 x 2 cm
- 3 thìa canh hành lá

Gia vị nêm:

- 1/2 thìa cà phê muối
 - 2 thìa cà phê xì dầu (nước tương) màu nhạt
 - 1/2 thìa cà phê đường
 - chút xíu dầu vừng (dầu mè)
 - một nhúm hạt tiêu
 - 3/4 cốc nước dùng
- ▶ *Đặt dao trên trục giữ trong bầu đựng và xay nhuyễn thịt và hành ở tốc độ 2 hoặc dùng chày năng ngắt nhíp. Lấy thịt ra khỏi bầu đựng.*
 - ▶ *Đun sôi các thành phần gia vị trong chảo. Cho thêm thịt vào và nấu nhỏ lửa tới khi nước sốt đó đặc lại. Nhấc khỏi bếp và để cho nguội.*
 - ▶ *Thay dao bằng dao trộn bột.*
 - ▶ *Rây bột và bột nở vào bầu đựng. Trộn thêm đường và nước vào. Thêm dầu ăn và trộn thành cục bột mềm và đều ở tốc độ 2.*
 - ▶ *Lấy bầu đựng ra và đập nó li bằng miếng vải. Cho phép cục bột nở lên khoảng 30 phút.*
 - ▶ *Đặt bầu đựng cùng cục bột trở lại máy và trộn thêm một lúc*
 - ▶ *Chia cục bột thành 10 phần bằng nhau. Dùng cái lăn bột lăn chúng thành những miếng mỏng tròn.*
 - ▶ *Cho một lượng nhân phù hợp vào. Xếp kín các cạnh lại thành chiếc bánh tròn*
 - ▶ *Đặt các bánh vào những tờ bánh tráng. Xếp vào nồi hấp và hấp lửa cao khoảng 10 à 15 phút. Ăn ngay.*

Củ cải & rau cần xào với cá thát lát

- 300 g cá thát lát
- 150 g củ cải, gọt vỏ
- 50 g cần Tàu, cắt thành miếng dài 5 cm
- 2 tép tỏi
- một miếng gừng
- 5 g rau ngò (mùi)
- 2 miếng vỏ quít khô nhỏ

Gia vị nêm:

- 1/2 cúp nước dùng
 - 1 thìa cà phê muối
 - 3/4 thìa cà phê đường
 - 2 thìa cà phê bột ngô
 - 1/2 lòng trắng trứng, đánh đều
- ▶ Ngâm vỏ quít khô trong nước tới khi mềm, cạo sạch phần trắng và cắt thành sợi
- ▶ Đặt đĩa cắt kiểu Hoa vào phần gài đĩa và cắt sợi củ cải ở tốc độ 1. Lấy củ cải đã cắt thành sợi ra.
- ▶ Tháo đĩa và phần gài đĩa ra và đặt dao vào trục giữ. Cho cá thát lát cùng 1/4 thìa cà phê muối, 1/4 thìa cà phê đường, 2 thìa cà phê bột ngô, rau ngò, tỏi, gừng, vỏ quít cắt nhỏ và 2 thìa cà phê nước vào bầu đựng và xay nhuyễn thành bột quánh dính ở tốc độ 2. Lấy bột quánh đó ra khỏi bầu.
- ▶ Đun nóng một chút dầu trong chảo và bỏ hỗn hợp cá đó vào. Làm mỏng nó bằng cái thìa bần giẹp và chiên đều hai mặt tới khi chín. Sau đó cắt chả cá thành những lát mỏng và để dùng sau.

- ▶ Đun nóng một chút dầu ăn và sauté, rau cần. Cho thêm nước dùng và củ cải cắt sợi vào và nấu một lúc. Cho chả cá cắt lát mỏng vào và nêm gia vị, làm đặc li bằng một chút bột ngô hòa với nước và xúc ra ăn..

Bánh bột nếp

- 300 g bột gạo nếp
 - 270 ml nước ấm
 - 200 g đậu đỏ xay nhuyễn
 - 1 cúp dừa khô
- ▶ Cho bột nếp và nước vào bầu đựng và trộn thành cục bột dẻo bằng dao trộn bột ở tốc độ 1.
- ▶ Chia cục bột thành 20 phần bằng nhau.
- ▶ Trộn sơ đậu đỏ và chia thành những cục nhỏ.
- ▶ Nặn bột thành miếng tròn mỏng, ấn nhẹ xuống, cho đậu đỏ vào giữa và nặn kín thành hình tròn.
- ▶ Luộc những chiếc bánh đó trong nồi nước sôi lớn tới khi chúng nổi lên.
- ▶ Vớt ra và rắc dừa khô lên. Ăn nóng.

Bánh củ cải

- 2.8 kg củ cải trắng
- 454 g bột gạo
- 5 thỏi xúc xích Tàu, cắt nhỏ
- 1 thỏi Lạp Xưởng thịt lợn (thịt heo)
- 36 g tôm khô
- 10 ÷ 15 cái nấm Tàu (nấm hương)

Gia vị nêm:

- 2 thìa cà phê muối to
- 1 thìa canh hạt tiêu

- ▶ Rửa và gọt vỏ củ cải và cắt nó thành những miếng vừa vào đường ống. Cắt củ cải thành sợi bằng đĩa cắt sợi ở tốc độ 2.
- ▶ Cho củ cải đã cắt vào chảo và đun sôi lên. Sau đó nấu thêm chừng 5 à 10 phút nữa. Thêm 1/2 à 3/4 cốc nước nếu khô quá. Lấy củ cải ra và cho vào khay nướng cao 9 cm. Giữ lại nước luộc củ cải để dùng sau.
- ▶ Cho bột gạo, muối và ht tiêu vào củ cải và trộn đều. Để sẵn đó.
- ▶ Ngâm tôm khô và nấm tới khi mềm. Băm qua loa nấm bằng dao dùng chức năng ngắt nhịp.
- ▶ Xào tôm khô, nấm, xúc xích và lp xướng trong chảo một lúc.
- ▶ Sau đó cho hỗn hợp củ cải vào. Xem thử độ đặc. Nếu khô quá, cho thêm nước luộc củ cải hoặc nước vào, khoảng 1.5 à 2 cốc, để đt được độ đặc đúng (không được khô quá).
- ▶ Đặt khay nướng cùng hỗn hợp củ cải vào chảo và hấp nó chừng 2 tiếng. Không được cho hỗn hợp củ cải đầy đến rìa vì bánh củ cải sẽ nở ra trong quá trình hấp.
- ▶ Cho phép bánh củ cải nguội hẳn ở nhiệt độ phòng trước khi cắt nó thành những miếng nhỏ.

Gỏi khổ qua (mướp đắng)

©

- 300 g khổ qua (mướp đắng)
 - 1 thìa canh tương ớt cay
 - 2 thìa cà phê nước tương (xi dầu)
 - 1 thìa canh dầu mè (dầu vừng)
 - 2 thìa canh giấm nâu
 - 1 nhúm ht tiêu
 - 1.25 thìa canh đường
- ▶ Cắt đôi trái khổ qua và bỏ hết hạt. Rửa sch bằng nước lạnh.
 - ▶ Đặt đĩa cắt lát vào phần gài đĩa và cắt khổ qua thành những lát mỏng ở tốc độ 2
 - ▶ Rắc chút muối nhỏ và để một lúc cho mềm ra. Vắt sạch nước
 - ▶ Cho khổ qua vào một tô sâu. Cho tương ớt và nêm gia vị. Xúc ra đĩa ăn

Bột ngũ vị hương

Mill

- 2 g quế chi
 - 2 g hoa hồi
 - 2 g đinh hương
 - 2 g cam thảo
 - 2 g hạt thìa là (hoặc hạt ngò)
- ▶ Cắt quế và cam thảo thành những miếng nhỏ hơn trước khi dùng
 - ▶ Cho tất cả các thứ vào phần xay nghiền và nghiền nhỏ ở tốc độ cao chừng 30 giây. KHÔNG BAO GIỜ NGHIÊN LÂU QUÁ 30 GIẤY.

食品加工器：部件与配件

- A) 速度控制
- B) 马达装置
- C) 内置式安全锁
- D) 螺丝罩 (在不使用搅拌器时盖住搅拌器连接孔)
- E) 加工杯
- F) 工具架
- G) 搅拌杯
- H) 盖子栓 (用于启动及取消安全开关)
- I) 加工杯盖
- J) 料管
- K) 过滤器
- L) 推杆
- M) 搅拌杯盖
- N) 带有存放空间的盖罩
- O) 干磨杯
- P) 干磨器刀叶装置
- Q) 中式切碎插入件
- R) 切片插入件，中度
- S) 切碎插入件，精细
- T) 插入件架
- U) 刀片 (+ 护套)
- V) 揉拌器
- W) 乳化盘片
- X) 刮铲

简介

本产品配置了自动断电系统。如出现过热情况，该系统会自动切断食品加工器的电源。

如果产品突然停止运转：

- 1** 把插头从插座中拔出。
- 2** 按动 'PULSE/0' 按钮 (脉冲/0)。
- 3** 让食品加工器冷却 60 分钟。
- 4** 把插头插入插座。
- 5** 重新开启开关。

如果食品加工器的热量自动切断系统经常启动，请与飞利浦经销商或飞利浦授权的服务中心联系。

注意：为了避免在重新设置热量自动切断系统时出现危险情况，本产品不可与定时器开关连接。

重要事项

- ▶ 在使用本产品之前，先仔细阅读使用说明及图解。
- ▶ 请保留使用说明，以备将来参考。
- ▶ 在接通产品的电源之前，检查食品加工器和当地的电压是否一致 (110-127V 或 220-240V)。

- ▶ 切勿使用其他制造商生产的或未经飞利浦特别建议的配件或部件。如果使用了这种配件或部件，产品保证条件就会失效。
- ▶ 如果电线、插头或其它部件损坏了，就不要使用本产品。
- ▶ 如本产品的电源线受损，为避免出现危险情况，必须由飞利浦或飞利浦授权的服务中心进行修理。
- ▶ 在首次使用本产品之前，应彻底清洁会接触食品的部件。
- ▶ 不要超过表中显示的数量和准备时间。
- ▶ 不要超过加工杯或搅拌杯上指示的最大容量，即放入的量不要超过最高刻度。
- ▶ 乳化盘片、刀和揉拌器必须放在竖立在加工杯中的工具架上。
- ▶ 用后立即拨下本产品的插头。
- ▶ 在食品加工器运转的时候，切勿用手指或物体(包括刮铲)将原料往料管下面推。只可用推杆进行此事。
- ▶ 在手指或用物体(如刮铲)伸入搅拌杯里之前，应拔出产品的插头。
- ▶ 将本产品放在孩子触摸不到的地方。
- ▶ 千万不要在无人照看的情况下让本产品运转。
- ▶ 在拆下任何配件之前要关掉本产品的开关。
- ▶ 千万不要用转动盖子的方法关机。必须通过按下 PULSE / O 按钮来关机。

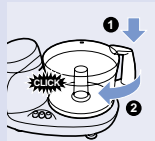
- ▶ 切勿将马达装置浸在水中或任何其它液体中，或放在水龙头下冲洗。只可用一块湿布擦马达装置。
- ▶ 在把搅拌杯、干磨杯及(或)马达保护盖恰当地安装在马达装置上时，你会听到“卡嗒”一声。
- ▶ 每次使用时从刀片上卸下护套。
- ▶ 避免触摸锋利的刀片，特别是当本产品插入电源的时候。
- ▶ 如刀片卡住了，先拔出本产品的电源插头，然后除去卡住刀片的原料。
- ▶ 在加工烫的原料(最高温度 80 C/175 F)之前，先让其降温。
- ▶ 如果是加工会起泡沫的液体，不可往搅拌杯里加 1 升以上，以防溢出。

请注意，如果搅拌杯或干磨杯及加工杯都正确地安装后，只有搅拌器或干磨杯才会工作。

怎样使用本产品

器皿

- ▶ 如要使用加工杯，应取下搅拌杯及干磨杯，并用马达保护盖盖住马达装置后，加工杯才能正常工作。



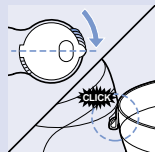
1 按箭头方向旋转手柄，把加工杯装到食品加工器上，直到你听到“卡嗒”声为止。



2 把盖子放到加工杯上。用些力气按箭头方向转动盖子，直到你听到“卡嗒”声为止（这需要一些力气）。

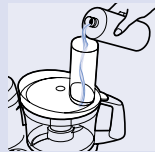
内置式安全锁

▶ 马达装置和盖子都标有标记。只有当马达上的标记对着盖子上的标记时，本产品才会工作。

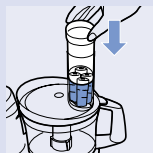


1 一定要使盖子上的标记与加工杯上的箭号互相对准。这时盖子的凸出部分会盖住手柄的开口。

加料管和推杆



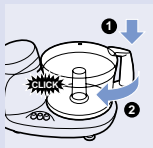
1 用加料管加入液体原料及(或)固体原料。用推杆将固体原料往加料管的下面推。



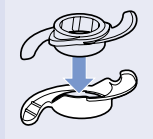
2 你还可以用推杆关闭加料管以防原料从加料管中洒出来。

刀片

▶ 刀片能用来切断、搅拌、混和、制作土豆水果泥酱以及制备蛋糕混合备料。

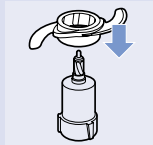


1 将加工杯放在马达装置上。

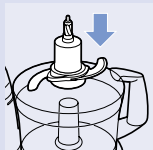


2 从刀片上卸下护套。

刀片的刀口十分锋利。
不要触摸它们!

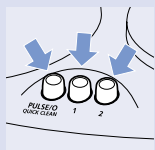


3 把刀片放在工具架上。



4 把工具架放入加工杯中。

5 把原料放入加工杯中。预先将大块食物切成约3厘米的小块。把盖子盖到加工杯上。



6 速度设置可让你调节本产品的速度以取得最佳效果。

- ▶ “PULSE / O” 设定：用于脉冲操作及关闭本产品。当按下 PULSE / O 按钮时，产品以最大速度运转。当该按钮被松开时，产品停止运转。
- ▶ 设定 1：用于正常速度。
- ▶ 设定 2：用于快速。

关于建议的速度设定值，请见表。表中提及加工需要 10-60 秒钟完成。

提示

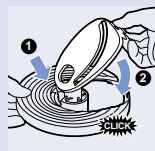
- ▶ 本产品切割很快。每次只能短时间使用脉冲功能，以防食物被切得过细。
- ▶ 当你在切(硬的)乳酪时，不要让食品加工器运转太长的时间。否则乳酪会变得太烫，会开始融化并变成团块。
- ▶ 不要用刀片切很硬的食物，如咖啡豆、坚果和冰块。

如果食品粘在刀片上或粘在加工杯的内壁：

- 1** 关掉机器。
- 2** 卸下加工杯的盖子。

3 用刮铲刮去刀片或加工杯内壁上的原料。

插入件

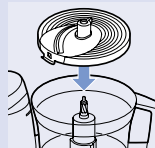


1 把所选的插入件放入插入件架中。

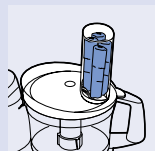
刀片的刀口十分锋利。

不要触摸它们！

不要用切片、切丝配件加工过硬的配料(如冰块)



2 把插入件架放在竖立在加工杯中的工具架上。



3 把盖子盖在加工杯上。

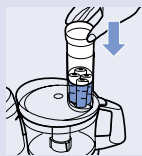
4 将原料放入加料管中。先把大块食物切小，使它们能适合放入加料管中。

5 均匀地将食物放入加料管中，以取得最佳效果。

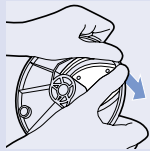
当你必须切大量食物时，每次只可切一小批，粉碎后取出，然后再切下一批。

6 选用适当的速度设定以取得最佳效果。关于推荐速度设定，请见表。

加工时间为 10-60 秒。



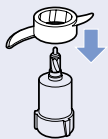
- 7** 用推杆慢慢地、稳稳地把原料推下加料管。



- 8** 若要把插入件从插入件夹上卸下来，用你的手握住插入件夹，要使其背面向着你。用你的大姆指推插入件的边缘使插入件脱出夹子。

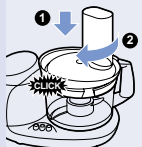
揉拌器

揉拌器能用于搅拌面包、馒头和汤团备料、揉面及揉拌蛋糕混合备料。

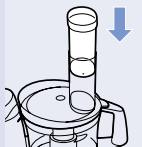


- 1** 将揉拌器装到工具架上。

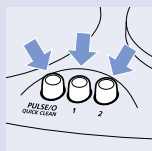
- 2** 把原料放入加工杯中。



- 3** 盖上加工杯的盖子。



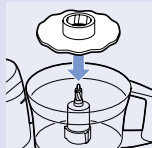
- 4** 将推杆放入加料管使加料管关闭。



- 5** 选用适当的速度设定，以取得最佳效果。关于推荐速度设定，请见表。

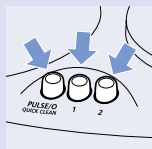
乳化盘片

你可用乳化盘片制作蛋黄酱，搅打奶油和搅打蛋白。



- 1** 将乳化盘片放到竖立在加工杯中的工具架上。

- 2** 把食物放入加工杯中，把盖子盖到加工杯上。



- 3** 选用适当的速度设定，以取得最佳效果。关于推荐速度设定值，请见表。

提示

▶ 当你想搅打蛋白时，务使蛋白达到室温。至少应在你用鸡蛋前半小时把鸡蛋从冰箱中取出来。

▶ 制作蛋黄酱的各种原料应达到室温。食用油可从推杆底部的小孔中加入。

- ▶ 如果你要搅打奶油，奶油应直接从冰箱中取出。请遵照表中的制作时间。奶油不应搅打过长时间。使用脉冲功能以更好地控制制作过程。

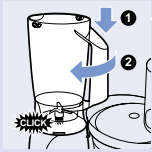
搅拌器

搅拌器用于：

- 搅拌液体，如乳制品、酱、果汁、汤、混合果汁、甜茶、混合饮料等等。
- 混合软质原料、如面糊或蛋黄酱。
- 制作熟的泥状原料，如制作婴儿食品。

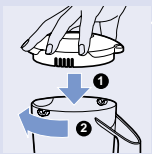


- 1 取下螺丝罩。

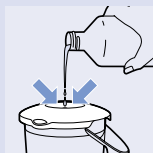


- 2 把搅拌杯放在固定孔上，按照箭头方向转动，直至稳固安装。

不可对搅拌杯的把手施加过多的压力。



- 3 把原料放入搅拌杯。
- 4 把盖子旋在搅拌杯上。
- 5 启动设备，并搅拌原料。速度设置允许你调整产品的旋转速度，以获得最佳效果。关于建议的速度设置，请见表。



提示

- ▶ 通过盖子上的孔把液体原料倒入搅拌杯。
- ▶ 产品运转的时间越长，搅打就越精细。
- ▶ 在把原料放入搅拌杯之前，把它们切成较小的块状。如果需要准备较多数量，应小批量分批制作，而不是一次大量制作。
- ▶ 硬质原料可能需要在加工之前先在水里浸泡。
- ▶ 如果你怀疑速度是否正确，可选择最高速度（位置2）。

如果原料粘在搅拌杯的内壁：

- 1 关掉机器，拔出插头。

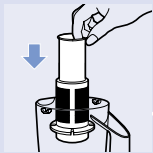
- 2 卸下盖子。

切勿在产品运转时取下盖子。

- 3 用刮铲刮去加工杯内壁上的原料。

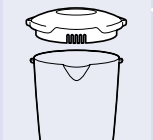
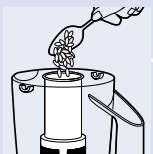
应该在刮铲和刀片之间保持一段距离（约2厘米）。

过滤器



可以使用过滤器在短时间内制成精美的新鲜果汁、鸡尾酒或豆浆。所有的籽和皮都会保留在过滤器内。

- 1** 把过滤器放入组装好的搅拌杯。确保过滤器的槽纹精确地与搅拌杯内的罗纹相吻合。
- 2** 把原料放入过滤器。
- 3** 把水或另一种液体 (如用于鸡尾酒) 倒入搅拌杯。
- 4** 把盖子放在筛滤位置。
- 5** 启动产品电源。关于适当的速度设置, 请见表。



如果你怀疑速度是否正确, 可选择最高速度。

- 6** 关闭产品电源, 把搅拌杯从马达装置上取下。
 - 7** 把饮料通过搅拌杯的嘴倒出。不可取下盖子!
- ▶ 为了取得最佳效果, 可把带有剩余原料的搅拌杯放回马达装置, 再运转几秒钟。然后倒出余下的饮料。



提示

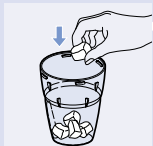
- ▶ 尤其是在准备大量饮料时, 我们建议你不要把所有原料同时放入过滤器。一开始先加工少量原料, 让产品运转一会儿, 关闭电源, 然后再加少量原料。重复这一过程, 直至你加工完所有的原料。必须盖上盖子! 重复这一过程, 直到加工完所有原料。
- ▶ 制作大豆乳:

在加工大豆之前, 先把大豆浸泡4小时。一次最多可加工50克干大豆或过滤器金属筛子三分之二泡过的大豆。加500毫升水进行搅拌, 直至均匀。

干磨器

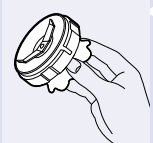
准备使用干磨器

切勿连续使用干磨器超过30秒钟。



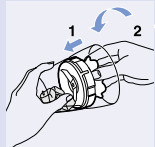
- 1** 把原料装入倒置的干磨杯内。

只能加工干的原料。不可超过杯子内 MAX (最大) 刻度。



- 2** 抓住安全圈, 提起刀叶装置。

把刀叶装置放入干磨杯内。注意所有的槽纹切入杯内的凸纹。

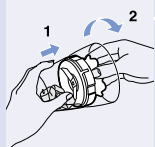


3 按下并顺时针转动，直至刀叶装置固定妥当。



4 将组装好的干磨器颠倒过来，取下马达保护盖，并旋在马达装置上。

加工完毕后，将干磨器从马达罩上旋下。



5 将安全圈轻轻向外拉出，然后逆时针转动，将刀叶装置从干磨杯中取出来。

干磨器适用于研磨以下的材料，但不可超出以下指定的份量。

| 原料 | 数量 |
|------------|----------|
| 胡椒籽 | 5-25 克 |
| 芝麻 | 10-50 克 |
| 米，小麦 | 25-75 克 |
| 大豆 | 25-75 克 |
| 干豌豆 | 25-75 克 |
| 椰子肉 | 25-50 克 |
| 乳酪（如帕尔马干酪） | 50-100 克 |
| 面包干 | 20-40 克 |
| 食糖，方糖 | 10-30 克 |
| 坚果（无壳） | 50-100 克 |
| 咖啡豆 | 20-50 克 |

清洁

在你开始清洁马达装置之前，应拨下产品的插头。

- 1** 用湿布清洗马达装置。不要将马达装置浸在水中，也不要用水冲洗马达装置。
 - 2** 在部件接触过食物后，应立即在加入清洗液的热水中清洗。
- ▶ 加工杯、加工杯盖、推杆和各配件也可在洗碟机中清洗。

这些部件已按 DIN EN 12875 标准测试过，可以放在洗碟机中清洗。

带有插入件存放装置的盖子和搅拌杯是经不起在洗碟机中清洗的！

应十分小心地清洁切刀、搅拌杯和干磨杯的刀片和切片、切丝配件。刀口很锋利！

务必注意刀片、搅拌器的刀片和插入件避免碰到硬物，这会使它们变钝。

某些食物会使配件的表面变色。这没有负面影响；过一些时候，变色通常会消失掉。

清洁过滤器

- ▶ 使用过滤器后立即把它保持在垃圾桶上方，轻轻地晃掉里面的物质，然后在水龙头下冲洗。

清洁干磨器

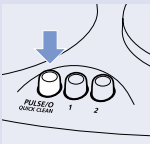
- ▶ 拔出产品的插头。
- ▶ 把干磨器从马达装置上卸下。
- ▶ 在水龙头下用温水和一些洗涤剂清洁干磨杯和刀叶装置。
- ▶ **小心刀叶装置的锋利刀口！**
- ▶ 在洗完部件后，用清水冲洗并彻底擦干。

快速清洁搅拌杯



- 1 往搅拌杯里倒一些微温水（不超过 0.5 升）和少量洗涤剂。

- 2 装上盖子。

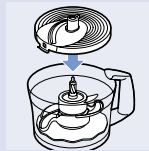


- 3 按下脉冲按钮，让产品运转一会儿（松开按钮后产品会停止运转）。

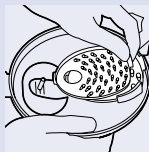
- 4 卸下搅拌杯，并在水龙头下冲洗。

存放

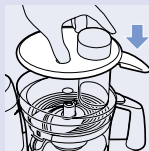
部件存放



- ▶ 把配件（乳化盘片、刀片、搅拌器、插入件架）放到刀工具架上，并把它们存放在加工杯中。总是最后放入插入件架。









- ▶ 两个插入件能按盖子内侧上所示的那样存放在盖子的存放空间中。各个插入件必须滑入盖子中，而不是压进去的。









- ▶ 把带有插入件存放空间的盖子放在加工杯的透明盖盖上。
- ▶ 把电源线绕在产品背面上的绕线筒上。



保证及维修服务






如果您需要信息或服务，或如果您有问题，请浏览飞利浦公司的互联网网站 www.philips.com 或与贵国的飞利浦顾客服务中心联系（您可以在产品全球维修保证书中找到电话号码）。如果贵国没有飞利浦顾客服务中心，请与当地的飞利浦经销商或与飞利浦家庭小电器与个人护理有限公司的服务部联系。







| 配料 与结果 | 最大 份量 | 速度设定/ 程 序 附件 | 用 途 | |
|---------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 面糊 - 搅打 | 250 毫 升牛奶 | 2 /  | 先将牛奶倒入加工杯， 然后加入干的原料成分。 将各成份混和约 1 分钟。 如需要，重复两次。 | 薄煎饼、 蛋饼。 |
| 面包 - 切屑 | 100 克 | 2 /  | 使用干脆面包。 | 面包屑食品、 脆皮食品。 |
| 黄油奶油 (奶油和黄油) - 搅打 | 300 克 | 2 /  | 用软黄油以取得轻淡的 效果。 | 餐后点心。 食品装饰。 |
| 蔬菜 (如胡萝 卜、茼蒿、 白小萝卜、 山芋) - 切碎 | 350 克 | 2 /  | 把原料切成可放入加料 管内的小块。把原料块 加入加料管，用推杆小 心地压下切碎。 | 食品装饰、 生蔬菜、 茼蒿-山芋饼、 蘸料。 |
| 蔬菜 (如芹 菜、大葱、胡 萝卜) - 切片 | 350 克 | 2 / P /  | 把蔬菜放入加料管，用 推杆小心地压下。 | 煎炒、色拉。 |
| 乳酪 (意大利 式) - 切碎 | 200 克 | 2 /  | 用一块除去外皮的帕尔 马干酪，切成约 3x3 厘米大小。 | 食品装饰、 汤、果酱、 脆皮食品。 |
| 乳酪 (荷兰干酪) - 切成碎条 | 200 克 | 2 /  | 把乳酪切成适于放入加 料管的小条。用推杆小 心地压下。 | 果酱、比萨 饼、脆皮食 品、热融干 酪。 |

| 配料 与结果 | 最大 份量 | 速度设定/ 程 序 附件 | 用 途 | |
|------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 辣椒 - 切碎 | 300 克 | P /  | 去掉辣椒的籽。总是要 用几次脉冲功能以免切 得过细。用量至少 150 克。 | 食品装饰、 蘸料。 |
| 辣椒 - 切片 | 300 克 | 1 /  | 去掉辣椒的籽。填满加 料管，使用整只辣椒。 用量至少 150 克。 | 食品装饰、 蘸料。 |
| 巧克力 - 切碎 | 200 克 | 2 /  | 使用硬的、普通巧克力。 把它切成 2 厘米的小 块。 | 食品装饰、 果酱、糊、 布丁、泡沫 冰淇淋。 |
| 熟豌豆、豆 - 成泥状 | 250 克 | 2 /  | 使用煮的豌豆和豆。 如有必要，加少许液体， 改进均匀性。 | 泥状糊、汤。 |
| 熟蔬菜和肉 - 成泥状 | 300 克 | 2 /  | 若要粗的泥状糊，只 加少量液体。若要做 细的泥状糊，可连续 加液，直到混合物足 够匀和为止。 | 幼婴儿食品。 |
| 黄瓜 - 切片 | 1 条黄瓜 | 1 /  | 把黄瓜放入加料管，用 推杆小心地压下。 | 色拉、装饰。 |
| 面团(面包) - 揉成面团 | 350 克 面粉 | 2 /  | 用温水与酵母和糖混和。 加入面粉、油和盐和面 团，搅拌约 90 秒钟。 让它发酵约 30 分钟。 | 面包。 |

| 配料 与结果 | 最大 份量 | 速度设定/ 程序 附件 | 用途 | |
|-----------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 粉团(糯米) - 揉拌 | 300 克 糯米粉 | 2 /  | 将粉和温水放入加工杯中, 使它揉成软的粉团。时间约为 30 秒。 | 糯米团子。 |
| 面团(比萨饼) - 揉拌 | 400 克 面粉 | 2 /  | 过程与面饼一样。约揉 1 分钟。先加面粉, 然后加其它原料。 | 比萨饼。 |
| 面团(馅饼糊) - 揉拌 | 200 克 面粉 | 2 /  | 用冷的麦淇淋, 切成 2 厘米的小块。把所有的原料放入加工杯并进行揉搓和搅和直到面团已成团形。让面团凉了之后再做进一步的制作。 | 苹果馅饼、甜饼干、水果馅饼。 |
| 面团(果馅饼) - 揉拌 | 200 克 面粉 | 2 /  | 用冷的麦淇淋和冷水, 把面粉倒入加工杯, 加入 2 厘米长的麦淇淋。用最大速度搅拌, 直至面团稠厚, 然后加冷水, 同时混拌。一旦面团开始结成球形就停止, 让面团凉了之后再做进一步的制作。 | 果馅饼、馅饼、蛋奶火腿蛋饼。 |

| 配料 与结果 | 最大 份量 | 速度设定/ 程序 附件 | 用途 | |
|----------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 面团(皮子) - 揉拌 | 300 克 面粉 | 2 /  | 把所有的原料放入加工杯, 把它们揉合成匀和的面团。放置 15 分钟, 然后再把它揉成团形, 并把它赶成薄片状。 | 汤团、皮子、馒头。 |
| 面团(酵母) - 揉拌 | 300 克 面粉 | 2 /  | 先在一只小加工杯内混和酵母、温水和糖。把所有原料放入加工杯中, 把面团揉得匀和并且不粘在加工杯上, 约要化 1 分钟时间。让它发酵 3 小时。 | 猪肉和蔬菜包子。 |
| 面团(酵母) - 揉拌 | 300 克 面粉 | 2 /  | 先在另一只碗内混合酵母、温牛奶和糖。把所有原料倒入加工杯并揉拌, 直至它不在粘在加工杯壁上(约需 1 分钟)。让它发酵约 30 分钟。 | 高级面包。 |
| 蛋白 - 乳化 | 4 只蛋 白 | 2 /  | 使用温度为室温的鸡蛋。注意: 至少用两个鸡蛋的蛋白。 | 布丁、蛋奶酥、蛋白酥卷。 |
| 鱼 - 切碎 | 300 克 | 2 / P /  | 先取出鱼骨。把鱼切成 3 厘米长的方块。使用脉冲设定制成粗切状。 | 鱼圆。 |

| 配料 与结果 | 最大 份量 | 速度设定/ 程序 附件 | 用途 |
|-------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 水果 (如苹果、香蕉、欧麦) - 切细切碎 | 500 克 | P /  | 提示: 加少量柠檬汁以防水果变色。加一些液体以做成匀和的果泥。欧麦饼、布丁、婴儿食品。 |
| 大蒜 - 切碎 | 300 克 | 1 / P /  | 剥去大蒜的皮。用几次脉冲功能以防切得过细。用量至少 150 克。食物装饰、蘸料。 |
| 调料 (如欧芹) - 切碎 | 至少 75 克 | 2 / P /  | 切碎前先洗净晾干调料。酱、汤、食物装饰、调味奶油。 |
| 果汁 (如番木瓜、西瓜、梨、番石榴) - 搅拌 | 500 克 (总数量) | 2 /  | 加水或另一种液体, (可以选择), 获得细腻的果汁。果汁。 |
| 蛋黄酱 - 乳化 | 3 只鸡蛋 | 1-2 /  | 要用的原料都要达到室温。注意至少用一个大鸡蛋、两个小鸡蛋或两个蛋黄。将鸡蛋和少量的醋放入加工杯, 一滴滴地加入油。色拉、食品装饰和烧烤酱汁。 |

| 配料 与结果 | 最大 份量 | 速度设定/ 程序 附件 | 用途 |
|---------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 肉 (瘦肉) - 切成碎末 | 300 克 | 2 / P /  | 先除去筋和骨头。把肉切成 3 厘米的块。使用脉冲设定以获得粗切效果。牛排、汉堡包、肉丸子。 |
| 乳品混合饮料 - 搅拌 | 250 毫升牛奶 | 2 /  | 水果去皮 (如香蕉、草莓), 加入糖、牛奶及一些冰淇淋, 彻底混拌。牛奶混合饮料。 |
| 混合备料(糕点) - 混和 | 3 只鸡蛋 | 2 /  | 原料应达到室温。把盐化黄油与糖混和搅拌直到混合物匀和有奶油状。然后加入牛奶、鸡蛋和面粉。各种糕点。 |
| 坚果 - 切碎 | 250 克 | 2 / P /  | 使用脉冲按钮, 实现粗切, 或使用速度设置 2, 进行细切。色拉、布丁、果仁面包、杏仁面糊。 |
| 洋葱 - 切碎 | 400 克 | P /  | 去掉洋葱皮, 把洋葱切成 4 块。注意: 用量至少为 100 克。总是用几次脉冲功能, 以免洋葱被切得太小。煎炒食品、食品装饰。 |
| 洋葱 - 切成条 | 300 克 | 1 /  | 去掉洋葱皮, 将它们切成能适合加入到加料管中去的条状。注意: 用量至少为 100 克。煎炒食品、食品装饰。 |

| 配料 与结果 | 最大 份量 | 速度设定/ 程序 附件 | 用途 | |
|--------------------------------|-------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 家禽 - 切成碎末 | 200 克 | 2 / P / 2 | 先除去筋和骨头。把肉切成 3 厘米的块。使用脉冲设定，以取得粗切效果。 | 肉馅。 |
| 汤 - 搅拌 | 500 毫 升 | 2 / 1 | 使用熟的蔬菜。 | 汤、酱。 |
| 黄豆 - 搅拌 | 50 克 (干黄 豆) | 2 / 1 | 把预先浸过的黄豆 (约 4 小时) 放入过滤器。最多加工过滤器金属筛子三分之二泡过的黄豆。加水搅拌，直至均匀。 | 豆浆。 |
| 各种甜茶 (如 杏仁、黑芝麻、 花生) - 搅拌 | 100 克 | 2 / 1 | 把果仁 (或籽) 放入过滤器。加 600 毫升水，搅拌适当，完全混合；搅拌 2 分钟，再重复 3 至 4 次，最后两次的间隔时间为 1 分钟。烧甜茶液体，加入米汤变稠，再加糖。 | 杏仁甜茶、 花生甜茶、 黑芝麻茶。 |
| 蔬菜、生姜 - 切碎 | 250 克 | 2 / 2 | 先切成 3 厘米的小块，然后用刀片切碎。 | 生鲜蔬菜、 煎炒食品、 汤元和馒头 馅料。 |

| 配料 与结果 | 最大 份量 | 速度设定/ 程序 附件 | 用途 | |
|--------------|----------|-------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|
| 中式蔬菜 - 切碎 | 350 克 | 2 / 1 | 把蔬菜切成能适合加入加料管中去的小块。把蔬菜放入加料管，在切碎时使用推杆。 | 生鲜蔬菜、 煎炒食品、 汤元和馒头 馅料。 |
| 搅打奶油 - 搅打 | 350 毫升 | P / 1 | 使用已在冰箱中冰过的奶油。注意：至少用 125 毫升奶油。约 20 秒后奶油就准备好了。 | 食品装饰、 奶油、冰琪 琳混合物。 |

食谱

豆浆



- 100 克黄豆
- 1 升水
- 适量食糖或冰糖

- ▶ 把黄豆放在冷水中至少浸 4 小时。晾干水分，
- ▶ 把黄豆放入过滤器。加水以速度 2 搅拌 3 分钟，直至细腻。
- ▶ 把豆浆烧开，然后加糖，文火煨。
- ▶ 热或凉食用。
- 一次最多可加工过滤器金属筛子三分之二泡过的大豆。

新鲜水果牛奶混合饮料



- 450 克去核的枣子，切成两半
- 200 克干李子，切成两半
- 650 克山核桃
- 150 克切碎的椰子
- 300 克去皮菠萝
- 1 听（400 克）浓缩甜牛奶
- 1 茶匙香草香精
- ▶ 准备 2 个已扫上油，长 20 厘米的焗盘，并预热焗炉至摄氏 135 度。
- ▶ 将切成两半的枣子和李子放入食品加工碗中并以最大速度切制 30 秒钟。然后将该碗清空。
- ▶ 将山核桃放入食品加工碗中，并用脉冲功能粗略地切制山核桃。然后将该碗清空。
- ▶ 将去皮菠萝放入食品加工碗中并用脉冲功能将其切成块。然后将该碗清空。
- ▶ 利用一个大碗将枣子，梅子，胡桃核仁，菠萝，椰丝等放进并将之混和

- ▶ 添加牛奶和香草，然后进行搅拌。
- ▶ 将果品混合物放入烘盘中，并以 135°C 烘烤 90 分钟。

切勿连续加工本食谱超过 1 次。如果需要加工更多份量，应先停止操作，让本产品冷却后再继续操作。

胡桃甜茶



- 100 克去壳胡桃
- 120 克冰糖
- 3 汤匙米
- 1.2 升水
- 50 毫升淡炼乳
- ▶ 用沸腾盐水煮去壳胡桃 3 分钟。用把核桃放锅里用中等火候炒熟，呈褐色。
- ▶ 把米浸泡，并以脉冲/速度 2 使之在搅拌杯液体化。过滤米汁。
- ▶ 把核桃放在 350 毫升水中，以速度 2 碾磨 2 分钟。重复 4-5 次，期间各相隔 1 分钟。用过滤袋挤出核桃汁。
- ▶ 把冰糖放在余下的 850 毫升水中溶化，加入核桃汁，煮开。加入米汁，稠化。
- ▶ 与淡炼乳混合，趁热食用。

菜春卷



- 10 张冻春卷皮子
- ▶ 制备馅料
- 2 瓣大蒜
- 50 克金蘑菇
- 120 克胡萝卜
- 120 克土薯 (sa got)
- 70 克卷心菜

▶ 制备调味品

- 3/4 茶匙盐
- 3/4 茶匙糖
- 1 茶匙淡酱油
- 1.5 汤匙蚝油
- 1.5 汤匙玉米粉
- 4 汤匙水

- ▶ 以速度 1 用切片插入件把卷心菜切小。
- ▶ 以速度 1 用中式切碎插入片把胡萝卜和土薯切小。
- v 把大蒜捣成蒜泥。在锅中加热 1 汤匙的油，嫩煎蒜泥，然后去除。加入金蘑菇、卷心菜、土薯和胡萝卜，翻炒 1 分钟，加入调味品，油炸直到变稠厚，装盘，冷却。
- ▶ 把足量馅料放在每张春卷皮子的当中。包成卷，用一点面糊(普通面粉与一点水调和)封口
- ▶ 把春卷放在文火上深炸，不断翻动春卷以免炸焦。
- ▶ 取出，滴掉油，切成两半，可用 Worcestershire 酱油蘸了吃。

腐皮卷

©

- 1 张大的新鲜的豆腐皮
- 4 张速食紫菜
- 50 克金蘑菇
- 1 根温室黄瓜
- 1 根胡萝卜
- 一些淡酱油(用于上色)

制备作料

- 90 毫升汤料
- 1/2 茶匙糖

- 1/2 汤匙淡酱油
- 少量盐
- 少许麻油
- 一撮胡椒
- 一些玉米粉水用于浓稠

- ▶ 去掉胡萝卜的皮，以速度 1 用中式切碎盘片把胡萝卜和黄瓜切小。
- ▶ 用湿布擦一下豆腐皮。把它切成四小块，用些淡酱油上色。
- ▶ 把一张紫菜放到每张豆腐皮上。把切碎的胡萝卜、黄瓜和蘑菇放到当中。包成卷。
- ▶ 在高温下蒸 5-8 分钟直到蒸熟为止。切成长段块。装盘，保持热度。
- ▶ 热一些油，把作料煮开，用一些玉米粉使之变稠。把汁料倒在豆腐皮卷上。

肉包子

©

- 300 克面粉
- 2 茶匙发酵粉
- 1 汤匙砂糖
- 1 汤匙素油
- 约 150 毫升水
- 一些淡酱油(上色)

制备馅料

- 300 克瘦猪肉，切成约 2 立方厘米的小肉丁
- 3 汤匙小葱

制备作料:

- 1/2 茶匙盐
- 2 茶匙淡酱油
- 1/2 茶匙砂糖
- 少量麻油

- 少量胡椒
- 3/4 杯汤料

- ▶ 把金属刀片放入加工杯中的工具架上，以速度 2 或“PULSE/O”速度把肉和小葱上切碎。
- ▶ 在锅内把作料煮开，加入肉，在文火上煮，直到汁料变稠。取出，让其冷下来。
- ▶ 取下刀片，换上搅拌钩。
- ▶ 把面粉和发酵粉筛入加工杯。与砂糖和水混和。加油，以速度 2 揉成软的匀和的面团。
- ▶ 取出加工杯，盖上一块布，让面团发酵约 30 分钟。
- ▶ 放回面团再揉搓一些时间。
- ▶ 把面团切成 10 个等份。把小面团赶成园形皮子。
- ▶ 把适量馅料放在皮子上。用手指夹出边上的折皱，做成包子形状。
- ▶ 把包子放在一片片的米纸上。放上蒸锅，在大火上蒸 10-15 分钟。立即上桌食用。

嫩煎茺菁和芹菜以及雅罗鱼肉

🔪 🍴

- 300 克雅罗鱼肉
- 150 克茺菁，去皮
- 50 克芹菜，切段成 5 厘米长
- 2 瓣大蒜
- 1/2 英寸生姜
- 5 克茺荑
- 2 小片干的柑桔皮

制作作料:

- 1/2 杯汤料
- 1 茶匙盐
- 3/4 茶匙糖
- 2 茶匙玉米粉
- 1/2 蛋白，打碎

- ▶ 把干的柑桔皮浸到变软，剥碎、切细。
- ▶ 把中式切碎插件放入加工杯的工具架上，把茺菁用速度 1 切碎。取出。
- ▶ 取下盘片，换上刀片。在雅罗鱼肉中放入 1/4 茶匙盐、1/4 茶匙糖、2 茶匙玉米粉、茺荑、大蒜、生姜，磨碎的柑桔皮和 2 茶匙水。以速度 2 打碎，直至出现稠厚的糊状。取出。
- ▶ 在锅里热一些油，然后放入雅罗鱼肉混合料。用铲刀把它展平，炸煎两面直至炸好。然后把雅罗鱼肉切成片，以备后用。
- ▶ 热一些油，嫩煎芹菜。倒入汤料和切碎的茺菁，煮一会儿。放入切碎的鱼肉和作料，用勾芡使之变稠、装盘。

糯米汤团



- 300 克糯米粉
- 270 毫升温水
- 200 克红豆糊
- 1 杯椰子粉

- ▶ 把糯米粉和水放在加工杯中混和。用揉搓搅拌均匀，以速度 1 揉成软的米粉团。
- ▶ 把米粉团分成 20 个等份。
- ▶ 稍微搅拌红豆糊，分成小块。
- ▶ 把每个米粉团做成圆形，轻轻压压，包入一小块红豆糊，封口，再做成圆形。
- ▶ 在一大锅开水中煮糯米团子，直到浮到面上。
- ▶ 滴掉水，撒上椰子粉。趁热时桌食用。

茼蒿蒸糕



- 2.8 公斤小白萝卜(茼蒿)
- 434 克米粉
- 5 根香肠，切成方块。
- 1 块咸肉，切成方块。
- 36 克虾干。
- 10-15 克蘑菇

制备作料:

- 2 茶匙粗盐
- 1 茶匙胡椒

- ▶ 把白萝卜冲洗，去皮，切成适当的大小。用切碎插入件，用速度 2 切成小白萝卜。
- ▶ 把切碎的白萝卜放入锅内，煮开。然后煮 5-10 分钟。如太干，加 1/2-3/4 杯水。取出白萝卜，放入 10.5 x 3 英寸的平底锅中。留着白萝卜汤以备后用。
- ▶ 把米粉、盐和胡椒加到白萝卜上，翻动。然后搁在一边。
- ▶ 把虾干和蘑菇浸泡到软为止。用脉冲设定，用刀片，粗切蘑菇。
- ▶ 在锅中嫩煎一会儿虾干、蘑菇、香肠和咸肉。
- ▶ 然后放入白萝卜，翻动混和。检查一致性，如太干，加入留用的萝卜汤或水约 1.5-2 杯，以使调度均匀一致(必须不能太干)。
- ▶ 把烤饼用的长方形平底锅连同白萝卜混合料放入锅内，蒸两小时。由于茼蒿糕在蒸的时候会发酵变大，不要将白萝卜混合料装到锅边。
- ▶ 让茼蒿糕在室温下冷却，然后再切成小块。

凉瓜沙拉

④

- 300 克苦瓜
- 1 汤匙热豆酱
- 2 茶匙淡酱油
- 1 汤匙麻油
- 1 汤匙红醋
- 1 撮胡椒
- 1.25 汤匙糖

- ▶ 把苦瓜切成两半，去瓤。用的饮用水冲洗。
- ▶ 把切碎插入件放入加工杯，以速度 2 把苦瓜切成薄片。
- ▶ 加入一些细盐，搁置一会儿直到变软。挤去水份。
- ▶ 把苦瓜放入深的加工杯内。加入热豆酱和调味品。上桌供食用。

五味粉

建议配件：干磨器

- 2 克肉桂
- 2 克五角茴芹
- 2 克丁香
- 2 克甘草片
- 2 克洋茴香

- ▶ 把肉桂和甘草片切成小块。
- ▶ 把所有配料放入干磨器，高速研磨 30 秒钟即成。
注意：切勿研磨超过 30 秒。

食物調理器：機件與配件

- A) 速度控制
- B) 馬達裝置
- C) 內置式安全鎖
- D) 螺絲罩 (在不使用攪拌器時蓋住攪拌器連接孔)
- E) 盛物盤
- F) 工具架
- G) 果汁杯
- H) 蓋子栓 (用於啟動及取消安全開關)
- I) 盛物盤蓋
- J) 料管
- K) 濾網
- L) 推桿
- M) 果汁杯蓋
- N) 帶有存放空間的蓋罩
- O) 研磨器杯
- P) 研磨器刀片單元
- Q) 中式切碎插入件
- R) 中度切片插入件
- S) 細切片插入件
- T) 插入件架
- U) 刀片 (+ 護套)
- V) 攪拌器
- W) 乳化盤片
- X) 刮鏟

簡介

本產品配置了自動斷電系統。如出現過熱情況，該系統會自動切斷食物調理器的電源。

如果產品突然停止運轉：

- 1** 把插頭從插座中拔出。
- 2** 按動 'PULSE/0' 按鈕 (瞬間啟動/0)。
- 3** 讓機器冷卻 60 分鐘。
- 4** 把插頭插入插座。
- 5** 重新開啟開關。

如果食物調理器的熱量自動切斷系統經常啟動，請與飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心聯繫。

注意：為了避免在重新設置熱量自動切斷系統時出現危險情況，本產品不可與定時器開關連接。

重要事項

- ▶ 在使用本產品之前，先仔細閱讀使用說明及圖解。
- ▶ 請保留使用說明，以備將來參考。
- ▶ 在接通產品的電源之前，檢查食物調理器和當地的電壓是否一致 (110-127V 或 220-240V)。

- ▶ 切勿使用其他製造商生產的或未經飛利浦特別建議的配件或零件。如果使用了這種配件或零件，即無法享有保固。
- ▶ 如果電線、插頭或其它機件損壞了，就不要使用本產品。
- ▶ 如本產品的電源線受損，為避免出現危險情況，必須由飛利浦或飛利浦授權的服務中心進行修理。
- ▶ 在首次使用本產品之前，應徹底清潔會接觸食品的機件。
- ▶ 不要超過附表中建議的數量和準備時間。
- ▶ 不要超過盛物盤或果汁杯上指示的最大容量，即放入的量不要超過最高刻度。
- ▶ 乳化盤片、刀和攪拌器必須放在豎立在盛物盤中的工具架上。
- ▶ 用後立即撥下本產品的插頭。
- ▶ 在食物調理器運轉時，只可使用推杆將原料往料管向下推，切勿使用手指或其他物品(包括刮鏟)。
- ▶ 在手指或用物體(如刮鏟)伸入果汁杯裡之前，應拔出產品的插頭。
- ▶ 將本產品放在孩子觸摸不到的地方。
- ▶ 千萬不要在無人照看的情況下讓本產品運轉。
- ▶ 在拆下任何配件之前要關掉本產品的開關。
- ▶ 千萬不要用轉動蓋子的方法關機。必須通過按下 PULSE / O 按鈕來關機。

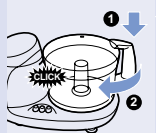
- ▶ 切勿將馬達裝置浸在水中或任何其它液體中，或放在水龍頭下沖洗。只可用一塊濕布擦馬達裝置。
- ▶ 在把果汁杯、盛物盤及(或)螺絲罩恰當地安裝在馬達裝置上時，你會聽到“卡嗒”一聲。
- ▶ 每次使用時從刀片上卸下護套。
- ▶ 避免觸摸鋒利的刀片，特別是當本產品插入電源的時候。
- ▶ 如刀片卡住了，先撥出本產品的電源插頭，然後除去卡住刀片的原料。
- ▶ 在加工燙的原料(最高溫度 80 C/175 F)之前，先讓其降溫。
- ▶ 如果是加工會起泡沫的液體，不可往果汁杯裡加 1 升以上，以防溢出。

請注意，如果果汁機和盛物盤都正確地安裝了，只有果汁機才會工作。

怎樣使用本產品

盛物盤

- ▶ 如要使用盛物盤，應取下果汁杯，並用螺絲罩蓋住固定孔。只有在取下果汁杯後，盛物盤才能正常工作。



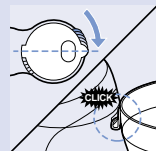
- 1 按箭頭方向旋轉手柄，把盛物盤裝到食物調理器上，直到你聽到“卡嗒”聲為止。



- 2 把蓋子放到盛物盤上。用些力氣按箭頭方向轉動蓋子，直到你聽到“卡嗒”聲為止（這需要一些力氣）。

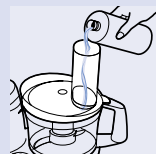
內置式安全鎖

- ▶ 馬達裝置和蓋子都標有標記。只有當馬達上的標記對着蓋子上的標記時，本產品才會運作。

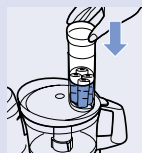


- 1 一定要使蓋子上的標記與盛物盤上的箭號互相對準。這時蓋子的凸出部分會蓋住手柄的開口。

加料管和推桿

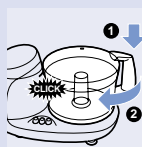


- 1 用加料管加入液體原料及（或）固體原料。用推桿將固體原料往加料管的下面推。



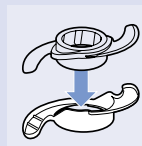
- 2 你還可以用推桿關閉加料管以防原料從加料管中灑出來。

刀片



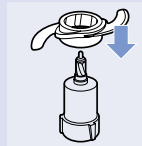
- ▶ 刀片能用來切斷、攪拌、混和、製作馬鈴薯泥、水果泥以及制備蛋糕混合備料。

- 1 將盛物盤放在馬達裝置上。

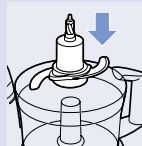


- 2 從刀片上卸下護套。

刀片的刀口十分鋒利。
不要觸摸它們！

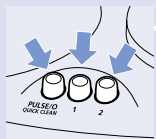


- 3 把刀片放在工具架上。



- 4 把工具架放入盛物盤中。

- 5 把原料放入盛物盤中。預先將大塊食物切成約3厘米的小塊。把蓋子蓋到盛物盤上。



6 速度設置可讓你調節本產品的速度以取得最佳效果。

- ▶ “PULSE / O” 設定：用於瞬間啟動操作及關閉本產品。當按下 PULSE / O 按鈕時，產品以最大速度運轉。當該按鈕被鬆開時，產品停止運轉。
- ▶ 設定 1：用於正常速度。
- ▶ 設定 2：用於快速。

關於建議的速度設定值，請見表。表中提及加工需要 10-60 秒鐘完成。

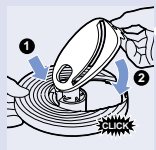
提示

- ▶ 本產品切割很快。每次只能短時間使用瞬間啟動功能，以防食物被切得過細。
- ▶ 當你在切(硬的)乳酪時，不要讓食物調理器運轉太長的時間。否則乳酪會變得過燙，會開始融化並變成團塊。
- ▶ 不要用刀片切很硬的食物，如咖啡豆、堅果和冰塊。

如果食品粘在刀片上或粘在盛物盤的內壁：

- 1** 關掉機器。
- 2** 卸下盛物盤的蓋子。
- 3** 用刮鏟刮去刀片或盛物盤內壁上的原料。

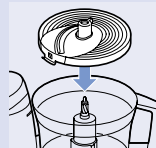
插入件



- 1** 把所選的插入件放入插入件架中。

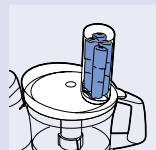
刀片的刀口十分鋒利。
不要觸摸它們！

不可用插入件加工硬的配料(如冰塊)



- 2** 把插入件架放在豎立在盛物盤中的工具架上。

- 3** 把蓋子蓋在盛物盤上。



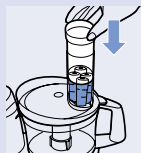
- 4** 將原料放入加料管中。先把大塊食物切小，使它們能適合放入加料管中。

- 5** 均勻地將食物放入加料管中，以取得最佳效果。

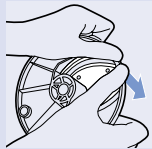
當你必須切大量食物時，每次只可切一小批，粉碎後取出，然後再切下一批。

- 6** 選用適當的速度設定以取得最佳效果。關於推薦速度設定，請見附表。

加工時間為 10-60 秒。



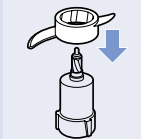
- 7** 用推桿慢慢地、穩穩地把原料推下加料管。



- 8** 若要把插入件從插入件夾上卸下來，用你的手握住插入件夾，要使其背面朝着你。用你的大姆指推插入件的邊緣使插入件脫出夾子。

果汁機

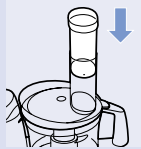
果汁機能用於攪拌麵包、饅頭和湯團備料、揉麵及揉拌蛋糕混合備料。



- 1** 將果汁機裝到工具架上。

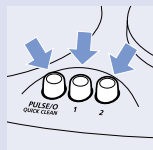


- 2** 把原料放入盛物盤中。



- 3** 蓋上盛物盤的蓋子。

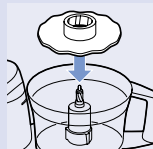
- 4** 將推桿放入加料管使加料管關閉。



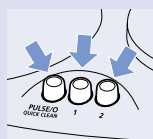
- 5** 選用適當的速度設定，以取得最佳效果。關於推薦速度設定，請見附表。

乳化盤片

你可用乳化盤片製作美奶滋，攪打奶油和攪打蛋白。



- 1** 將乳化盤片放到豎立在盛物盤中的工具架上。



- 2** 把食物放入盛物盤中，把蓋子蓋到盛物盤上。

- 3** 選用適當的速度設定，以取得最佳效果。關於推薦速度設定值，請見附表。

提示

- ▶ 當你想攪打蛋白時，務使蛋白達到室溫。至少應在你用雞蛋前半小時把雞蛋從冰箱中取出來。
- ▶ 製作美奶滋的各種原料應達到室溫。食用油可從推桿底部的小孔中加入。

- ▶ 如果你要攪打奶油，奶油應直接從冰箱中取出。請遵照附表中的製作時間。奶油不應攪打過長時間。使用瞬間啟動功能以更好地控制製作過程。

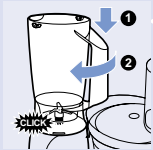
果汁機

果汁機用於

- 攪拌液體，如乳製品、醬、果汁、湯、混合果汁、甜茶、混合飲料等等。
- 混合軟質原料，如麵糊或美奶滋。
- 製作熟的泥狀原料，如製作嬰兒食品。

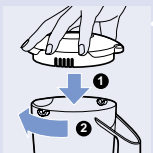


- 1** 取下螺絲罩。

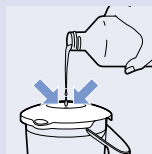


- 2** 把果汁杯放在固定孔上，按照箭頭方向轉動，直至穩固安裝。

不可對果汁杯的把手施加過多的壓力。



- 3** 把原料放入果汁杯。
- 4** 把蓋子旋在果汁杯上。
- 5** 啟動設備，並攪拌原料。速度設置讓你可以調整產品的旋轉速度，以獲得最佳效果。關於建議的速度設置，請見附表。



提示

- ▶ 通過蓋子上的孔把液體原料倒入果汁杯。
- ▶ 產品運轉的時間越長，攪打就越精細。
- ▶ 在把原料放入果汁杯之前，把它們切成較小的塊狀。如果需要準備較多數量，應小批量分批製作，而不是一次大量製作。
- ▶ 硬質原料可能需要在加工之前先在水裡浸泡。
- ▶ 如果你懷疑速度是否正確，可選擇最高速度 (位置 2)。

如果原料粘在果汁杯的內壁：

- 1** 關掉機器，拔出插頭。

- 2** 卸下蓋子。

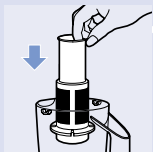
切勿在產品運轉時取下蓋子。

- 3** 用刮鏟刮去盛物盤內壁上的原料。

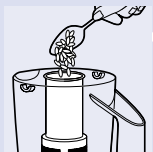
應該在刮鏟和刀片之間保持一段距離 (約 2 厘米)。

濾網

可以使用濾網在短時間內制成精美的新鮮果汁、雞尾酒或豆漿。所有的籽和皮都會保留在濾網內。

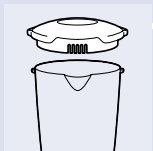


- 1** 把濾網放入組裝好的果汁杯。確保濾網的槽紋精確地與果汁杯內的羅紋相吻合。



- 2** 把原料放入濾網。

- 3** 把水或另一種液體 (如用於雞尾酒) 倒入果汁杯。



- 4** 把蓋子放在篩濾位置。

- 5** 啟動產品電源。關於適當的速度設置，請見附表。

如果你懷疑速度是否正確，可選擇最高速度。

- 6** 關閉產品電源，把果汁杯從馬達裝置上取下。

- 7** 把飲料從果汁杯的嘴倒出。不可取下蓋子！

- ▶ 為了取得最佳效果，可把帶有剩餘原料的果汁杯放回馬達裝置，再運轉幾秒鐘。然後倒出餘下的飲料。



提示

- ▶ 尤其是在準備大量飲料時，我們建議你不要把所有原料同時放入濾網。一開始先加工少量原料，讓產品運轉一會兒，關閉電源，然後再加少量原料。重複這一過程，直至你加工完所有的原料。必須蓋上蓋子！重複這一過程，直到加工完所有原料。

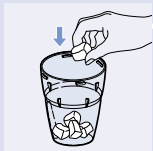
- ▶ 製作黃豆乳：

在加工黃豆之前，先把黃豆浸泡4小時。一次最多可加工50克乾黃豆或濾網金屬篩子三分之二泡過的黃豆。加500毫升水進行攪拌，直至均勻。

研磨器

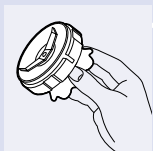
準備使用研磨器

切勿連續使用研磨器30秒鐘以上。



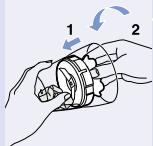
- 1** 把原料裝入倒置的杯子內。

只能加工乾的原料。不可超過杯子內 MAX (最大) 刻度。



- 2** 抓住安全圈，提起刀片。

把刀片裝置放入杯子。注意所有的槽紋切入杯內的凸紋。

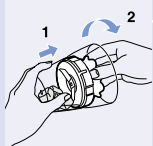


3 按下並順時針轉動，直至刀片裝置固定妥當。



4 將組裝好的研磨器顛倒過來，旋在馬達裝置上。

加工完畢後，將研磨器從馬達罩上旋下。



5 拔出安全圈，逆時針轉動。然後取下刀片裝置。

研磨器適合粉碎附表 2 中所提到的原料。不可超過規定的數量。

| 原料 | 數量 |
|--------------|----------|
| 胡椒籽 | 5-25 克 |
| 芝麻 | 10-50 克 |
| 米，小麥 | 25-75 克 |
| 黃豆 | 25-75 克 |
| 乾豌豆 | 25-75 克 |
| 可可豆 | 25-50 克 |
| 硬奶酪 (如帕爾馬乾酪) | 50-100 克 |
| 麵包乾 | 20-40 克 |
| 食糖方塊 | 10-30 克 |
| 堅果 (帶殼) | 50-100 克 |
| 咖啡豆 | 20-50 克 |

清潔

在你開始清潔馬達裝置之前，應撥下產品的插頭。

1 用濕布清洗馬達裝置。不要將馬達裝置浸在水中，也不要用水沖洗馬達裝置。

2 在物件接觸過食物後，應立即在加入清洗液的熱水中清洗。

▶ 盛物盤、盛物盤蓋、推桿和各配件也可在洗碟機中清洗。

這些機件已按 DIN EN 12875 標準測試過，可以放在洗碟機中清洗。

帶有插入件存放裝置的蓋子和果汁杯是經不起在洗碗機中清洗的！

應十分小心地清潔刀片、果汁機的刀片和插入件。刀口很鋒利！

務必注意刀片、果汁機的刀片和插入件避免碰到硬物，這會使它們變鈍。

某些食物會使配件的表面變色。這沒有負面影響；過一些時候，變色通常會消失掉。

清潔濾網

- ▶ 使用濾網後立即把它保持在垃圾桶上方，輕輕地晃掉裡面的物質，然後在水龍頭下沖洗。

清潔研磨器

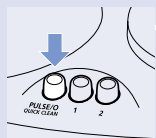
- ▶ 拔出產品的插頭。
- ▶ 把研磨器從馬達裝置上卸下。
- ▶ 在水龍頭下用溫水和一些洗滌劑清潔杯子和刀片裝置。
- ▶ 小心刀片裝置的鋒利刀刃！
- ▶ 在洗完機件後，用清水沖洗並徹底擦乾。

快速清潔果汁杯



- ▶ 往果汁杯裡倒一些微溫水（不超過 0.5 升）和少量洗滌劑。

- ▶ 裝上蓋子。

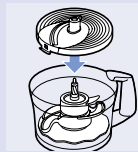


- ▶ 按下瞬間啟動按鈕，讓產品運轉一會兒（鬆開按鈕後產品會停止運轉）。

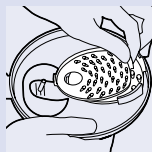
- ▶ 卸下果汁杯，並在水龍頭下沖洗。

儲存

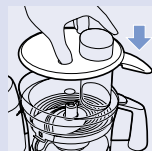
節省空間



- ▶ 把配件（乳化盤片、刀片、攪拌器、插入件架）放到刀工具架上，並把它們存放在盛物盤中。總是最後放入插入件架。



- ▶ 兩個插入件能按蓋子內側上所示的那樣存放在蓋子的存放空間中。各個插入件必須滑入蓋子中，而不是壓進去的。



- ▶ 把帶有插入件存放空間的蓋子放在盛物盤的透明蓋上。
- ▶ 把電源線繞在產品背面上的繞線筒上。

保證及維修服務






如果您需要信息或服務，或如果您有問題，請瀏覽飛利浦公司的互聯網網站 www.philips.com 或與貴國的飛利浦顧客服務中心聯繫（您可以在產品全球維修保證書中找到電話號碼）。如果貴國沒有飛利浦顧客服務中心，請與當地的飛利浦經銷商或與飛利浦家庭小電器與個人護理有限公司的服務部聯繫。







| 配料 與結果 | 最大 份量 | 速度設定/ 程序 附件 | 用途 | |
|---------------------------------------|--------------|-------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 麵糊 - 攪打 | 250 毫 升牛奶 | 2 / 2 | 先將牛奶倒入盛物盤， 然後加入乾的原料成 分。將各成份混和約 1 分鐘。如需要，重複兩 次。 | 薄煎餅、 蛋餅。 |
| 麵包 - 切屑 | 100 克 | 2 / 2 | 使用乾脆麵包。 | 麵包屑食品、 脆皮食品。 |
| 黃油奶油 (奶油和黃油) - 攪打 | 300 克 | 2 / 2 | 用軟黃油以取得輕淡的 效果。 | 餐後點心。 食品裝飾。 |
| 蔬菜 (如胡蘿 蔔、蕪青、 白小蘿蔔、 山芋) - 切碎 | 350 克 | 2 / 2 | 把原料切成可放入加料 管內的小塊。把原料塊 加入加料管，用推桿小 心地壓下切碎。 | 食品裝飾、 生蔬菜、 蕪青-山芋餅、 蘸料。 |
| 蔬菜 (如芹菜、 大蔥、胡蘿 蔔) - 切片 | 350 克 | 2 / P / 2 | 把蔬菜放入加料管，用 推桿小心地壓下。 | 煎炒、沙拉。 |
| 乳酪 (意大利 式) - 切碎 | 200 克 | 2 / 2 | 用一塊除去外皮的帕爾 馬乾酪，切成約 3x3 厘米大小。 | 食品裝飾、 湯、果醬、 脆皮食品。 |
| 乳酪 (荷蘭乾酪) - 切成碎條 | 200 克 | 2 / 2 | 把乳酪切成適於放入加 料管的小條。用推桿小 心地壓下。 | 果醬、比薩 餅、脆皮食 品、熱融乾 酪。 |

| 配料 與結果 | 最大 份量 | 速度設定/ 程序 附件 | 用途 | |
|------------------|-------------|-------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 辣椒 - 切碎 | 300 克 | P / 2 | 去掉辣椒的籽。總是要 用幾次瞬間啟動功能以 免切得過細。用量至少 150 克。 | 食品裝飾、 蘸料。 |
| 辣椒 - 切片 | 300 克 | 1 / 2 | 去掉辣椒的籽。填滿加 料管，使用整紙辣椒。 用量至少 150 克。 | 食品裝飾、 蘸料。 |
| 巧克力 - 切碎 | 200 克 | 2 / 2 | 使用硬的、普通巧克力。 把它切成 2 厘米的小 塊。 | 食品裝飾、 果醬、糊、 布丁、泡沫 冰淇淋。 |
| 熟豌豆、豆 - 成泥狀 | 250 克 | 2 / 2 | 使用煮的豌豆和豆。如 有必要，加少許液體， 改進均勻性。 | 泥狀糊、湯。 |
| 熟蔬菜和肉 - 成泥狀 | 300 克 | 2 / 2 | 若要粗的泥狀糊，祇加 少量液體。若要做細的 泥狀糊，可連續加液， 直到混合物足夠勻和為 止。 | 嬰幼兒食品。 |
| 黃瓜 - 切片 | 1 條黃瓜 | 1 / 2 | 把黃瓜放入加料管，用 推桿小心地壓下。 | 沙拉、裝飾。 |
| 麵團(麵包) - 揉成麵團 | 350 克 麵粉 | 2 / 2 | 用溫水與酵母和糖混和。 加入麵粉、油和鹽和麵 團，攪拌約 90 秒鐘。 讓它發酵約 30 分鐘。 | 麵包。 |

| 配料 與結果 | 最大 份量 | 速度設定/ 程序 附件 | 用途 | |
|------------------|--------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 粉團 (糯米) - 揉拌 | 300 克 糯米粉 | 2 / 攪 | 將粉和溫水放入盛物盤中，使它揉成軟的粉團。時間約為 30 秒。 | 糯米團子。 |
| 麵團 (比薩餅) - 揉拌 | 400 克 麵粉 | 2 / 攪 | 過程與麵餅一樣。約揉 1 分鐘。先加麵粉，然後加其它原料。 | 比薩餅。 |
| 麵團 (餡餅糊) - 揉拌 | 200 克 麵粉 | 2 / 攪 | 用冷的瑪乳琳，切成 2 厘米的小塊。把所有的原料放入盛物盤並進行揉搓和攪和直到麵團已成團形。讓麵團涼了之後再做進一步的製作。 | 蘋果餡餅、甜餅乾、水果餡餅。 |
| 麵團 (果餡餅) - 揉拌 | 200 克 麵粉 | 2 / 攪 | 用冷的瑪乳琳和冷水，把麵粉倒入盛物盤，加入 2 厘米長的瑪乳琳。用最大速度攪拌，直至麵團稠厚，然後加冷水，同時混拌。一旦麵團開始結成球形就停止，讓麵團涼了之後再做進一步的製作。 | 果餡餅、餡餅、蛋奶火腿蛋餅。 |

| 配料 與結果 | 最大 份量 | 速度設定/ 程序 附件 | 用途 | |
|-----------------|-------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------|
| 麵團 (皮子) - 揉拌 | 300 克 麵粉 | 2 / 攪 | 把所有的原料放入盛物盤，把它們揉合成勻和的麵團。放置 15 分鐘，然後再把它揉成團形，並把它趕成薄片狀。 | 湯團、皮子、饅頭。 |
| 麵團(酵母) - 揉拌 | 300 克 麵粉 | 2 / 攪 | 先在一紙小盛物盤內混和酵母、溫水和糖。把所有原料放入盛物盤中，把麵團揉得勻和並且不粘在盛物盤上，約要化 1 分鐘時間。讓它發酵 3 小時。 | 豬肉和蔬菜包子。 |
| 麵團(酵母) - 揉拌 | 300 克 麵粉 | 2 / 攪 | 先在另一紙碗內混合酵母、溫牛奶和糖。把所有原料倒入盛物盤並揉拌，直至它不在粘在盛物盤壁上 (約需 1 分鐘)。讓它發酵約 30 分鐘。 | 高級麵包。 |
| 蛋白 - 乳化 | 4 祇蛋 白 | 2 / 攪 | 使用溫度為室溫的雞蛋。注意：至少用兩個雞蛋的蛋白。 | 布丁、蛋奶酥、蛋白酥卷。 |
| 魚 - 切碎 | 300 克 | 2 / P / 攪 | 先取出魚骨。把魚切成 3 厘米長的方塊。使用瞬間啟動設定制成粗切狀。 | 魚圓。 |

| 配料 與結果 | 最大 份量 | 速度設定/ 程序 附件 | 用途 | |
|-------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------|
| 水果 (如蘋果、香蕉、歐菱) - 切細切碎 | 500 克 | P /  | 提示：加少量檸檬汁以防水果變色。加一些液體以做成勻和的果泥。 | 歐菱餅、布丁、嬰兒食品。 |
| 大蒜 - 切碎 | 300 克 | 1 / P /  | 剝去大蒜的皮。用幾次瞬間啟動功能以防切得過細。用量至少 150 克。 | 食物裝飾、蘸料。 |
| 調料 (如歐芹) - 切碎 | 至少 75 克 | 2 / P /  | 切碎前先洗淨晾乾調料。 | 醬、湯、食物裝飾、調味奶油。 |
| 果汁 (如番木瓜、西瓜、梨、番石榴) - 攪拌 | 500 克 (總數量) | 2 /  | 加水或另一種液體，(可以選擇)，獲得細膩的果汁。 | 果汁。 |
| 美奶滋 - 乳化 | 3 祇雞蛋 | 1-2 /  | 要用的原料都要達到室溫。注意至少用一個大雞蛋，兩個小雞蛋或兩個蛋黃。將雞蛋和少量的醋放入盛物盤，一滴一滴地加入油。 | 沙拉、食品裝飾和燒烤醬汁。 |

| 配料 與結果 | 最大 份量 | 速度設定/ 程序 附件 | 用途 | |
|---------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------|
| 肉 (瘦肉) - 切成碎末 | 300 克 | 2 / P /  | 先除去筋和骨頭。把肉切成 3 厘米的塊。使用瞬間啟動設定以獲得粗切效果。 | 牛排、漢堡包、肉丸子。 |
| 乳品混合飲料 - 攪拌 | 250 毫升牛奶 | 2 /  | 水果去皮 (如香蕉、草莓)，加入糖、牛奶及一些冰淇淋，徹底混拌。 | 牛奶混合飲料。 |
| 混合備料(糕點) - 混和 | 3 祇雞蛋 | 2 /  | 原料應達到室溫。把鹽化黃油與糖混和攪拌直到混合物勻和有奶油狀。然後加入牛奶、雞蛋和麵粉。 | 各種糕點。 |
| 堅果 - 切碎 | 250 克 | 2 / P /  | 使用瞬間啟動按鈕，實現粗切，或使用速度設置 2，進行細切。 | 沙拉、布丁、果仁麵包、杏仁麵糊。 |
| 洋蔥 - 切碎 | 400 克 | P /  | 去掉洋蔥皮，把洋蔥切成 4 塊。注意：用量至少為 100 克。總是用幾次瞬間啟動功能，以免洋蔥被切得太小。 | 煎炒食品、食品裝飾。 |
| 洋蔥 - 切成條 | 300 克 | 1 /  | 去掉洋蔥皮，將它們切成能適合加入到加料管中去的條狀。注意：用量至少為 100 克。 | 煎炒食品、食品裝飾。 |

| 配料 與結果 | 最大 份量 | 速度設定/ 程序 附件 | 用途 | |
|--------------------------------|-------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 家禽 - 切碎 | 200 克 | 2 / P / 2 | 先除去筋和骨頭。把肉切成 3 厘米的塊。使用瞬間啟動設定，以取得粗切效果。 | 肉餡。 |
| 湯 - 攪拌 | 500 毫升 | 2 / 0 | 使用熟的蔬菜。 | 湯、醬。 |
| 黃豆 - 攪拌 | 50 克 (乾黃 豆) | 2 / 0 | 把預先浸過的黃豆 (約 4 小時) 放入濾網。最多加工濾網金屬篩子三分之二泡過的黃豆。加水攪拌，直至均勻。 | 豆漿。 |
| 各種甜茶 (如 杏仁、黑芝麻、 花生) - 攪拌 | 100 克 | 2 / 0 | 把果仁 (或籽) 放入濾網。加 600 毫升水，攪拌適當，完全混合；攪拌 2 分鐘，再重複 3 至 4 次，最後兩次的間隔時間為 1 分鐘。燒開甜茶液體，加入米湯變稠，再加糖。 | 杏仁甜茶、 花生甜茶、 黑芝麻茶。 |
| 蔬菜、生姜 - 切碎 | 250 克 | 2 / 2 | 先切成 3 厘米的小塊，然後用刀片切碎。 | 生鮮蔬菜、 煎炒食品、 湯元和饅頭 餡料。 |

| 配料 與結果 | 最大 份量 | 速度設定/ 程序 附件 | 用途 | |
|--------------|------------|-------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|
| 中式蔬菜 - 切碎 | 350 克 | 2 / 0 | 把蔬菜切成能適合加入加料管中去的小塊。把蔬菜放入加料管，在切碎時使用推桿。 | 生鮮蔬菜、 煎炒食品、 湯元和饅頭 餡料。 |
| 攪打奶油 - 攪打 | 350 毫 升 | P / 0 | 使用已在冰箱中冰過的奶油。注意：至少用 125 毫升奶油。約 20 秒後奶油就準備好了。 | 食品裝飾、 奶油、冰淇 淋混合物。 |

食譜

豆漿



- 100 克黃豆
- 1 升水
- 適量食糖或冰糖

- ▶ 把黃豆放在冷水中至少浸 4 小時。晾去水分。
- ▶ 把黃豆放入濾網。加水以速度 2 攪拌 3 分鐘，直至細膩。
- ▶ 把豆漿燒開，然後加糖，以小火慢煮。
- ▶ 熱或涼食用。
- ▶ 一次最多可加工濾網金屬篩子三分之二泡過的黃豆。

新鮮水果牛奶混合飲料

- 450 公克切成兩半的去核棗子。
- 200 公克切成兩半的乾梅子。
- 650 公克核桃
- 150 公克切碎的椰肉
- 300 公克淋汁鳳梨
- 1 罐 (400 公克) 加糖濃縮奶精
- 1 茶匙的香草精
- ▶ 準備塗上油脂的20公分長的錫箔紙2張，並將烤箱以135度C預熱
- ▶ 將切成兩半的棗子和梅子置於食物處理機的盛物盆內，再以最高速度細切 30 秒，然後清空該盆。
- ▶ 將核桃置於食物處理機盛物盆內，使用攪拌功能，然後清空該盛物盆。
- ▶ 將淋汁鳳梨置於食物處理機盛物盆內並切成切片，使用攪拌功能，然後清空該盛物盆。
- ▶ 將棗子，梅子，胡桃仁，鳳梨及切碎的椰肉放入盛物盆中混合

- ▶ 將牛奶精與香草精加入到原料中，並作攪拌。
- ▶ 將混合水果置於糕盤內，並在攝氏 135° 的高溫下烘烤蛋糕 90 分鐘。

請勿在未中斷機器的運作情形下重覆進行本食譜的程序，若您需要製作大量的食物請先讓機器冷卻後再繼續使用

鰐桃甜茶



- 100 克去殼胡桃
- 120 克冰糖
- 3 湯匙米
- 1.2 升水
- 50 毫升淡煉乳

- ▶ 用沸騰鹽水煮去殼胡桃 3 分鐘。用把核桃放鍋裡用中等火候炒熟，呈褐色。
- ▶ 把米浸泡，並以瞬間啟動/速度 2 使之在果汁杯液體化。過濾米汁。
- ▶ 把核桃放在 350 毫升水中，以速度 2 碾磨 2 分鐘。重複 4-5 次，期間各相隔 1 分鐘。用過濾袋擠出核桃汁。
- ▶ 把冰糖放在餘下的 850 毫升水中溶化，加入核桃汁，煮開。加入米汁，稠化。
- ▶ 與淡煉乳混合，趁熱食用。

菜春捲



- 10 張凍春卷皮子
- ▶ 制備餡料
- 2 瓣大蒜
- 50 克金蘑菇
- 120 克胡蘿蔔

- 120 克土薯(sa got)
- 70 克卷心菜

▶ 制備調味品

- 3/4 茶匙鹽
- 3/4 茶匙糖
- 1 茶匙淡醬油
- 1.5 湯匙蚝油
- 1.5 湯匙玉米粉
- 4 湯匙水

- ▶ 以速度 1 用切片插入件把卷心菜切小。
- ▶ 以速度 1 用中式切碎插入片把胡蘿蔔和土薯切小。
- ▶ 把大蒜搗成蒜泥。在鍋中加熱 1 湯匙的油，嫩煎蒜泥，然後去除。加入金蘑菇、卷心菜、土薯和胡蘿蔔，翻炒 1 分鐘，加入調味品，油炸直到變稠厚，裝盤，冷卻。
- ▶ 把足量餡料放在每張春卷皮子的當中。包成卷，用一點麵糊(普通麵粉與一點水調和)封口
- ▶ 把春卷放在小火上深炸，不斷翻動春卷以免炸焦。
- ▶ 取出，滴掉油，切成兩半，可用 Worcestershire 醬油蘸了吃。

腐皮捲



- 1 張大的新鮮的豆腐皮
- 4 張速食紫菜
- 50 克金蘑菇
- 1 根溫室黃瓜
- 1 根胡蘿蔔
- 一些淡醬油(用於上色)

制備作料

- 90 毫升湯料
- 1/2 茶匙糖

- 1/2 湯匙淡醬油
- 少量鹽
- 少許麻油
- 一撮胡椒
- 一些玉米粉水用於濃稠

- ▶ 去掉胡蘿蔔的皮，以速度 1 用中式切碎盤片把胡蘿蔔和黃瓜切小。
- ▶ 用濕布擦一下豆腐皮。把它切成四小塊，用些淡醬油上色。
- ▶ 把一張紫菜放到每張豆腐皮上。把切碎的胡蘿蔔、黃瓜和蘑菇放到當中。包成卷。
- ▶ 在高溫下蒸 5-8 分鐘直到蒸熟為止。切成長段塊。裝盤，保持熱度。
- ▶ 熱一些油，把作料煮開，用一些玉米粉使之變稠。把汁料倒在豆腐皮卷上。

肉包子



- 300 克麵粉
- 2 茶匙發酵粉
- 1 湯匙砂糖
- 1 湯匙素油
- 約 150 毫升水
- 一些淡醬油(上色)

制備餡料

- 300 克瘦豬肉，切成約 2 立方厘米的小肉丁
- 3 湯匙小蔥

制備作料:

- 1/2 茶匙鹽
- 2 茶匙淡醬油
- 1/2 茶匙砂糖
- 少量麻油

- 少量胡椒
- 3/4 杯湯料

- ▶ 把金屬刀片放入盛物盤中的工具架上，以速度 2 或“PULSE/O”速度把肉和小蔥上切碎。
- ▶ 在鍋內把作料煮開，加入肉，在小火上煮，直到汁料變稠。取出，讓其冷下來。
- ▶ 取下刀片，換上攪拌鉤。
- ▶ 把麵粉和發酵粉篩入盛物盤。與砂糖和水混和。加油，以速度 2 揉成軟的勻和的麵團。
- ▶ 取出盛物盤，蓋上一塊布，讓麵團發酵約 30 分鐘。
- ▶ 放回麵團再揉搓一些時間。
- ▶ 把麵團切成 10 個等份。把小麵團趕成圓形皮子。
- ▶ 把適量餡料放在皮子上。用手指夾出邊上的折皺，做成包子形狀。
- ▶ 把包子放在一片片的米紙上。放上蒸鍋，在大火上蒸 10-15 分鐘。立即上桌食用。

嫩煎蕪菁和芹菜以及鱈魚肉

- 300 克鱈魚肉
- 150 克蕪菁，去皮
- 50 克芹菜，切段成 5 厘米長
- 2 瓣大蒜
- 1/2 英寸生薑
- 5 克胡荽
- 2 小片乾的柑桔皮

製作作料:

- 1/2 杯湯料
- 1 茶匙鹽
- 3/4 茶匙糖
- 2 茶匙玉米粉
- 1/2 蛋白，打碎

- ▶ 把乾的柑桔皮浸到變軟，剝碎、切細。
- ▶ 把中式切碎插入件放入盛物盤的工具架上，把蕪菁用速度 1 切碎。取出。
- ▶ 取下盤片，換上刀片。在鱈魚肉中放入 1/4 茶匙鹽、1/4 茶匙糖、2 茶匙玉米粉、胡荽、大蒜、生姜、磨碎的柑桔皮和 2 茶匙水。以速度 2 打碎，直至出現稠厚的糊狀。取出。
- ▶ 在鍋裡熱一些油，然後放入鱈魚肉混合料。用鏟刀把它展平，炸煎兩面直至炸好。然後把鱈魚肉切成片，以備後用。
- ▶ 熱一些油，嫩煎芹菜。倒入湯料和切碎的蕪菁，煮一會兒。放入切碎的魚肉和作料，用勾芡使之變稠、裝盤。

糯米湯圓



- 300 克糯米粉
- 270 毫升溫水
- 200 克紅豆糊
- 1 杯椰子粉

- ▶ 把糯米粉和水放在盛物盤中混和。用揉搓攪拌勺，以速度 1 揉成軟的米粉團。
- ▶ 把米粉團分成 20 個等份。
- ▶ 稍微攪拌紅豆糊，分成小塊。
- ▶ 把每個米粉團做成圓形，輕輕壓壓，包入一小塊紅豆糊，封口，再做成圓團形。
- ▶ 在一大鍋開水中煮糯米團子，直到浮到麵上。
- ▶ 滴掉水，撒上椰子粉。趁熱時桌食用。

蕪菁蒸糕



- 2.8 公斤白小蘿蔔(蕪菁)
- 434 克米粉
- 5 根香腸，切成方塊。
- 1 塊咸肉，切成方塊。
- 36 克蝦乾。
- 10-15 克蘑菇

制備作料:

- 2 茶匙粗鹽
- 1 茶匙胡椒

- ▶ 把白蘿蔔沖洗，去皮，切成適當的大小。用切碎插入件，用速度 2 切成小白蘿蔔。
- ▶ 把切碎的白蘿蔔放入鍋內，煮開。然後煮 5-10 分鐘。如太乾，加 1/2-3/4 杯水。取出白蘿蔔，放入 10.5 x 3 英寸的平底鍋中。留着白蘿蔔湯以備後用。
- ▶ 把米粉、鹽和胡椒加到白蘿蔔上，翻動。然後擱在一邊。
- ▶ 把蝦乾和蘑菇浸泡到軟為止。用瞬間啟動設定，用刀片，粗切蘑菇。
- ▶ 在鍋中嫩煎一會兒蝦乾、蘑菇、香腸和咸肉。
- ▶ 然後放入白蘿蔔，翻動混和。檢查一致性，如太乾，加入留用的蘿蔔湯或水約 1.5-2 杯，以使調度均勻一致(必須不能太乾)。
- ▶ 把烤餅用的長方形平底鍋連同白蘿蔔混合料放入鍋內，蒸兩小時。由於蕪菁糕在蒸的時候會發酵變大，不要將白蘿蔔混合料裝到鍋邊。
- ▶ 讓蕪菁糕在室溫下冷卻，然後再切成小塊。

苦瓜沙拉

◎

- 300 克 苦瓜
- 1 湯匙 熱豆醬
- 2 茶匙 淡醬油
- 1 湯匙 麻油
- 1 湯匙 紅醋
- 1 撮 胡椒
- 1.25 湯匙 糖

- ▶ 把苦瓜切成兩半，去瓤。用的飲用水沖洗。
- ▶ 把切碎插入件放入盛物盤，以速度 2 把苦瓜切成薄片。
- ▶ 加入一些細鹽，擱置一會兒直到變軟。擠去水份。
- ▶ 把苦瓜放入深的盛物盤內。加入熱豆醬和調味品。上桌供食用。

五味粉

研磨器

- 2 克 肉桂
- 2 克 五角茴芹
- 2 克 丁香
- 2 克 甘草片
- 2 克 洋茴香

- ▶ 使用肉桂和甘草片之前把它們切成小塊。
- ▶ 把所有配料放入研磨器，高速研磨 30 秒鐘。切勿研磨 30 秒鐘以上。

각부의 명칭

- A) 속도조절기
- B) 몸체
- C) 안전잠금장치
- D) 보호캡(믹서를 사용하지 않을 때, 믹서용기 연결 구를 덮어 보호하는 역할)
- E) 용기
- F) 구동축
- G) 믹서용기
- H) 뚜껑 팩(안전잠금장치의 작동 및 차단 역할)
- I) 용기뚜껑
- J) 투입구
- K) 필터
- L) 누름봉
- M) 믹서뚜껑
- N) 커버(악세서리 보관 가능)
- O) 분쇄기
- P) 분쇄기 칼날
- Q) 중국식 디스크
- R) 중간 채썰기 디스크
- S) 곱게 갈기용 디스크
- T) 디스크 홀더
- U) 칼날(보관함 포함)
- V) 반죽기
- W) 거품기
- X) 주걱

제품 사용 전

과열로 인한 제품의 손상을 방지하기 위하여, 본 제품에는 전원을 자동으로 차단하는 장치가 있습니다. 제품이 과열될 경우 본 장치가 작동하여 자동으로 전원이 꺼집니다.

제품이 갑자기 동작을 멈추었을 경우:

- 1** 전원플러그를 뽑으십시오.
- 2** 'PULSE/0' 버튼을 누르십시오.
- 3** 제품을 약 60분간 식히십시오.
- 4** 전원플러그를 소켓에 꽂으십시오.
- 5** 제품의 전원스위치를 다시 켜십시오.

계속해서 전원이 꺼질 경우에는 필립스 서비스센터에 문의하십시오.

주의: 비정상적으로 작동이 멈추면 우연히 자동온도 조절기가 작동하여 위험하므로 타이머 스위치에 전원을 연결하지 마십시오.

주의사항

- ▶ 제품을 사용하기 전에 제품 사용설명서와 그림들을 자세히 읽어 주십시오.
- ▶ 사용설명서는 계속 참조하실 수 있도록 잘 보관 하십시오.
- ▶ 본 제품은 220V에서만 사용이 가능하오니 귀댁의 전원을 확인한 후 사용하십시오.
- ▶ 타사 제품의 악세서리나 부속품을 본 제품에 사용하지 마십시오. 타사 제품의 악세서리나 부속품을 사용하여 발생한 불량 건에 대해 필립스는 어떠한 책임도 지지 않습니다.
- ▶ 전원코드나 다른 어떠한 부품이 손상되었을 시에는 사용을 중단하십시오.
- ▶ 제품의 전원코드가 손상되었을 경우에는 서비스센터나, 구입처로 문의하여 새로운 전원코드로 교체하십시오.

- ▶ 제품을 처음 사용하실 때는 음식과 닿게 되는 부분을 먼저 깨끗이 세척하신 후 사용하십시오.
- ▶ 표에 명기된 최대량 이상을 넣거나 최대 동작시간 이상으로 작동시키지 마십시오.
- ▶ 믹서나 용기에 표시된 눈금의 최대 용량 이상으로 재료를 넣지 마십시오.
- ▶ 거품기나 각종 칼날 및 반죽기의 악세서리는 용기 내에 있는 구동축에 위치해 놓으십시오.
- ▶ 사용 후 에는 반드시 전원플러그를 빼 놓으십시오.
- ▶ 기기가 작동 중에는 절대로 투입구에 손가락 또는 이물질(예. 주걱)을 절대 넣지 마십시오. 투입구에는 누름봉만 넣으셔야 합니다.
- ▶ 기기가 작동 중에는 절대로 믹서용기에 손가락 또는 이물질(예. 주걱)을 절대 넣지 마십시오.
- ▶ 절대 어린이의 손이 닿지 않도록 하십시오.
- ▶ 제품이 작동 중일 때에는 자리를 뜨지 마십시오.
- ▶ 제품의 전원스위치를 먼저 끈 후에 악세서리를 빼십시오.
- ▶ 전원스위치를 끄고자 하실 때에는 뚜껑을 돌려서 끄지 마시고, PULSE/0 버튼을 눌러 끄십시오.
- ▶ 몸체를 물이나 다른 액체 등에 담그거나 헹구지 마십시오. 젖은 헝겊으로 몸체를 닦아주시기 바랍니다.
- ▶ 믹서용기, 용기를 몸체에 올바르게 끼우시면 "딸깍" 하는 소리가 납니다.
- ▶ 사용하기 전에 칼날 보호커버를 꼭 벗겨 주십시오.
- ▶ 날카로운 칼날에 손대지 마시고, 전원이 켜있을 시에는 더욱 주의하십시오.
- ▶ 음식이 칼날에 달라 붙었을 경우, 전원을 끄시고 칼날에 붙어 있는 음식물을 떼어 내십시오.
- ▶ 뜨거운 음식물은 제품을 작동시키기 전에 식혀 넣으십시오(최대온도 80℃/175 °F)

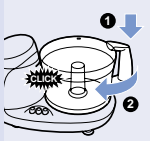
- ▶ 거품이 생기기 쉬운 액체를 믹서에 혼합할 때는 1리터 이하를 넘지 않도록 주의하십시오. 1리터를 넘을 경우, 옆지를 수 있습니다.

주의: 믹서는 음식조리기의 용기와 같이 조립된 상태에서만 작동하므로 믹서사용 시에도 음식조리기의 용기를 꼭 함께 결합해 주십시오.

사용방법

용기

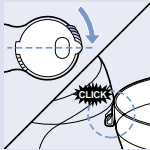
▶ 음식조리기 용기를 사용하려면, 믹서용기를 빼시고 그 위에 보호캡을 씌워 주십시오. 믹서용기를 빼셔야만 음식조리기의 모든 기능이 작동합니다.



1 용기를 음식조리기 위에 놓으시고, 그림과 같이 화살표 방향으로 팔각 소리가 날때까지 용기를 돌려 고정 시키십시오.



2 용기 뚜껑을 용기 위에 놓으시고, 그림과 같이 화살표 방향으로 팔각 소리가 날때까지 돌려 고정 시키십시오.

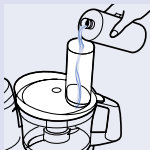


안전잠금장치

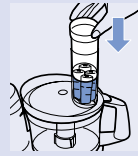
▶ 용기 뚜껑과 마친가지로 몸체에도 표시선이 있어, 이 표시선이 용기의 화살표와 마주보고 일치해야만 기기가 작동하게 됩니다.

1 뚜껑에 표시된 표시선과 용기의 화살표가 서로 마주보고 일치하는지 확인하십시오. 뚜껑의 튀어 나온 부분이 손잡이 위를 덮습니다.

투입구와 누름봉

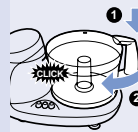


1 투입구는 액체 또는 고체의 음식 재료를 넣는데 사용합니다. 투입구에 재료를 넣을 때는 누름봉을 사용하십시오.



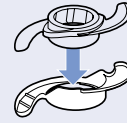
2 누름봉을 끼우신 채로 두시면 음식이 투입구를 통해 튀어 오르는 것을 막을 수 있습니다.

칼날



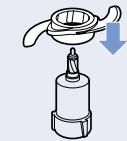
▶ 칼날로는 다지기, 섞기, 으깨기, 연한 반죽 등을 할 수 있습니다.

1 용기를 몸체 위에 올려 놓으십시오.

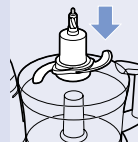


2 칼날에는 보호캡을 벗겨내십시오.

칼날이 매우 날카로우므로 항상 주의하십시오. 칼날을 만지지 않도록 주의하십시오.

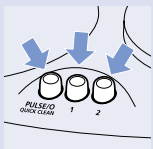


3 칼날을 구동축에 끼우십시오.



4 칼날을 끼운 구동축을 용기 안에 끼우십시오.

5 음식 재료를 용기에 넣으십시오. 재료를 큰 덩어리로 넣지 마시고, 사방 3cm 정도로 잘라 넣으시는 것이 좋습니다. 용기 뚜껑을 덮으십시오.



6 최상의 결과를 위해 재료에 적당한 속도로 설정하십시오.

- ▶ PULSE/OFF : 순간작동기능을 작동하거나 제품의 전원 스위치를 끌때 누르며, 이 버튼을 누르면 제품이 최고속도로 작동되며, 버튼을 놓으면 작동이 멈춥니다.
- ▶ 1단: 정상속도
- ▶ 2단: 고속

표를 보시고 적절한 속도를 선택하십시오.
10~60초면 원하시는 형태로 조리가 됩니다.

참고

- ▶ 재료는 매우 빠른 속도로 다져집니다. 음식재료가 너무 곱게 다져지는 것을 방지하기 위해서는 순간작동버튼을 짧게 눌러 작동시키십시오.
- ▶ 단단한 치즈를 갈 경우 제품을 너무 오래 작동시키면 과열로 치즈가 녹아 덩어리질 우려가 있으므로 주의하십시오.
- ▶ 커피원두, 견과류, 얼음처럼 단단한 재료를 갈지 마십시오. 칼날이 무디어 집니다.

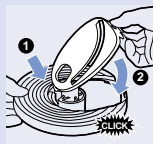
음식이 칼날이나 용기벽에 달라 붙었을 경우에는:

- 1 먼저 기기를 끄십시오.
- 2 용기뚜껑을 벗기십시오.

3 주걱으로 칼날이나 용기벽에 달라붙은 음식을 떼어 내십시오.

겨날/ 채날

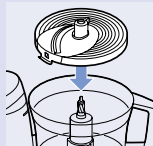
디스크 홀더에 선택하신 디스크를 꽂으십시오.



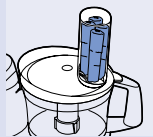
칼날의 끝 부위가 매우 날카로우므로 항상 주의하십시오. 날카로운 칼날부위를 만지지 않도록 주의하십시오.

얼음과 같이 단단한 재료는 디스크를 사용하여 갈지 마십시오.

2 디스크를 끼운 디스크 홀더를 용기 안 구동축 안에 끼우십시오.



3 용기에 뚜껑을 덮으십시오.



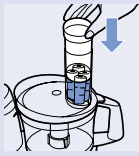
4 투입구에 재료를 넣으십시오. 큰 재료들은 투입구에 들어갈 수 있도록 잘라 주십시오.

5 최상의 결과를 위해서는 투입구에 재료를 균등하게 넣어주십시오.

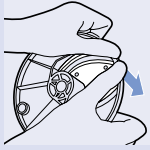
많은 재료를 잘라야 할 경우에는 한 번에 적은 양을 넣으시고, 중간중간 용기를 비워가며 자르십시오.

6 최상의 결과를 위해 재료에 적당한 속도로 설정하십시오. 표를 보시고 적절한 속도를 선택할 수 있습니다.

10~60초면 원하시는 형태로 조리가 됩니다.



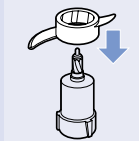
7 누름봉으로 투입구 내의 재료를 가볍게 누르십시오.



8 디스크 홀더에서 악세서리를 빼시려면, 홀더를 그림과 같이 몸 바깥쪽을 향하도록 양손으로 쥐시고 홀더 안에 끼운 악세서리의 가장자리를 양 엄지 손가락으로 눌러 빼내십시오.

반죽기

반죽기는 빵, 만두와 케이크 반죽이 가능합니다.

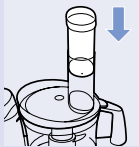


1 용기를 구동축에 끼우십시오.

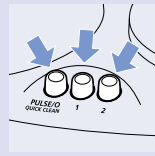
2 재료를 용기에 넣으십시오.



3 뚜껑을 용기에 조립하십시오.



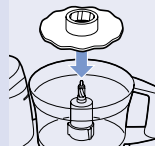
4 누름봉을 투입구에 넣어 닫으십시오.



5 최상의 결과를 위해 재료에 적당한 속도로 설정하십시오. 표를 보시고 적절한 속도를 선택하십시오.

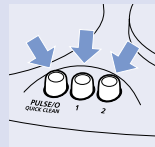
거품기

거품기를 이용하여 마요네즈, 디저트용 토핑, 계란 흰자 젓기 등을 하실 수 있습니다.



1 용기 내에 있는 구동축에 거품 디스크를 끼우십시오.

2 재료를 용기에 넣고 용기 뚜껑을 용기에 조립하십시오.



3 최상의 결과를 얻기 위해 알맞은 속도를 선택하십시오. 표를 보시고 적절한 속도를 선택하실 수 있습니다.

참조

▶ 계란 흰자를 거품 내고자 하실 때에는 계란을 상온에 두십시오.

계란을 사용하기 전에 냉장고에서 꺼내 상온에 약 30분간 놓아두신 후 사용하십시오.

▶ 마요네즈를 만드시려면, 모든 재료를 상온에서 보관 하십시오.

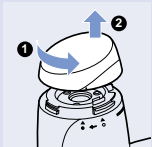
투입구의 작은 구멍을 통해 오일을 넣으십시오.

- ▶ 크림에 거품을 내고자 하시면, 크림을 냉장고에 저장하셨다가 바로 꺼내 사용하십시오.
조리시간은 아래의 표를 참조하시기 바랍니다.
크림을 너무 오랜시간 동안 젓지 마십시오.
순간작동버튼을 사용하시면 더욱 간편하게 거품을 내실 수 있습니다.

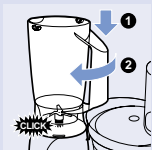
믹서기

믹서기용도:

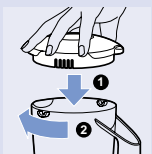
- 유제품, 소스, 과일쥬스, 스프, 혼합쥬스, 차, 쉐이크등을 만들 때
- 팬케익 버터나 마요네즈와 같이 부드러운 재료를 섞을 때
- 이유식을 위해 익힌 재료로 푸레를 만들 때



1 보호캡을 제거하십시오.



2 믹서 용기를 연결구에 올려놓고 그림의 화살표 방향으로 돌려 고정시키십시오.



3 재료를 믹서 용기에 넣습니다.

4 믹서 용기에 믹서 뚜껑을 끼우십시오.

5 제품의 전원을 켜시고 재료를 갈아 주십시오.
원하시는 속도로 조절하십시오. 표를 참조하시어 적당한 속도로 선택하십시오.



참조

- ▶ 액상 재료는 믹서뚜껑에 있는 작은 구멍으로 믹서에 소량씩 부어 넣을 수 있습니다.
- ▶ 믹서를 오래 돌릴수록 재료가 곱게 갈리게 됩니다.
- ▶ 크기가 큰 재료는 믹서에 넣기 전에 잘게 잘라 놓으십시오. 많은 재료를 잘라야 할 경우에는 한번에 적은 양을 넣고, 중간중간 용기를 비워가며 갈으십시오.
- ▶ 딱딱한 재료는 재료를 갈기 전에 미리 물에 불려 놓으십시오.
- ▶ 속도 선택에 자신이 없으시면 항상 최고속도를 선택하십시오.(속도 2단)

재료가 믹서 내부에 달라 붙어 믹서를 꺼야 할 경우에는 아래의 방법대로 하십시오.

1 먼저 플러그를 뽑아 전원을 꺼 주십시오.

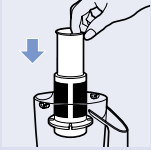
2 뚜껑을 여십시오.

제품이 작동하고 있을 때에는 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

3 부드러운 재질의 주걱으로 달라붙은 재료를 떼어 내십시오.

이때 주걱은 칼날과 2cm이상 안전거리를 유지시켜 주십시오.

필터

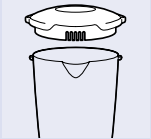


필터를 사용하시면 맛있는 생과일 주스, 칵테일, 두유를 만드실 수 있습니다.
모든 과일의 씨앗 및 콩의 껍질이 필터에 의해 걸러집니다.

- 1 조립된 믹서용기 안에 필터를 끼우십시오. 용기 안의 홈과 필터에 나있는 홈을 맞춰 끼우십시오.
- 2 재료를 필터 안에 넣으십시오.
- 3 믹서 용기 안에 물이나 액체(예: 칵테일용)를 넣으십시오.



- 4 뚜껑을 그림과 같이 붓는 위치로 놓으십시오.
- 5 제품의 전원을 켜십시오. 올바른 속도조절을 위해서는 표를 참조하십시오.



속도 선택에 자신이 없으시면 항상 최고속도를 선택하십시오(속도 2단)

- 6 제품의 전원을 끄시고, 몸체에서 믹서용기를 빼십시오.

- 7 믹서 용기의 입구를 통해 만드신 음료를 부어 주십시오. 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.



- ▶ 남은 재료가 든 믹서 용기를 다시 몸체에 끼우시고, 몇 초간 돌린 후 따라 드시면 더욱 좋습니다.

참고

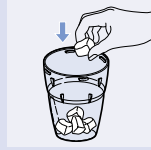
- ▶ 많은 재료를 필터 안으로 한 꺼번에 넣지 마십시오. 소량을 넣고 믹서를 돌리다가 전원스위치를 끄고 다시 소량을 가하고 돌리십시오. 제품이 작동 시에는 항상 뚜껑을 덮으십시오. 준비하신 모든 재료를 다 끝날때 까지 반복하십시오.

▶ 두유 만들기

준비하신 콩을 4시간 정도 물에 불리십시오. 마른 콩은 최고 50g까지, 불린 콩은 최고 필터의 3분의2 까지 갈 수 있습니다. 물 500ml를 넣고 부드러운 질 때까지 돌리십시오.

분쇄기

분쇄기 사용방법

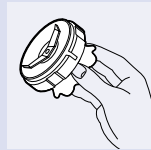


분쇄기는 연속적으로 30초 이상을 작동시키지 마십시오.

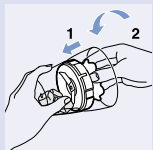
- 1 그림과 같이 분쇄기 컵을 뒤집어 재료를 담으십시오.

마른 재료만 분쇄하십시오. 분쇄기의 최대('MAX') 눈금 이상으로 재료를 넣지 마십시오.

- 2 그림과 같이 안전링을 집어 칼날을 잡으십시오.



분쇄기 컵 안으로 칼날을 넣고 내부 홈과 분쇄기 칼날의 홈을 맞춰 끼우십시오.

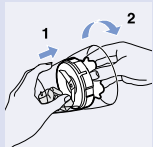


3 칼날이 제대로 끼워질 때까지 누르면서 시계 방향으로 돌리십시오.



4 칼날이 조립된 분쇄기를 뒤집어 몸체에 끼우십시오.

분쇄가 끝나면, 몸체에서 분쇄기를 돌려 빼내십시오.



5 안전링을 시계 반대방향으로 돌려 칼날을 빼내십시오.

분쇄를 위해서는 아래의 표를 참조하십시오. 용량을 초과하지 마십시오.

| 재료 | 용량 |
|-----------------|---------|
| 알후추 | 5-25g |
| 깨 | 10-50g |
| 쌀, 밀 | 25-75g |
| 콩 | 25-75g |
| 완두콩 | 25-75g |
| 코코넛 | 25-50g |
| 고형치즈(예: 파머산 치즈) | 50-100g |
| 마른 빵 | 20-40g |
| 각설탕 | 10-30g |
| 땅콩(껍질 깎) | 50-100g |
| 원두커피 | 20-50g |

몸체를 닦기 전에 반드시 전원플러그를 뽑으십시오.

1 몸체를 젖은 헝겊으로 닦으십시오. 절대로 물에 담그거나 행구지 마십시오.

2 음식에 닿은 부분은 사용 즉시 세제를 푼 뜨거운 물로 세척해 주십시오.

▶ 음식조리기 용기, 뚜껑, 누름봉 및 각종 액세서리는 식기세척기로 세척하실 수 있습니다.

믹서용기 및 커버(악세서리 보관기능)는 식기세척기로 세척하지 마십시오.

각 종 칼날들은 매우 날카로우니 조심해서 닦으십시오.!

칼 끝이 단단한 곳에 닿아 무디어지지 않도록 주의하십시오.

특정 재료를 조리하신 후 제품이나 액세서리의 변색이 일어날 수 있습니다. 이로 인한 해는 없으며, 일정시간이 지나면 자연히 사라지게 되므로 특별히 염려하실 필요는 없습니다.

필터 세척

- ▶ 필터는 사용 후 내부에 든 내용물을 버리고 흐르는 수돗물에 헹구십시오.

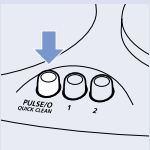
분쇄기 세척

- ▶ 제품의 전원플러그를 뽑으십시오.
- ▶ 몸체에서 분쇄기를 빼십시오.
- ▶ 미지근한 물과 함께 약간의 세제를 넣은 수돗물에 비이커와 칼날 문치를 깨끗하게 씻어 주십시오.
- ▶ 칼날의 날카로운 단면이 닿지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 닦은 각 부위들을 깨끗한 물에 헹구어 말려 주십시오.

빠른 세척방법(믹서 용기)



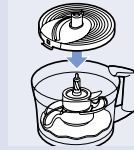
- 1 0.5L을 넘지 않는 미지근한 물과 함께 약간의 세제를 넣으십시오.
- 2 뚜껑을 닫으십시오.



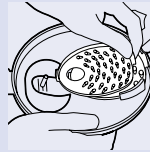
- 3 순간작동버튼을 눌러 몇 초간 작동시키십시오.(버튼에서 손을 떼면 제품은 자동으로 멈춥니다)
- 4 믹서용기를 떼어서 깨끗한 물에 헹구어 주십시오.

보관

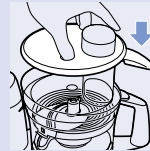
Micro Store



- ▶ 각종 약세서리(거품기, 칼날, 반죽기, 디스크 홀더)를 구동축에 끼우셔서 용기안에 보관하십시오. 항상 맨 위에는 디스크 홀더를 놓으십시오.



- ▶ 커버에 두 개의 칼날을 안쪽으로 밀어 넣으십시오. 너무 무리한 힘을 주지 마십시오.



- ▶ 투명 용기뚜껑 위로 디스크가 삽입된 커버를 덮으십시오.
- ▶ 여분의 코드는 제품 뒷면의 코드감기에 감아 놓으십시오.

제품보증 및 서비스 안내

전국 서비스 안내는 제품보증서를 참조하십시오.

(주)필립스 전자: (02)709-1200
 소비자상담실: (080)600-6600(수신자 부담)

튀김시간 및 온도조절

| 재료 | 최대용량 | 스위치 위치/ 절차 | 적용 |
|--------------------------|-------------|------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 반죽(팬케이크) - 휘젓기 | 250ml 우유 | 2/ ㄹ | 먼저 믹서기안에 우유를 넣은 후, 마른재료들을 넣는다. 약 1 분간 재료들을 섞는다. 가능하면, 최대 속도로 놓고 2번 반복한다. |
| 빵가루 - 다지기 | 100g | 2/ ㄹ | 마르고 비삭비삭한 빵을 사용한다. |
| 버터크림 - 휘젓기 | 300g | 2/ ㄹ | 담백한 맛을 위해 부드러운 버터를 사용한다. |
| 야채(당근, 샐러리, 부추) - 썰기 | 350g | 2/ ㉓ | 부추와 오이조각 또는 당근조각을 투입구에 넣고 누름봉으로 살며시 누른다 |
| 야채(당근, 샐러리, 부추) - 채썰기 | 350g | 2/P/ ㉓ | 부추와 오이조각 또는 당근조각을 투입구에 넣고 누름봉으로 살며시 누른다 |
| 치즈(파머산) - 다지기 | 200g | 2/ ㄹ | 겉질없는 파머산치즈를 제품에 맞은 크기 (3×3cm)로 자른다 |
| 치즈(고다) - 채치기 | 200g | 2/ ㉓ | 치즈를 투입구에 알맞은 크기로 잘라 넣고 누름봉을 사용하여 살며시 눌러준다 |

재료 최대용량 스위치 위치/ 절차 약세서리 적용

| | | | | |
|---------------------------|------|-----------|-------------------------------------------------------------------|----------------|
| 고추 - 다지기 | 300g | P/ ㄹ | 고추의 씨를 빼고, 얇게 다져지도록 순간작동 버튼을 눌렀다가 떼낸다. 적어도 150g 이상 넣는다 | 양념, 고명 |
| 고추 - 채치기 | 300g | 1/ ㉓ | 고추의 씨를 빼고, 투입구에 씨백 고추를 넣어준다. 적어도 150g 이상 넣는다 | 양념, 고명 |
| 초코렛 - 다지기 | 250g | 2/ ㄹ | 단단하고 다른것이 섞이지 않은 초코렛을 사방 2cm 되도록 잘라준다. | 소스, 푸딩, 파이, 고명 |
| (익힌)콩류 - 으깨기 | 250g | 2/ ㄹ ㉓ | 익힌 콩을 이용한다. 고르게 으깨기 위해 약간의 액체를 넣는다. | 소스, 스프 |
| 야채와 고기 (익힌 것) - 으깨기 | 300g | 2/ ㄹ | 곱게 으깨려면 계속해서 액체를 넣어 부드럽게 만들고, 씹힐 정도로 갈려면 반죽이 되지 않을 정도로만 액체를 넣어준다. | 이유식 |
| 오이 - 썰기 | 1조각 | 1/ ㉓ | 오이조각을 투입구에 넣고 누름봉으로 살며시 누른다. | 샐러드, 양념 |

| 재료 | 최대용량 | 스위치 위치/ 절자 | 적용 |
|----|------|------------|----|
|----|------|------------|----|

반죽(빵) 350g 2/ ☞ 미지근한 물에 이스트와 설탕을 넣고 섞는다. 밀가루, 버터, 소금을 넣고 반죽을 위해 약 90초 동안 반죽한다. 반죽이 끝나면 약 30분간 발효시켜 반죽이 부풀어 오르게 한다.

반죽(찹쌀) 300g 2/ ☞ 찹쌀 - 반죽 찹쌀 찹쌀가루와 따뜻한 물을 넣고 부드러워질 때까지 반죽한다. 약 30초 걸린다.

반죽(피자) 400g 2/ ☞ - 반죽 빵반죽과 동일 약 1분 동안 반죽한다. 피자

반죽(쇼트 크리스트) 200g 2/ ☞ - 반죽 차가운 마아가린을 2cm 정도 크기로 잘라 다른 재료와 같이 용기에 넣고, 작은 덩어리가 될 때까지 반죽한다. 차후 조리를 하기 전에 반죽을 차게 보관한다. 사과파이, 비스킷, 파이 종류

반죽(파이) 200g 2/ ☞ - 반죽 차가운 마아가린을 2cm 정도 크기로 잘라 다른 재료와 같이 용기에 넣고, 작은 덩어리가 될 때까지 최고의 속도로 반죽하다가 찬 물을 더한다. 반죽이 공처럼 되면, 차후 조리를 하기 전에 차가운 곳에 보관한다.

| 재료 | 최대용량 | 스위치 위치/ 절자 | 적용 |
|----|------|------------|----|
|----|------|------------|----|

반죽(와퍼) 300g 2/ ☞ 밀가루와 물을 넣고 부드러워질 때까지 반죽한다. 약 15분간 놓아둔 후 다시 반죽하다가 얇게 편다. 만두, 와퍼

반죽(이스트) 300g 2/ ☞ 먼저 이스트, 미지근한 물과 약간의 설탕을 섞는다. 밀가루, 소금, 달걀과 부드러운 마아가린을 넣는다. 반죽이 용기 벽에 들러붙지 않을 때까지 반죽한다 (적어도 1분 소요). 부풀리기 위해 30분간 놓아둔다. 빵

달걀(흰자위) 달걀 4개 2/ ☞ 상온의 달걀을 쓴다. 푸딩 참고: 적어도 2개 이상의 달걀 흰자위를 사용해야 한다.

생선 - 다지기 300g 2/P/☞ 생선뼈를 발라낸 후, 생선을 3등분한 후 순간 작동 버튼을 눌러간다. 오뎅

| 재료 | 최대용량 | 스위치 위치/ 약세서리 | 절차 | 적용 |
|----|------|--------------|----|----|
|----|------|--------------|----|----|

과일(사과, 500g
바나나)
- 다지기
- 으깨기

P/ ㄹ

참고: 레몬주스를 사용하면, 잎변색을 막을 수 있다. 부드럽게 으깨기 위해 약간의 액체를 첨가한다.

샐러드, 이유식

마늘 300g
- 다지기

1/P/
ㄹ

마늘의 껍질을 벗긴다. 너무 가늘게 다져지는 것을 방지하기 위해 순간작동 버튼을 사용하여 다진다. 적어도 150g 이상 사용한다

소스

허브(파슬리)최소 75g
- 다지기

2/P/
ㄹ

다지기 전에 허브를 씻어 말린다.

소스, 스프, 허브 버터

주스(파파야, 500g
수박, 배)
-믹서

2/ ㉠

주스를 부드럽게 만들기 위해 물을 첨가해 준다.

과일 주스

마요네즈 달걀3개
-거품내기

1-2/
㉠

상온의 재료들을 사용한다. 참고: 적어도 1개 이상의 큰 달걀을 사용한다. (작은 달걀인 경우 2개, 혹은 2개의 달걀 노른자위) 달걀과 식초를 넣고 기름을 조금씩 떨어 뜨려 넣어 준다.

후렌치 후라이 샐러드, 바비큐 소스

| 재료 | 최대용량 | 스위치 위치/ 약세서리 | 절차 | 적용 |
|----|------|--------------|----|----|
|----|------|--------------|----|----|

고기 300g
-다지기

2/P/
ㄹ

먼저 힘줄과 뼈를 제거한다. 쇠고기는 약 3cm의 크기로 미리 잘라준다. 질긴 고기를 자르실 때에는 속도위치 순간 작동 버튼을 눌러 사용한다.

햄버거 다진 고기, 스테이크

밀크셰이크 250ml
- 섞기

2/
㉠

설탕과 레몬주스와 함께 과일(바나나, 딸기 등)을 넣고 으갠다. 우유와 약간의 아이스크림을 넣고 잘 섞는다.

밀크셰이크

케익
- 섞기

달걀 3개 2/
ㄹ

상온의 재료를 사용한다. 부드러운 버터와 설탕을 넣고 부드럽게 될 때까지 휘젓는다. 밀가루, 우유와 달걀을 넣는다.

스폰지 케익, 롤 케익 등

견과류
- 다지기

250g 2/P/
ㄹ

곱게 다지기 위해서는 속도를 2에, 보통으로 다지기 위해서는 순간작동 버튼을 누른다.

샐러드, 빵, 푸딩, 아몬드

양파 400g
- 다지기

P/
ㄹ

양파 껍질을 벗기고 4조각으로 자른다. 참고: 적어도 100g 이상을 사용해야 한다. 순간작동 버튼을 사용한다.

양념

100g 양파
- 썰기

300g 1/ ㉠

양파 껍질을 벗겨 투입구에 적당한 크기로 썬 양파를 넣는다. 참고: 적어도 이삭을 사용해야 한다

양념

| 재료 | 최대용량 | 스위치 위치/ 절차 약세서리 | 적용 |
|---------------------------------------|--------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 가금류 - 썰기 | 200g | 2/P/ ㄹ | 먼저 힘줄과 뼈를 제거한다. 다진고기 약 3cm의 크기로 미리 잘라준다. 보통의 썰기는 순간작동 버튼을 사용한다. |
| 스프 | 500ml | 2/㉠ | 익힌 채소를 이용한다. 스프, 소스 |
| 두유 - 믹서 | 50g (마른콩) | 2/㉠ | 미리 물에 불린(약4시간) 콩을 필터에 2/3 가량 넣고 물과 함께 부드럽게 뿔때까지 간다 |
| 깨죽 (예: 100g 아몬드, 참깨, 콩) - 믹서 | | 2/㉠ | 필터에 콩류를 넣고 물 600ml 를 넣어 부드러워질때까지 간다.약 2분간 작동후, 3~4번 반복한다. 간 콩류를 불위에 놓고 끓인 후 설탕을 추가한다. |

| 재료 | 최대용량 | 스위치 위치/ 절차 약세서리 | 적용 |
|--------------|------|--------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 야채 - 채썰기 | 350g | 2/㉡ | 투입구에야채를 넣고 누름봉으로눌러 채썬다 |
| 생크림 - 휘젓기 | 350g | P/㉢ | 냉장시킨크림을 사용한다. 참고: 최소125ml이상의 크림을 사용한다. 생크림은 20초만에 만들어진다. |
| | | | 날 야채, 만두속 크림, 아이스크림 |

요리법

두유



- 최소 4시간 물에 불린 콩 100g
 - 물 1 리터
 - 설탕이나 각 설탕
 - ▶ 콩에서 물을 빼십시오.
 - ▶ 불린 콩을 필터에 넣으십시오. 물 500ml를 넣고 부드러워질 때까지 속도 2단으로 3분 정도 간 후에 두유를 따라 내십시오.
 - ▶ 두유와 남은 물 500ml를 끓이십시오. 끓으면 설탕을 가하고 다시 한동안 낮은 온도에서 끓도록 두십시오.
 - ▶ 뜨겁게나 차게 드십시오.
- ▶ 불린 콩을 갈 때는 한 번에 최고 필터의 3분의 2까지 채울 수 있습니다.

신선한 과일 밀크 셰이크



- 2등분한 씨를 뺀 대추야자 450g
 - 2등분한 말린 자두(플럼) 200g
 - 피칸넛 650g
 - 같은 코코넛 150g
 - 시럽을 바른 파인애플 300g
 - 연유 1 통 (400 g)
 - 바닐라 농축액 1 찻술
- ▶ 두개의 20cm 길이의 열판에 오일을 바른 후 135° C. 정도로 예열을 하십시오.
- ▶ 2등분된 대추야자와 말린자두(플럼)을 음식조리기에 넣고 최대 속도로 30초 동안 작동시킨 다음 조리기에서 꺼내십시오.
- ▶ 음식조리기에 피칸넛을 넣고 펄스 기능을 사용하여 피칸넛을 잘게 썬 다음 조리기에서 꺼내십시오.

- ▶ 음식조리기에 시럽을 바른 파인애플을 넣고 펄스 기능을 사용하여 잘게 조각낸 다음 조리기에서 꺼내십시오.
- ▶ 대추, 건포도, 호두, 파인애플, 코코넛조각을 큰 용기에 넣고 잘 섞어주세요.
- ▶ 재료 안에 연유와 바닐라를 섞고 혼합하십시오.
- ▶ 재료 안에 연유와 바닐라를 섞고 혼합하십시오.

이 작업을 한번이상 연속해서 사용하지 마시고, 많은 양을 사용하실때에는 제품을 충분히 식힌후에 재사용하시길 바랍니다.

단 호두차



- 깐 호두 100g
 - 각 설탕 120g
 - 쌀 3 큰 술
 - 물 1.2리터
- ▶ 깐 호두를 소금물에 3분 간 담궜다가 꺼내십시오. 물을 빼고 마르도록 두십시오. 마르면 중간 불에 놓고 갈색이 될 때까지 볶으십시오.
- ▶ 쌀을 물에 불려 순간작동기능을 이용하거나 속도 2단에서 갈아서 체로 거르십시오.
- ▶ 볶은 호두를 필터에 넣으십시오. 물 600ml를 가지고, 2분 갈고 1분 쉬는 과정을 4-5회 반복하십시오.
- ▶ 각설탕을 남은 물 600ml에 녹이고 믹서에 간 호두액을 더한 후에 끓이십시오. 끓으면 쌀물을 넣어 걸쭉하게 만드십시오.
- ▶ 연유를 섞어 뜨겁게 드십시오.

야채 스프링 롤

㉠㉠

- 냉동 스프링 롤 피 10장

▶ 속:

- 마늘 2쪽
- 버섯 50g
- 당근 120g
- 마 뿌리 120g
- 양배추

양념:

- 소금 3/4 작은술
- 설탕 3/4 작은술
- 연한 간장 1 작은술
- 굴 소스 1.5 큰 술
- 옥수수가루 1.5 작은술
- 꿀 4큰 술

- ▶ 채썰기용 디스크를 사용해 속도 1단에서 양배추를 써십시오.
- ▶ 중국식 갈기용 디스크를 사용해 속도 1단에서 당근과 마 뿌리를 가십시오.
- ▶ 마늘을 다지십시오. 후라이팬에 식용유를 큰 술 하나 넣고 뜨거워지면 다진 마늘을 살짝 볶은 후, 마늘을 버리십시오. 버섯, 양배추, 마 뿌리, 당근을 넣고 1분 정도 볶은 후에 양파를 넣고 계속 볶다가 걸쭉해지면 접시에 내고 식도록 두십시오.
- ▶ 스프링 롤 피 중간에 속을 충분히 넣어 말고 양귀퉁이에 물을 묻혀 봉하십시오.
- ▶ 스프링 롤을 중간불 정도의 가스에서 타지 않도록 계속 뒤집으면서 튀기십시오.
- ▶ 기름을 뺀 후에 접시에 놓고 반으로 잘라서 소스를 얹어 드십시오.

유부 롤

- 신선한 유부 큰 것 1장

- 김 4장
- 버섯 50g
- 오이 1개
- 당근 1개
- 연한 간장 조금(광내는 데 사용)

소스:

- 고기국물 90ml
- 설탕 1/2 작은술
- 연한 간장 1/2큰 술
- 소금 소량
- 참기름 소량
- 후추 소량
- 물에 탄 옥수수 가루 소량(걸쭉하게 만드는 용)

- ▶ 당근껍질을 벗기고 중국식 갈기용 디스크를 사용해 속도 1단에서 당근과 오이를 가십시오.
- ▶ 유부를 젖은 헝겊으로 닦은 후 4등분 하고 연한 간장을 발라 윤을 내십시오.
- ▶ 유부 위에 김을 얹은 후 간 당근, 오이, 버섯을 유부 중간에 넣고 말아 롤을 만드십시오.
- ▶ 롤을 익을 때까지 5-8분 동안 뜨겁게 찌십시오. 익으면 길게 잘라서 접시에 올리고 따뜻하게 보 관하십시오.
- ▶ 식용유를 뜨겁게 달궈 소스용 재료를 넣고 끓으면 물을 탄 옥수수 가루를 넣어 걸쭉하게 만들어 유부에 얹어 드십시오.

돼지고기 찜빵

㉠㉠

- 밀가루 300g
- 베이킹 파우더 2 작은술
- 과일설탕 1큰 술
- 식물성 지방 1큰 술
- 물 150ml 정도
- 연한 간장 조금(광내는 데 사용)

속:

- 기름기 없는 돼지다리 고기 300g을 2×2×2cm로 토막을 냄
- 작은 파 3 큰 술

양념:

- 소금 1/2 작은술
- 연한 간장 2 작은술
- 설탕 1/2작은술
- 참기름 소량
- 후추 소량
- 스프재료 3/4컵

- ▶ 조리 용기 속에 있는 구동축에 칼날을 끼운 후 속도 2단이나 순간작동기능을 이용해 돼지고기와 파를 갈아 꺼내십시오.
- ▶ 양념 재료를 후라이팬에 넣고 끓이면 돼지고기를 넣고 낮은 온도에서 끓이다가 소스가 걸쭉해지면 접시에 담아 식게 두십시오.
- ▶ 용기에서 칼날을 빼고 반죽기를 끼우십시오.
- ▶ 밀가루와 베이킹 파우더를 체로 쳐서 용기에 넣고 설탕과 물을 섞으십시오. 식용유를첨가하고 속도 2단에서 부드러운 반죽을 만드십시오.
- ▶ 용기를 몸체에서 빼 수건으로 덮어서 반죽이 부풀어 오르도록 30분 동안 놓아두십시오.
- ▶ 용기를 몸체에서 다시 끼우고 잠시 동안 다시 반죽하십시오.
- ▶ 반죽을 10등분 하십시오. 나눈 반죽을 밀대로 밀어 동그란 모양을 만드십시오.
- ▶ 적당한 양의 속을 넣고 가장자리를 접어서 찐빵 모양을 만드십시오.
- ▶ 찐통에 식용 종이를 깔고 찐빵을 올린 후 10-15분 동안 뜨겁게 찌십시오. 익으면 즉시 드십시오.

참쌀떡



- 참쌀가루 300g
- 온수 270ml
- 팥 반죽 200g
- 마른 코코넛가루 1컵

- ▶ 참쌀 가루와 물을 용기에 넣고 속도 1단에서 반죽기로 부드러운 반죽을 만드십시오.
- ▶ 반죽을 20등분 하십시오.
- ▶ 팥 반죽을 가볍게 반죽해서 조금만 덩어리로 나누십시오.
- ▶ 참쌀 반죽을 밀어 동그란 모양을 만들고 가볍게 치십시오. 그 다음 팥을 속으로 넣고 공 모양을 만드십시오.
- ▶ 큰 냄비에 물을 끓여 참쌀공을 넣고 공 모양을 만드십시오.
- ▶ 큰 냄비에 물을 끓여 참쌀공을 넣고 끓이다가 물 위에 뜨면 건져 내십시오.
- ▶ 물을 뺀 후에 마른 코코넛 가루를 묻히십시오. 뜨겁게 드십시오.

찐 무 케이크



- 무(순무) 2.8kg
- 쌀가루 434g
- 중국 소시지 5개(토막을 냄)
- 돼지고기 조림 1조각(토막을 냄)
- 말린 새우 36g
- 중국 버섯 10-15개

양념:

- 굵은 소금 2 작은 술
- 쌀 1 큰 술

- ▶ 무를 씻어 껍질을 벗기고 튜브에 들어갈 정도로 잘라서, 갈기용 디스크로 속도 2단으로 가십시오.
- ▶ 간 무를 후라이팬에 넣고 끓이면, 그 때부터 5-10분 정도 더 끓이십시오. 너무 물기가 없으면 물을 1/2-3/4컵 더하십시오. 무의 물을 걸러내고 깊이 9cm의 빵굽는 양철통에 넣으십시오. 걸러낸 물은 나중에 사용하도록 두십시오.
- ▶ 무에 쌀가루, 소금, 후추를 더해 잘 섞고 한쪽으로 두십시오.
- ▶ 마른 새우와 버섯을 물에 불리십시오. 칼날을 끼우고 순간작동기능을 사용해 버섯을 굵게 다지십시오.
- ▶ 후라이팬에 새우, 버섯, 소시지, 돼지고기 조림 등을 잠시 동안 볶으십시오.
- ▶ 볶은 것을 무에 넣고 잘 섞으십시오. 물기가 적당인지 보십시오. 너무 뽀뽀하면 무에서 나온 물이나 그냥 물을 1.5-2컵 정도 가해 물기가 적당하도록 하십시오. (물기가 너무 없으면 안됩니다).
- ▶ 빵굽는 양철통을 냄비에 넣고 2시간 정도 찌십시오. 찌면 순무 케이크가 부풀어 오르기 때문에 무 반죽을 통에 너무 가득 차도록 넣지 마십시오.
- ▶ 무 케이크가 실온에서 완전히 식으면 잘라서 드십시오.

쓴 호박 샐러드



- 쓴 호박 300g
 - 매운 콩 소스 1 큰 술
 - 연한 간장 2 작은 술
 - 참기름 1큰 술
 - 갈색 식초 2 작은 술
 - 후추 소량
 - 설탕 1.25 큰 술
- ▶ 쓴 호박을 반으로 잘라 속을 버리고 찬물로 씻으십시오.
 - ▶ 채썰기용 디스크를 액세서리 홀더에 끼우고 쓴 호박을 속도 2단에서 얇게 썬다.
 - ▶ 가는 소금을 조금 쳐 두었다가 부드러워지면 짜서 물기를 빼십시오.
 - ▶ 짠 호박을 속이 깊은 그릇에 넣고 매운 콩 소스와 양념을 섞어서 드십시오.

5가지 양념가루

분쇄기

- 멸치 2g
- 계피 2g
- 깨 2g
- 새우 2g

- ▶ 모든 재료를 분쇄기에 넣고 고속에서 30초간 가십시오. 절대로 30초 이상 가지 마십시오.

เครื่องเตรียมอาหาร ชี้นวนและอุปกรณ์ต่างๆ

- A) ปุ่มควบคุมความเร็ว
- B) แท่นมอเตอร์
- C) ปุ่มเลือกนักรัก แบบติดตั้งในเครื่อง
- D) ฝาเกลียว (*สำหรับปิดช่องต่อเครื่องปั่น เมื่อไม่ใช้)
- E) โถบรรจุอาหาร
- F) แกนเขี่ยอุปกรณ์
- G) โถปั่น
- H) ฝาจุก (เปิด-ปิด*วิตช์นักรัก)
- I) ฝาปิดโถปั่น
- J) ช่องใส่อาหาร
- K) ที่กรอง
- L) หลอดดันอาหาร
- M) ฝาปิดโถปั่น
- N) ฝาครอบซึ่งมีเนื้อที่*สำหรับเก็บใบมีด
- O) ถ้วย*สำหรับบด*บ
- P) ใบมีด*สำหรับบดอาหาร
- Q) ใบมีด*สำหรับชอยเป็น*นแบบจีน
- R) ใบมีดผ่านขนาดกลาง
- S) ใบมีด*สำหรับชอยเป็น*นเล็ก
- T) *วนยึดจับใบมีด
- U) ใบมีด (พร้อมฝาครอบป้องกันใบมีด)
- V) อุปกรณ์นวดอาหาร
- W) จาน*สำหรับตีไข่ ตีครีม
- X) ไม้พาย

บทนำ

เครื่องนี้ติดตั้งอุปกรณ์ตัดไฟอัตโนมัติ ในกรณีที่เครื่องร้อนจัด ระบบนี้จะตัดไฟทันที

ถ้าเครื่องหยุดทำงานทันที

- 1 ถอดปลั๊กออกจากตัวรับ
- 2 กดปุ่ม "Pulse/O"
- 3 ปลดปล่อยให้เครื่องเย็นลงอย่างน้อย 60 นาที
- 4 เขี่ยปลั๊กเข้ากับตัวรับ
- 5 เปิด*วิตช์เครื่องอีกครั้ง

โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฟิลิป* หรือศูนย์บริการของฟิลิป* หากระบบตัดไฟอัตโนมัติทำงานบ่อยเกินไป

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายอันเนื่องมาจากการตั้งระดับตัดไฟอัตโนมัติซ้ำโดยไม่ตั้งใจ ต้องไม่ใช่เครื่องนี้ร่วมกับอุปกรณ์ตั้งเวลา

ข้อควรจำ

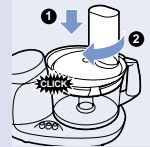
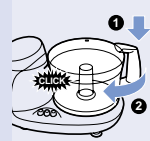
- ▶ ก่อนที่จะใช้เครื่อง ควรอ่านคำแนะนำในกาใช้งานอย่างถี่ถ้วนพร้อมทั้งดูภาพประกอบ
- ▶ เก็บรักษาคู่มือนี้ไว้*สำหรับอ้างอิงต่อไป
- ▶ ก่อนเขี่ยปลั๊ก ควรตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าบนตัวเครื่องตรงกันกับแรงดันไฟฟ้าภายในประเทศหรือไม่ (110-127 V. หรือ 220-240 V.)
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์ประกอบ หรือชิ้น*วนใดของผู้ผลิตรายอื่น หรือที่ฟิลิป*มิได้แนะนำให้ใช้โดยเฉพาะ เงื่อนไขการรับประกันของคุณจะเป็นโมฆะ หากใช้อุปกรณ์ประกอบ หรือชิ้น*วนดังกล่าว
- ▶ ไม่ควรใช้เครื่องเมื่ออายุไฟ ปลั๊กไฟ หรือ*วนประกอบอื่นๆของเครื่องชำรุดเสียหาย

- ▶ หากสายไฟของเครื่องชำรุดเสียหาย ต้องนำไปเปลี่ยนที่ฟิลิปส์หรือศูนย์บริการของฟิลิปส์ ทั้งนี้เพื่อเป็นการหลีกเลี่ยงอันตราย
- ▶ หากสายไฟของเครื่องชำรุดเสียหาย ต้องนำไปเปลี่ยนที่ฟิลิปส์หรือศูนย์บริการของฟิลิปส์ ทั้งนี้เพื่อเป็นการหลีกเลี่ยงอันตราย
- ▶ ปริมาณ และเวลาที่ใช้ในการเตรียมอาหารไม่ควรเกินกว่าที่ระบุไว้ในตารางและสูตรปรุงอาหาร
- ▶ ไม่ควรใช้อาหารมากเกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดบนโถบรรจุอาหาร หรือโถปั่น เช่น ต้องไม่เกินขีดบนสุด
- ▶ ต้องประกอบจานดีไซ์ ตีครีม ไข่มืด หรืออุปกรณ์นวดเข้ากับแกนเซียบอุปกรณ์ซึ่งอยู่ในโถบรรจุอาหาร
- ▶ ถอดปลั๊กออกทันทีที่ใช้งานเสร็จ
- ▶ ห้ามเหยี่ยวมือ หรือสิ่งของใดๆ (เช่น ไม้พาย) ลงในช่องใส่อาหารขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ ควรใช้หลอดคัตินอาหารที่หามาเท่านั้น
- ▶ ถอดปลั๊กออกเสมอ ก่อนที่จะเหยี่ยวมือ หรือสิ่งของใดๆ (เช่น ไม้พาย) ลงในโถปั่น
- ▶ ควรเก็บเครื่องให้พ้นมือเด็ก
- ▶ ไม่ควรปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแล
- ▶ ควรปิดสวิชต์เครื่องก่อนที่จะถอดอุปกรณ์ต่างๆออก
- ▶ ห้ามปิดสวิชต์เครื่องโดยหมุนฝาครอบ แต่ควรปิดโดยกดปุ่ม Pulse / O เสมอ
- ▶ ห้ามจุ่มแท่นมอเตอร์ลงในน้ำ หรือของเหลวใดๆ หรือเปิดก๊อกน้ำล้าง ควรใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ดทำความสะอาดเท่านั้น
- ▶ เมื่อประกอบโถปั่น โถบรรจุอาหารและ/หรือฝาเกลียวเข้ากับแท่นมอเตอร์อย่างถูกต้อง คุณจะได้ยินเสียง "คลิก"
- ▶ ถอดฝาครอบไม่มีดออกทุกครั้งก่อนใช้เครื่อง
- ▶ หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับคมของใบมีด โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อเซียบปลั๊กแล้ว
- ▶ ถ้าใบมีดติดขัดให้**ดึงปลั๊กออกก่อน**ที่จะกวาดเศษอาหารที่ติดใบมีดออก
- ▶ ก่อนเตรียม หรือผสมอาหารที่ขังร้อนอยู่ ควรปล่อยให้อาหารเย็นลงเสียก่อน (อุณหภูมิต้องไม่เกิน 80°C / 175°F)
- ▶ หากต้องการบั่นของเหลวที่เป็นฟองได้ง่าย ควรใส่ของเหลวลงในโถปั่นไม่เกิน 1 ลิตร เพื่อมิให้ล้นออกมา

โปรดระวังกว่าเมื่อประกอบทั้งเครื่องปั่น และโถบรรจุอาหารเข้ากับเครื่องอย่างถูกต้อง เครื่องที่จะทำงานคือเครื่องปั่นเท่านั้น

วิธีการใช้เครื่อง

โถบรรจุอาหาร



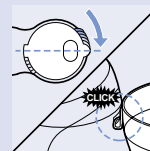
- ▶ หากต้องการใช้โถบรรจุอาหาร ให้ถอดโถปั่นออก และใช้ฝาเกลียวปิดช่องโถปั่นไว้ ปุ่มต่างๆซึ่งใช้ควบคุมกับโถบรรจุอาหารจะไม่สามารถทำงานได้เมื่อถอดโถปั่นออกแล้วเท่านั้น

1 ประกอบโถบรรจุอาหารเข้ากับเครื่องเตรียมอาหารโดยหมุนหุ้บบโถตามทิศทางของลูกศรจนได้ยินเสียง "คลิก"

2 ถอดฝาโถบรรจุอาหารออกแรงหมุนฝาเล็กน้อยให้ไปตามทิศทางของลูกศรจนได้ยินเสียง "คลิก"

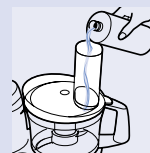
ระบบลีดนิวกับซึ่งติดตั้งในเครื่อง

- ▶ แท่นมอเตอร์ และฝาปิดจะมีเครื่องหมายแสดงเครื่องจะทำงานเมื่อลูกศรบนแท่นมอเตอร์ตั้งอยู่ตรงข้ามกันพอดีกับเครื่องหมายบนฝาปิดเท่านั้น

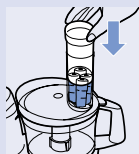


1 ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องหมายบนฝาปิดและลูกศรบนโถบรรจุอาหารอยู่ตรงข้ามกันพอดี เมื่ออยู่ในลักษณะนี้ ส่วนที่นูนออกมาบนฝาปิดจะครอบลงบนช่องของหุ้บบ

ช่องใส่อาหารและหลอดคัตินอาหาร



1 ใช้ช่องใส่อาหารในการเติมส่วนผสมที่เป็นของเหลว และ/ หรือของแข็ง ใช้หลอดคัตินอาหารสำหรับส่วนผสมที่เป็นของแข็งลงไปลงในช่องใส่อาหาร



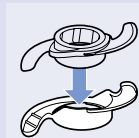
- 2** คุณสามารถใช้หลอดดูดอาหารปิดช่อง*งเพื่อป้องกันมิให้*วนผสมกระเด็นออกจากช่อง*งอาหาร

ใบมีด

- ▶ ใบมีดหลัก*สามารถใช้*บ ผ*ม ปั่น ทำอาหารเหลว เตรียมแป้งและ*วนผสม*สำหรับทำเค้ก

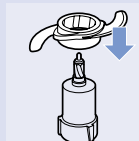


- 1** ประกอบโถบรรจุอาหารเข้ากับแท่นมอเตอร์

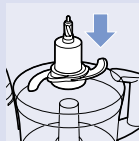


- 2** ถอดฝาครอบป้องกันใบมีดออก

ไม่ควร*ัมผัสขอบของใบมีดหลัก เพราะมีความคมมาก

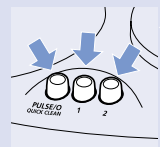


- 3** ประกอบใบมีดเข้ากับแกนเสียบอุปกรณ์



- 4** ประกอบแกนเสียบอุปกรณ์เข้ากับโถบรรจุอาหาร

- 5** ใช้*วนผสมลงในโถบรรจุอาหาร คารเตรียมหัวอาหารเป็นชิ้นๆให้มีขนาดประมาณ 3x3 ซม. แล้วจึงปิดฝา



- 6** คุณสามารถใช้ปุ่มปรับความเร็วของเครื่องเพื่อให้เตรียมอาหารได้ตามที่ต้องการ

- ▶ ปุ่ม "Pulse / O": *าหรับการใช้งานแบบควบคุมเป็นจังหวะ และ*าหรับปิดเครื่อง เมื่อกดปุ่ม "Pulse / O": เครื่องจะทำงานด้วยความเร็ว*งุด และจะหยุดทำงานเมื่อปล่อยมือจากปุ่ม
- ▶ ปุ่ม 1: *าหรับความเร็วปกติ
- ▶ ปุ่ม 2: *าหรับความเร็ว*ง

โปรดดูคำแนะนำเกี่ยวกับความเร็วที่ควรใช้ในตาราง การเตรียมอาหารจะใช้เวลา 10-60 วินาที

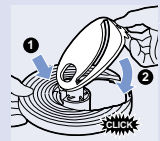
ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- ▶ เครื่องจะร้อน หรือ*บอย่างรวดเร็ว ควรกดปุ่ม "Pulse" ให้เครื่องทำงานเป็นช่วง*ั้นๆ เพื่อให้อาหารละเอียดจนเกินไป
- ▶ ไม่ควรปล่อยให้เครื่องร้อน หรือ*บแน่นเกินนานเกินไป เพราะจะทำให้เนยแข็งร้อนมากจนเริ่มละลาย และจับตัวเป็นก้อนๆ
- ▶ ไม่ควรใช้ใบมีดที่*วนผสมที่แข็งมาก เช่น เมล็ดกาแฟ ลูกจันทน์ และก้อนน้ำแข็ง

เมื่อมีอาหารติดใบมีด หรือด้านในของโถบรรจุอาหาร ควรทำดังนี้:

- 1** ปิด*วิตซ์เครื่อง
- 2** เปิดฝาโถบรรจุอาหารออก
- 3** ใช้ไม้พายกวาดอาหารออกจากใบมีด หรือด้านในของโถ

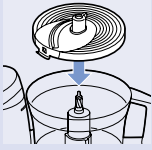
ใบมีด*าหรับหั่น



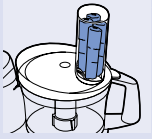
- 1** ประกอบใบมีด*าหรับหั่นเข้ากับชิ้น*วนยึดจับ

ระวัง อย่าง*ัมผัส*องใบมีดเพราะคมมาก

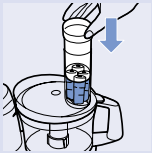
อย่าใช้ใบมีดหั่น *บอาหารแข็ง (เช่น ก้อนน้ำแข็ง)



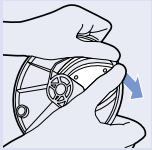
2 ประกอบชิ้น*วนยึดจับใบมีดเข้ากับแกนเสียบอุปกรณ์



3 ปิดฝาโถบรรจุอาหาร



4 ใส่*วนผสมลงในช่อง*งอาหาร เตรียมที่*งอาหารชิ้นใหญ่ให้มีขนาดเล็กพอที่จะใส่ลงในช่อง*งอาหารได้



5 ใส่อาหารลงไปอย่าง*มา*เมอเพื่อให้ได้ผลดีที่สุด
เมื่อต้องหัน*งอาหารจำนวนมาก ในการ*งแต่ละครั้ง ให้ใส่อาหารแต่เพียงปริมาณน้อย และเทออกเป็นระยะๆ

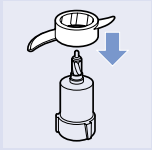
6 เลือกความเร็วที่เหมาะสมเพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ดูคำแนะนำเกี่ยวกับความเร็วที่ควรใช้ในตาราง

การเตรียมอาหารด้วยเครื่องจะใช้เวลา 10-60 วินาที

7 ใช้หลอดดันอาหารกด*วนผสมลงไปอย่างช้าๆ และ*มา*เมอ

8 ในการถอดใบมีดหันออกจากชิ้น*วนยึดจับ ให้ถือชิ้น*วนยึดจับไว้โดยหันด้านหลังของใบมีดเข้าหาตัวคุณ แล้วใช้นิ้ว*งนิ้วหัวแม่มือกดขอบของใบมีดหัน เพื่อดันใบมีดให้หลุดออกจากชิ้น*วนยึดจับ

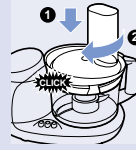
อุปกรณ์นวดอาหาร



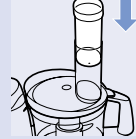
อุปกรณ์นวดอาหาร*สามารถใช้ขนาดเป็นขนมั้ง แป้งขาลาเปา และแป้ง*ง*งสำหรับทำขนมเค้ก

1 ประกอบอุปกรณ์นวดอาหารเข้ากับแกนเสียบอุปกรณ์

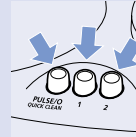
2 ใส่*วนผสมในโถ



3 ปิดฝา



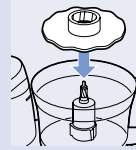
4 ใช้หลอดดันอาหารลงไปเปิดช่อง*งอาหาร



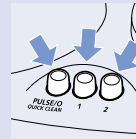
5 เลือกความเร็วที่เหมาะสมเพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ดูคำแนะนำเกี่ยวกับความเร็วที่ควรใช้ในตาราง

จานหมุน*งสำหรับตีไข่ ตีครีม

คุณ*งสามารถใช้ขนาดกลางในการเตรียมมายองเนส ตีครีม และตีไข่ขาวได้



1 ประกอบจานหมุน*งสำหรับตีไข่ ตีครีมเข้ากับแกนเสียบอุปกรณ์ที่ตั้งอยู่ในโถ



2 ใส่*วนผสมในโถ และปิดฝา

3 เลือกความเร็วที่เหมาะสมเพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ดูคำแนะนำเกี่ยวกับความเร็วที่ควรใช้ในตาราง

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

▶ ในการตีไข่ขาว ต้องแน่ใจว่าไข่ขาวนั้นมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้อง ควรนำไข่ออกจากตู้เย็นอย่างน้อยครึ่งชั่วโมงก่อนที่จะเริ่มตีผสม

▶ ส่วนผสมทั้งหมดในการทำของเน้*ควรมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้อง คุณสามารถเติมน้ำมันลงไปทางช่องเล็กๆซึ่งอยู่ด้านล่าง*ของหลอดดันอาหาร

▶ เมื่อจะตีครีม ควรใช้ครีมที่เพิ่งนำออกมาจากตู้เย็น โปรดดูเวลาในการเตรียมอาหาร ไม่ควรตีครีมนานจนเกินไป ใช้ปุ่ม "Pulse" เพื่อให้สามารถควบคุมการทำงานของเครื่องได้ดียิ่งขึ้น

เครื่องปั่นผสม

เครื่องปั่นผสมใช้สำหรับ:

- บดส่วนผสมอาหารเหลว เช่น ผลัดภัณฑ์ประเภทนม ซอส* น้ำผลไม้ ซุป เครื่องดื่มผสม น้ำชา น้ำปั่น
- คลุกเคล้าส่วนผสมที่อ่อนนุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งทำแพนเค้ก หรือมายองเนส*
- บดเคล้าส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว เช่น ในการทำอาหารสำหรับทารก

1 หมุนฝาเกลียวออก

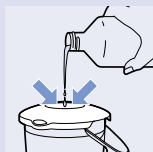
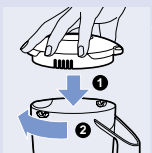
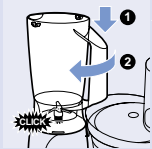
2 ประกอบโถปั่นเข้ากับช่องติดตั้ง โดยหมุนไปตามทิศทางของลูกศรจนเข้าที่

อย่าออกแรงดันหูจับของโถปั่นมากเกินไป

3 ใส่ส่วนผสมลงในโถปั่น

4 ปิดฝาโถปั่น

5 เปิดวิตช์ และปั่นส่วนผสมต่างๆให้เข้ากัน คุณสามารถใช้ปุ่มปรับความเร็วของเครื่องเพื่อให้ปั่นได้เข้ากันจนเป็นเนื้อเดียวกันมากที่สุด โปรดดูความเร็วที่ควรใช้ในตาราง



ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- ▶ เทส่วนผสมซึ่งเป็นของเหลวลงในโถปั่นผ่านทางช่องด้านบนของฝาปิด
- ▶ ยิ่งใช้เวลาในการปั่นผสมนานเท่าใด คุณก็จะได้ส่วนผสมที่ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกันมากขึ้นเท่านั้น
- ▶ ควรเตรียมส่วนผสมอาหารแข็งให้เป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนที่จะใส่ลงในโถปั่น หากต้องการปั่นผสมอาหารจำนวนมาก ให้ใส่อาหารที่จะปั่นผสมที่ละน้อยแทนที่จะพยายามปั่นผสมเป็นปริมาณมากในครั้งเดียว
- ▶ คุณอาจต้องแช่อาหารแข็งลงในน้ำเพื่อให้นุ่มขึ้นก่อนที่จะนำมาปั่นผสม
- ▶ หากไม่แน่ใจว่าควรใช้ความเร็วระดับใด ควรเลือกระดับประจุ*ผสม (ปุ่ม "2")

หากมีส่วนผสมติดค้างในโถปั่น ควรทำดังนี้:

1 ปิดวิตช์ และถอดปลั๊กออก

2 เปิดฝาโถปั่น

ห้ามเปิดฝาโถปั่นในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน

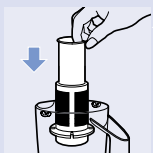
3 ใช้ไม้พายกวาดส่วนผสมออกจากด้านในโถ

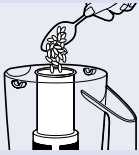
ควรถือไม้พายห่างจากใบมีดในระยะที่ปลอดภัย (ประมาณ 2 ซม.)

ที่กรอง

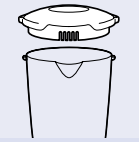
คุณสามารถใช้ที่กรองในการทำน้ำผลไม้*หรือเครื่องดื่มคอกเทล หรือทำดาดู*ในเวลาสั้นรวดเร็ว โดยที่กรองจะกรองเมล็ด และเปลือกผลไม้*ออก

1 ใส่ที่กรองลงในโถปั่นซึ่งประกอบเรียบร้อยแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าครีบบดด้านในโถปั่น*วมเข้ากับร่องบนที่กรองพอดี





2 ใส่อาหารที่จะปั่นผสมลงในที่กรอง



3 เติมน้ำ หรือของเหลวชนิดอื่น (เช่น ในการทำค็อกเทล) ลงในโถปั่น

5 เปิดสวิทช์ ดูความเร็วที่เหมาะสมในตาราง

หากไม่แน่ใจว่าควรใช้ความเร็วระดับใด ควรเลือกความเร็วระดับสูงสุดเสมอ

6 ปิดสวิทช์ นำโถปั่นออกจากแท่นมอเตอร์

7 รินเครื่องดื่มที่ปั่นแล้วออกทางปากโถ ห้ามเปิดฝาโถ

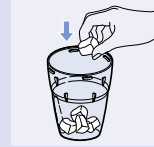


- ▶ เพื่อให้ปั่นผสมได้ดีที่สุด ควรวางโถปั่นซึ่งมีส่วนผสมเหลืออยู่ใกล้บนแท่นมอเตอร์ และเปิดสวิทช์ให้เครื่องทำงานอีก 2-3 วินาที แล้วจึงรินเครื่องดื่มที่เหลือออกจนหมด

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- ▶ หากคุณต้องการปั่นผสมอาหารจำนวนมาก
ขอแนะนำว่าไม่ควรใส่ส่วนผสมลงในที่กรองทั้งหมดในเวลาเดียวกัน ควรเริ่มด้วยการปั่นผสมอาหารเพียงเล็กน้อย ปล่อยให้เครื่องทำงานสักครู่หนึ่ง ปิดสวิทช์เครื่อง แล้วเติมส่วนผสมไปอีกเล็กน้อย และควรปิดฝาโถไว้เสมอ!
ทำตามขั้นตอนนี้ ไปเรื่อยๆจนเติมส่วนผสมไปทั้งหมดแล้ว
- ▶ วิธีการทำน้ำเต้าหู้:

แช่ถั่วเหลืองไว้ในน้ำ 4 ชั่วโมงก่อนนำมาปั่นผสม คุณสามารถปั่นถั่วเหลืองแห้งได้ไม่ 50 ก. หรือถั่วเหลืองที่แช่น้ำแล้วในปริมาณไม่เกิน 2/3 ของส่วนที่เป็นกระชอนโลหะของที่กรอง จากนั้น เติมน้ำ 500 แล้วปั่นผสมจนเป็นเนื้อเดียวกัน



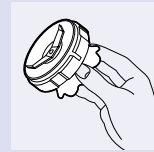
เครื่องบด

การเตรียมบดอาหาร

ห้ามบดอาหารนานติดต่อกันเกิน 30 วินาที

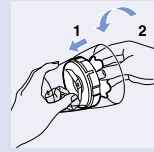
1 ใส่ส่วนผสมลงในถ้วยสำหรับบดอาหารซึ่งหงายขึ้น

ควรบดเฉพาะอาหารแห้งเท่านั้น อย่าใส่อาหารในถ้วยบดจนเกินขีดบอกปริมาณสูงสุด



2 หยิบใบมีดขึ้นโดยจับตรงหูจับซึ่งไม่คม

ประกอบใบมีดเข้ากับถ้วยบดโดยระวังให้ร่องทั้งหมดกับครีบริบด้านในของถ้วยผสมเข้ากันพอดี

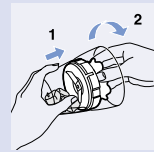


3 กด และหมุนใบมีดตามเข็มนาฬิกาจนเข้าที่พอดี



4 คว่ำเครื่องบดซึ่งประกอบแล้วเข้ากับแท่นมอเตอร์ แล้วหมุนให้เข้าที่

เมื่อบดอาหารเสร็จ ให้คลายเกลียวเครื่องบดออกจากแท่นมอเตอร์



5 ดึงหูจับซึ่งไม่คมออก หมุนตามเข็มนาฬิกา แล้วถอดใบมีดออก

เครื่องบดนี้เหมาะสำหรับใช้บดอาหาร ดึงอาหารชนิดต่างๆที่แช่แข็งไว้ในตารางต่อไปนี้ อย่าใส่อาหารมากกว่าปริมาณที่กำหนด

| เครื่องปรุง | ปริมาณ |
|---------------------------------------|-----------|
| เม็ดพริกไทย | 5-25 ก. |
| เมล็ดงา | 10-50 ก. |
| ข้าว ข้าว*าลี | 25-75 ก. |
| ข้าวเหลือง | 25-75 ก. |
| ข้าวเมล็ดแห้ง | 25-75 ก. |
| มะพร้าว | 25-50 ก. |
| เนยแข็งชนิดเนื้อแข็ง (เช่น พาร์มาซาน) | 50-100 ก. |
| ขนมปังป่น | 20-40 ก. |
| น้ำตาลก้อน | 10-30 ก. |
| ไข่ (แกะเปลือกออกแล้ว) | 50-100 ก. |
| เมล็ดกาแฟ | 20-50 ก. |

การทำความสะอาด

ควรถอดปลั๊กออกก่อนที่จะเริ่มทำความสะอาดแท่นมอเตอร์*ะมอ

- 1 ทำความสะอาดแท่นมอเตอร์ด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ ห้ามจุ่มแท่นมอเตอร์ลงในน้ำ
 - 2 ทำความสะอาดส่วนประกอบต่างๆที่*ัมผัสกับอาหารโดยล้างในน้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจานทันทีหลังจากใช้งานแล้ว
- ▶ โบลเวอร์อาหาร ฝาโถ หลอดดินอาหาร และอุปกรณ์ประกอบอื่นๆ สามารถล้างทำความสะอาดในเครื่องล้างจานได้

*วนประกอบเหล่านี้ผ่านการทดสอบในเครื่องล้างจานตามมาตรฐาน DIN EN 12875 ฝาครอบที่ใช้เก็บใบมีดหั่นอาหาร และโถปั่นไม่*วมารถล้างในเครื่องล้างจานได้

ควรทำความสะอาดใบมีด ชุดใบมีดของเครื่องปั่น*ัม และใบมีดหั่นอยู่
งเพราะคมมาก!

ระวังอย่าให้ขอบใบมีด ใบมีดของเครื่องปั่น*ัม และใบมีดหั่น*ัม*ัมกับของแข็งเพราะอาจทำให้คมมีดที่ลดลงได้

อาหารบางชนิดอาจทำให้อุปกรณ์ประกอบเปลี่ยน*ัมซึ่งจะไม่ก่อผล*ัมต่ออุปกรณ์ประกอบแต่อย่างใด การที่อุปกรณ์เปลี่ยน*ัมนี้จะหายไปเมื่อเวลาผ่านไประยะหนึ่ง

การทำความสะอาดที่กรอง

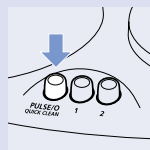
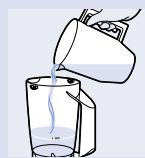
- ▶ **ทันทีที่ใช้ที่กรองเสร็จแล้ว ให้เขย่ากากอาหารออกจากที่กรองลงถังขยะ แล้วเปิดก๊อกน้ำล้าง**

การทำความสะอาดเครื่องบดอาหาร

- ▶ ถอดปลั๊กออก
- ▶ ถอดเครื่องบดออกจากแท่นมอเตอร์
- ▶ ล้างถ้วยบด และใบมีดด้วยน้ำก็อกที่อุ่น และน้ำยาล้างจาน
- ▶ ระวังคมของใบมีด
- ▶ หลังจากล้าง*วนประกอบต่างๆแล้ว ล้างข้าวด้วยน้ำ*ะอาด แล้วเช็ดให้แห้ง

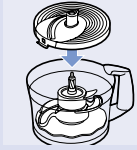
การทำความสะอาดเครื่องปั่นอย่างรวดเร็ว

- 1 เทน้ำอุ่น (ไม่เกิน 0.5 ลิตร) กับน้ำยาล้างจานเล็กน้อยลงในโถปั่น
- 2 ปิดฝาโถ
- 3 กดปุ่ม Pulse ให้เครื่องทำงาน 2-3 วินาที (เครื่องจะหยุดทำงานเมื่อปล่อยปุ่ม)
- 4 ถอดโถปั่นออก แล้วล้างข้าวด้วยน้ำ*ะอาด

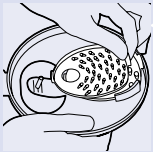


การเก็บรักษา

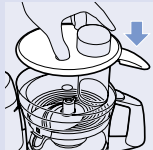
วิธีการเก็บอุปกรณ์แบบประหยัดเนื้อที่



- ▶ ใช้อุปกรณ์ทั้งหมด (จานหมุนสำหรับตีไข่ ตีครีม ใบมีด อุปกรณ์นวดแป้ง ขึ้นฉนวนยึดจับใบมีดหัน) เข้ากับแกนเสียบอุปกรณ์แล้วเก็บไว้ในโถบรรจุอาหารโดยใช้ชั้นฉนวนยึดจับใบมีดไว้ด้วยชุด



- ▶ คุณสามารถเก็บใบมีดหัน 2 ใบไว้ในช่องเก็บของฝาปิดโลกตามที่แสดงไว้ที่ด้านในของฝา คุณต้องเลื่อนใบมีดหันเข้าไปในฝา มิใช่กดเข้าไป



- ▶ วางฝาปิดพร้อมที่เก็บใบมีดหันบนฝาโลกที่โปร่งใส
▶ พยายามใช้ไฟรอบที่มีฉนวนใยไฟบริเวณด้านหลังของเครื่อง

การรับประกันและบริการ

หากต้องการทราบข้อมูลต่างๆ หรือหากมีปัญหาใดๆ โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของฟิลิปส์ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของฟิลิปส์ (Philips Customer Care Center) ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการต่างๆ จะอยู่ในเอกสารแนบพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณ ไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของฟิลิปส์ภายในประเทศ หรือติดต่อแผนกบริการของ Philips Domestic Appliances and Personal Care BV

ปริมาณอาหาร และระยะเวลาในการเตรียม

| ลักษณะการเตรียมอาหาร | ปริมาณ* องศา | ระดับ บทความ เร็ว/ อุปกรณ์ ประกอบ | กระบวนการเตรียมอาหาร | อาหาร |
|----------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| การตี ผสมแป้ง | น้ำมัน 250 มล. | 2/ ๒ | ก่อนอื่น รินเมล็ดในเครื่องปั่นแล้วจึงเติม*วนผสมที่แห้งลง ไป ผสมให้เข้ากันประมาณ 1 นาที ถ้าจำเป็น ให้ทำซ้ำอีกประมาณ 2 ครั้ง | แพนเค้ก วาฟเฟิล |
| การ* นเศษขนมปังกรอบ | 100 ก. | 2/ ๒ | ใช้ขนมปังกรอบ | อาหารชุมชนขนมปัง อาหารโรยหน้าด้วยขนม ปังปัง |
| การตีครีมผสมเนย*ค | 300 ก. | 2/ ๒ | เพื่อให้ได้ผลดี ควรใช้เนย*คเนื้อนุ่ม | ขนมหวาน ครีมวางหน้า ไอศกรีม |
| การชอยซ์ กประเภทแคโรท หั มทอร์นิป หัวผัก กาดขาว | 350 ก. | 2/ ๘ | หั่นฝั กเป็นชิ้นๆ ให้มีขนาด*ลงในช่อง*งอาหารได้ *ลงในช่อง*ง และกดเบาๆ ด้วยพลอตติ นอาหารขณะหั่น | ใช้โรยหน้าอาหาร อาหาร ชนม หรือน้ำจิ้มซึ่งทำด้วยฝั ก*ค |
| การหั่นฝั กประเภทต้นช่าย ต้นหอมใหญ่ แคโรท | 350 ก. | 2/ ๘ | ใช้ฝักในช่อง*งอาหาร และใช้พลอตติ นอาหารกดลงไปเบาๆ | ผักฝัก *ลิต |
| การ*บเนยแข็ง Parmesan | 200 ก. | 2/ ๒ | ใช้เนยแข็ง Parmesan และตัดเป็นชิ้นๆ ขนาดประมาณ 3x3 ซม. | โรยหน้าซूप ซอ* อาหารซึ่งโรยหน้าด้วย ขนมปังปัง |
| การ*บเนยแข็ง Gouda | 200 ก. | 2/ ๘ | ดเนยแข็งเป็นชิ้นๆ ให้มีขนาดพอให้*ลงในช่อง*ง อาหาร ได้ กดเบาๆ ด้วยพลอตตินอาหาร | ซอ* พืชช่า อาหารโรยหน้าด้วยขนม ปังปัง ฟงดู |
| การ*บพริก | 300 ก. | P/ ๒ | นำเมล็ดพริกออก กดปุ่ม "Pulse" เป็นช่วงๆ เพื่อมิให้*บพริกละเอียดเกินไป ควรใช้*พริกอย่างน้อย 150 ก. | แต่งหน้าอาหาร น้ำจิ้ม |
| การหั่นพริก | 300 ก. | 1/ ๘ | นำเมล็ดพริกออก ใช้*พริกที่นำเมล็ดออกแล้วลงในช่อง*งอาหารอย่ างน้อย 150 ก. | แต่งหน้าอาหาร น้ำจิ้ม |

| ลักษณะการเตรียมอาหาร | ปริมาณ* องศา | ระดับ ความเร็ว/ อุปกรณ์ ประกอบ | กระบวนการเตรียมอาหาร | อาหาร |
|----------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| การ*บชีอกโกแลต | 200 ก. | 2/ ๒ | ใช้ชีอกโกแลตล้วน เนื้อแข็ง หักออกเป็นชิ้นๆ ขนาด 2 ซม. | แต่งหน้าอาหาร ขนมช่อ* แป้งทำขนม พุดดิ้ง มู* |
| การบดแก้วที่*กแล้ว | 250 ก. | 2/ ๒ ๐ | ใช้แก้วที่*กแล้ว ถ้าจำเป็นให้เติมของเหลวผสมเพื่อให้*วนผสมรวมตัวกันดีขึ้น | อาหารบด ซุป |
| การบดผัก และเนื้อ*สัตว์ที่*กแล้ว | 300 ก. | 2/ ๒ | *สำหรับกรบดหยาบๆ เติมน้ำของเหลวผสมเล็กน้อย *สำหรับกรบดละเอียด เติมน้ำของเหลวผสมจนกว่า*วนผสมจะนุ่มพอ | อาหารเด็ก และทารก |
| การหันแดงกวาง | แดงกวาง 1 ลูก | 1/ ๐ | ใช้*แดงกวางในช่อง*งอาหาร และกดลงไปเบาๆ | *ลัด ผัก ตกแต่งหน้าอาหาร |
| การนวดแป้งขนมปัง | 350 ก. | 2/ ๒ | ผสมน้ำอุ่นกับยีสต์ และน้ำตาล เติมน้ำ น้ามัน และเกลือ แล้วนวดแป้งประมาณ 90 วินาที ปล่อยให้ทิ้งไว้ 30 นาทีให้แป้งขึ้นฟู | ขนมปัง |
| การนวดแป้งข้าวเหนียว | แป้งข้าวเหนียว 300 ก. | 2/ ๒ | ใช้แป้ง และน้ำอุ่นลงในโถแล้วนวดให้เข้ากัน จนเหนียวนุ่มขึ้นจะใช้เวลาประมาณ 30 วินาที | ลูกบัว |
| การนวดแป้งพิซซา | แป้ง 400 ก. | 2/ ๒ | ทำตามขั้นตอนการนวดแป้งขนมปัง ใช้เวลานวดประมาณ 1 นาที ให้*แป้งก่อนแล้วจึงเติม*วนผสมอื่นๆลงไป | พิซซา |
| การนวดแป้งขนมเค้กเนื้อร่วน | แป้ง 200 ก. | 2/ ๒ | ใช้หมกรินเย็น ตีตอกเป็นชิ้นๆประมาณ 2 ซม. ใช้*วนผสมทั้งหมดลงในโถ และนวดจนเป็นรวมตัวกันเป็นก้อนกลม ปล่อยให้แป้งเย็นลงก่อนที่จะนวดต่อไป | พายแอปเปิ้ล บิ*กิตหวาน พายหน้าผลไม้ |

| ลักษณะการเตรียมอาหาร | ปริมาณ* องศา | ระดับ ความเร็ว/ อุปกรณ์ ประกอบ | กระบวนการเตรียมอาหาร | อาหาร |
|------------------------|-----------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| การนวดแป้งทาร์ตพาย | แป้ง 200 ก. | 2/ ๒ | ใช้หมกรินเย็น และน้ำมัน ใช้*แป้งลงในโถ และเติมหมกรินที่ตีตอกเป็นชิ้นๆขนาด 2 ซม. ผสมเข้าด้วยกันโดยใช้ความเร็วจุดจนกระทั่งแป้งเริ่มร่วนแล้วเติมน้ำมันจนผสมหยุดผสมทันทีที่แป้งเริ่มจับตัวเป็นก้อนกลม ปล่อยให้แป้งเย็นลงก่อนที่จะนวดต่อไป | ทาร์ตผลไม้ พาย ดิช (พายหน้าเบคอน) |
| การนวดแป้ง*าหรีบห่อไส้ | แป้ง 300 ก. | 2/ ๒ | ใช้แป้ง เกลือ และน้ำตาลในโถนวดเข้าด้วยกันจนเนื้อเหนียวนุ่ม ปล่อยให้ทิ้งไว้ 15 นาที แล้วนวดให้เป็นก้อนกลม และคลึงเป็นแผ่นบาง | แผ่นเกี้ยว แป้งห่อ ชาลาปาเม็ง |
| การนวดแป้งผสมยีสต์ | แป้ง 300 ก. | 2/ ๒ | ก่อนอื่น ผสมยีสต์ น้ำอุ่น และน้ำตาลเล็กน้อยเข้าด้วยกันในถ้วยต่างหาก ใช้*วนผสมทั้งหมดลงในโถเครื่องเตรียมอาหาร แล้วนวดแป้งจนเหนียวนุ่ม และ*ไม่ติดกับโถ (ใช้เวลาประมาณ 1 นาที) ปล่อยให้ทิ้งไว้ 3 ซม. ให้แป้งฟูขึ้น | ชาลาปา*าหรีบ และไส้ผัก |
| การนวดแป้งผสมยีสต์ | แป้ง 300 ก. | 2/ ๒ | ก่อนอื่น ผสมยีสต์ น้ำอุ่น และน้ำตาลเล็กน้อยเข้าด้วยกันในถ้วยต่างหาก ใช้*วนผสมทั้งหมดลงในโถเครื่องเตรียมอาหาร แล้วนวดจนแป้ง*ไม่ติดโถ (ใช้เวลาประมาณ 1 นาที) ปล่อยให้ทิ้งไว้ให้แป้งฟูขึ้น 30 นาที | ขนมปังพิเศษ |
| การตีผสม*ไข่ขาว | *ไข่ขาว 4 ฟอง | 2/ ๐ | ใช้*ไข่ขาวซึ่งมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้อง หมายเหตุ: ใช้*ไข่ขาวอย่างน้อย 2 ฟอง | พุดดิ้ง ซูเฟล เมอแรง |
| การบด*เนื้อปลา | 300 ก. | 1/ P/ ๒ | แกะทั้งปลาออกแล้วตัดเนื้อปลาออกเป็นชิ้น*เหลี่ยมขนาด 3 ซม. ใช้ปุ่ม Pulse เพื่อ*เนื้อปลาเพียงหนาบๆ | ลูกชิ้นปลา |

| ลักษณะการเตรียมอาหาร | ปริมาณ* | ระดับความเร็ว/อุปกรณ์ประกอบ | กระบวนการเตรียมอาหาร | อาหาร |
|------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| การรับและบดผลไม้ประเภทแอปเปิ้ล กล้วย แห้ว | 500 ก. | P/ ๒ | ข้อแนะนำ: ตั้งน้ำมะนาวเล็กน้อยเพื่อไม่ให้ผลไม้มีสีคล้ำ เติมของเหลวบ้างเพื่อให้ได้ส่วนผสมที่เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน | ขนมแห้ว พุดดิ้ง อาหารทารก |
| การรับกระเทียม | 300 ก. | I/ P/ ๒ | ลอกเปลือกกระเทียม กดปุม Pulse เป็นช่วงหลายๆครั้งเพื่อให้เครื่อง*บกระเทียมละเอียดจนกินไป ควรใช้*กระเทียมอย่างน้อย 150 ก. | โรยหน้าอาหาร น้ำจิ้ม |
| การรับ*มันฝรั่ง เช่น ผักชีฝรั่ง | *ไม่น้อยกว่า 75 ก. | 2/ P/ ๒ | ล้าง*มันฝรั่ง และผึ่งให้แห้งก่อนนำมา*บ | ซอส* ซุป เครื่องโรยหน้าอาหาร เนย*มันฝรั่ง |
| การปั่นน้ำมะละกอ น้ำแดงโม น้ำลูกแพร์ น้ำแข็ง เป็นต้น | ปริมาณผลไม่ทั้งหมด 500 ก. | 2/ ๐ | เติมน้ำ หรือของเหลวชนิดอื่น (ตามแต่จะเลือก) เพื่อให้ได้เครื่องดื่มที่ผสมเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน | น้ำผลไม้ |
| การตี*ผสมมายองเนส* | *ไข่ 3 ฟอง | 1-2/ ๐ | ใช้*ส่วนผสมทั้งหมดซึ่งมีอุณหภูมิปกติ หมายเหตุ: ใช้*ไข่ฟองใหญ่อย่างน้อย 1 ฟอง ใช้ฟองเล็กอย่างน้อย 2 ฟอง หรือไข่แดง 2 ฟอง ไข่ไข่ หรือ*น้ำมัน*มายูเล็กน้อยลงในโถ และหยุดน้ำมันลงไปทีละหยด | *ลัด เครื่องแต่งหน้าอาหาร และซอส*บาร์บีคิว |
| การรับเนื้อไม่ติดมัน | 300 ก. | 2/ P/ ๒ | ก่อนอื่น เลาะเอ็น และกระดูกออก ตัดเนื้อออกเป็นชิ้น*เหลี่ยมขนาด 3 ซม. ใช้ปุม Pulse เพื่อ*บเนื้ออย่างหยาบๆ | *เต็ดกัทาร์ แฮมเบอร์เกอร์ ลูกชิ้น |
| การปั่นมิลค์เชค | น้ำนม 250 มล. | 2/ ๐ | บดเนื้อผลไม้ เช่น กล้วย *ตรอบอร์รี่ กับน้ำตาลนม และไอศกรีม แล้วผสมให้เข้ากัน | มิลค์เชค |

| ลักษณะการเตรียมอาหาร | ปริมาณ* | ระดับความเร็ว/อุปกรณ์ประกอบ | กระบวนการเตรียมอาหาร | อาหาร |
|----------------------|---------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| การผสมแป้งขนมเค้ก | *ไข่ 3 ฟอง | 2/ ๒ | ใช้*ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิปกติ ผสม*เนยที่ตีจนเนียนนุ่มแล้วกับน้ำตาลให้เข้ากันจนได้*ส่วนผสมที่นิ่มและเป็นเนื้อครีมแล้วจึงผสมนม*ไข่ และแป้งลงไป | เค้กชนิดต่างๆ |
| การรับ*ตัว | 250 ก. | 2/ P/ ๒ | ใช้ปุม Pulse เพื่อบดอย่างหยาบ หรือเลือกความเร็วระดับ 2 เพื่อบดอย่างละเอียด | *ลัด พุดดิ้ง ขนมปัง*ตัว อัลมอนต์*บด*ตัวหรือ บัททาขนมปัง |
| การรับหัวหอม | 400 ก. | P/ ๒ | ปอกเปลือกหัวหอมออก และตัดแบ่งเป็น 4 *วน หมายเหตุ: ควรใช้หัวหอมอย่างน้อย 100 ก. ควรกดปุม Pulse เป็นช่วง หลายๆครั้ง งเพื่อให้*เครื่อง*บหัวหอมละเอียดจนกินไป | อาหารผัด ใช้แต่งหน้าอาหาร |
| การหั่นหัวหอม | 300 ก. | I/ ๐ | ปอกเปลือกหัวหอม และตัด คอปเป็นชิ้นๆโดยให้มีขนาดพอดี*ลงในช่อง*ง อาหาร หมายเหตุ: ควรใช้*อย่างน้อย 100 ก. | อาหารผัด ใช้แต่งหน้าอาหาร |
| การรับเนื้อ*ตัวบีก | 200 ก. | 2/ P/ ๒ | ก่อนอื่น ต้องเลาะเอ็น หรือกระดูกออกจากเนื้อ ตัดเนื้อออกเป็นชิ้นลูกเต๋ายาวขนาด 3 ซม. กดปุม Pulse เพื่อ*บเนื้ออย่างหยาบๆ | เนื้อ*บ |
| การปั่นซूप | 500 มล. | 2/ ๐ | ใช้*ผักต้ม*แล้ว | ซूप ซอส* |
| การปั่นน้ำเต้าหู้ | *หัวเหลืองแ หึ่ง 50 ก. | 2/ ๐ | ใช้*หัวเหลืองซึ่งผ่านการแช่น้ำมาแล้วอย่างน้อย 4 ชม. ลงใน*ที่กรอง ควรปั่น*ผสมโดยใช้*หัวเหลืองแช่น้ำแล้วไม่เกิน 2/3 ของ*วนที่เป็นตะแกรงโลหะของ*ที่กรอง จากนั้นตี*มันน้ำ และปั่นจนได้*เครื่องต้มที่เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน | น้ำเต้าหู้ |

| ลั กษณะการเตรียมอา หาร | ปริมาณ* | ระดับ ความเ รีว/ อุปกรณ์ ประกอบ | กระบวนการเตรียมอาหาร | อาหาร |
|----------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| การปั่นผ*ฆาหวาน ชนิดต่าง* (อัลมอนด์ งาดำ ถั่วลิสง) | 100 ก. | 2/ ๐ | ใ*ฆวนผ*ฆงกล้วลงในที่กรอง เติมน้ำ 600 มล.และปั่นผ*ฆจน ได้เครื่องตีที่เนื้อเนียน และเข้ากันดี ปั่นเป็นเวลา 2 นาทีและทำเช่นนี้อีก 3-4 ครั้ง โดยทิ้งช่วงห่างแต่ละครั้ง 1 นาที ต้ม*ฆวนผ*ฆาหวาน เติมน้ำข้าวปุ้นลงไปเพื่อให้ข้นขึ้น และเติมน้ำตาลเพื่อใ้ร*ฆาหวาน | ฆาหวานผ*ฆอัลมอนด์ ถั่วลิสง และงาดำ |
| การหั่นผัก ชิง | 250 ก. | 2/ ๑ | เตรียมตัดเป็นชิ้นลูกเต๋ายขนาด 3 ซม. และใ* บดวยใบมีด | ผัก*ด ผักผัก ใ*เกี้ยวและใ*ฆาลา ป่า |
| การชอยผั กด้วยมีดชอยแบบจีน | 350 ก. | 2/ ๑ | หั่นผั กให้ขนาดพอที่จะใ*ลงในช่อง*ฆอาหารได้ ใ*ผักที่หั่นแล้วลงในช่อง*ฆอาหาร จากนั้น น้ใช้หลอดดูดอาหารคดลง ไปขณะที่เครื่องชอย | ผัก*ด ผักผัก ใ*เกี้ยวและใ*ฆาลา ป่า |
| การตีครีม | 350 มล. | P/๑ | ใช้ครีมที่เพิ่งนำออกมาจากตู้เย็น หมายเหตุ: ควรใช้ครีมอย่างน้อย 125 มล. การตีครีมนี้จะใช้เวลาประมาณ 20 วินาที | ครีมแต่งหน้าอาหาร *ฆวนผ*ฆวนไอศกรีม |

*ศรการปรุงอาหาร

น้ำเต้าหู้



- ถั่วเหลืองที่ผ่านการแช่น้ำมาแล้วอย่างน้อย 4 ชั่วโมง 100 ก.
- น้ำ 1 ลิตร
- น้ำตาลทราย หรือน้ำตาลกรวดเพื่อปรุงรส*

- ▶ ตั้งถั่วเหลืองใ้ไฟให้*เดือดน้ำ
- ▶ ใ*หั่วเหลืองที่แช่น้ำแล้วลงในที่กรอง เติมน้ำ 500 มล. และปั่นให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
โดยเลือกความเร็วระดับ 2 เป็นเวลา 3 นาที จากนั้นจึงรินน้ำเต้าหู้ออก
- ▶ นำน้ำเต้าหู้ และน้ำเปล่าที่เหลือ 500 มล. ไปต้ม จากนั้นเติมน้ำตาล และใ้
ก้ทั้งใ้ให้*เดือดต่อไป

- ▶ *รีฟเป็นเครื่องตีมือร่อน หรือยีน

- ▶ **คุด*มารบปั่นถั่วเหลืองซึ่งแช่น้ำแล้วพร้อมกันไม่เกิน 2/3
ของ*ฆวนที่เป็นตะแกรงโลหะของที่กรองน้ำเต้าหู้ และน้ำเปล่าที่เหลือ 500
มล.ไปต้ม จากนั้นเติมน้ำตาล และตั้งทิ้งใ้ให้*เดือดต่อไป**

มิลค์เชคผลไม้*



- อินทผลัมผ่าซีก 450 กรัม
- ลูกพลัมแห้งผ่าซีก 200 กรัม
- ลูกนัท 650 กรัม
- เนื้อมะพร้าว 150 กรัม
- ลิ้นปะรด 300 กรัม
- นมข้นหวาน 1 กระป๋อง (400 กรัม)
- วานิลลาผง 1 ช้อนโต๊ะ
- ▶ ทา*ฆันหรือเนยบนแม่พิมพ์อบขนมยาว 20 เซนติเมตร 2 แม่พิมพ์
อบเตาอบใ้ร้อนที่อุณหภูมิ 135° C
- ▶ เทอินทผลัมและลูกพลัมผ่าซีกลงในขนมผสมอาหาร หั่นด้วยความเร็วสูงสุดนาน 30
วินาที ก่อนเทส่วนผสมออกพักใ้ไว้
- ▶ เทลูกนัทลงในขนมผสมอาหารและป็นหยาบ ๆ โดยใช้ฟังก์ชัน Pulse
ก่อนเทส่วนผสมออกพักใ้ไว้
- ▶ เทลิ้นปะรดลงในขนมผสมอาหาร หั่นด้วยฟังก์ชัน Pulse ก่อนเทส่วนผสมออกพักใ้ไว้
- ▶ ประกอบใบมีดลงในขนมผสมอาหาร เทส่วนผสมทั้งอินทผลัม ลูกพลัม ลูกนัท ลิ
้นปะรดและเนื้อมะพร้าวลงในขนมผสมอาหาร ก่อนผสมให้เข้ากัน
- ▶ เติมนมและวานิลลาลงในส่วนผสมและปั่นให้เข้ากัน
- ▶ เทส่วนผสมทั้งหมดลงในแม่พิมพ์อบขนม และอบด้วยอุณหภูมิ 135° C นาน 90 นาที

ห้ามใช้เครื่องตีต่อกันมากกว่า 2 ครั้งโดยไม่หยุดพัก หากคุณต้องการใช้เครื่องต่อ
ควรปล่อยให้เครื่องเย็นก่อน

ชาวอลันทวาน



- ผลวอลันท์ที่ลอกเปลือกออกแล้ว 100 g.
 - น้ำตาลกรวด 120 g.
 - ข้าว 3 ช้อนโต๊ะ
 - น้ำ 1.2 ลิตร
 - นมข้น 50 มล.
- ▶ ลวกวอลันท์ซึ่งลอกเปลือกออกในน้ำเกลือเป็นเวลา 3 นาที *จะเติมน้ำและผึ่งลมให้แห้ง ทอดวอลันท์ในกระทะโดยใช้ไฟปานกลางจนกระทั่งวอลันท์ทุกและเหลืองกรอบ
 - ▶ แช่ข้าว และนำข้าวที่แช่แล้วมาปั่นจนเหลวโดยใช้ปุม Pulse หรือความเร็วระดับ 2 แล้วจึงนำมากรอง
 - ▶ ใส่วอลันท์ลงในที่กรอง เด็ดน้ำ 600 มล. และปั่นด้วยความเร็วระดับ 2 เป็นเวลา 2 นาที ทำซ้ำขั้นนี้ 4-5 ครั้งโดยทิ้งช่วงห่างประมาณ 1 นาทีระหว่างการปั่นแต่ละครั้ง
 - ▶ ละลายน้ำตาลกรวดในน้ำที่เหลือ 600 มล. เทน้ำวอลันท์ และต้มให้เดือด จากนั้นจึงเติมน้ำข้าวซึ่งปั่นแล้วเข้มข้นลงไปเพื่อให้เครื่องดื่มเข้มข้นขึ้น
 - ▶ เติมนมข้นลงไป และ*ริฟเป็นเครื่องดื่มร้อน

ปอเปียะมัง*วีริติ



- แป้งห่อปอเปียะแช่แข็ง 10 แผ่น
- ▶ การทำ*ปอเปียะ
 - กระทะเทียม 2 กลีบ
 - เหน็ดหอม 50 g.
 - แครอท 120 g.
 - วุ้น*ซัน 120 g.
 - กะหล่ำปลีขาว 70 g.
- ▶ เครื่องปรุงร*ง
 - เกลือ 3/4 ช้อนชา
 - น้ำตาล 3/4 ช้อนชา
 - ซีอิ้วขาว 1 ช้อนชา

- น้ำมันหอย 1.5 ช้อนโต๊ะ
 - แป้งข้าวโพด 1.5 ช้อนชา
 - น้ำ 4 ช้อนโต๊ะ
- ▶ ทั้นกะหล่ำปลีด้วยความเร็วระดับ 1 โดยใช้ใบมีดหัน
 - ▶ ขอบแครอท และหั่นวุ้น*ซันด้วยมีดหันแบบจีนด้วยความเร็วระดับ 1
 - ▶ ทบกระเทียม เหน็ดหอม 1 ช้อนโต๊ะลงในกระทะ และตั้งไฟร้อน เจียวกระเทียมให้หิดกะหล่ำปลี วุ้น*ซัน และแครอทลงไป ผัดให้เข้ากันนาน 1 นาที ปรุงร*ง และผัดต่อไปในน้ำมันหอย 1*จาน และทิ้งไว้ให้เย็น
 - ▶ ตัก*ปอเปียะปริมาณพอเหมาะวางลงตรงกลางแผ่นห่อปอเปียะ ม้วนพับหัวท้าย และทานแป้ง*หยาบเพื่อไม่ให้แผ่นแข็งติดกัน
 - ▶ ทอดปอเปียะโดยใช้ไฟปานกลาง หมั่นคนเพื่อไม่ให้ปอเปียะไหม้
 - ▶ *จะเติมน้ำมัน ตัก*ปอเปียะ ตัดแบ่งครึ่งและ*ริฟพร้อมซอส*วู*เดอร*

ปอเปียะฟอง*เต้าหู้



- ฟอง*เต้าหู้*ดแผ่นใหญ่ 1 แผ่น
- *าหรั่งทะเล*า*ริจูป 4 แผ่น
- เหน็ดหอม 50 กรัม
- แดงกวาง 1 ลูก
- แครอท 1 หัว
- ซีอิ้วขาวเล็กน้อย *า*หรับทาบางๆ

การทำซอส*

- น้ำ*ต็อก 90 มล.
- น้ำตาล 1/2 ช้อนชา
- ซีอิ้วขาว 1/2 ช้อนชา
- เกลือเล็กน้อย
- น้ำมันงา 1 หยด
- พริกไทย 1 หยิบมือ
- แป้งข้าวโพดละลายในน้ำ*า*หรับทำ*า*ห่อยืดเหนียว

- ▶ ปอกแครอท หั่นแครอท และแตงกวาด้วยความเร็วระดับ 1 โดยใช้มีดหั่นแบบจีน
- ▶ ใช้ผ้าเปียกเช็ดแผ่นฟองเต้าหู้ ตัดแบ่งเป็น 4 *วนทำทุกอัน จากนั้นหั่นยาว
- ▶ วาง*าหรือวางบนฟองเต้าหู้แต่ละแผ่น จากนั้นใส่แครอท แตงกวา และเห็ดลงตรงกลางแผ่นแล้วมีวนซ้ำด้วยกัน
- ▶ นำไปนึ่งด้วยความร้อนสูงนาน 5-8 นาทีจน*ก ตัดแบ่งเป็นชิ้นยาว จัดใส่จาน และอุ่นไว้
- ▶ ตั้งน้ำมันให้ร้อน นำ*วนผัด*าหรือทำซอส*ไปตั้งให้เดือด เทนึ่งข้าวโพดละลายในน้ำเพื่อให้ซอส*ขึ้น เทน้ำซอส*ลงบนปอเปี๊ยะฟองเต้าหู้

ชาลาเป่า*หมู

๑ ๒

- แป้ง 300 ก.
- ผงฟู 2 ช้อนชา
- น้ำตาลกรวด 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำประมาณ 150 มล.
- ซีอิ้วขาว (*าหรือบทา)

การทำ*ชาลาเป่า

- เนื้อหมูไม่ติดมัน 300 ก. ตัดแบ่งเป็นชิ้นๆ ขนาดประมาณ 2x2x2 ซม.
- ตันหอม 3 ช้อนโต๊ะ

เครื่องปรุงร*

- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- ซีอิ้วขาว 2 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 1/2 ช้อนชา
- น้ำมันงา 1 หยด
- พริกไทยเล็กน้อย
- น้ำ*ต็อก 3/4 ถ้วย

- ▶ ประกอบในมีดเข้ากับแกน*ียบอุปกรณ์ในโด *นเนื้อหมูและตันหอมด้วยความเร็วระดับ 2 หรือใช้ปุม Pulse นำเนื้อหมูที่*บแล้วออกจากโด
- ▶ ใส่*วนผัด*าหรือบทาเครื่องปรุงลงในกะทะ และตั้งไฟให้เดือด ใส่เนื้อหมูลงไปและรวนด้วยไฟอ่อนจนกระทั่งน้ำซอส*ขึ้น เทออกจากกะทะ และทิ้งไว้ให้เย็น

- ▶ ถอดใบมีดออก และใส่อุปกรณ์ขนาดเข้าแทนที่
- ▶ ร่อนแป้ง และผงฟูลงในโถบรรจุอาหาร เติมน้ำตาลทราย และนำลงไปตีน้ำมันลงไป และนวดแป้งด้วยความเร็วระดับ 2 จนเนียนเป็นนุ่ม
- ▶ ถอดโถบรรจุอาหารออก และคลุกด้วยผ้า ปอติงทิ้งไว้ 30 นาทีให้แป้งขึ้นฟู
- ▶ ประกอบโถบรรจุอาหารพร้อมทั้งแป้งเข้ากับเครื่องอีกครั้ง และนวดต่อไปอีกระยะหนึ่ง
- ▶ แบ่งแป้งออกเป็น 10 *วนทำทุกอัน ใช้ลูกกลิ้งคี่สิ่งแป้งเป็นแผ่นกลม
- ▶ ใส่วัสดุที่เหมาะสม ซึบซอบของแผ่นแป้งเป็นก้อนกลม
- ▶ วางซาลาเปาลงบนแผ่นรองซึ่งทำมาจากข้าว จากนั้นนำไปวางบนรังถึง และนึ่งด้วยความร้อน*งเป็นเวลา 10-15 นาที และ*ริฟที่นั่น

ผัดเนื้อปลาตะเพียนกับหัวเทอร์นิป และถั่วงอก

๑ ๑

- เนื้อปลาตะเพียน 300 ก.
- หัวเทอร์นิปซึ่งลอกเปลือกออกแล้ว
- ถั่วงอก 50 ก. ตัดเป็นท่อนยาว 5 ซม.
- กระเทียม 2 กลีบ
- ชิง 1/2 นิ้ว
- ผักชี 5 ก.
- เกลือ*งแห้งขี้เหล็ก 2 ช้อน

เครื่องปรุงร*

- น้ำ*ต็อก 1/2 ถ้วย
- เกลือ 1 ช้อนชา
- น้ำตาล 3/4 ช้อนชา
- แป้งข้าวโพด 2 ช้อนชา
- ไข่ขาวตีแล้ว 1/2 ฟอง

- ▶ แช่เปลือก*นแห้งจนนุ่ม ซูดเอื้อขาวออก แล้วหั่นผอย
- ▶ ประกอบในมีดหั่นจนเข้ากับแกน*ียบอุปกรณ์ แล้วหัวเทอร์นิปด้วยความเร็วระดับ / จากนั้นนำหัวเทอร์นิปที่หั่นแล้วออก
- ▶ นำใบมีดหั่น และขึ้น*วนตีขบออก จากนั้นจึงประกอบใบมีดเข้ากับแกน*ียบอุปกรณ์ ใส่เนื้อปลาตะเพียนหรือหึ่งกลิ้ง 1/4 ช้อนชา น้ำตาล 1/4 ช้อนชา แป้งข้าวโพด 2 ช้อนชา ผักชี กระเทียม ชิง คิว*มที่ขยบแล้ว และน้ำ 2 ช้อนชาในโถบรรจุอาหาร และ*วนจนเหนียวด้วยความเร็วระดับ 2 แล้วจึงนำออกจากโด

- ▶ เท้าน้ำมันลงในกะทะ และตั้งไฟให้ร้อน ใส่เนื้อปลาตะเพียนซึ่งหม*มแล้วลงไป ใช้ไฟหมายกก่อนเนื้อปลาให้แบน และทอดให้*กทั้ง 2 ด้าน จากนั้นตัดออกเป็นชิ้นเล็ก* และพักไว้
- ▶ ตั้งน้ำมันไฟร้อน และนำคินข้างของห้ดเท้าน้ำ*ตอก เทอร์นิบที่ขอยแล้ว และห้ดต่อไป* กครุ ใส้ชิ้นปลาทอดลงไป และปรุงร*ง* เดิมเป้งข้าวโพดซึ่งละลายแล้วเพื่อให้เหนียวข้น แล้วจึง*ริฟ

ขนมลูกบัว

- จ
- แป้งข้าวเหนียว 300 ก.
 - น้ำมัน 270 มล.
 - ถั่วแดงบดละเอียด 200 ก.
 - มะพร้าวขูดเป็น*น 1 ถ้วย
- ▶ เทนเป้งข้าวเหนียว และน้ำลงในโถ และนวดให้เข้ากันด้วยอุปกรณ์นวดที่ความเร็วระดับ 1
- ▶ แป้งออกเป็น 20 ชิ้นทำ*กกัน
- ▶ นวดถั่วแดงซึ่งบดแล้วเบา* และแบ่งออกเป็นก้อนเล็ก*ก
- ▶ ปั้นแป้งให้ป็นก้อนกลม กดเบา* วางถั่วแดงบดลงบนแป้ง แล้วจึงหุ้มและปั้นเป็นก้อนกลม
- ▶ นำไปต้มให้*กในน้ำเดือดหื้อใหญ่จนกระทั่งลูกบัวลอยขึ้น
- ▶ ตักขึ้นมาให้*งเด็ดน้ำ คลุมมะพร้าวขูด *ริฟรับประทานร้อน*ก

ขนมหัวเทอร์นิบนี้้ง

- ๑ ๒
- หัวเทอร์นิบ 2.8 กก.
 - แป้งข้าวเจ้า 434 ก.
 - กุนเชียง 5 อัน หันเป็น*เหลี่ยมลูกเต๋า
 - แห้หม 1 ก้อน หันเป็น*เหลี่ยมลูกเต๋า
 - กุ้งแห้ง 36 ก.
 - เห็ดหอม 10-15 ดอก

เครื่องปรุงร*ง*

- เกลือเม็ด 2 ช้อนชา
- พริกไทย 1 ช้อนโต๊ะ
- ▶ ล้าง และปอกเปลือกหัวเทอร์นิบ หันเป็นชิ้นขนาดพอผ่านหลอด*งอาหารได้ ขยด้วยใบมีดที่*ความเร็วระดับ 2
- ▶ ใส้หัวเทอร์นิบที่ขอยแล้วลงในกะทะ ตั้งไฟจนเดือด ตั้งต่อไปอีก 5-10 นาที เดิมน้ำ 1/2 -3/4 ถ้วย หากน้ำแห้งเกินไป ตักหัวเทอร์นิบออกและใส้ลงในหม้อหนึ่ง สูง 9 ซม. เก็บน้ำหัวผักกาดขาวไว้ใช้ต่อไป
- ▶ คลุกเป้งข้าวเจ้า เกลือ และพริกไทยกับหัวเทอร์นิบ ตั้งพักไว้
- ▶ แข็ง*งแห้ง เกิดจนนุ่ม หันห้ดอย่างหยาบ*ด้วยใบมีดโดยกดปุ่ม Pulse
- ▶ ห้ดกุ้งแห้ง เห็ด กุนเชียง และแห้หมในกะทะ*กครุหนึ่ง
- ▶ จากนั้น เท*วมใส่*มเทอร์นิบ อุณหภูมิเหนียวของ*วม*ม จากแห้งเกินไป ให้เทน้ำหัวเทอร์นิบซึ่งพักไว้เมื่อ*กครุ หรือน้ำปลาลงไปประมาณ 1.5-2 ถ้วย เพื่อให้เหนียวพอเหมาะ (ต้องไม่แห้งเกินไป)
- ▶ ตั้งหม้อหรือตั้ง*วม*มหัวเทอร์นิบลงในกะทะ และนี่เป็นเวลา 2 ชั่วโมง อย่าใ้*วม*มหัวเทอร์นิบลงในหม้อจนถึงปากหม้อ เพราะขนมหัวเทอร์นิบจะพองตัวขึ้นอีกเมื่อ*กหนึ่ง
- ▶ ปล่อยให้ขนมเย็นลงจนเมื่อดนหุมิปกติก่อนที่จะตักเป็นชิ้นเล็ก*ก

***ล็ดบวขม**

- ๑
- บวขม 300 ก.
 - ขอ*งัวเผ็ด 1 ช้อนโต๊ะ
 - ซีอิ้วขาว 2 ช้อนชา
 - น้ำมันงา 1 ช้อนโต๊ะ
 - น้ำ*ม*ายชู 2 ช้อนโต๊ะ
 - พริกไทย 1 หยิบมือ
 - น้ำตาล 1.25 ช้อนโต๊ะ
- ▶ นำบวขมผ่าครึ่ง*ง ขุดเมล็ดด้านในทิ้ง แล้วล้างด้วยน้ำเย็น
- ▶ ประกอบใบมีดห้ดเข้ากับชิ้น*วมจับยึด และหันบวขมเป็นชิ้น*กด้วยความเร็วระดับ 2
- ▶ เดิมเกลือปนเล็กน้อย ทั้งใ้*ง*กครุจนเนื้อบวขมอ่อนตัวลง แล้วจึงบีบเอาหน้าออก
- ▶ ใ้*วมในขามกนัลิก เทขอ*งัวเผ็ด ปรุงร*ง* และ*ริฟ

ผลเครื่องเทศ 5 ชนิด

บด

- อบเชย 2 ก.
- ยี่หระใหญ่ 2 ก.
- กานพลู 2 ก.
- ชะเอมแห้งเป็นชิ้นเล็กๆ 2 ก.
- ยี่หระ 2 ก.

- ▶ หั่นอบเชย และชะเอมเป็นชิ้นเล็กๆก่อนที่จะบด
- ▶ ใช้เครื่องทั้งหมดลงในโถ และบดด้วยความเร็วสูงเป็นเวลา 30 วินาที ห้ามบดนานเกิน 30 วินาทีเป็นอันขาด

