

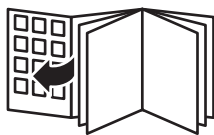
Register your product and get support at

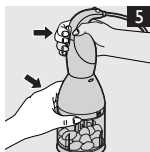
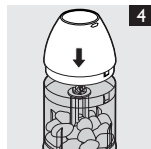
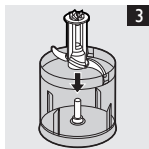
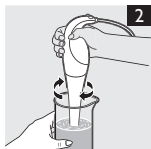
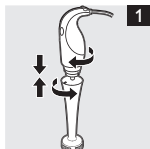
www.philips.com/welcome

HR1342, HR1341



PHILIPS





ENGLISH	6
ESPAÑOL	11
FRANÇAIS	17
INDONESIA	22
BAHASA MELAYU	28
PORTUGUÊS	34
ภาษาไทย	39
TIẾNG VIỆT	43
繁體中文	48
简体中文	53

فارسی
العربية

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

Caution

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you change accessories or approach parts that move during use.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the table.
- Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.
- Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the beaker (max. temp. 80°C/175°F).

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Using the appliance

- 1** Assemble the appliance properly before plugging it into the wall socket (Fig. 1).

Bar blender

The bar blender is intended for:

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

- 1** Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 1).
- 2** Immerse the blade guard completely in the ingredients.
- 3** Switch the appliance on and blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles (Fig. 2).

Chopper (HR1342 only)

The chopper attachment can be used for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, dried fruits, chocolate, garlic, herbs, dry bread, etc.

Make sure the coupling unit has been properly fitted onto the chopper beaker.

- 1** Put the chopper blade unit in the chopper bowl (Fig. 3).
 - 2** Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm/1 inch before processing. Put the ingredients in the chopper bowl.
 - 3** Put the coupling unit onto the chopper bowl. (Fig. 4)
 - 4** Fasten the motor unit onto the chopper bowl ('click'). Switch the appliance on by pressing the ON-button (Fig. 5).
- If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula.

Quantities and preparation times

Ingredients	Bar blender		Chopper	
	Quantity (g)	Time (sec.)*	Quantity (g)	Time (sec.)*
Onions & eggs			50-100	10
Plums			50-150	10
Meat & fish			50-200	5
Herbs			10-20	20
Fruits & vegetables	100-200	30	50-200	30
Baby food, soups & sauces	100-400	30	50-150	30
Cheese & nuts			50-100	30

Ingredients	Bar blender	Chopper
Batters	100-500	30
Shakes & mixed drinks	100-500	30

*) Do not exceed the recommended processing times.

Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Cleaning

- 1** Clean the beaker and the lid, the chopping beaker and the blade unit in the dishwasher or in warm soapy water.
It is recommended to remove the rubber ring from the chopper before cleaning.
- 2** The bar of the bar blender can be cleaned in the dishwasher, under the tap or by immersing the blade guard in warm soapy water and running the appliance for a while.
- 3** Wipe the motor unit of the bar blender and the coupling unit of the chopper with a damp cloth. Do not immerse it in water!

Accessories

You can order a chopper from your Philips dealer as an extra accessory for the HR1341.

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

Environment

- D** Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment (Fig. 6).

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Recipe

Soy milk

This recipe can be prepared with the bar blender only.

Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Ingredients:

- 100g soy beans
- 200ml water

- 1** Soak the soy beans for 4 hours before processing them. Set aside to drain for a few seconds.
- 2** Put the soaked soy beans in beaker. Pour 200ml of water into the beaker and blend for 30 seconds.
- 3** Pour the soy milk through a sieve into a pan.
- 4** Bring the soy milk to the boil, then add sugar and leave to simmer until all the sugar has dissolved.
- 5** Serve hot or cold.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo. Limpie la unidad motora sólo con un paño húmedo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No toque las cuchillas, sobre todo si el aparato está enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.

Precaución

- Apague el aparato y desenchúfelo de la red antes de cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que están en movimiento durante su funcionamiento.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No supere las cantidades y los tiempos indicados en la tabla.
- No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de picarlos o de echarlos en el vaso (temperatura máxima 80 °C).

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Uso del aparato

- 1 Monte adecuadamente el aparato antes de enchufarlo a la toma de corriente (fig. 1).**

Batidora de varilla

La batidora de varilla está diseñada para:

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

- 1 Monte el brazo de la batidora en la unidad motora ("clic") (fig. 1).**

- 2 Sumerja el protector de cuchillas completamente en los ingredientes.**

- 3 Encienda el aparato y bata los ingredientes moviendo el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos (fig. 2).**

Picadora (sólo modelo HR1342)

La picadora se puede usar para picar ingredientes como frutos secos, carne, cebolla, queso duro, frutos tostados, chocolate, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Asegúrese de que la unidad de acoplamiento esté bien colocada en el vaso de la picadora.

- 1** Coloque la unidad de cuchillas de la picadora en el recipiente de la picadora (fig. 3).
 - 2** Corte los ingredientes grandes en trozos de unos 2 cm antes de procesarlos. Ponga los ingredientes en el recipiente de la picadora.
 - 3** Coloque la unidad de acoplamiento en el recipiente de la picadora. (fig. 4)
 - 4** Fije la unidad motora al recipiente de la picadora (“clic”). Encienda el aparato presionando el botón de encendido (ON) (fig. 5).
- Si los ingredientes se adhieren a la pared del recipiente de la picadora, sepárelos con una espátula o añadiendo líquido.

Cantidades y tiempos de preparación

Ingredientes	Batidora de varilla		Picadora	
	Cantidad (g)	Tiempo (seg)*	Cantidad (g)	Tiempo (seg)*
Cebollas y huevos			50-100	10
Ciruela			50-150	10
Carne y pescado			50-200	5
Hierbas			10-20	20
Frutas y verduras	100-200	30	50-200	30

Ingredientes	Batidora de varilla	Picadora
Comida para bebés, purés y salsas	100-400	30 50-150 30
Queso y frutos secos		50-100 30
Masas blandas	100-500	30
Batidos y mezcla de bebidas	100-500	30

*) No supere los tiempos recomendados.

No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.

Limpieza

- 1** Lave el vaso, la tapa, el vaso de la picadora y la unidad de cuchillas en el lavavajillas o con agua caliente y un poco de jabón.
Le aconsejamos que quite la junta de goma de la picadora antes de limpiarla.
- 2** La varilla de la batidora se puede lavar en el lavavajillas, bajo el grifo o sumergiendo el protector de cuchillas en agua caliente con un poco de jabón y dejando funcionar el aparato durante algún tiempo.
- 3** Limpie con un paño húmedo la unidad motora de la batidora de varilla y la unidad de acoplamiento de la picadora. No las sumerja en agua.

Accesorios

Puede solicitar una picadora a su distribuidor Philips como un accesorio adicional para el modelo HR1341.

Al utilizar este accesorio, tenga en cuenta las cantidades y los tiempos recomendados para la picadora.

Medio ambiente

- ▶ Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 6).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en **www.philips.com**, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Receta

Leche de soja

Esta receta sólo se puede preparar con la batidora de varilla.

No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.

Ingredientes

- 100 g de granos de soja
- 200 ml de agua

- 1** Ponga en remojo los granos de soja durante 4 horas antes de procesarlos. Deje que escurran durante unos segundos.
- 2** Ponga los granos de soja remojados en el vaso. Vierta 200 ml de agua en el vaso y bata durante 30 segundos.
- 3** Vierta la leche de soja en una olla utilizando un tamiz.

16 ESPAÑOL

- 4 Ponga la leche de soja a hervir hasta que alcance el punto de ebullición. Añada luego azúcar y deje que hierva a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar.
- 5 Servir caliente o fría.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Important

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

Danger

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

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé Philips ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché, car elles sont très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.

Attention

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur avant de changer les accessoires ou d'approcher les éléments qui bougent pendant l'utilisation.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
- Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir.
- Laissez les aliments chauds refroidir avant de les hacher ou de les verser dans le bol (température maximale 80 °C).

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Utilisation de l'appareil

- 1** Assemblez l'appareil correctement avant de le brancher sur la prise secteur (fig. 1).

Mixeur plongeant

Le mixeur plongeant est destiné à :

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

- 1** Fixez le mixeur plongeant au bloc moteur (clic) (fig. 1).

- 2** Plongez la protection dans les ingrédients.

- 3** Mettez l'appareil en marche, et faites-le tourner lentement, et de bas en haut, pour mélanger les ingrédients (fig. 2).

Hachoir (HR1342 uniquement)

Cet accessoire sert à hacher des ingrédients tels que noix, viande, oignons, fromage à pâte dure, fruits secs, chocolat, ail, herbes, pain sec, etc.

Assurez-vous que l'unité d'assemblage a été correctement fixée sur le bol du hachoir.

- 1** Placez l'ensemble lames du hachoir dans le bol du hachoir (fig. 3).
 - 2** Coupez les gros aliments en morceaux d'environ 2 cm avant de les hacher. Placez les ingrédients dans le bol du hachoir.
 - 3** Placez l'unité d'assemblage sur le bol du hachoir. (fig. 4)
 - 4** Fixez le bloc moteur au bol du hachoir (clic). Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton Marche (fig. 5).
- Si les ingrédients s'accumulent sur les parois du bol du hachoir, détachez-les en ajoutant du liquide ou à l'aide d'une spatule.

Quantités et temps de préparation

Ingrédients	Mixeur plongeant		Hachoir	
	Quantité (g)	Temps (s)*	Quantité (g)	Temps (s)*
Oignons et œufs			50-100	10
Prunes			50-150	10
Viande et poisson			50-200	5
Herbes			10-20	20
Fruits et légumes	100-200	30	50-200	30
Aliments pour bébé, soupes et sauces	100-400	30	50-150	30
Fromage et noix			50-100	30

Ingrédients	Mixeur plongeant	Hachoir
Pâte	100-500	30
Milk-shakes et cocktails	100-500	30

***) Ne dépassez pas les temps de préparation recommandés.**

Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir.

Nettoyage

1 Nettoyez le bol, le couvercle, le bol du hachoir et l'ensemble lames au lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse.

Il est conseillé de retirer le joint en caoutchouc du hachoir avant de le nettoyer.

2 Le pied du mixeur plongeant peut être nettoyé au lave-vaisselle, sous l'eau du robinet, ou bien en plongeant la protection dans l'eau chaude savonneuse et en laissant fonctionner l'appareil pendant quelques instants.

3 Essuyez le bloc moteur du mixeur plongeant et l'unité d'assemblage du hachoir à l'aide d'un chiffon humide. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

Accessoires

Vous pouvez vous procurer un hachoir en tant qu'accessoire supplémentaire du HR1341 auprès de votre revendeur Philips. Suivez les quantités et les temps de préparation relatifs au hachoir lorsque vous utilisez cet accessoire.

Environnement

D Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet,

où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 6).

Garantie et service

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

Recette

Lait de soja

La préparation de cette recette ne peut s'effectuer qu'au moyen du mixeur plongeant.

Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir.

Ingrédients :

- 100 g de graines de soja
- 200 ml d'eau

- 1** Faites tremper les graines de soja pendant au moins 4 heures, puis égouttez-les.
- 2** Placez les graines de soja dans le bol. Versez 200 ml d'eau dans le bol et mixez pendant 30 secondes.
- 3** Versez le lait de soja dans une casserole à l'aide d'un tamis.
- 4** Faites bouillir le lait de soja, ajoutez du sucre et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu.
- 5** Servez chaud ou froid.

Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di www.philips.com/welcome.

Penting

Bacalah petunjuk pengguna ini secara saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpan untuk referensi di kemudian hari.

Bahaya

- Jangan sekali-kali merendam unit motor di air atau cairan lain atau membilasnya di keran. Gunakan kain lembap saja untuk membersihkan unit motor.

Peringatan

- Periksa apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- Jangan menggunakan alat jika steker, kabel listrik atau komponen lain ada yang rusak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa ditunggu.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jangan menyentuh pisanya, khususnya bila alat sudah dihubungkan ke stopkontak. Pisau-pisau ini sangat tajam.
- Jika pisau macet, cabut steker dari stopkontak sebelum mengeluarkan bahan makanan yang mengganjal pisau.

Perhatian

- Matikan alat dan lepaskan dari listrik sebelum Anda mengganti aksesori atau mendekati bagian yang bergerak selama penggunaan.
- Alat ini hanya untuk keperluan rumah tangga.
- Jangan melebihi takaran dan waktu pengolahan seperti yang ditunjukkan pada tabel.
- Jangan mengolah lebih dari 1 takaran tanpa henti. Biarkan alat mendingin hingga ke suhu ruang sebelum Anda melanjutkan pengolahan.
- Dinginkan bahan panas sebelum mencacah atau memasukkannya ke dalam gelas blender (suhu maksimum 80 °C/175 °F).

Medan elektromagnet (EMF)

Alat Philips ini mematuhi semua standar yang berkenaan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani dengan benar dan sesuai dengan instruksi petunjuk pengguna ini, alat tersebut aman digunakan berdasarkan pada bukti ilmiah yang kini tersedia.

Menggunakan alat

- 1** Pasang alat dengan benar sebelum memasang stekernya ke stopkontak (Gbr. 1).

Blender bilah

Blender bilah dimaksudkan untuk:

- Memblender bahan cair seperti susu, saos, jus buah, sup, minuman campuran, shakes.
- Mencampur bahan makanan lembut seperti adonan kue penekuk dan mayones.
- Menghaluskan bahan makanan masak, misalnya untuk membuat makanan bayi.

- 1** Pasang bilah blender ke unit motor (“klik”) (Gbr. 1).

- 2** Pasang pelindung pisau dengan benar-benar sempurna pada bahan.

- 3** Hidupkan alat dan haluskan bahan dengan menggerakkan alat perlahan-lahan naik dan turun dan secara melingkar (Gbr. 2).

Perajang (HR1342 saja)

Sambungan perajang dapat digunakan untuk merajang bahan-bahan seperti kacang-kacangan, daging, bawang bombai, keju keras, buah-buahan kering, cokelat, bawang putih, bumbu, roti kering dll.

Pastikan unit sambungan telah dipasang dengan benar pada gelas perajang.

- 1** Pasang unit pisau perajang ke mangkuknya (Gbr. 3).
 - 2** Potong bahan makanan yang besar menjadi potongan kecil sekitar 2 cm/1 inci sebelum mengolahnya. Masukkan bahan-bahan ke mangkuk perajang.
 - 3** Pasang unit sambungan pada mangkuk perajang. (Gbr. 4)
 - 4** Kencangkan unit motor pada mangkuk perajang (hingga berbunyi 'klik'). Hidupkan alat dengan menekan tombol ON (Gbr. 5)
- Jika bahan tersebut lengket ke dinding mangkuk perajang, lepas dengan spatula atau tambahkan cairan.

Takaran dan waktu pengolahan

Bahan-bahan	Blender bilah		Perajang	
	Takaran (g)	Waktu (dtk.)*	Takaran (g)	Waktu (dtk.)*
Bawang bombai & telur			50-100	10
Plum			50-150	10
Daging & ikan			50-200	5
Bumbu			10-20	20
Buah & sayuran	100-200	30	50-200	30

Bahan-bahan	Blender bilah		Perajang	
Makanan bayi, sup & saus	100-400	30	50-150	30
Keju & kacang-kacangan			50-100	30
Adonan	100-500	30		
Minuman kocok & minuman campur	100-500	30		

*) Jangan melebihi waktu pengolahan yang disarankan.

Jangan mengolah lebih dari 1 takaran tanpa henti. Biarkan alat mendingin hingga ke suhu ruang sebelum Anda melanjutkan pengolahan.

Membersihkan

- 1** Bersihkan gelas dan tutupnya, gelas perajang dan unit pisau dalam mesin cuci piring atau dalam air sabun yang hangat.

Disarankan untuk melepaskan gelang karet dari perajang sebelum membersihkan.

- 2** Bilah pada blender dapat dibersihkan dalam mesin cuci piring, di bawah air keran atau dengan merendam pelindung pisaunya dengan air sabun yang hangat dan menjalankan alat sejenak.

- 3** Seka unit motor pada blender bilah dan unit sambungan pada perajang dengan kain lembab. Jangan merendamnya dalam air!

Aksesori

Anda bisa memesan perajang untuk HR1341 dari dealer Philips sebagai aksesori ekstra.

Gunakan takaran dan waktu pengolahan perajang untuk aksesori ini.

Lingkungan

- ❶ Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr. 6).

Garansi & servis

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

Resep**Susu kedelai**

Resep ini hanya dapat diolah dengan blender bilah.

Jangan mengolah lebih dari 1 takaran tanpa henti. Biarkan alat mendingin hingga ke suhu ruang sebelum Anda melanjutkan pengolahan.

Bahan-bahan:

- 100 g kacang kedelai
- 200 ml air

- ❶ Rendam kacang kedelai selama 4 jam sebelum mengolahnya. Sisihkan untuk ditiriskan selama beberapa detik.
- ❷ Masukkan kacang kedelai yang sudah direndam ke dalam gelas blender. Tuangkan 200 ml air ke dalam gelas blender dan blender selama 30 detik.

- 3** Tuangkan susu kedelai melalui saringan ke dalam pan.
- 4** Masak susu kedelai sampai mendidih, kemudian tambahkan gula dan biarkan mendidih perlahan-lahan sampai semua gula melarut.
- 5** Sajikan dalam keadaan panas atau dingin.

Pengenalan

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

Penting

Baca manual pengguna ini dengan berhati-hati sebelum anda menggunakan perkakas dan simpannya untuk rujukan masa depan.

Bahaya

- Jangan sekali-kali tenggelamkan unit motor ke dalam air atau apa-apa cecair lain, mahupun membilaskannya di bawah air paip. Gunakan hanya kain lembap untuk membersihkan unit motor.

Amaran:

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord utama atau bahagian lain sudah rosak.
- Jika kord sesalur rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
- Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak hendaklah diselia untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Elakkan daripada menyentuh mata pisau, terutamanya apabila perkakas diplug masuk. Mata pisaunya amat tajam.
- Jika pisau tersekat, cabut plag perkakas sebelum anda mengeluarkan bahan-bahan yang menyekat pisau.

Awas

- Matikan perkakas dan putuskan sambungannya dari sesalur kuasa sebelum anda menukar aksesori atau mendekati bahagian-bahagian yang bergerak semasa penggunaan.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan rumah tangga sahaja.
- Jangan melebihi kuantiti dan masa memproses yang ditunjukkan dalam jadual.
- Jangan memproses lebih daripada 1 kelompok tanpa henti seketika. Biarkan perkakas menjadi sejuk hingga ke suhu bilik sebelum anda meneruskan pemrosesan.
- Biarkan bahan yang panas menjadi sejuk sebelum mencincang atau menuanginya ke dalam bikar (suhu maks. 80°C/175°F).

Medan Elektro Magnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawai yang berhubung dengan medan elektromagnet (EMF). Jika dikendalikan dengan betul dan mematuhi arahan dalam manual pengguna ini, perkakas selamat untuk digunakan menurut bukti saintifik yang boleh didapati pada masa ini.

Menggunakan perkakas

- 1** Pasangkan perkakas dengan betul sebelum memasang plag ke dalam soket dinding (Gamb. 1).

Pengisar batang

Pengisar batang dimaksudkan untuk:

- Membancuh cecair, cth. hasil tenusu, sos, jus buah, sup, bancuhan minuman, minuman kocak.
- Mencampur bahan-bahan lembut, contohnya adunan lempeng dan mayones.
- Memurikan bahan yang telah dimasak, contohnya, untuk menyediakan makanan bayi.

- 1** Sambungkan bar pengisar pada unit motor ('klik') (Gamb. 1).
- 2** Rendamkan adang mata pisau sepenuhnya ke dalam bahan.
- 3** Hidupkan perkakas dan adun bahan dengan menggerakkan perkakas perlahan-lahan ke atas dan ke bawah dan dalam bulatan (Gamb. 2).

Pencincang (HR1342 sahaja)

Alat tambahan pencincang boleh digunakan untuk mencincang bahan seperti kacang, daging, bawang, keju keras, buah kering, coklat, bawang putih, herba, roti kering, dsbnya.

Pastikan unit gandingan telah dipasang dengan betul di atas bikar pencincang.

- 1** Letakkan unit pisau pencincang ke dalam mangkuk pencincang (Gamb. 3).
 - 2** Potong ramuan yang besar menjadi kepingan lebih kurang 2 cm/1 inci sebelum memproses. Masukkan ramuan ke dalam mangkuk pencincang.
 - 3** Letakkan unit gandingan di atas mangkuk pencincang. (Gamb. 4)
 - 4** Ketatkan unit motor pada mangkuk pencincang (klik'). Hidupkan perkakas dengan menekan butang HIDUP (Gamb. 5).
- Jika bahan-bahannya terlekat pada dinding mangkuk pencincang, leraikannya dengan spatula atau dengan menambah cecair.

Kuantiti dan masa penyediaan

Ramuan:	Pengisar batang		Pencincang	
	Kuantiti (g)	Masa (saat)*	Kuantiti (g)	Masa (saat)*
Bawang & telur			50-100	10
Plum			50-150	10
Daging & ikan			50-200	5
Herba			10-20	20
Buah-buahan & sayur-sayuran	100-200	30	50-200	30

Ramuan:	Pengisar batang	Pencincang
Makanan bayi, sup & sos	100-400 30	50-150 30
Keju & kekerasan		50-100 30
Adunan tepung	100-500 30	
Minuman kocak & minuman campur	100-500 30	

*) Jangan melampaui masa pemprosesan yang disarankan.

Jangan memproses lebih daripada 1 kelompok tanpa henti seketika. Biarkan perkakas menjadi sejuk hinggap ke suhu bilik sebelum anda meneruskan pemprosesan.

Pembersihan

- 1** Bersihkan bikar dan tudung, bikar pencincang dan unit mata pisau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk atau dengan air suam yang bersabun.

Adalah disyorkan untuk menanggalkan gelang getah daripada pencincang sebelum membersihkannya.

- 2** Batang pada pengisar batang boleh dibersihkan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk, dengan air paip atau dengan menenggelamkan adang mata pisau dalam air suam yang bersabun dan menjalankan perkakas itu sebentar.

- 3** Mengelap unit motor, unit gandingan pemotong dan unit gandingan pemukul dengan kain lembap. Jangan rendamkan bahagian ini di dalam air!

Aksesori

Anda boleh memesan pencincang daripada wakil penjual Philips anda sebagai aksesori tambahan bagi HR1341. Gunakan kuantiti dan masa pemprosesan pencincang untuk aksesori ini.

Alam sekitar

- ▶ Jangan buang perkakas bersama sampah rumah pada akhir hayatnya, tetapi bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan sedemikian anda akan membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 6).

Jaminan dan servis

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

Resipi

Susu soya

Resipi ini boleh disediakan hanya dengan pengisar bar.

Jangan memproses lebih daripada 1 kelompok tanpa henti seketika. Biarkan perkakas menjadi sejuk hinggap ke suhu bilik sebelum anda meneruskan pemprosesan.

Ramuan:

- 100g kacang soya
- 200ml air

- 1 Rendamkan kacang soya selama 4 jam sebelum memprosesnya. Toskannya selama beberapa saat.
- 2 Masukkan kacang soya yang sudah direndamkan itu ke dalam bikar. Tuangkan 200ml air ke dalam bikar dan kisar selama 30 saat.

- 3** Tuang susu soya melalui penapis ke dalam periuk.
- 4** Didihkan susu soya itu, kemudian tambah gula dan biarkan mereneh sehingga semua gula larut.
- 5** Hidang panas atau sejuk.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe a unidade do motor em água ou qualquer outro líquido, nem enxágue à torneira. Utilize apenas um pano húmido para limpar a unidade do motor.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outras peças estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Não toque nas lâminas, sobretudo quando o aparelho estiver ligado à corrente. As lâminas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.

Cuidado

- Desligue o aparelho e desligue-o da corrente eléctrica antes de mudar os acessórios ou aproximar-se de peças que se movimentem durante a utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de continuar com a preparação.
- Deixe os ingredientes quentes arrefecerem antes de os picar ou de os deitar para o copo misturador (temperatura máx. 80°C/175°F).

Campos electromagnéticos (EMF)

Este aparelho Philips cumpre com todas as normas correspondentes a campos electromagnéticos (EMF). Se manuseado correctamente e de acordo com as instruções fornecidas neste manual do utilizador, o aparelho pode ser utilizado em segurança com base em provas científicas disponíveis actualmente.

Utilizar o aparelho

- 1** Monte o aparelho correctamente antes de o ligar à corrente (fig. 1).

Varinha

A varinha serve para:

- Misturar fluidos, como lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas, batidos.
- Misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
- Reduzir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.

- 1** Encaixe a varinha na unidade do motor ('clique') (fig. 1).
- 2** Mergulhe completamente a protecção da lâmina nos ingredientes.
- 3** Ligue a máquina e bata os ingredientes fazendo movimentos lentos para cima e para baixo e em círculo (fig. 2).

Picadora (só HR1342)

Este acessório pode ser utilizado para ralar nozes, queijo, frutos secos, chocolate, pão e para picar carne, cebola, alho, etc.

Verifique sempre se a peça de ligação está bem encaixada sobre o copo misturador.

- 1** Coloque a lâmina da picadora na taça da picadora (fig. 3).
 - 2** Corta os ingredientes maiores em pedaços com cerca de 2 cm antes de processar. Coloque os ingredientes na taça da picadora.
 - 3** Coloque a unidade de encaixe na taça da picadora. (fig. 4)
 - 4** Encaixe a unidade do motor na taça da picadora (clique). Ligue o aparelho premindo o botão ON (fig. 5).
- Se os ingredientes ficarem agarrados aos bordos da taça da picadora, solte-os acrescentando algum líquido ou utilizando uma espátula.

Quantidades e tempos de preparação

Ingredientes	Varinha		Picadora	
	Quantidade (gr)	Tempo (seg.)*	Quantidade (gr)	Tempo (seg.)*
Cebolas e ovos			50-100	10
Ameixas			50-150	10
Carne e peixe			50-200	5
Ervas aromáticas			10-20	20
Fruta e vegetais	100-200	30	50-200	30
Comida de bebé, sopas e molhos	100-400	30	50-150	30
Queijo e nozes			50-100	30

Ingredientes	Varinha	Picadora
Massas	100-500	30
Batidos e bebidas	100-500	30

*) Não exceder os tempos de processamento recomendados.

Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de continuar com a preparação.

Limpeza

- 1** Lave o copo, a tampa, a picadora e a lâmina na máquina ou em água quente com detergente.

Antes de proceder à limpeza, é aconselhável retirar o anel de borracha da picadora.

- 2** O pé da varinha pode ser lavado na máquina, à torneira ou mergulhando a armação da lâmina em água quente com detergente com o motor em funcionamento.

- 3** Limpe a unidade do motor, o acoplador da picadora com um pano húmido. Não mergulhe estas peças dentro de água!

Acessórios

Pode encomendar uma picadora para o modelo HR1341 no seu representante Philips ou como um acessório extra.

Utilize as quantidades e tempo de processamento da picadora para este acessório.

Meio ambiente

- D** Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil, entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 6).

Garantia e assistência

Se necessitar de assistência ou informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em **www.philips.com** ou contacte o Centro de Apoio ao Consumidor da Philips no seu país (pode encontrar os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Apoio no seu país, visite o seu representante Philips local.

Receita**Leite de soja**

Esta receita pode ser preparada apenas com a varinha.

Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de continuar com a preparação.

Ingredientes:

- 100 g de sementes de soja
- 200ml de água

- 1** Mergulhe as sementes de soja em água 4 horas antes de prepará-las. Deixe secar durante alguns segundos.
- 2** Coloque as sementes de soja no copo. Coloque os 200ml de água no copo e misture durante 30 segundos.
- 3** Verta o leite de soja pelo passador para uma panela.
- 4** Ferva o leite de soja, junte açúcar e deixe ferver até que todo o açúcar tenha sido dissolvido.
- 5** Sirva quente ou frio.

บทนำ

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

ข้อควรจำ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

อันตราย

- ไม่ควรนำชุดมอเตอร์จุ่มลงน้ำหรือของเหลวใดๆ และไม่ควรรนำไปล้างด้วยน้ำประปา ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดแท่นมอเตอร์เท่านั้น

คำเตือน

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามใช้งาน หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือชิ้นส่วนอื่นๆ ชำรุดเสียหาย
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแล
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำอุปกรณ์นี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่มีประสบการณ์ในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำอุปกรณ์นี้ไปเล่น
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับใบมีด โดยเฉพาะเมื่อเสียบปลั๊กเครื่องแล้ว เพราะใบมีดคมมาก
- หากใบมีดเกิดติดขัด ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อนเขี่ยอาหารที่ติดใบมีดออก

ข้อควรระวัง

- ปิดเครื่องและถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบสายเมนก่อนทำการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือเข้าไปใกล้ชิ้นส่วนที่หมุนขณะเครื่องทำงาน
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามปั่นส่วนผสมในปริมาณที่มากกว่าที่กำหนดและใช้เวลาเกินกว่าที่ระบุไว้ในตาราง
- ห้ามปั่นส่วนผสมมากกว่าหนึ่งอย่างติดต่อกันโดยไม่ปิดพักเครื่อง ปล่อยให้เครื่องเย็นลงที่อุณหภูมิห้องก่อนปั่นส่วนผสมอื่นๆ ต่อ
- ควรปล่อยให้ส่วนผสมเย็นลงก่อนบดส่วนผสมนั้นๆ หรือก่อนเทลงเครื่องปั่น (อุณหภูมิสูงสุด 80°C/175°F)

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของฟิลิปส์ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

การใช้งาน

1 ควรประกอบอุปกรณ์ให้เข้าที่เรียบร้อยก่อนเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับบนผนัง (รูปที่ 1)

เครื่องปั่นผสมอาหาร

เครื่องปั่นผสมอาหารใช้สำหรับ:

- ผสมของเหลวต่างๆ ให้เข้ากัน เช่น นม, ซอส, น้ำผลไม้, ซุป, เครื่องดื่มหรือเชด
- คลุกเคล้าส่วนผสมที่อ่อนนุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งทำแพนเค้กและมายองเนส
- บดเคี้ยวส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว เช่น อาหารสำหรับทารก

1 ประกอบตามเครื่องปั่นเข้ากับชุดมอเตอร์ ('คลิก') (รูปที่ 1)

2 เทส่วนผสมให้ท่วมที่ก้นใบมีด

3 เปิดสวิตช์การทำงานและปั่นส่วนผสมโดยการปรับเครื่องขึ้น - ลงอย่างช้าๆ และเป็นวงกลม (รูปที่ 2)

เครื่องบด (เฉพาะรุ่น HR1342)

โถบดเนื้อสามารถโขบดส่วนผสม เช่น ถั่ว, เนื้อสัตว์, หัวหอมใหญ่, ซีสเนื้อแน่น, ผลไม้แข็ง, ช็อกโกแลต, กระเทียม, สมุนไพรต่างๆ, ขนมะปรางแห้ง และอื่นๆ ได้

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อเข้ากับโถบดสลับอย่างถูกต้อง

1 ประกอบใบมีดเข้ากับโถบดสับ (รูปที่ 3)

2 หั่นส่วนผสมขนาดใหญ่ให้มีขนาดเล็กลงประมาณ 2 ซม. หรือ 1 นิ้ว ก่อนใส่ลงในเครื่องปั่น
ใส่ส่วนผสมลงในโถบดสับ

3 ประกอบอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อเข้ากับโถบดสับ (รูปที่ 4)

4 โดยให้ชุดมอเตอร์กับโยกิดเข้าด้วยกัน (เสียงดัง 'คลิก') เปิดเครื่องโดยกดปุ่มเปิด (รูปที่ 5)

หากมีส่วนผสมติดอยู่ที่โถ ให้ปาดออกด้วยไม้พายหรือเติมของเหลวลงไป

ปริมาณอาหารและระยะเวลาในการเตรียม

ส่วนผสม	เครื่องปั่นผสมอาหาร		โถสับ	
	ปริมาณ (กรัม)	เวลา (วินาที)*	ปริมาณ (กรัม)	เวลา (วินาที)*
หัวหอมและไข่			50-100	10
พริก			50-150	10

ส่วนผสม			เครื่องปั่นผสมอาหาร		โถสับ
เนื้อและปลา					50-200 5
สมุนไพรมะนาว					10-20 20
ผักและผลไม้			100-200	30	50-200 30
อาหารเด็ก ชุปและซอส			100-400	30	50-150 30
ชีสและถั่ว					50-100 30
แป้งที่ผสมเรียบร้อยแล้ว			100-500	30	
เครื่องดื่มแช่เย็นผสม			100-500	30	

*) ห้ามใช้เวลาในการปั่นนานเกินกว่าที่แนะนำ

ห้ามปั่นส่วนผสมมากกว่าหนึ่งอย่างติดต่อกันโดยไม่ปิดพักเครื่อง ปลดปล่อยให้เครื่องเย็นลงที่อุณหภูมิห้องก่อนปั่นส่วนผสมอื่นๆ ต่อ

การทำความสะอาด

- 1 ทำความสะอาดโถปั่นและฝาปิด โถบดสับและชุดใบมีดด้วยเครื่องล้างจาน หรือน้ำอุ่นผสมสบู่
ควรถอดห่วงยางกันรั่วออกจากโถบดสับก่อนทำความสะอาด
- 2 สามารถทำความสะอาดแท่งบดของเครื่องปั่นด้วยเครื่องล้างจาน นำไปรองได้ก็อกน้ำให้น้ำไหลผ่าน หรือโดยเทน้ำอุ่นผสมสบู่ให้ท่วมที่กันใบมีด และเปิดใช้งานเครื่องสักครู่
- 3 ทำความสะอาดชุดมอเตอร์ของเครื่องปั่น และส่วนเชื่อมต่อของเครื่องบดด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ!

อุปกรณ์เสริม

คุณสามารถสั่งซื้อที่บดสับจากตัวแทนจำหน่ายของฟิลิปส์เป็นอุปกรณ์เสริม สำหรับรุ่น HR1341
ในการใช้งานอุปกรณ์เสริมนี้ ให้ดูปริมาณและระยะเวลาการปั่นที่เหมาะสมของที่บดสับ

สภาพแวดล้อม

- ห้ามทิ้งเครื่องกำจัดขยะรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 6)

การรับประกันและการบริการ

หากต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ

สูตรอาหาร

น้ำเต้าหู้

คุณสามารถเตรียมเครื่องดื่มนี้ได้โดยใช้เครื่องปั่นเท่านั้น

ห้ามปั่นส่วนผสมมากกว่าหนึ่งอย่างติดต่อกันโดยไม่ปิดพักเครื่อง ปลดปล่อยเครื่องเย็นที่อุณหภูมิห้องก่อนปั่นส่วนผสมอื่นๆ ต่อ

ส่วนผสม:

- ถั่วเหลือง 100 กรัม
- น้ำ 200 มิลลิลิตร

- 1 แช่ถั่วเหลืองทิ้งไว้ประมาณ 4 ชั่วโมงก่อนนำไปปั่น จากนั้นสะเด็ดน้ำให้แห้งประมาณสองสามวินาที
- 2 ใส่ถั่วเหลืองที่แช่น้ำแล้วลงในโถปั่น เติมน้ำ 200 มิลลิลิตรลงในโถปั่น จากนั้นนำไปปั่นนาน 30 วินาที
- 3 เทนมถั่วเหลืองที่ได้ผ่านตะแกรงลงในกระชอน
- 4 นำนมถั่วเหลืองที่ได้ไปต้มจนเดือด เติมน้ำตาล และเคี่ยวต่อไป จนกระทั่งน้ำตาลละลาย
- 5 เสริฟเป็นเครื่องดื่มร้อน หรือเย็น

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua được sản phẩm Philips mới và chào mừng bạn đến với Philips! Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome.

Lưu ý

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Nguy hiểm

- Không nhúng bộ phận mô-tơ vào trong nước hay vào bất kỳ chất lỏng nào khác, bạn cũng không được rửa nó dưới vòi nước. Chỉ dùng một miếng vải ẩm để lau bộ phận mô-tơ.

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối máy vào nguồn điện.
- Không nên sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm hoặc những bộ phận khác bị hỏng.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Không được để thiết bị chạy mà không theo dõi.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc có dấu hiệu tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Không chạm vào bộ lưỡi cắt, đặc biệt khi máy đang được cắm điện. Các lưỡi cắt rất sắc.
- Nêu dao cắt bị kẹt, rút phích cắm khỏi nguồn điện trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt dao cắt ra.

Chú ý

- Tắt thiết bị và ngắt khỏi nguồn điện trước khi thay đổi phụ kiện hoặc tiếp cận với các bộ phận chuyển động trong khi sử dụng.

44 TIẾNG VIỆT

- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.
- Không nên vượt quá số lượng và thời gian chế biến được nêu trong bảng.
- Không nên chế biến liên tục quá 1 đợt. Nên để máy nguội xuống nhiệt độ trong phòng trước khi chế biến tiếp.
- Để các nguyên liệu nóng nguội xuống trước khi cắt nhỏ chúng hay cho chúng vào cối lớn (nhiệt độ tối đa 80°C/175°F).

Từ trường điện (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến các từ trường điện (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng thiết bị này là an toàn.

Cách sử dụng máy

- 1 Lắp ráp máy đúng cách trước khi nối máy vào ổ cắm điện (Hình 1).**

Thanh máy trộn

Thanh máy trộn được thiết kế để:

- Trộn chất lỏng, ví dụ sản phẩm sữa, nước xốt, nước trái cây, xúp, các loại đồ uống thập cẩm.
- Trộn các nguyên liệu mềm, như bột làm bánh và sốt ma-don-ne.
- Nghiền như các thức ăn chín, ví dụ để làm thức ăn cho trẻ.

- 1 Gắn thanh máy trộn vào bộ phận mô-tơ (nghe tiếng 'click') (Hình 1).**

- 2 Nhúng hoàn toàn bộ phận bảo vệ lưỡi cắt vào trong nguyên liệu.**

- 3 Bật máy và trộn nguyên liệu bằng cách di chuyển chậm thiết bị theo chiều lên xuống và vòng tròn (Hình 2).**

Cối xay thịt (chỉ có ở kiểu HR1342)

Có thể sử dụng phụ kiện máy cắt để cắt các loại nguyên liệu như lạc, thịt, hành, pho mát cứng, trái cây khô, sô cô la, tỏi, gia vị, bánh mì khô, v.v...

Đảm bảo bộ nối đã được lắp đúng cách vào cốc cối xay thịt.

- 1** Đặt bộ lưỡi cắt vào tô máy cắt (Hình 3).
- 2** Cắt nguyên liệu lớn thành từng miếng nhỏ khoảng 2 cm/1 inch trước khi chế biến. Cho nguyên liệu vào tô máy cắt.
- 3** Đặt bộ ghép nổi lên trên tô máy cắt. (Hình 4)
- 4** Vặn chặt bộ phận mô-tơ vào tô máy cắt (nghe tiếng ‘click’). Bật thiết bị bằng cách nhấn nút **ON** (bật) (Hình 5).
- D** Nêu nguyên liệu dính vào thành của tô máy cắt, cạy chúng ra bằng thìa hoặc bằng cách thêm chất lỏng.

Số lượng và thời gian thực hiện

Nguyên liệu:	Thanh máy trộn		Cối xay thịt	
	Số lượng (g)	Thời gian (giây)*	Số lượng (g)	Thời gian (giây)*
Hành & trứng			50-100	10
Mận			50-150	10
Thịt & cá			50-200	5
Gia vị			10-20	20
Trái cây & rau	100-200	30	50-200	30
Thức ăn cho trẻ em, xúp & nước xốt	100-400	30	50-150	30
Pho mát & lạc			50-100	30
Bột làm bánh	100-500	30		
Các loại đồ uống thập cẩm	100-500	30		

*) Không vượt quá thời gian chế biến được đề xuất.

Không nên chế biến liên tục quá 1 đợt. Nên để máy nguội xuống nhiệt độ trong phòng trước khi chế biến tiếp.

Vệ sinh máy

- 1** Vệ sinh cốc và nắp, cốc cối băm cắt và bộ lưới cắt trong máy rửa chén hoặc trong nước xà phòng ấm.
Nên tháo vòng đệm cao su ra khỏi máy cắt trước khi rửa sạch.
- 2** Thanh của thanh máy trộn có thể được làm sạch trong máy rửa chén, dưới vòi nước hoặc bằng cách nhúng bộ phận bảo vệ lưới cắt trong nước xà phòng ấm và để thiết bị chạy một lúc.
- 3** Lau bộ phận mô-tơ của thanh máy trộn và bộ nồi của máy cắt bằng vải ẩm. Không nhúng nó vào trong nước!

Phụ kiện

Bạn có thể đặt mua máy cắt từ địa lý Philips làm phụ kiện bổ sung cho HR1341.

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

Môi trường

- D** Không vứt thiết bị này cùng chung với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó. Hãy đem nó đến điểm thu nhặt chính thức để tái chế. Làm như thế, bạn đã góp phần bảo vệ môi trường (Hình 6).

Bảo hành & dịch vụ

Nếu bạn cần biết dịch vụ, thông tin hay gặp trực trực, vui lòng vào website của Philips tại **www.philips.com** hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

Công thức chế biến

Sữa đậu nành

Món này chỉ có thể được chế biến bằng thanh máy trộn.

Không nên chế biến liên tục quá 1 đợt. Nên để máy nguội xuống nhiệt độ trong phòng trước khi chế biến tiếp.

Nguyên liệu:

- 100g đậu nành
- 200ml nước

- 1** Ngâm hạt đậu nành trong 4 giờ trước khi chế biến. Để cho đậu ráo nước trong vài giây.
- 2** Cho đậu nành đã ngâm vào cốc. Rót 200ml nước vào cốc và xay trong 30 giây.
- 3** Rót sữa đậu nành qua một lưới lọc vào một cái xoong.
- 4** Nấu sôi sữa đậu nành, sau đó thêm đường và để sôi đến khi đường tan hết.
- 5** Có thể uống nóng hoặc lạnh.

簡介

恭喜您購買本產品並歡迎加入飛利浦！請於 www.philips.com/welcome 註冊您的產品，以善用飛利浦提供的支援。

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

危險

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

警示

- 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電壓相符。
- 插頭、電線或其他組件受損時，請勿使用本產品。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 不可在無人看顧的情況下任由產品運作。
- 基於安全考慮，在缺乏監督及適當指示之下，本產品不適用於孩童及任何身體、知覺、或心理功能障礙者，或缺乏使用經驗及知識者。
- 請勿讓孩童使用本產品或當成玩具。
- 請勿觸碰刀片，尤其是當產品插上電源時。刀片非常銳利。
- 如果刀片卡住，請先拔掉插頭，再將卡住刀片的食材取出。

警告

- 請先關閉產品並拔除主電源，再更換配件或觸碰產品使用中會動的部分。
- 本產品僅供家用。
- 請勿超過表格中註明的食材用量與處理時間。
- 請勿不間斷連續處理食物。請先讓本產品降溫至室溫，然後再繼續進行處理。
- 若欲攪拌的食材溫度過熱，請先將其冷卻，再將其切剁或倒入容器裡（容器的最大容許溫度：80° C/175° F）。

電磁波 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁波 (Electromagnetic fields, EMF) 所有相關標準。只要使用方式正確並依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有的科學研究資料，使用本產品並無安全顧慮。

使用此產品

- 1** 將插頭插入牆壁上的電源插座之前，先將本產品正確地組裝。(圖 1)

棒型攪拌器

棒型攪拌器用途為：

- 攪拌液體，例如乳製品、醬汁、果汁、湯、混合飲料、奶昔等。
- 攪拌軟質食材，例如煎餅糊和美乃滋。
- 攪爛煮熟的食材，例如製作嬰兒食品。

- 1** 將攪拌器卡入馬達座 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 1)
- 2** 請將刀片安全防護完全浸入食材中。
- 3** 開啟產品電源，緩慢上下或以畫圓圈方式移動產品，以攪拌食材。(圖 2)

切碎機 (僅限 HR1342)

切碎機附件可用以切割堅果、肉、洋蔥、硬的起司、乾的水果、巧克力、大蒜、香料、乾麵包等食材。

請確定組合座已妥善安裝於切碎機容器上。

- 1** 將切碎機刀組置於攪拌槽中。(圖 3)
- 2** 在進行處理之前，請先將大部份的食材切成約 2 公分/1 英吋大小。將食材放入攪拌槽中。
- 3** 將組合座置於攪拌槽之上。(圖 4)
- 4** 將馬達座卡進攪拌槽 (會聽見「喀噠」一聲)。按下 ON 開關按鈕啟動本產品。(圖 5)

50 繁體中文

- 如果食材黏在攪拌槽槽壁，請使用抹刀或用一點水將食材取下。

用量與準備時間

食材	棒型攪拌器		切碎機	
	用量 (公克)	時間 (秒)*	用量 (公克)	時間 (秒)*
洋蔥與蛋			50-100	10
梅子			50-150	10
魚和肉			50-200	5
香料			10-20	20
水果與蔬菜	100-200	30	50-200	30
嬰兒食品、湯 與醬汁	100-400	30	50-150	30
起司和堅果			50-100	30
糊狀食材	100-500	30		
奶昔與調酒	100-500	30		

*) 不得超過建議的處理時間。

請勿不間斷連續處理食物。請先讓本產品降溫至室溫，然後再繼續進行處理。

清潔

- 1** 以溫水加些許清潔劑清洗容器和蓋子、切碎機容器和刀片座，或置入洗碗機中清洗。

清洗前，建議先取下切碎機上的橡皮圈。

- 2 棒型攪拌器的棒子可以用洗碗機，或置於水龍頭下清洗，或是將刀片安全防護浸泡在溫肥皂水中，再運轉幾秒的時間來清洗。
- 3 請用濕布擦拭棒型攪拌器的馬達座以及切碎機組合座，請勿將之浸入水中！

配件

您可以向飛利浦經銷商訂購迷你切碎機，作為 HR1366 的額外配件。

針對此配件，請使用切碎機之食材用量與處理時間。

環境保護

- 1 電器壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 6)

保固與服務

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

食譜

豆漿

本食譜可以僅用棒型攪拌器製備完成。

請勿不間斷連續處理食物。請先讓本產品降溫至室溫，然後再繼續進行處理。

材料：

- 100 公克黃豆
- 200 毫升水

- 1 處理之前，先將黃豆浸泡 4 小時，接著置於一旁瀝乾幾秒鐘。
- 2 將浸泡過的黃豆放入容器。在容器中倒入 200 毫升的水，然後攪打 30 秒。

52 繁體中文

- 3 用濾網過篩倒出的豆漿到鍋中
- 4 將豆漿煮沸，加入糖後以小火悶煮，直到糖溶化為止。
- 5 熱飲或冷飲皆適宜。

产品简介

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

注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

危险

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

警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果插头、电源线或其它部件受损，则不要使用产品。
- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由飞利浦或其指定的维修部，或类似的专职人员来更换。
- 切勿让产品在无人看管的情况下运行。
- 本产品不应由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍该产品。
- 请勿触摸刀片，特别是产品插在电源上时。刀片非常锋利。
- 如果刀片被卡住，请先拔下电源插头再清除堵塞刀片的原料。

注意

- 在使用过程中，更换附件或接触活动部件之前，应先关闭产品并拔下其电源插头。
- 本产品仅限于家用。
- 不要超出表中所示的份量和加工时间。
- 请勿连续加工 1 批以上的物料，须待产品冷却至室温，才能继续进行加工。
- 须待热的原料冷却后（最高温度 80° C/175° F），方可进行搅拌或将其倒入大口杯加工。

电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

使用本产品

- 1 将产品插接到电源插座前，应正确组装本产品。(图 1)

手持式搅拌机

手持式搅拌机适用于：

- 混合液体，如奶制品、调料、果汁、汤、混合饮料、鸡尾酒等。
- 混合软性物料，如薄饼面糊和蛋黄酱。
- 搅拌煮熟的浓汤，如制作婴儿食品。

- 1 将搅拌棒安装到马达装置上（可听到咔嗒声）。(图 1)

- 2 将刀片罩完全浸入原料中。

- 3 打开产品电源，通过将产品缓慢地上下来回晃动来混合物料。(图 2)

切碎器（仅限于 HR1342）

切碎器附件可用来切碎坚果、肉、洋葱、干酪、水果干、巧克力、大蒜、香草和干面包等物料。

确保已将耦合装置正确地装在碎肉加工杯上。

- 1 把粉碎机刀片组放入切碎器加工杯。(图 3)

- 2 加工之前，先将大块的物料切成小块/片（2 厘米/1 英寸左右）。将物料放入切碎器加工杯。

- 3 将粉碎机耦合装置放到粉碎杯。(图 4)

- 4 将马达装置固定到切碎器加工杯上（“咔哒”一声）。按下 ON（开）按钮启动产品。(图 5)

- ▶ 如果原料粘在搅拌杯壁上，应加些液体或用刮板将原料从杯壁上铲下来。

份量与加工时间

原料	手持式搅拌机		切碎器	
	份量 (克)	时间 (秒) *	份量 (克)	时间 (秒) *
洋葱和鸡蛋			50-100	10
李子			50-150	10
肉类和鱼类			50-200	5
香草			10-20	20
水果和蔬菜	100-200	30	50-200	30
婴儿食品、汤和酱	100-400	30	50-150	30
干酪和坚果			50-100	30
面糊	100-500	30		
鸡尾酒和混合饮料	100-500	30		

*) 不要超过建议的加工时间。

请勿连续加工 1 批以上的物料，须待产品冷却至室温，才能继续进行加工。

清洁

- 1 将加工杯和盖子、切碎器杯和刀片组件放在洗碗机中清洗，或放在温热的肥皂水中清洗。
建议在清洗前，先从切碎器上取下橡胶环。

- 手持式搅拌机的搅拌棒可放在洗碗机中清洗、放在水龙头下冲洗；将防溅刀片罩浸入热肥皂水中并让产品运行片刻，亦可洗净。
- 用湿布擦净手持式搅拌机的马达装置以及切碎器的耦合装置。切勿将其浸入水中！

附件

您可以从飞利浦经销商处订购切碎器，以作为 HR1341 的额外附件之用。
对此附件使用切碎器的份量和加工时间。

环境

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。(图 6)

保修与服务

如果您需要服务或信息，或如果您有任何疑问，请访问飞利浦网站：www.philips.com。也可与您所在地的飞利浦顾客服务中心联系（可从全球保修卡中找到电话号码）。如果您的所在地没有飞利浦客户服务中心，可与当地的飞利浦经销商联系。

食谱

豆浆

该饮品只能用手持式搅拌机制作。

请勿连续加工 1 批以上的物料，须待产品冷却至室温，才能继续进行加工。

物料：

- 100 克大豆
- 200 毫升水

- 加工前将大豆浸泡 4 个小时。然后捞出来几秒钟让水滤干。
- 将泡软的大豆放入搅拌杯。将 200 毫升水注入搅拌杯，搅拌 30 秒。

- 3** 将豆浆通过滤网倒入平底锅中。
- 4** 将豆浆煮沸，然后加糖，继续慢煮，直到所有的糖都溶化。
- 5** 冷饮热饮均可。

از مقادیر و زمانهای آماده کردن خرد کن برای این وسیله استفاده کنید.

محیط زیست

دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۶).

ضمانت و سرویس

اگر به سرویس یا اطلاعات نیاز داشتید یا اگر با مشکلی روبرو شدید، از سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com مراجعه کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد). اگر در کشور شما مرکز مراقبت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.

دستور العمل پخت

شیر سویا

این دستورالعمل تهیه را فقط می توان با هم زن میله ای انجام داد.

توجه: بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنک شود.

مواد:

- ۱۰۰ گرم دانه سویا
- ۲۰۰ میلی لیتر آب

۱ دانه های سویا را بمدت ۴ ساعت قبل از فرآوری، در آب خیس کنید. برای چند ثانیه صبر کنید تا آب آن گرفته شود.

۲ دانه های سویای خیس خورده را در کاسه قرار دهید. ۲۰۰ میلی لیتر آب را در پارچ هم زن بریزید و آن را برای ۳۰ ثانیه هم بزنید.

۳ شیر سویا را با استفاده از یک صافی در یک ماهی تابه بریزید.

۴ شیر سویا را بجوشانید، سپس شکر اضافه نموده و تا زمان حل شدن شکر بگذارید که محلول بجوشد.

۵ آن را بصورت داغ یا خنک سرو کنید.

مقادیر و زمانهای آماده سازی

مواد	هم زن میله ای	خرد کن
	مقدار (گرم)	زمان (ثانیه)*
پیاز و تخم مرغ	۱۰۰-۵۰	۱۰
آلو	۱۵۰-۵۰	۱۰
گوشت و ماهی	۲۰۰-۵۰	۵
گیاهان و سبزیجات	۲۰-۱۰	۲۰
میوه و سبزیجات	۲۰۰-۱۰۰	۳۰
غذای کودک، انواع سوپ و سوس	۴۰۰-۱۰۰	۳۰
پنیر و آجیل	۱۰۰-۵۰	۳۰
انواع خمیر	۵۰۰-۱۰۰	۳۰
انواع میله شیک و نوشیدنیهای مخلوط	۵۰۰-۱۰۰	۶۰

(*) از زمان آماده سازی توصیه شده فراتر نروید.

توجه: بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنک شود.

تمیز کردن

۱ کاسه و در، کاسه خرد کند و تیغه را در ماشین ظرف شویی یا در آب گرم با استفاده از ماده ظرف شویی تمیز کنید.

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

۲ میله هم زن را می توان در ماشین ظرف شویی، زیر شیر آب با فرو بردن حفاظ تیغه در آب گرم و مایع ظرف شویی و بکار انداختن دستگاه برای مدتی تمیز کرد.

۳ واحد موتور هم زن و واحد کوپلینگ خرد کن را با يك تکه پارچه نمدار تمیز کنید. دستگاه را در آب فرو نبرید!

تجهیزات

می توانید خرد کن کوچک برای مدل HRI 341 را از فروشگاه Philips بصورت يك قطعه اضافه خریداری کنید.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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

استفاده از دستگاه

۱ دستگاه را قبل از وصل کردن به برق بطور صحیح سوار کنید (شکل ۱).

هم زن میله ای

هم زن میله ای برای موارد زیر طراحی شده است:

- هم زدن مایعات، مانند محصولات لبنی، انواع سوس، آب میوه، سوپ، نوشیدنیهای مخلوط و انواع شیک.
- مخلوط کردن انواع مواد غذایی نرم مانند خمیر پن کیک و مایونز.
- مواد پخته شده پوره مانند آماده کردن غذای کودک.

۱ میله همزن را به واحد موتور وصل کنید ("کلیک") (شکل ۱).

۲ حفاظ تیغه را کاملاً در مواد فرو ببرید.

۳ دستگاه را روشن کنید و مواد را با حرکت دادن آرام دستگاه به پایین و بالا و بصورت دوار هم بزنید (شکل ۲).

خرد کن (فقط مدل HR1342)

خرد کن برای خرد کردن موادی مانند آجیل، گوشت، پیاز، پنیر سفت، میوه های خشک، شکلات، سیر، سبزیجات و نان خشک و غیره طراحی شده است.

مطمئن شوی که واحد کوپلینگ به طرز صحیح در کاسه خرد کن جا زده شده است.

۱ واحد تیغه خرد کن را در کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ۳).

۲ قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ۲ سانتی متر/ ۱ اینچ خرد کنید. مواد را در کاسه خرد کن بریزید.

۳ قطعه کوپلینگ را روی کاسه خرد کن قرار دهید. (شکل ۴)

۴ واحد موتور را روی کاسه خرد کردن محکم کنید ("کلیک"). با فشار دادن دکمه ON دستگاه را روشن کنید (شکل ۵).

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

بخاطر این خرید به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی رایانه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

مهم

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

خطر

- هرگز محفظه دستگاه را در آب یا هر گونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید. فقط از یک تکه پارچه نمدار برای تمیز کردن واحد موتور استفاده کنید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده اند از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید در رابطه با این دستگاه تحت مراقبت باشند و مطمئن شوید که با آن بازی نکنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- از دست زدن به تیغه ها، خصوصا هنگامی که دستگاه به برق وصل می باشد، خودداری کنید.
- تیغه ها بسیار تیز می باشند.
- اگر تیغه ها گیر کرده اند، دو شاخه دستگاه را قبل از خارج کردن مواد، از برق قطع کنید.

هشدار

- قبل از اینکه لوازم را تغییر دهید یا به قطعاتی که در حین استفاده از حرکت می کنند دست بزنید، دستگاه را خاموش کرده و برق آن را قطع کنید.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.
- از مقادیر و زمانهای آماده سازی تعیین شده در جدول فراتر نروید.
- بدون وقفه هرگز بیش از ۳ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنک شود.
- قبل از خرد کردن یا ریختن آنان بدون پیاله اجازه دهید تا مواد داغ خنک شوند (حداکثر

يمكنك طلب المفرفة من موزع أجهزة Philips كملحق إضافي للطراز HRI 341. استخدم المقادير وأوقات التحضير الخاصة بالمفرفة بالنسبة لهذا الملحق.

البيئة

لا تتخلصي من الجهاز مع مخلفات المنزل العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعد من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ٦).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصلي بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

الوصفة

حليب الصويا

يمكنك إعداد هذه الوصفة باستخدام الخلط القضبي فقط.

لا تقومي بتحضير أكثر من مجموعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز ليبرد حتى يصل لنفس درجة حرارة الغرفة قبل مواصلة التحضير.

المكونات:

- ١٠٠ جرام فول صويا
- ٢٠٠ مللي ماء

١ انقعي فول الصويا لمدة ٤ ساعات قبل تحضيره. ضعي جانباً لنقع لبعض ثواني.

٢ ضعي فول الصويا المنقوع في الوعاء. قومي بصب ٢٠٠ مللي ماء في وعاء الخلط وشغلي الخلط لمدة ٣٠ ثانية.

٣ صبي حليب الصويا في الغلاية عبر المصفاة.

٤ اغلي حليب الصويا ثم أضيفي السكر وأبقيه على نار هادئة الى أن يذوب السكر بالكامل.

٥ قدميه ساخناً أو بارداً.

الكميات والأوقات المطلوبة للتخصير

المكونات	الخلط القضبي	المفرمة	
	الكمية (جرام)	الوقت (ثانية)*	الكمية (جرام)
البصل والبيض		١٠-١٠٠	١٠
الخوخ		١٠-١٥٠	١٠
اللحم والسّمك		٢٠٠-٥٠	٥
الأعشاب		٢٠-١٠	٢٠
الفواكه والخضروات	٢٠٠-١٠٠	٢٠-٥٠	٣٠
طعام الأطفال والحساء والصلصات	٤٠٠-١٠٠	١٥٠-٥٠	٣٠
الجبن والمكسرات		١٠٠-٥٠	٣٠
مخفوق الزبدة	٥٠٠-١٠٠		٣٠
المشروبات المخفوقة والممزوجة	٥٠٠-١٠٠		٣٠

(* لا تتخطى أوقات التخصير التي يوصى بها.

لا تقومي بتخصير أكثر من مجموعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز ليبرد حتى يصل لنفس درجة حرارة الغرفة قبل مواصلة التخصير.

التنظيف

١ نظفي الوعاء والغطاء ووعاء المفرمة ووحدة الشفرات في غسالة الأطباق أو في الماء الصابوني الدافئ.
ينصح بنزع الحلقة المطاطية من المفرمة قبل التنظيف.

٢ يمكن تنظيف القضيب الخاص بالخلط القضبي في غسالة الأطباق أو تحت الصنبور أو عن طريق غمر واقي الشفرات في الماء الصابوني الدافئ وتشغيل الجهاز لمدة قصيرة.

٣ امسحي وحدة الموتور الخاصة بالخلط القضبي ووحدة الاقتران الخاصة بالمفرمة باستخدام قطعة قماش مبللة. لا تغمريها في الماء!

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمناً إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

استخدام الجهاز

١ ركبي الجهاز بالشكل الملائم قبل توصيله بمقبس الحائط (شكل ١).

الخلط القضبي

الخلط القضبي مصمم للاستخدام في:

- خلط السوائل مثل: منتجات الألبان والصلصة وعصير الفواكه والشربة والمشروبات المخلوطة والمخفوقات.
- خلط المكونات اللينة مثل خليط الكيك والمايونيز.
- هرس المكونات المطهية كتحضير طعام الأطفال.

١ ثبتي قضيب الخلط بوحدة الموتور ("نقرة") (شكل ١).

٢ اغمرى واقي الشفرات بالكامل في المكونات.

٣ شغلي الجهاز واخلطي المكونات عن طريق تحريك الجهاز ببطء لأعلى ولأسفل وفي حركات دائرية (شكل ٢).

المفرمة (الطراز HR1342 فقط)

يمكن استخدام ملحق المفرمة في فرم مكونات مثل المكسرات واللحوم والبصل والجبن الجاف والفواكه المجففة والشيكولاتة والثوم والأعشاب والخبز الناشف وما إلى ذلك.

تأكيد من تركيب وحدة الاقتران بالشكل الملائم على وعاء المفرمة.

١ ضعي وحدة شفرات المفرمة في وعاء المفرمة (شكل ٣).

٢ قطعي المكونات كبيرة الحجم إلى قطع بمقاس ٢ سننيمتر/ ١ بوصة تقريباً قبل التحضير. ضعي المكونات في وعاء المفرمة.

٣ ركبي وحدة الاقتران على وعاء المفرمة. (شكل ٤)

٤ إربطي وحدة الموتور على وعاء المفرمة ("نقرة"). شغلي الجهاز بالضغط على زر التشغيل (ON) (شكل ٥).

إذا علقت المكونات على جوانب وعاء المفرمة، قومي بإزالتها عن طريق إضافة الماء أو باستخدام ملعقة.

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

هام

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

خطر

- لا تغمر وحدة الموتور أبداً في الماء أو أي سائل آخر ولا تشطفها تحت ماء الصنبور الجاري. فقط استخدم قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة الموتور.

تحذير

- تأكد من موائمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا تستخدم الجهاز في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس أو أي أجزاء أخرى.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دوماً عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- حذار أن تترك الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تلمس الشفرات، خاصة إذا كان الجهاز موصلاً بالتيار الكهربائي.
- فهي حادة للغاية.
- إذا علقت الشفرات، افصلي الجهاز قبل إزالة المحتويات التي تعيق الشفرات.

تنبيه

- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي قبل استبدال الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.
- لا تتعدى المقادير وأوقات التحضير الموضحة بالجدول.
- لا تقومي بتحضير أكثر من ثلاث دفعات دون إيقاف تشغيل الجهاز. اتركي الجهاز ليبرد حتى يصل لنفس درجة حرارة الغرفة قبل مواصلة التحضير.
- اتركي المكونات الساخنة لتبرد قبل البدء في فرمها أو وضعها في الوعاء (درجة الحرارة القصوى ٨٠ درجة مئوية/ ١٧٥ درجة فهرنهايت).



www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.002.7369.2