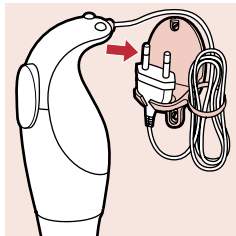
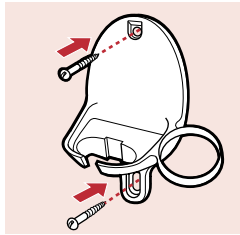
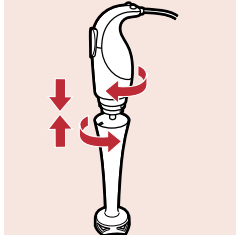


Cucina

HR1354, HR1351, HR1350



PHILIPS



ENGLISH 4

FRANCAIS 8

ESPAÑOL 13

BAHASA MELAYU 18

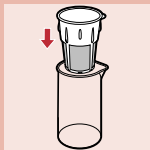
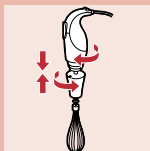
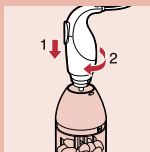
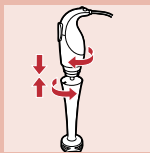
简体中文 22

繁体中文 27

ភាសាខ្មែរ 32

عربي ٤١

Important



- ▶ This appliance is intended for household use only.
- ▶ Assemble the appliance properly before plugging it into the wall socket.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use, i.e. before unscrewing the bar.
- ▶ Avoid touching the SHARP blades, especially when the appliance is plugged in.
- ▶ Never immerse the motor unit in water.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the table.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ If the blades get stuck, **UNPLUG THE APPLIANCE** before removing the ingredients that are blocking the blades.
- ▶ Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the beaker (max. temperature 80°C/175°F).

Using the appliance

Bar blender

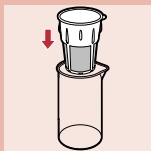
The bar blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.

- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.



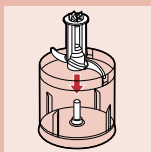
1 Immerse the blade guard completely in the ingredients.



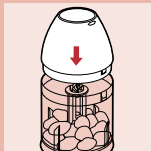
2 Switch the appliance on and blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles.

3 You can use the filter accessory to obtain extra finely blended sauces or juices.

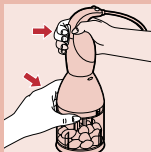
Chopper (type HR1351, HR1354)



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



1 If the ingredients stick to the chopper beaker wall, loosen them by adding liquid or using a spatula.



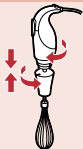
► Make sure the coupling unit has been properly fitted onto the chopper beaker.

2 Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm/1 inch before processing.

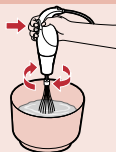
Whisk (type HRI354 only)



- ▶ You can use the whisk attachment to whip cream, egg whites, desserts etc.



- 1 To obtain a good whipping result, please use a wider bowl.



- 2 To avoid splashing, insert the whisk into the bowl, switch the appliance on and whip the ingredients by slowly moving the appliance in circles.

Cleaning

- 1 Clean the beaker, the lid, the filter, the chopping beaker, the blade unit and the whisk in the dishwasher or in warm soapy water.

It is recommended to remove the rubber ring from the chopper before cleaning.

- 2 The blade unit and the whisk of the bar blender can also be cleaned by immersing the blade guard or the whisk in warm soapy water and letting the appliance run for a while.

- 3** Wipe the motor unit, the coupling unit of the chopper (HR1351 & 1354) and the coupling unit of the whisk (HR1354) with a damp cloth. Do not immerse these parts in water!

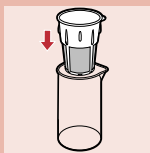
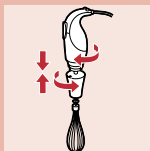
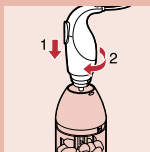
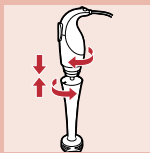
Quantities and preparation times

Ingredients	Bar Blender Quantity (g)	Time (sec.)	Chopper Quantity (g)	Time (sec.)
Onions & eggs			50-100	10
Meat & fish			50-150	30
Herbs			10-20	20
Fruits & vegetables	100-200	60	50-200	60
Baby food, soups & sauces	100-400	60	50-150	60
Cheese & nuts			50-100	60
Batters	100-500	60		
Shakes & mixed drinks	100-1000	60		

Ingredients	Whisk Quantity (g)	Time (sec.)	Filter Quantity (g)	Time (sec.)
Cream	250	90		
Egg whites	4 eggs	120		
Fruits			200	90
Juices (e.g. tomato juice)			200	90

If you need service or information or if you have a problem, please consult the worldwide guarantee leaflet.

Important



- ▶ Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
 - ▶ Montez l'appareil correctement avant de brancher la prise secteur.
 - ▶ Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation, avant de dévisser le pied.
 - ▶ Ne touchez jamais les lames COUPANTES, surtout lorsque l'appareil est sous tension.
 - ▶ Ne plongez jamais l'unité moteur dans l'eau.
 - ▶ Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
-
- ▶ Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
 - ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par des personnes qualifiées pour éviter tout accident.
 - ▶ Si les lames se bloquent, **DEBRANCHEZ L'APPAREIL** avant de retirer les ingrédients.
 - ▶ Laissez les aliments cuits refroidir avant de les hacher ou de les verser dans le bol (température maximale 80°C/ 175°F).

Utilisation

Mixeur

Le mixeur est destiné à :

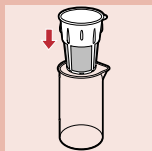
- Mélanger des ingrédients liquides, tels que les produits laitiers, les sauces, les jus de fruits, les soupes, les cocktails, et milk-shakes.

- Mixer des ingrédients mous comme des oeufs, de la farine et du beurre, pour préparer des pâtes à crêpes ou de la mayonnaise.
- Réduire en purée des aliments cuits, pour les nourrissons par exemple.



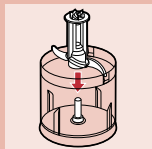
1 Plongez entièrement le protégé-couteau dans les ingrédients.

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



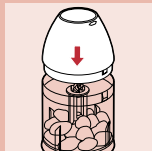
3 Vous pouvez utiliser l'accessoire filtre pour obtenir des sauces et jus plus onctueux (HRI 354 uniquement).

Hachoir (types HRI 351, HRI 354 uniquement)

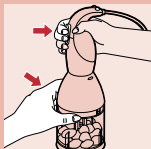


► Cet accessoire peut être utilisé pour hacher des ingrédients tels que de la viande, des oignons, du gruyère, des fruits secs, du chocolat, de l'ail, des herbes, du pain sec, etc.

1 Ajoutez du liquide ou utilisez une spatule, pour délier les aliments qui collent à la paroi du bol du hachoir.

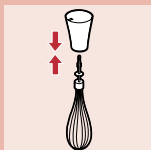


► Assurez-vous que l'ensemble couteaux a été correctement fixé sur le bol du hachoir.

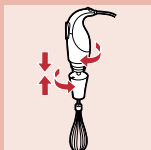


- 2** Découpez les ingrédients en dés d'environ 2 cm, avant de commencer.

Fouet (type HRI354 uniquement)



- Vous pouvez utiliser le fouet pour battre la crème, les blancs d'œufs, desserts, etc.



- 1** Pour obtenir un meilleur résultat, utilisez un bol plus large.



- 2** Pour éviter de faire des éclaboussures, introduisez le fouet dans le bol, mettez l'appareil en marche et fouettez les ingrédients en faisant des mouvements circulaires avec l'appareil.

Nettoyage

- 1** Nettoyez le bol, le couvercle, le filtre, le bol du hachoir, le couteau et le fouet 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 couteau et le fouet du pied du mixeur peuvent être nettoyés en plongeant le protège-couteau ou le fouet dans l'eau chaude savonneuse et en laissant fonctionner l'appareil pendant quelques instants.
- 3** Essayez le bloc moteur, l'ensemble couteaux du hachoir (HR1351 & HR1354) et le fouet (HR1354) à l'aide d'un chiffon humide. Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau!

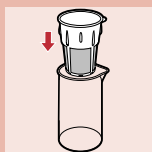
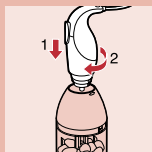
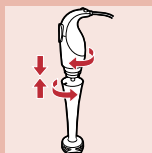
Quantités et temps de préparation

Ingrédients	Quantité Mélangeur (g)	Temps (sec.)	Quantité Hachoir (g)	Temps (sec.)
Oignons et oeufs			50-100	10
Viande et poisson			50-150	30
Herbes			10-20	20
Fruits et légumes	100-200	60	50-200	60
Aliments pour bébé, soupes et sauces	100-400	60	50-150	60
Fromage et noisettes			50-100	60
Pâtes à crêpes	100-500	60		
Milk-shakes et cocktails	100-1000	60		

Ingrédients	Quantité fouet (g)	Temps (sec.)	Quantité filtre (g)	Temps (sec.)
Crème	250	90		
Blancs d'oeufs	4 oeufs	120		
Jus (par ex. tomates, fruits)			200	90

Pour toute réparation/information ou en cas de problème, veuillez consulter le dépliant sur la garantie internationale.

Importante



- ▶ Este aparato solo es adecuado para uso doméstico
- ▶ Antes de enchufarlo a la red, monten adecuadamente el aparato.
- ▶ Desenchufen el aparato inmediatamente después del uso, por ejemplo, antes de desenroscar la varilla.
- ▶ Eviten tocar las cuchillas **CORTANTES**, especialmente cuando el aparato esté enchufado.
- ▶ No sumerjan nunca la unidad motora en agua.
- ▶ Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ No excedan las cantidades y los tiempos de preparación indicados en la tabla
- ▶ Si el cable de red estuviera dañado, deberá ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips para evitar situaciones de peligro.
- ▶ Si las cuchillas se agarrotan, **DESENCHUFEN EL APARATO** antes de quitar los ingredientes que estén bloqueando las cuchillas.
- ▶ Dejen que los ingredientes calientes se enfríen antes de picarlos o de verterlos en el recipiente (Temperatura máxima : 80°C/175°F).

Cómo usar el aparato

Batidora de Varilla

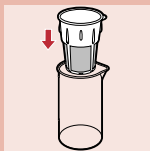
La Batidora de Varilla es adecuada para :

- Batir fluídos, por ejemplo, productos lácteos, salsas, zumos de fruta, sopas, bebidas mezcladas, batidos.
- Mezclar ingredientes blandos como, por ejemplo, pasta para tartas o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo, comida para bebés.



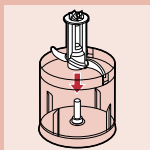
1 Sumerjan completamente el protector de la cuchilla en los ingredientes.

2 Pongan en marcha el aparato y batan los ingredientes moviendo el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos.

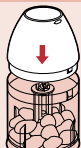


3 Pueden usar el accesorio filtro para obtener salsas o zumos batidos de forma extra fina (Solo en el modelo HRI354).

Batidora Picadora (Modelos HRI351 y HRI354)

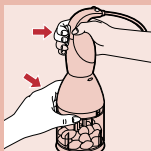


El accesorio Picador puede usarse para picar ingredientes tales como frutos secos, carne, cebolla, queso duro, frutas secas, chocolate, ajos, hierbas, pan seco, etc.



- 1** Si los ingredientes se pegan a las paredes del vaso, quítenlos añadiendo líquido o usando una espátula.

- Asegúrense de que la unidad de acoplamiento haya sido adecuadamente fijada en el recipiente picador



- 2** Corten los ingredientes grandes a trozos de unos 2 cm.

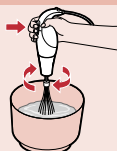
Accesorio Batidor (Solo en el modelo HRI354)



- Pueden usar el accesorio batidor para batir nata, claras de huevo, postres, etc.



- 1** Para obtener un buen resultado en el agitado, usen un recipiente más ancho.



- 2** Para evitar salpicaduras, inserten el Agitador en el recipiente, pongan en marcha el aparato y batan los ingredientes moviendo el aparato lentamente en círculos.

Limpieza

- 1** Limpiesen el recipiente, la tapa, el filtro, el recipiente picador, la unidad de cuchillas y el agitador en el lavavajillas o en agua caliente jabonosa.

Antes de limpiar la Picadora, les recomendamos quitar la arandela de goma.

- 2** La unidad de cuchillas y el agitador de la Batidora de Varilla también puede limpiarse sumergiendo el protector de la cuchilla y el agitador en agua caliente jabonosa y dejando que el aparato funcione durante algún tiempo.

- 3** Limpiesen la unidad motora, la unidad acopladora de la Picadora (Tipos HRI351 y HRI354) y la unidad acopladora del Agitador (Tipo HRI354) con un paño húmedo. ¡ No sumerjan esas piezas en agua !

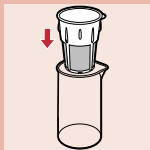
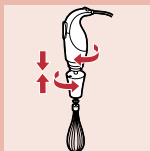
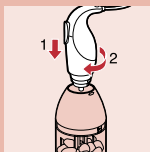
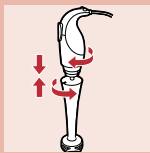
Cantidades y tiempos de preparación

Ingredientes	Cantidad para la Batidora de Varilla (g)	Tiempo (seg.)	Cantidad para la Picadora (g)	Tiempo (seg.)
Cebollas y huevos			50 - 100	10
Carne y pescado			50 - 150	30
Hierbas			10 - 20	20
Frutas y verduras	100 - 200	60	50 - 200	60
Comida para bebés, sopas y salsas	100 - 400	60	50 - 150	60
Queso y frutos secos			50 - 100	60
Pastas culinarias	100 - 500	60		
Batidos y bebidas mezcladas	100 - 1000	60		

Ingredientes	Cantidad en el Agitador (g)	Tiempo (seg.)	Cantidad en el Filtro (g)	Tiempo (seg.)
Nata	250	90		
Claras de huevo	4 huevos	120		
Zumos (Por ejemplo, de tomate, de frutas)			200	90

Si necesitan servicio, información o tienen algún problema, consulten el folleto de la Garantía Mundial.

Penting



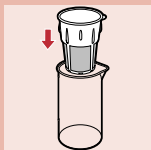
- ▶ Alat ini cuma untuk penggunaan di rumah.
 - ▶ Memasang alat dengan betul sebelum memasang palamnya di soket dinding.
 - ▶ Mencabut palam alat dengan segera setelah penggunaan, iaitu sebelum batang dibuka.
 - ▶ Jangan pegang mata yang TAJAM itu, terutamanya kalau alat dipasang.
 - ▶ Jangan merendam unit motor dalam air.
 - ▶ Jaga supaya alat di luar jangkauan anak-anak.
-
- ▶ Jangan melebihi kuantiti dan masa penyediaan yang ditunjukkan di jadual.
 - ▶ Jika wayar utama rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak-pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
 - ▶ Kalau mata tersekat, **MENCABUT ALAT** dahulu, sebelum mengeluarkan bahan yang menyekat mata itu.
 - ▶ Bahan panas harus dingin dahulu, sebelum itu dapat dipotong atau dituang ke dalam bikar (suhu maks. 80°C/175°F).

Penggunaan alat

Pengisar batang

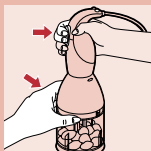
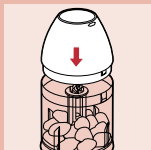
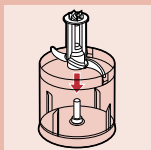
- Pengisar batang dapat digunakan untuk:
- Mengadun cecair, mis. hasil tenusu, sos, jus buah-buahan, sup, minuman campur, minuman bancuhan.

- Mencampurkan bahan lembut, mis. tepung sadur penkek atau mayones.
- Memurikan bahan yang telah dimasak, mis. untuk menyediakan makanan bayi.



- 1** Merendam adang mata dalam bahan sama sekali.
- 2** Menghidupkan alat dan mengadun bahan dengan menggerakkan alat perlahan-lahan ke atas ke bawah dan secara bulatan.
- 3** Aksesori turas dapat digunakan untuk memperoleh sos atau jus yang diadun lebih halus daripada biasa (cuma HR1354).

Pemotong (jenis HR1351, HR1354)



- ▶ Alat tambahan pemotong dapat digunakan untuk memotong bahan seperti kekeras, daging, bawang, keju keras, buah-buahan kering, coklat, bawang putih, herba, roti kering, dll.

- 1** Kalau bahan melekat pada dinding bikar pemotong, melepaskannya dengan memasukkan cecair atau dengan menggunakan sudip.

- ▶ Jaga supaya unit gandingan dipasang dengan betul di atas bikar pemotong.

- 2** Bahan yang besar harus dipotong menjadi potongan sebesar kira-kira 2 cm/1 inci sebelum bahan itu dapat diproses.

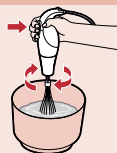
Pemukul (cuma jenis HRI354)



- ▶ Alat tambahan pemukul dapat digunakan untuk memutar krim, putih telur, desert, dll.



- 1 Untuk memperoleh hasil memutar yang baik, silakan menggunakan mangkuk yang lebih luas.



- 2 Untuk mengelakkan percikan, memasukkan pemukul ke dalam mangkuk, menghidupkan alat dan memutar bahan dengan menggerakkan alat perlahan-lahan secara bulatan.

Pembersihan

- 1 Membersihkan bikar, tudung, turas, bikar pemotong, unit mata dan pemukul di mesin basuh pinggan mangkuk atau dengan air bersabun yang panas.

Lebih baik untuk menanggalkan cecincin getah dari pemotong sebelum pembersihan.

- 2 Unit mata dan pemukul pengisar batang juga dapat dibersihkan dengan merendam adang mata atau pemukul dalam air bersabun yang panas dan membiarkan alat berjalan sebentar.

- 3** Mengelap unit motor, unit gandingan pemotong (HR1351 & 1354) dan unit gandingan pemukul (HR1354) dengan kain lembap. Jangan merendam bahagian ini dalam air!

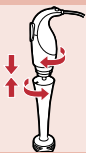
Kuantiti dan masa penyediaan

Bahan	Kuantiti Pengisar		Kuantiti Pemotong (g)	Masa (saat)
	Batang(g)	Masa (saat)		
Bawang & telur			50-100	10
Daging & ikan			50-150	30
Herba			10-20	20
Buah-buahan & tumbuh-tumbuhan	100-200	60	50-200	60
Makanan bayi, sup & sos	100-400	60	50-150	60
Keju & kekeras			50-100	60
Tepung sadur	100-500	60		
Minuman bancuhan & minuman campur	100-1000	60		

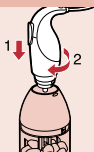
Bahan	Kuantiti Pemukul (g)	Masa (saat)	Kuantiti Turas (g.)	Masa (saat)
Krim	250	90		
Putih telur	4 telur	120		
Buah-buahan			200	90
Jus (mis. tomato, buah-buahan)			200	90

Kalau diperlukan servis atau maklumat atau kalau ada masalah, silakan melihat risalah jaminan yang umum.

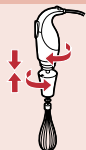
重要事项



- ▶ 本产品仅适用于家庭使用。
- ▶ 在把插头插入墙壁插座以前，请先装配本产品。
- ▶ 使用后，即在旋下器具之前，请立即拔出插头。



- ▶ 不可触摸锋利的刀刃，在插头插入插座时，尤其不可触摸。
- ▶ 切勿将电动机部分浸入水中。
- ▶ 不可让儿童接触本产品。



- ▶ 原料数量和准备时间不可超过表格中的规定。
- ▶ 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。



- ▶ 如果刀片卡住，先把电源插头拔出插座，然后再取出卡住刀片的原料。
- ▶ 等热的原料冷却后再切碎，倒入盘内（最高温度 80°C/175°F）。

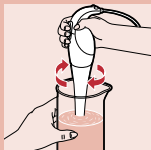
产品的使用

搅和器

搅和器用于：

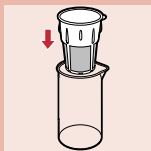
- 搅和液体，如奶制品、酱汁、果汁、汤、混合饮料等。

- 混合软原料，如煎饼面糊或蛋黄酱。
- 把熟原料做成羹，如婴儿食品。



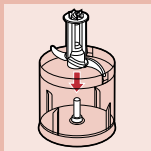
1 把刀片保护装置浸入原料中。

2 开启电源开关，慢慢地上下旋转移动搅和器。

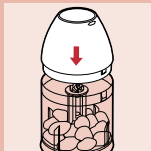


3 您可以使用过滤器得到搅拌格外精细的酱或果汁(仅 HR1354 型)。

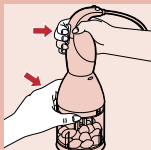
切碎器 (HR1351, HR1354 型)



- ▶ 切碎器可用于切碎果仁、肉、洋葱、硬奶酪、干水果、巧克力、大蒜、草药、干面包等原料。
- ▶ 确保轴接部分恰当地安装在切盘的架上。

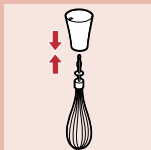


1 如果原料黏在盘壁上，可以加一些液体或用刮刀刮下。

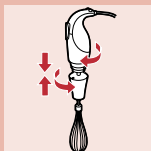


- 2** 把大块原料切成 2 厘米/1 英寸大小，然后再加工。

搅打器 (仅 HR1354 型)



- ▶ 您可用搅打器搅打奶油、蛋白、甜食等。



- 1** 若要获得良好的搅打效果，可使用较大的碗。



- 2** 为了避免溅洒，可把搅打器插到碗里，开启电源，慢慢在原料中旋转搅打器。

清洁工作

- 1** 在洗碗机中洗涤盘、盖、过滤器、切盘、切刀及搅打器，或用加有清洁剂的温水。建议在清洁前取下切碎器上的橡皮圈。

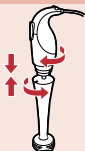
- 2 也可把刀刃保护装置和搅打器浸入加有清洁剂的温水，让产品开动一些时间，清洁刀片和搅打器。
- 3 用湿布擦拭电动机部分、切碎器的轴接部分 (HR1351 与 1354) 及搅打器的轴接部分 (HR1354)。不可把它们浸入水中！

数量及准备时间

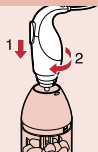
原料	搅和器 数量(克)	时间(秒)	切碎器 数量(克)	时间(秒)
洋葱和鸡蛋			50-100	10
鱼和肉			50-150	30
草药			10-20	20
水果和蔬菜	100-200	60	50-200	60
婴儿食品、 汤与酱汁	100-400	60	50-150	60
奶酪和果仁			50-100	60
面糊	100-500	60		
混合饮料	100-1000	60		

原料	搅打器 数量(克)	时间(秒)	过滤器 数量(克)	时间(秒)
奶油	250	90		
蛋白	4	120		
果汁(如 西红柿和水果)			200	90

重要事項



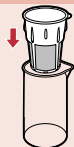
- ▶ 本產品僅適用於家庭使用。
- ▶ 在把插頭插入插座以前，請先裝配本產品。
- ▶ 使用後，即在旋下器具之前，請立即拔出插頭。



- ▶ 不可觸摸鋒利的刀刃，在插頭沒有拔出時，尤其不可觸摸。
- ▶ 切勿將電動機部分浸入水中。
- ▶ 不可讓兒童接觸本產品。



- ▶ 原料數量和準備時間不可超過表格中的規定。
- ▶ 如果電源線損壞，必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具有相同資格的技師更換，以免發生危險。
- ▶ 如果刀片卡住，先把電源插頭拔出插座，然後再取出卡住刀片的原料。



- ▶ 等熱的原料冷卻後再切碎，倒入盤內 (最高溫度 80°C/175°F)。

產品的使用

攪和器

攪和器用於：

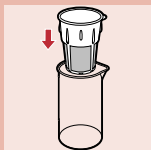
- 攪和液體，如製品、醬汁、果汁、湯、混合飲料等。

- 混合軟原料，如煎餅麵糊或蛋黃醬。
- 把熟原料做成羹，如嬰兒食品。



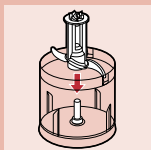
1 把刀片保護裝置浸入原料中。

2 開啟電源開關，慢慢地上下旋轉移動攪和器。

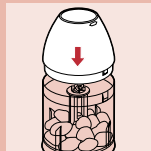


3 您可以使用過濾器得到攪拌格外精細的醬或果汁 (僅 HR1354 型)。

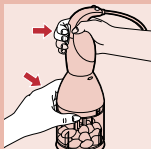
切碎器 (HR1351, HR1354 型)



- ▶ 切碎器可用於切碎果仁、肉、洋蔥、硬奶酪、水果、巧克力、大蒜、草藥、乾面包等原料。
- ▶ 確保軸接部分恰當地安裝在切盤的架上。

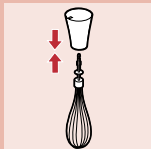


1 如果原料黏在盤壁上，可以加一些液體或用刮刀刮下。

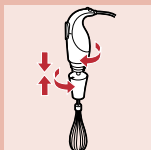


- 2** 把大塊原料切成 2 厘米/1 英寸大小，然後再加工。

攪打器 (僅 HR1354 型)



- ▶ 您可用攪打器攪打奶油、蛋白、甜食等。



- 1** 若要獲得良好的攪打效果，可使用較大的碗。



- 2** 為了避免濺灑，可把攪打器插到碗裡，開啟電源，慢慢在原料中旋轉攪打器。

清潔工作

- 1** 在洗碗機中洗滌盤、蓋、過濾器、切盤、切刀及攪打器，或用加有清潔劑的溫水。建議在清潔前取下切碎器上的橡皮圈。

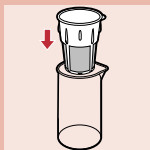
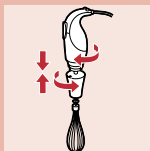
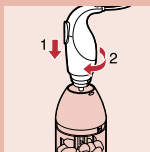
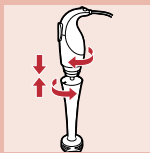
- 2** 也可把刀刃保護裝置和攪打器浸入加有清潔劑的溫水，讓產品開動一些時間，清潔刀片和攪打器。
- 3** 用濕布擦拭電動機部分、切碎器的軸接部分 (HR1351 與 1354) 及攪打器的軸接部分 (HR1354)。不可把它們浸入水中！

數量及準備時間

原料	攪和器 數量(克)	時間 (秒)	切碎器 數量 (克)	時間 (秒)
洋蔥和雞蛋			50-100	10
魚和肉			50-150	30
草藥			10-20	20
水果和蔬菜	100-200	60	50-200	60
嬰兒食品、 湯與醬汁	100-400	60	50-150	60
奶酪和果仁			50-100	60
麵糊	100-500	60		
混合飲料	100-1000	60		

原料	攪打器 數量(克)	時間 (秒)	過濾器 數量 (克)	時間 (秒)
奶油	250	90		
蛋白	4	120		
果汁 (如 西紅柿和水果)			200	90

ข้อความสำคัญ



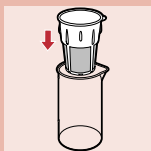
- ▶ เครื่องปั่นผสมนี้ผลิตขึ้นสำหรับใช้ภายในบ้านเท่านั้น
- ▶ ควรติดประกอบเครื่องให้ถูกต้องก่อนเสียบปลั๊ก
- ▶ เมื่อใช้เสร็จแล้ว ควรถอดปลั๊กทันทีก่อนที่จะปลดแ่งปั่นผสมออก
- ▶ หลีกเลี่ยงการสัมผัสใบมีดคม โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเวลาทีปลั๊กเครื่องยังเสียบต่ออยู่กับไฟฟ้า
- ▶ ห้ามจุ่มชุดมอเตอร์ลงในน้ำเด็ดขาด
- ▶ เก็บเครื่องไว้ให้พ้นมือเด็ก
- ▶ ปริมาณส่วนผสมและเวลาการปั่นไม่ควรเกินกว่าที่กำหนดไว้ในตาราง
- ▶ ในกรณีที่สายไฟหลักเกิดความชำรุดเสียหาย ให้ดำเนินการเปลี่ยนสายไฟหลักดังกล่าวที่บริษัท ทีลิปส์ หรือศูนย์ที่ได้รับการแต่งตั้ง หรือบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งโดยบริษัท เพื่อป้องกันการเกิดอันตราย
- ▶ ในกรณีที่ใบมีดติดค้าง ควรถอดปลั๊ก ก่อนที่จะเอาส่วนผสมที่อุดค้างใบมีดออก
- ▶ ควรทิ้งให้ส่วนผสมที่ยังร้อนอยู่เย็นลงเสียก่อน แล้วจึงสับหรือเทลงไปในแก้วปั่น (อุณหภูมิไม่เกิน 80°C/175°F)

การใช้งานเครื่อง

แ่งปั่นผสม

แ่งปั่นผสมใช้สำหรับ :

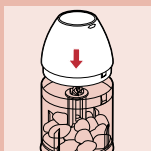
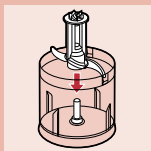
- บั่นผสมของเหลว เช่น ผลิตภัณฑ์นํานม น้ำซอส น้ำผลไม้ ชุป เครื่องดื่มผสม เครื่องดื่มชนิดปั่น เป็นต้น



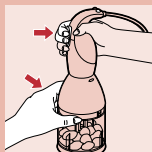
- ผสมเครื่องปรุงเนื้อนุ่ม เช่น แป้งแพนเค้ก หรือครีมสด (มายองเนส)
- บดเครื่องปรุงที่สุกแล้ว เช่น ทำอาหารสำหรับทารก

- 1 จับตัวหุ้มพร้อมใบมีดลงในเครื่องปรุงผสมจนทั่วมิด
- 2 เปิดสวิตช์เครื่อง แล้วทำการปั่นผสมโดยเลื่อนแท่งปั่น ขึ้นๆ ลงๆ และหมุนวนไปวนมาซ้ำๆ
- 3 มีอุปกรณ์กรองพิเศษสำหรับท่านที่ต้องการน้ำซอส หรือน้ำผลไม้ผสมที่ละเอียดเป็นพิเศษ (เฉพาะ HR1354 เท่านั้น)

เครื่องหั่น (ชนิด HR1351, HR1354)



- ▶ อุปกรณ์หั่นใช้สำหรับการหั่นส่วนผสมจำพวกถั่ว เนื้อหอมใหญ่ เนยแข็ง ผลไม้แข็ง ซีสโกแลต กระจ่าง สมุนไพร์ ขนมปังแข็ง ฯลฯ
 - ▶ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ใส่ชุดข้อต่อเข้ากับแก้วเครื่องหั่นอย่างถูกต้องและแนบสนิทดี
- 1 หากส่วนผสมติดค้างที่ด้านข้างของแก้วเครื่องหั่น ควรเติมของเหลวลงไปเพื่อลดความข้น หรือใช้ช้อนขูดออก

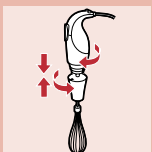


- 2** ควรตัดส่วนผสมขนาดใหญ่ออกเป็นชิ้นเล็กประมาณ 2 ซม./1 นิ้ว ก่อนทำการหั่น

เครื่องตีผสม (เฉพาะชนิด HR1354 เท่านั้น)



- ▶ อุปกรณ์ตีผสมใช้สำหรับตีครีม ไข่ขาว ของหวาน ฯลฯ



- 1** ควรใช้ถ้วยใบใหญ่เพื่อให้ได้ผลดีในการตีผสม



- 2** เพื่อป้องกันการกระเด็น ควรจุ่มอุปกรณ์ตีผสมลงไปในตัวเครื่องปรง เปิดสวิตช์เครื่อง แล้วทำการตีผสมโดยหมุนอุปกรณ์วนไปวนมาบ้าง

การทำความสะอาด

- 1** ทำความสะอาดแก้วปั่น ฝา เครื่องกรอง แก้วหั่น ชูตใบมีด และอุปกรณ์ตีผสมในเครื่องล้างจาน หรือล้างในน้ำสบู่อุ่น

ควรถอดแหวนยางออกจากเครื่องหั่นก่อนล้างทำความสะอาด

- 2** อุปกรณ์ตีผสมและชุดใบมีดของแท่งปั่นผสมสามารถล้างทำความสะอาด โดยการจุ่มตัวหุ้มพร้อมใบมีดหรืออุปกรณ์ตีผสมลงในน้ำสบู่อุ่น แล้วเปิดสวิตช์ให้เครื่องทำงานครู่หนึ่ง
- 3** ใช้ผ้าเปียกชื้นเช็ดทำความสะอาดชุดมอเตอร์ของแท่งปั่นผสม รวมทั้งชุดข้อต่อของเครื่องหันและของเครื่องตีผสม ห้ามจุ่มลงในน้ำเด็ดขาด!

ปริมาณส่วนผสมและเวลาที่กำหนด

ส่วนผสม	แท่งแป้งผสม ปริมาณ (ก.)	เวลา (วินาที)	เครื่องหั่น ปริมาณ (ก.)	เวลา (วินาที)
หอมใหญ่ และไข่			50-100	10
เนื้อและปลา			50-150	30
สมุนไพร			10-20	20
ผักและผลไม้	100-200	60	50-200	60
อาหารทารก ชุป และน้ำซอส	100-400	60	50-150	60
เนยแข็ง และถั่ว			50-100	60
แป้งผสม	100-500	60		
เครื่องตีมันชนิดปั่น และเครื่องตีผสม	100-1000	60		

ส่วนผสม	เครื่องตีผสม ปริมาณ (ก.)	เวลา (วินาที)	เครื่องกรอง ปริมาณ (ก.)	เวลา (วินาที)
ครีม	250	90		
ไข่ขาว	ไข่ 4 ฟอง	120		
น้ำผัก/ผลไม้ (เช่น น้ำ มะเขือเทศ น้ำผลไม้)			200	90

ท่านที่ต้องการรับบริการ ข้อมูล หรือมีปัญหาประการใด โปรด
ดูเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก

المكوّنات	آلة الخفق الكميّة (غرام)	الوقت (ثواني)	فيلتر الكميّة (غرام)	الوقت (ثواني)
الكريما	٢٥٠	٩٠		
زلال البيض	٤	١٢٠		
العصير (طماطم، الفاكهة)			٢٠٠	٩٠

للحصول على الخدمة أو معلومات إضافية، أو في حال واجهتم مشكلة، يُرجى مراجعة كتيب الكفالة العالمية.

يمكن أيضاً تنظيف الشفرة وآلة الخفق الخاصة بالخلاط اليدوي عن طريق غمرهما في الماء الفاتر والصابون وترك الجهاز شاغلاً لبعض الوقت.

٢

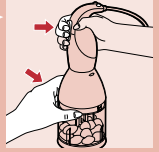
امسح وحدة المحرك، ووحدة الوصل الخاصة بآلة القطع (طراز 1354, HR 1351) ووحدة الوصل الخاصة بآلة الخفق (طراز HR1354) بواسطة قطعة قماش رطبة. لا تغمر هذه الأجزاء في الماء!.

٣

الكميات وأوقات التحضير

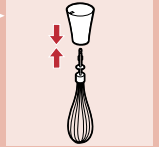
المكونات	الخلاط اليدوي (الكمية (غرام))	الوقت (ثواني)	آلة القطع (الكمية (غرام))	الوقت (ثواني)
البصل والبيض			١٠٠-٥٠	١٠
اللحوم والأسماك			١٥٠-٥٠	٣٠
الأعشاب			٢٠-١٠	٢٠
الفاكهة والخضار	٢٠٠- ٠٠	٦٠	٢٠٠-٥٠	٦٠
طعام الأطفال، الحساء والصلصات	٤٠٠-١٠٠	٦٠	١٥٠-٥٠	٦٠
الجبن والمكسرات			١٠٠-٥٠	٦٠
خليط العجينة	٥٠٠-١٠٠	٦٠		
مشروبات مخفوقة وكوكتيل	١٠٠-١٠٠	٦٠		

٢ قطع المكوّنات الكبيرة إلى أجزاء حجمها ٢ سم/بوصة واحدة تقريباً قبل تقطيعها.

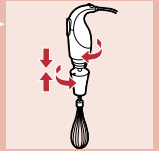


آلة الخفق (طراز HR1354 فقط)

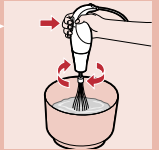
يمكنك استعمال آلة الخفق الملحقة لخفق الكريما، وزلال البيض، والحلويات، إلخ.



١ للحصول على نتيجة خفق جيدة، يُنصح باستعمال وعاء أوسع.



٢ لتفادي تناثر المكوّنات خارج الوعاء، أدخل آلة الخفق في الوعاء، ثم ابدأ بتشغيل الجهاز واخفق المكوّنات بحركات دائرية بطيئة.



التنظيف

١ نظّف الوعاء، والغطاء، والفيلتر، ووعاء آلة القطع، والشفرة، وآلة الخفق في جلاية الصحون أو بالماء الفاتر والصابون.

يُنصح بنزع الحلقة المطاطية عن آلة القطع قبل التنظيف.

- خلط المكوّنات اللزجة، مثل عجينة الفطائر أو صلصة الميونيز.
- هرس المكوّنات المطهوه مثل تلك التي تُستخدَم لتحضير طعام الأطفال.

١ أدخل الشفرة في المكوّنات بشكل تام.

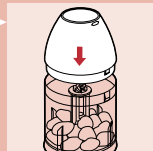
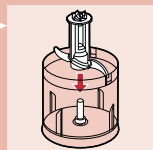
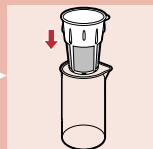
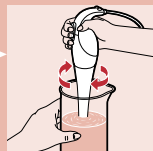
٢ ابدأ بتشغيل الجهاز وامزج المكوّنات عن طريق تحريك الخلاط ببطء نحو الأعلى والأسفل وبحركات دائرية.

٣ يمكنك استخدام الفيلتر المُلحَق بالجهاز للحصول على أنواع من الصلصة السائلة أو العصير (طراز HR1354 فقط).

آلة القطع (طراز HR1351، HR1354)

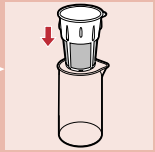
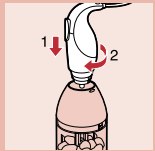
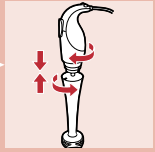
- يمكن استعمال آلة القطع المُلحقة لتقطيع المكسرات، واللحوم، والبصل، والجبنه القاسية، والفاكهة المجففة، والشوكولاته، والثوم، والأعشاب، والخبز الجاف، إلخ.
- تأكد من أن وحدة الوصل مثبتة بوعاء أداة القطع.

١ في حال التصقت المكوّنات بجوانب وعاء أداة القطع، يمكنك تسهيلها بإضافة بعض الماء أو بواسطة مغرفة.



ملاحظات هامة

- إن هذا الجهاز مُعدّ للاستعمال المنزلي فقط.
- قُم بجمع أجزاء الجهاز بشكل صحيح قبل توصيله بالتيار الكهربائي.
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي مباشرةً بعد الاستعمال، أي قبل فصل الخلاط اليدوي.
- تجنّب لمس الشفرات الحادة، لا سيّما عندما يكون الجهاز موصولاً بالتيار الكهربائي.
- لا تدع أبداً الماء يغمر وحدة المحرّك.
- احفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تتعدّى الكميات وأوقات التحضير المُشار إليها في الجدول.
- إذا تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من قبل فيليبس أو مركز خدمة مصدق من فيليبس أو أشخاص مؤهلين لتجنب حدوث حوادث فادحة.
- في حال إعاقة دوران الشفرات، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل إزالة المكونات التي تُعيق الشفرات.
- دَع المكونات الساخنة تبرد قليلاً قبل تقطيعها أو وضعها في الوعاء (درجات الحرارة القصوى: ٨٠ درجة مئوية / ١٧٥ درجة فهرنهايت).



استخدام الجهاز

الخلاط اليدوي

- إن الخلاط اليدوي مصمّم لـ:
- خلط السوائل مثل المنتجات الحليبية، والصلصات، وعصير الفاكهة، والحساء، ومشروبات الكوكتيل، إلخ.







www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 23064