

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR7775, HR7774



PHILIPS



EN | English

FR | Français

MS | Bahasa Melayu

TC | 繁體中文

SC | 簡體中文

AR | العربية

FA | فارسی

4



11



12



16



18



23



26



29



32



36



38



39



45



46



53



54





EN | 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.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug 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.
- 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.
- Never let the appliance run unattended.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- Be very careful when you handle the discs, blender blade unit or food processor blade unit. Be especially careful when you remove them from the food processor bowl or blender jar; when you empty the bowl or jar and when you clean them. Their cutting edges are very sharp.

Caution

- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the food processor bowl or the juicer bowl. Always switch off the appliance by turning the speed control knob to OFF.
- Switch off the appliance before you detach any accessory.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowls or jar.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum content indicated on the food processor bowl or the blender jar.
- Do not use the juicer if the sieve is damaged.
- Consult the tables in this user manual for the correct quantities and processing times.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Let hot ingredients cool down before you process them (max. temperature 80°C/175°F).
- Noise level: Lc= 78 dB(A).

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.

Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have assembled the blender jar with blade unit, the food processor bowl, the juicer bowl with coupling unit or the citrus press correctly on the motor unit. If the blender jar with blade unit, the food processor bowl, the juicer bowl with coupling unit or the citrus press is assembled correctly, i.e. when it has been turned in the direction of the 'locked' symbol as far as possible ('click'), the built-in safety lock will be unlocked.

FR | 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.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil 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 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 laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet (par exemple, une spatule) pour introduire des aliments dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir prévu à cet effet.
- Soyez très prudent lorsque vous manipulez les disques, l'ensemble lames du blender ou la lame du robot ménager, en particulier lorsque vous les retirez du bol ou du bol mélangeur; lorsque vous videz le bol ou le bol mélangeur et lorsque vous les nettoyez. Leurs bords sont en effet très coupants.

Attention

- N'éteignez jamais l'appareil en tournant le bol mélangeur, le bol du robot ménager ou le bol de la centrifugeuse. Éteignez toujours l'appareil en réglant le bouton de commande de la vitesse sur OFF.
- Éteignez l'appareil avant d'en retirer un accessoire.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil avant de mettre vos doigts ou tout autre objet (par ex. une spatule) dans le bol mélangeur.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou du bol mélangeur, patientez jusqu'à l'arrêt complet des éléments en mouvement.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Ne dépassez pas la capacité maximale indiquée sur le bol du robot ménager ou du mélangeur.
- N'utilisez pas la centrifugeuse si le filtre est endommagé.
- Consultez les tableaux de ce mode d'emploi pour connaître les quantités et les temps de préparation adéquats.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les verser dans le robot ménager (température max. : 80°C/175°F).
- Niveau sonore : 78 dB(A)

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.

Verrou de sécurité intégré

Grâce à cette fonctionnalité, l'appareil se met en marche uniquement lorsque le bol mélangeur est correctement fixé sur l'ensemble lames, le bol du robot ménager, le bol de la centrifugeuse sur l'unité d'assemblage ou le presse-agrumes sur le bloc moteur. Dans ce cas (une fois le





bouton tourné au maximum dans la direction du symbole « verrouillé » ; vous entendrez un « clic », le verrou de sécurité se désactive automatiquement.

MS | Penting

Baca buku panduan pengguna ini dengan teliti 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, atau membilaskannya di bawah paip.
- Amaran**
- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Jangan sambungkan perkakas ini dengan suis pemasa untuk mengelakkan situasi yang berbahaya.
- Jangan gunakan perkakas jika kord utama, plag 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.
- Perkakas ini bukan 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 kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas itu.
- Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- Jangan gunakan jari atau sebarang benda (contohnya spatula) untuk menolak bahan-bahan ke dalam tiub masuk semasa perkakas sedang bergerak. Hanya gunakan penolaknya untuk tujuan ini.
- Berhati-hatilah semasa mengendali cakera, unit mata pisau pengisar atau unit mata pisau pemproses makanan. Beri perhatian yang lebih semasa anda mengeluarkannya dari manguk pemproses makanan

atau balang pengisar, semasa anda mengosongkan manguk atau balang daripada makanan dan semasa anda membersihkannya. Pinggir pemotongnya sangat tajam.

Was

- Jangan matikan perkakas dengan memusingkan balang pengisar, manguk pemproses makanan atau manguk pemerah jus. Sentiasa matikan perkakas dengan memutarkan tombol kawalan kelajuan ke OFF.
- Matikan perkakas sebelum anda menanggalkan sebarang aksesori.
- Cabutkan plag sebaik sahaja selesai penggunaan.
- Sentiasa cabut plag sebelum menyentuh ke dalam jar pengisar menggunakan jari-jari anda atau benda (seperti spatula).
- Tunggu sehingga bahagian yang bergerak berhenti bergerak sebelum anda menanggalkan tudung manguk atau balang.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian dari pengilang lain atau yang tidak disarankan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian sedemikian, jaminan anda akan dibatalkan.
- Jangan melebihi kandungan maksimum yang ditunjukkan pada manguk pemproses atau balang pengisar.
- Jangan gunakan pemerah jus jika penyaringnya rosak.
- Rujuk jadual dalam manual pengguna ini untuk kuantiti dan masa pemprosesan yang betul.
- Bersihkan bahagian-bahagian yang terkena makanan dengan rapi sebelum anda menggunakan peralatan buat pertama kali.
- Biar bahan-bahan panas menjadi sejuk sebelum anda memprosesnya (suhu maksimum 80°C/175°F).
- Aras hingar: Lc = 78 dB(A).

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.



攪拌杯中的食材，以及清潔刀片時，都要格外小心 - 刀片相當鋒利。

警告

- 請勿以旋轉攪拌杯、食物調理機的攪拌槽或果菜機攪拌槽的方式關閉產品電源。務必以將控制鈕轉到 OFF (關閉) 的方式，關閉產品電源。
- 拆卸任何配件之前，請務必先關閉產品電源。
- 使用完畢後立即將插頭拔下。
- 若您要將手指或物體 (如抹刀) 伸進攪拌杯中，請務必拔掉食物調理機插頭。
- 請等待零件停止運轉後再移除攪拌槽或果汁壺的蓋子。
- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保固即會失效。
- 容量不得超過食物調理機的攪拌槽或攪拌杯上的最高容量刻度。
- 若篩網損壞，則請勿使用果菜機。
- 請參照本使用手冊的圖表，瞭解正確的用量和調理時間。
- 第一次使用本產品之前，請先徹底清潔會接觸食物的機身部分。
- 先讓高溫食材冷卻後，再進行處理 (最高溫度 80° C/175° F)。
- 噪音等級：Lc = 78 dB(A)

電磁場 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁場 (electromagnetic fields, EMF) 所有相關標準。若正確處理及依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有之科學文獻來看，使用本產品並無安全顧慮。

內置安全鎖

此功能可確保當您唯有在正確組裝附有刀組的攪拌杯、食物調理機的攪拌槽、附有組合座組的果菜機攪拌槽或柳丁榨汁機於馬達座上時，才可以啟動本產品。若裝有刀組的攪拌杯、食物調理機的攪拌槽、附有組合座的果菜機攪拌槽或柳丁榨汁機正確裝妥，也就是產品已經盡量轉離「鎖定」符號 (會聽見「喀噠」一聲)，內建的安全鎖會解除鎖定。

Kunci keselamatan binaan dalam

Ciri ini memastikan bahawa anda hanya boleh menghidupkan perkakas ini jika anda telah memasang balang pengisar dengan unit mata pisau, mangkuk pemproses makanan, mangkuk pemerah jus dengan unit gandingan atau penekan sitrus dengan betul pada unit motor. Jika balang pengisar dengan unit mata pisau, mangkuk pemproses makanan, mangkuk pemerah jus dengan unit gandingan atau penekan sitrus dipasang dengan betul, iaitu apabila ia telah diputarkan dalam arah simbol 'dikunci' sejauh yang mungkin ('klik'), kunci keselamatan terbina dalam akan dibuka kuncinya.

TC | 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

- 請勿將馬達座浸入水中或其他液體中，也不要在水龍頭下沖洗。

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顯示的電源電壓相符。
- 為了避免發生危險，本產品不可加裝定時開關。
- 如果電線、插頭或其他附件受損時，請勿使用本產品。
- 如果電線損壞，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。
- 本產品不適合供下列人士 (包括小孩) 使用：身體官能或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者。他們需要有負責其安全的人員在旁監督，或指示產品的使用方法，方可使用。
- 請勿讓孩童將本產品當成玩具。
- 請勿讓本產品在您的視線範圍外操作。
- 食物調理機在運轉時，請勿使用手指或物體 (如抹刀) 將食材推入進料管。僅可使用進料棒進行此用途。
- 請小心處理夾輪、果汁機刀組或食物調理機刀組。特別是從食物調理機攪拌槽或攪拌杯中移除這些零件、倒出攪拌槽與



SC | 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

- 不要将马达装置浸入水中，也不要在自来水龙头下冲洗。

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。
- 切勿将本产品连接到计时器，以免发生危险。
- 如果电源线、插头或其它部件受损，则不要使用产品。
- 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。
- 本产品不打算由肢体不健全、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，确保他们不玩耍这些产品。
- 切勿让产品在无人看管的情况下运行。
- 产品运转时，请勿用手指或物体（如刮铲）将物料推下加料管。此情况下只能使用推杆。
- 处理刀盘、搅拌机刀片组件或食品加工机刀片组件时应格外小心。从食品加工机加工杯或搅拌杯上卸下这些部件时、清空加工杯或搅拌杯时以及清洗它们时要特别注意。它们的刀刃非常锋利。

注意

- 切勿通过旋转搅拌杯、食物加工机加工杯或榨汁机加工杯来关闭产品电源。务必通过将速度控制旋钮调到 OFF（关）的位置来关闭产品电源。
- 在取下任何附件之前需关闭产品电源。
- 使用后立即拔掉产品插头。
- 在将手指或物体（例如抹刀）伸入搅拌杯之前需始终断开产品电源。
- 请等待，直到所有部件停止运行，才可以取下加工杯或搅拌杯的盖子。

- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。

- 请勿超出食品加工机加工杯或搅拌杯上指示的最大容量。
- 如果滤网已损坏，请勿再使用榨汁机。
- 有关适当的份量和加工时间，请参见用户手册中的表格。
- 在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件。
- 须待高温物料冷却后（最高温度 80° C/175° F），方可进行加工。
- 噪音强度：Lc= 78 dB(A)。

电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的所有相关标准。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。

内置安全锁

此功能确保只有在将带刀片组件的搅拌杯、食品加工机加工杯、带耦合装置的榨汁机加工杯或者柑橘榨汁机正确地组装到马达装置上时，才能打开产品电源。如果带刀片组件的搅拌杯、食品加工机加工杯、带耦合装置的榨汁机加工杯或者柑橘榨汁机组装正确（即已尽可能朝“已锁定”符号的方向旋转，听到“咔嗒”声），则内置的安全锁将被解锁。

!



هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تتقاضم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسؤولاً عن سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال للتتأكد من عدم عيّنهم بالجهاز. حذار أن تترك الجهاز يعمل بدون مراقبة.

لا تستخدمي إصبعك أو أي أشياء أخرى (مثل الملعقة) لضغط المكونات في أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز.

فقط استخدمي الشاغطة في هذا الغرض.

احترسي تماماً عند استخدام أدوات الفرم أو وحدة شفرات الخلط أو وحدة شفرات جهاز تحضير الطعام. توخيحذر بشكّل خاص عند فك هذه الأجزاء من وعاء جهاز تحضير الطعام أو وعاء الخلط، عندما تقومين بفك غطاء الأوعية وعده تنظيفهما. حيث أن الشفرات الموجودة بها حادة للغاية.

تنبيه

لا تقومي بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق تدوير وعاء الخلط أو وعاء جهاز تحضير الطعام أو وعاء العصارة. احرصي دوماً على إيقاف تشغيل الجهاز عن طريق ضبط مفتاح التحكم في السرعة على وضع إيقاف التشغيل (OFF).

أوقفي تشغيل الجهاز قبل فصل أي من الملحقات.

افصلي الكهرباء عن الجهاز بعد الاستعمال مباشرة.

احرصي دوماً على نصل الكهرباء عن الجهاز قبل إدخال أصبعك أو أي شيء (مثل الملعقة) داخل وعاء الخلط.

انتظرى حتى تتوقف الأجزاء المتحركة عن العمل قبل فك غطاء الأوعية أو الإناء.

لا تقدمي أبداً على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips، فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء ستصبح ضمانك لاغياً.

لا تتجاوزي المقاييس المقصوصة المشار إليها على وعاء جهاز تحضير الطعام أو وعاء الخلط.

لا تستخدمي العصارة اذا كانت المصفاة تالفة.

ارجعي إلى الجداول الموجودة في دليل المستخدم هذا لمعرفة المقاييس وأوقات التحضير الصحيحة.

نظفي الأجزاء التي تلامس الطعام جيداً قبل استخدام الجهاز لأول مرة. اتركي المكونات الساخنة لتبرد قبل إعدادها (درجة الحرارة المقصوصة ٨٠ درجة مئوية / ١٧٥ فهرنهايت).

مستوى الضجيج: 78 Lc = دبسيل (أمبير).

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

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

قفل الأمان الداخلي
تضمن لك هذه الميزة القدرة على تشغيل الجهاز فقط بعد تركيب وعاء الخلط مع وحدة الشفرات، أو وعاء جهاز تحضير الطعام، أو وعاء العصارة مع وحدة الاقتران أو عصارة الموالح بالشكل الصحيح على وحدة المотор. في حالة تركيب وعاء الخلط مع وحدة الشفرات، أو وعاء جهاز تحضير الطعام، أو وعاء العصارة مع وحدة الاقتران أو عصارة الموالح بالشكل الصحيح، كما هو الحال عندما يتم تدويره في اتجاه رمز الغلق (locked) قدر الإمكان (نقرة)، عندئذ سيتم فتح قفل الأمان الداخلي.

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 هرگونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید.

هشدار

قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.

هرگز این دستگاه را به يك سوئیچ تایمِر دار وصل نکنید تا از يك موقعیت خطرناک جلوگیری بعمل آورید.

چنانچه سیم برق، دوشاخه 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 توسعه شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.

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 آموخته و یا سپریستی توسعه 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 نظرارت از دستگاه استفاده کنند.

هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کند.

هرگز از انگشتان یا شیء دیگر (مانند کاردک) برای فشار دادن مواد به پائین لوله تغذیه در زمانی که دستگاه کار می کند، استفاده نکنید.

فقط از فشار دهنده برای این منظور استفاده کنید.

همگامی که با دیسک، دیسک ورقه کردن، تیغه هم زن یا تیغه غذا ساز کار می کنند بسیار مراقب باشید. خصوصاً هنگام در آوردن آنان از کاسه غذا ساز یا پارچ هم زن، هنگامی که آنان را خالی می کنید یا هنگامی که آنان را تمیز می کنند، بیشتر دقت کنید. لبه های برش بسیار تمیز می باشند!

هشدار

هرگز دستگاه را با چرخاندن پارچ هم زن، کاسه غذا ساز یا کاسه آب میوه گیری خاموش نکنید. همیشه دستگاه را با چرخاندن دکمه کنترل بر روی وضعیت OFF خاموش کنید.

قبل از جدا کردن هرگونه لوازم جانبی، دستگاه را خاموش کنید.

همیشه دستگاه را بعد از استفاده بلا فاصله از برق خارج کنید.

همیشه دستگاه را قبل از رسیدن انگشتان یا شیء دیگر (مانند کاردک) به پارچ هم زن دستگاه از برق قطع کنید.

هم | AR

هم

قبل از اینکه در کاسه یا پارچ را بردارید، صبر کنید تا قطعات چرخنده دستگاه از حرکت باز ایستاد.

هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Phillips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، خسارت شما باطل می شود.

از حداکثر مقدار محتویات تعیین شده روی کاسه غذا ساز یا پارچ هم زن فراتر نزدیکی. از آب میوه گیری هنگامی که صافی آن صدمه دیده است استفاده نکنید.

به جدول برای زمان های عمل آوری و مقادیر صحیح در این راهنمای کاربر مراجعت کنید.

قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار خواهند گرفت را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید.

بگذارید تا مواد قبل از عمل آوری خنک شوند (حداکثر درجه حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد / ۱۷۵ درجه فارنهایت).

$Lc = 78 \text{ dB(A)}$.

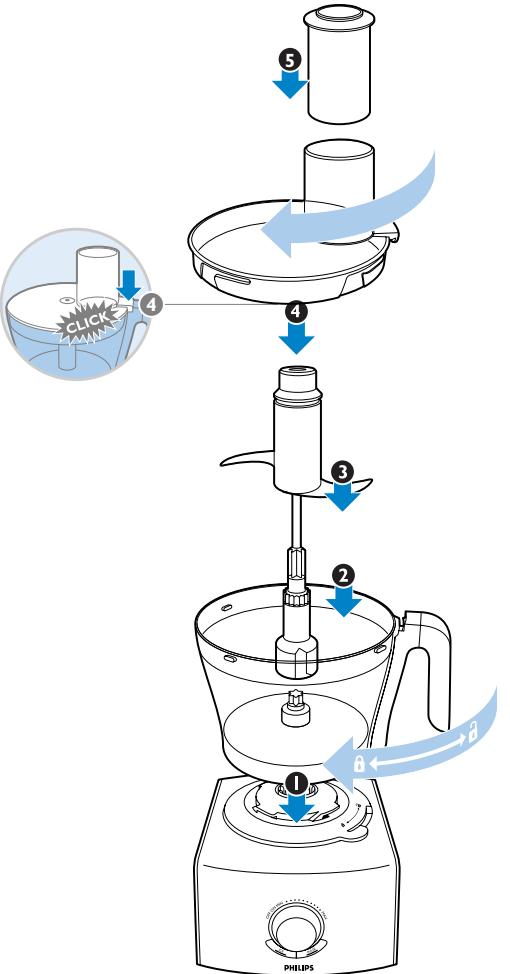
میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استاندارهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از سیستم العمل های موجود در این دفترچه راهنمای، طبق شواهد علمی موجود گنوئی، استفاده اینم از این دستگاه امکان بذیر می باشد.

قفل ایمنی داخلی

این ویژگی تضمین می کند که شما فقط در صورت درست سوار کردن پارچ هم زن با واحد تیغه، کاسه غذا ساز، کاسه آب میوه گیری با واحد کوبیلینگ یا آب لیمو گیری روی واحد متون، بتاویند دستگاه را روشن نکنید. اگر پارچ هم زن همراه با واحد تیغه، کاسه غذا ساز، کاسه آب میوه گیری با واحد کوبیلینگ یا آب میوه گیری بدرستی نصب شده باشند، یعنی اینکه هنگامی که در چهت علامت "locked" (قفل) تا آنجا که ممکن است چرخانده شود ("کلیک"), ضامن ایمنی داخلی باز خواهد شد.





EN | Assembly/disassembly

FR | Assemblage/désassemblage

MS | Memasang/membuka

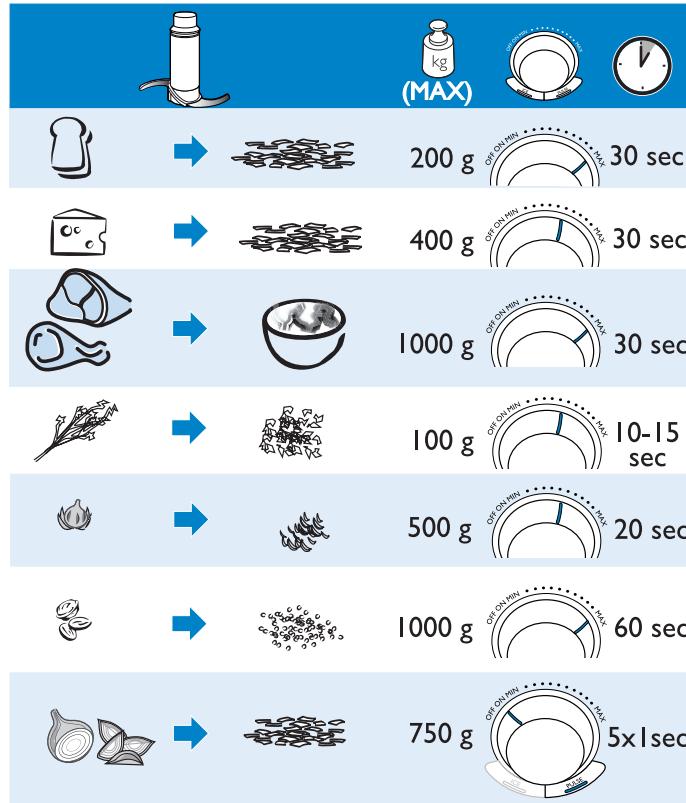
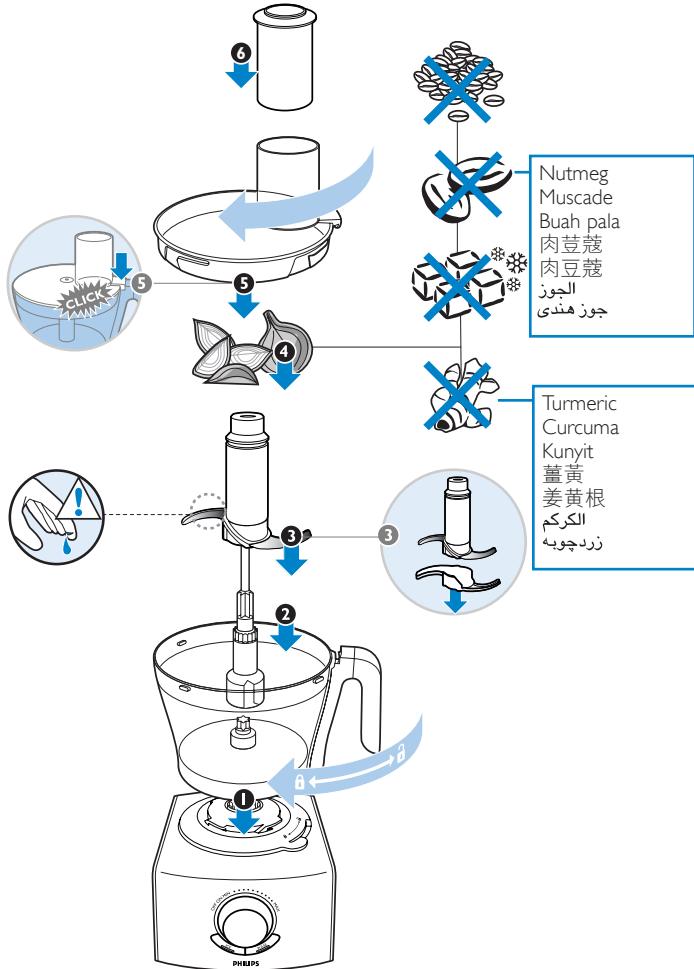
TC | 組裝/拆卸

SC | 裝配/拆卸

AR | التركيب/الفك

FA | سوارکردن/باز کردن دستگاه







EN | Blade - tips and warnings

Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.

Always put the food processor blade unit in the food processor bowl before you add the ingredients.

Do not use the food processor blade to chop very hard ingredients such as coffee beans, nutmeg, turmeric and ice cubes, as this may cause the blade unit to become blunt.

Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

- The standard processing time for all chopping jobs is 30-60 seconds.
- If you chop onions, press the pulse button a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped.

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

- 1 Switch off the appliance.
- 2 Remove the lid from the food processor bowl.
- 3 Remove the ingredients from the blade unit or from the wall of the bowl with a spatula.

FR | Lame : conseils et avertissements

Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat car les ingrédients deviendraient trop chauds, commencerait à fondre et à former des grumeaux.

Insérez toujours l'ensemble lames du robot ménager dans le bol du robot ménager avant d'y verser des ingrédients.

N'utilisez pas l'ensemble lames du robot ménager avec des ingrédients très durs, tels que des grains de café, des noix de muscade,

du curcuma ou des glaçons, car cela pourrait émousser l'ensemble lames.

Ne remplissez pas le bol au-delà de l'indication de niveau maximal (MAX).

- La durée d'utilisation standard pour le hachage d'ingrédients est de 30 à 60 secondes.
- Si vous hachez des oignons, appuyez sur le bouton Pulse à plusieurs reprises afin d'éviter que les oignons ne soient hachés trop finement.

Si des ingrédients s'accumulent sur l'ensemble lames ou sur les parois intérieures du bol du robot ménager :

- 1 Éteignez l'appareil.
- 2 Retirez le couvercle du bol du robot ménager.
- 3 Détachez les ingrédients de l'ensemble lames ou de la paroi du bol à l'aide d'une spatule.

MS | Pisau - petua dan amaran

Jangan biarkan perkakas berjalan terlalu lama apabila anda mencincang keju (keras) atau coklat. Jika tidak bahan-bahan ini akan menjadi terlalu panas, mula cair dan menjadi berketul-ketul.

Sentiasa letakkan mata pisau pemproses makanan di dalam manguk pemproses makanan sebelum anda memasukkan bahan.

Jangan gunakan mata pisau pemproses makanan untuk mencincang bahan yang sangat keras seperti biji kopi, buah pala, kunyit dan ketul ais, kerana ini mungkin menyebabkan unit mata pisau menjadi tumpul.

Jangan isikan manguk melebihi penunjuk MAX.

- Masa memproses biasa untuk semua tugas mencincang ialah 30-60 saat.
- Jika anda mencincang bawang, gunakan butang denyut beberapa kali untuk menghalang bawang daripada dicincang terlalu halus.



Jika makanan melekat pada mata pisau atau pada bahagian dalam manguk pemproses makanan:

- 1 Matikan perkakas.
- 2 Keluarkan tudung daripada manguk pemproses makanan.
- 3 Keluarkan bahan-bahan daripada unit mata pisau atau yang melekat pada dinding manguk dengan spatula.

TC | 攪拌刀 - 秘訣及警示

剁碎 (硬) 起司或巧克力時，請勿讓食物調理機運轉過久，否則會導致食材過熱，然後開始融化，表面變得凹凸不平。

請務必將食物調理機刀組放入食物調理機的攪拌槽內，再加入食材。

請勿使用食物調理機的刀片切碎非常堅硬的食材，例如咖啡豆、肉荳蔻、薑黃或冰塊等，因為刀片可能會變鈍。

裝入攪拌槽的量請勿超過「MAX」刻度。

- 所有剁碎工作的標準處理時間為 30-60 秒。
- 若您要剁碎洋蔥，請連續按下幾次瞬間加速按鈕，避免洋蔥切得過碎。

如果食物黏住刀組或食物調理機的攪拌槽內緣，請執行下列動作：

- 1 關閉產品。
- 2 打開食物調理機攪拌槽的蓋子。
- 3 用抹刀將刀組或攪拌槽內緣的食材刮掉。

SC | 刀片 - 提示和警告

在切割 (硬) 奶酪或巧克力時，請勿讓產品運行太長時間。否則這些物料將變得過熱，開始融化或變成塊狀。

添加物料之前，務必把食品加工機刀片組件裝入食品加工機加工杯。

切勿使用食品加工機刀片切碎特別堅硬的物料（如咖啡豆、姜黃根和冰塊等），因為這樣會使刀片組件變钝。

不要超過加工杯上的最高刻度。

- 所有切割操作的標準處理時間是 30-60 秒。
- 如果要切割洋蔥，可按幾次暫動按鈕，以防將洋蔥切得太碎。

如果食物粘在刀片組件上或食品加工機加工杯內側：

- 1 關閉產品。
- 2 取下食品加工機加工杯的蓋子。
- 3 使用刮鏟將物料從刀片組件或加工杯壁上去除。

الشفرات - نصائح و تحذيرات | AR

احرصي دائمًا على تركيب شفرات جهاز تحضير الطعام في الوعاء قبل إضافة المكونات.

- في حالة فرم البصل، استخدمي وظيفة النبض لعدة دقائق لتجنب الغرم الشديد للبصل حتى لا يصبح شديد النعومة.

لا تتركي الجهاز يعمل لفترة طويلة عند قيامك بفرم الجن (الناشف) أو الشيكولاتة. والا فسوف تصبح هذه المكونات شديدة السخونة وتبدأ في الذوبان متحولة إلى كتل.

لا تستخدمي شفرات جهاز تحضير الطعام في فرم المكونات شديدة الصلبة مثل حبات القهوة والجوز والكركم ومكعبات الثلج حيث يمكن أن يتسبب ذلك بإتلاف الشفرات.

- إن وقت التحضير القياسي لجميع مهمات الفرم هو ما بين ٣٠ - ٦٠ ثانية.
إذا علق الطعام بالشفرة أو بداخلي الوعاء:
1 أوقفي تشغيل الجهاز.

2 انزعجي الغطاء من الوعاء.

3 أخرججي المكونات من الشفرة أو من جدار الوعاء باستخدام ملعقة.



تیغه - نکات و هشدارها | FA

همیشه قبل از شروع به افزودن مواد تیغه غذا ساز را در کاسه قرار دهید.

- اگر شما از پیاز خرد می کنید، از عملکرد پالس برای چند بار استفاده کرده تا از خرد شده بیش از حد پیازها جلوگیری کنید.

هنگام خرد کردن پتیر (سفت) یا شکلات اجازه ندهید تا دستگاه بیش از حد کار کند. در غیر این صورت مواد بیش از حد داغ خواهند شد و شروع به آب شدن و قلنیه شدن می شوند.

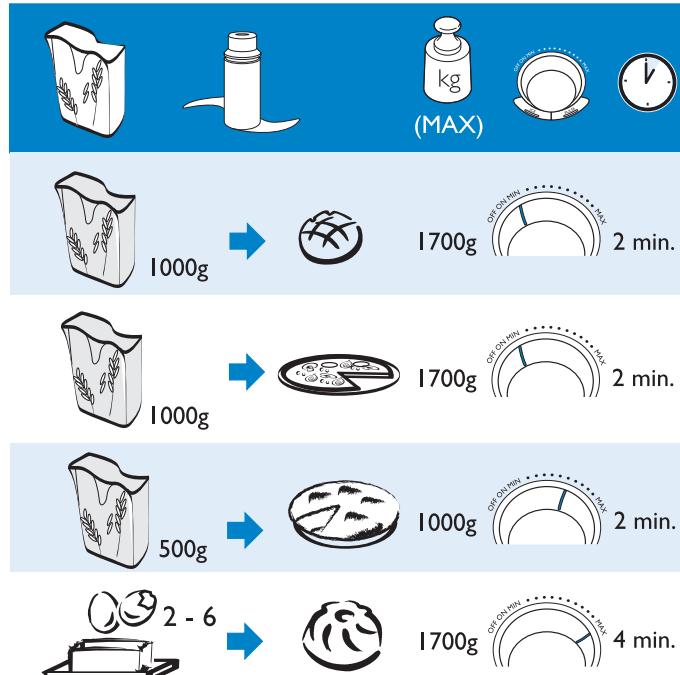
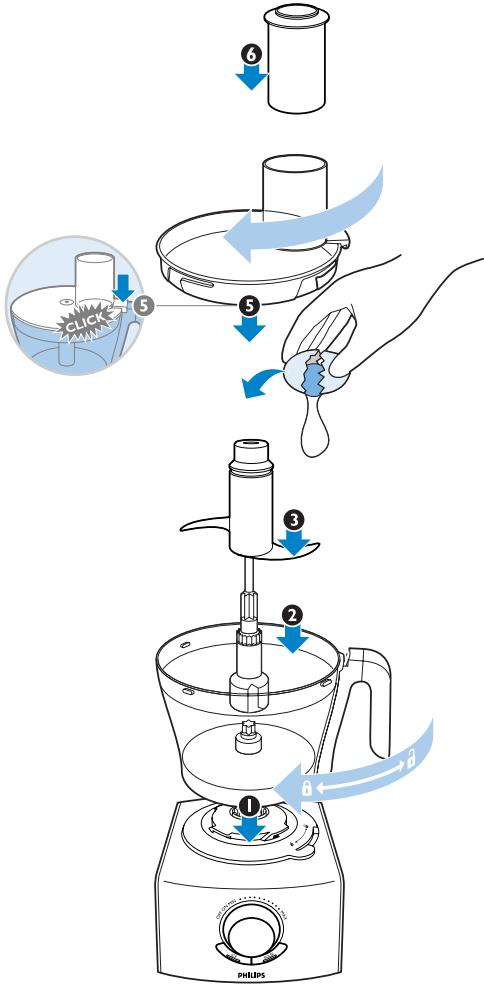
از تیغه غذا ساز برای خرد کردن مواد سخت مانند دانه های قهوه، جوز هندی، زردجویه و قطعات بخش استفاده نکنید چون این کار ممکن است تیغه را خراب کند.

- زمان استاندارد عمل آوری تمامی امور خرد کردن بین ۶-۳۰ ثانیه است.
- اگر مواد غذایی به تیغه یا داخل کاسه بچسبند، مواد زیر را انجام دهید:

۱ دستگاه را خاموش کنید.

۲ در را از روی کاسه بردارید.

۳ مواد را بوسیله یک کاردک از روی تیغه یا از دیواره کاسه جدا کنید.



EN | Kneading accessory - tips and warnings

- Always put the kneading accessory in the food processor bowl before you add the ingredients.
- The standard processing time for all kneading jobs is 30-180 seconds.

FR | Accessoire de pétrissage : conseils et avertissements

- Insérez toujours l'accessoire de pétrissage dans le bol du robot ménager avant d'y ajouter des ingrédients.
- La durée d'utilisation standard pour le pétrissage d'ingrédients est de 30 à 180 secondes.

MS | Aksesori menguli - petua dan amaran

- Sentiasa letakkan aksesori menguli di dalam mangkuk pemproses makanan sebelum anda memasukkan bahan.
- Masa memproses biasa untuk semua tugas menguli ialah 30-180 saat.

TC | 揉麵配件 - 祕訣及警世

- 放入食材之前，請務必將揉麵配件放入食物調理機攪拌槽內。
- 所有揉麵工作的標準處理時間為 30-180 秒。

SC | 揉面配件 - 提示和警告

- 在添加物料之前，应始终将揉面配件放在食品加工机加工杯中。
- 所有揉面操作的标准处理时间是 30-180 秒。

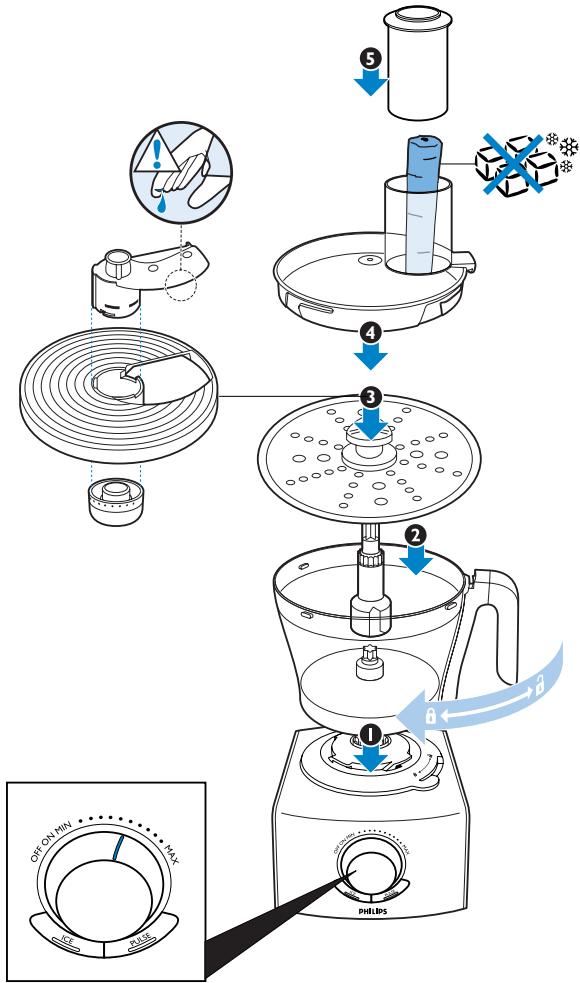
AR | ملحق العجن - نصائح وتحذيرات

احرصي دائمًا على تركيب ملحق العجن فيوعاء قبل إضافة المكونات.
إن وقت التحضير القياسي لجميع مهام العجن هو ما بين ١٨٠-٣٠ ثانية.

FA | لوازم ورز دادن - نکات و هشدارها

همیشه قبیل از شروع به افزودن مواد، قطعه ورز دادن را در کاسه قرار دهید.
زمان استاندارد عمل آوری تمامی امور ورز دادن بین ۱۸۰-۳۰ ثانیه است.





!	1000g	200g	3x	1000g	750g
HR7774					
HR7775					



EN | Discs - tips and warnings

Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients down the feeding tube.

Do not let the appliance run too long when you shred (hard) cheese. Otherwise the cheese becomes too hot, starts to melt and turns lumpy. Do not use the shredding disc to shred chocolate. Only use the food processor blade unit (page 12) for this purpose.

Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

1 Pre-cut large ingredients to make them fit into the feeding tube.

2 Fill the feeding tube evenly for the best results.

- When you shred or granulate soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into a puree.
- If the ingredients you are going to shred or slice have a small diameter, put the outer pusher in the feeding tube to make the feeding tube smaller. Then use the inner pusher to push the ingredients down the feeding tube.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.

Adjustable slicing disc - tips and warnings

The adjustable slicing disc allows you to cut ingredients to any thickness you like.

The slicing insert has a very sharp cutting edge. Do not touch the cutting edge.

Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

1 Insert the slicing insert into the top of the carrier.

2 Attach the adjusting knob to the bottom of the disc and turn it to the position marked with a dot to lock it.

3 Turn the adjusting knob to set the slicing disc to the slicing thickness you prefer.

FR | Disques : conseils et avertissements

N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir après avoir introduit des ingrédients dans la cheminée de remplissage.

Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) car il deviendrait trop chaud, commencerait à fondre et à former des grumeaux. N'employez pas le disque pour râper du chocolat. Utilisez exclusivement l'ensemble lames du robot ménager (page 12) à cette fin.

Ne remplissez pas le bol au-delà de l'indication de niveau maximal (MAX).

1 Précoupez les gros aliments afin de pouvoir les introduire dans la cheminée.

2 Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière.

- Pour râper ou couper finement des ingrédients à consistance molle, utilisez une vitesse lente afin d'éviter de les réduire en purée.
- Si les ingrédients à râper ou émincer sont de petit diamètre, insérez le poussoir externe dans la cheminée pour rétrécir son ouverture, puis introduisez les ingrédients dans la cheminée à l'aide du poussoir interne.
- Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.

Disque à trancher réglable : conseils et avertissements

Le disque à trancher réglable vous permet de trancher les ingrédients à l'épaisseur voulue.

Le couteau est extrêmement coupant. Ne touchez pas la lame.



Ne remplissez pas le bol au-delà de l'indication de niveau maximal (MAX).

- Fixez le couteau sur le support.
- Fixez le dispositif de réglage sous le disque, puis tournez-le jusqu'à la position indiquée par un point pour le verrouiller.
- Tournez le dispositif de réglage pour définir l'épaisseur de tranchage souhaitée.

MS | Cakera - petua dan amaran

Jangan tekan penolak terlalu kuat apabila anda menekan bahan ke dalam tiub suapan.

Jangan biarkan perkakas berjalan terlalu lama apabila anda memayang keju (keras). Jika tidak keju akan menjadi terlalu panas, mula cair dan menjadi berketul-ketul. Jangan gunakan cakera memayang untuk memayang coklat. Hanya gunakan mata pisau pemproses makanan (halaman 12) untuk tujuan ini.

Jangan isi manguk melebihi penunjuk MAX.

- Potong dahulu bahan-bahan yang besar agar ia muat untuk dimasukkan ke dalam tiub suapan.
- Isi tiub suapan sama rata untuk mendapatkan hasil yang terbaik.
 - Apabila anda memayang atau memotong kecil bahan-bahan yang lembut, gunakan kelajuan rendah untuk mengelakkan bahan-bahan daripada menjadi puri.
 - Jika bahan yang anda akan mayang atau hiris mempunyai diameter yang kecil, letakkan penolak luar ke dalam tiub suapan untuk menjadikan tiub suapan itu lebih kecil. Kemudian gunakan penolak dalam untuk menolak bahan ke dalam tiub suapan.
 - Apabila anda perlu memproses jumlah besar bahan-bahan, proses dalam kelompok yang kecil dan kosongkan manguk semasa antara kelompok itu.

Cakera hirisana boleh laras - petua dan amaran

Cakera hirisana boleh laras membenarkan anda memotong bahan kepada sebarang ketebalan yang anda kehendaki.

Sisipan hirisana mempunyai pinggir pemotong yang teramat tajam. Jangan sentuh pinggir pemotong tersebut.

Jangan isi manguk melebihi penunjuk MAX.

- Masukkan sisipan hirisana ke dalam bahagian atas pembawa.
- Pasang tombol pelarasan pada bahagian bawah cakera dan putarkannya kepada kedudukan yang ditanda dengan titik untuk menguncikannya.
- Putarkan tombol pelarasan untuk menetapkan cakera hirisana kepada ketebalan yang anda kehendaki.

TC | 夾輪 - 祕訣及警示

當您將食材下壓至進料管時，請勿過度施壓進料棒。

當您將(硬)起司切絲時，請勿讓食物調理機運轉過久，否則會導致起司過熱，然後開始融化，表面變得凹凸不平。請勿使用切絲圓盤將巧克力切絲，僅可以使用食物調理機的刀組(第12頁)進行此用途。

裝入攪拌槽的量請勿超過「MAX」刻度。

- 請先將大份的食材切成小塊，方便放入進料管。
- 均勻地填滿進料管，可達到最佳調理效果。
 - 當您進行軟質食材的切絲或研磨工作時，請使用低速，避免食材過爛。
 - 若您要切絲或切片的食材是小圓形，將外部進料棒放進進料管使得進料管變得小一點。然後再使用內部進料棒將食材推入進料管。
 - 當您要處理大量食材時，請少量分批處理，每批處理完後請清空攪拌槽。



調整切片盤 - 祕訣及警示

可調整的切片盤可讓您控制想要的食材厚度。

切片器的刀片很鋒利。請勿觸碰刀鋒。

裝入攢拌槽的量請勿超過「MAX」刻度。

1 將切片器裝入固定座頂部。

2 將調整旋鈕裝到切片盤底部，並將它轉至標有記號點的位置
將它鎖定。

3 轉動調整旋鈕以將切片盤設定成您想要的切片厚度。

SC | 刀盤 - 提示和警告

压下加料管中的物料时，不要向推杆施加太大力气。

在切碎（硬）奶酪时，请勿让本产品运行太长时间。否则奶酪将
变得过热，开始融化或变成块状。不要使用切碎盘来切碎巧克
力。只能使用食品加工机刀片组件（第 12 页）进行此操作。

不要超过加工杯上的最高刻度。

1 要预先切开大块的物料，使它们能放入加料管中。

2 均匀地往加料管添加物料，以获得最佳效果。

- 当您切碎或粉碎软质物料时，可使用较低的速度以防止物料
变为糊状。
- 如果要切碎或切片的物料直径很小，可将外部推杆放入加料
管，使加料管变小。然后使用内部推杆将物料推下加料管。
- 如果需要加工大量物料，可分为多次加工，每加工一次就清
空加工杯。

可调节切片刀盘 - 提示和警告

可调节切片刀盘使您可以将物料切成任意厚度。

切片插入件的刀刃非常锋利。切勿接触刀刃。

不要超过加工杯上的最高刻度。

1 将切片插入件插入托盘顶部。

2 将调节旋钮安装到刀盘底部，然后将其旋转至标有圆点的位
置将其锁定。

3 转动调节旋钮，将切片刀盘设定为所需的切片厚度。

هنگامی که مواد را در لوله تغذیه فشار می دهید، نیروی بیش از حد روی فشار دهنده وارد نکنید.

۱ مواد غذایی بزرگ را از قبیل برشنده تا بتوانید آنها را در لوله تغذیه جا بزنید.

۲ لوله تغذیه را برای بدست آوردن بهترین نتیجه بطور یکسان پر کنید.

کاسه را بیشتران علامت MAX پر نکنید.

- هنگام خرد کردن یا ریز کردن مواد نرم، از سرعت کم استفاده کنید تا از تبدیل مواد به پوره جلوگیری کنید.

- اگر موادی که می خواهید خرد کرده یا ورقه کنید قطرشان کوچک است، فشار دهنده خارجی را در لوله قرار دهید تا لوله تغذیه را کوچکتر کنید. سپس از فشار دهنده داخلی برای فشار دادن مواد به پایین لوله تغذیه استفاده کنید.

- هنگامی که می بایست مقدار زیادی از مواد را عمل بیاورید، آنها را در دسته های کوچک عمل آورده و کاسه را برای دسته بعدی تخلیه کنید.

هنگام خرد کردن پنیر (سفت) اجازه نمی دهد تا دستگاه بیش از حد کار کند.

در غیر این صورت پنیر بیش از حد داغ خواهد شد و شروع به آب شدن و قلنگی شدن می کند.

از دیسک خرد کردن شکلات استفاده نمکنید. فقط از تیغه غذا ساز (صفحه ۲۰) برای این منظور استفاده کنید.

دیسک ورقه کردن - نکات و هشدارها

دیسک ورقه کردن قابل تنظیم به شما این امکان را می دهد که مواد را به ضخامت مورد نظر برش دهید.

مواظب باشید: دیسک ورقه کردن دارای لبه برش بسیار تیز می باشد.

۱ لایه برش را روی بخش حامل قرار دهید.

۲ دکمه تنظیم را به انتهای دیسک وصل کرده و آن را به طرف محلی که دارای نقطه است بچراخانید تا قفل شود.

۳ دکمه تنظیم را بچراخانید تا دیسک ورقه کردن را به اندازه ضخامت برش تنظیم کنید.

لا تضغط بشدة على الضاغطة عند إدخال المكونات في أنبوب التغذية.

۱ قطعى المكونات الكبيرة إلى قطع أصغر قبل إدخالها في أنبوب التغذية.

۲ للحصول على أفضل النتائج، املأ أنبوب التغذية بالتساوي.

لا تتعدي مؤشر الحد الأقصى (MAX) عند ملء الوعاء.

- عند تقطيع أو غربلة المكونات الناعمة، استخدمي المستوى المنخفض من السرعة لمنع هرس المكونات.

- إذا كانت المكونات التي ترغبين في تقطيعها أو فرمها صغيرة الحجم، ضعي الضاغطة الأخرى في أنبوب التغذية لجعله أقل حيّزاً، بعدئذ استخدمي الضاغطة الداخلية لضغط المكونات في أنبوب التغذية.

- عندما ترغبين بتحضير كمية كبيرة من المكونات، قومي بتحضيرها على دفعات صغيرة وافرغي الوعاء بين كل دفعه.

لا تتركي الجهاز يعمل لفترة طويلة عند قيامك بقطيع الجنب (التاشف).

ولا قسوس يصبح الجنب شديد السخونة ويدأ في النزول من متولها إلى كل.

لا تستخدمي قرص الفرم في فرم الشيكولاتة. فقط استخدمي شفرة جهاز تحرير الطعام (صفحة ۲۰) في هذا الغرض.

قرص التقطيع القابل للضبط - نصائح وتحذيرات

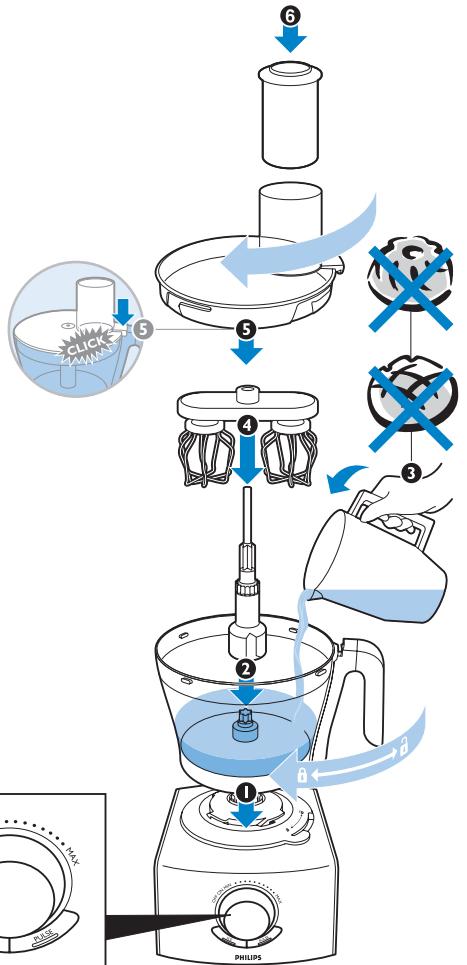
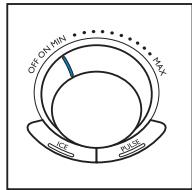
يسمح لك قرص التقطيع القابل للضبط بقطيع المكونات بالسمك الملائم.

احذر: يحتوى ملحق التقطيع على شفرات حادة للغاية.

۱ أدخلني ملحق التقطيع في الجزء العلوي من الحامل.

۲ وصلني مفتاح الضبط الجزء السفلي من القرص ثم أديريه على الوضع المشار إليه بالنقطة للغلق.

۳ أديرني مفتاح الضبط لضبط قرص التقطيع على السمك المطلوب للشريان.



(MAX)		
2 - 7		60 - 180 sec.
125 - 750 ml		30 - 90 sec.





EN | Balloon beater - tips and warnings

You can use the balloon beater to whip cream, to whisk eggs and egg whites and to make instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixture.

Do not use the balloon beater to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs (see page 16).

Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

- Make sure the bowl and the balloon beater are dry and free from grease when you whisk egg whites. The egg whites have to be at room temperature.
- Always clean the balloon beater after use.

FR | Fouet : conseils et avertissements

Le fouet permet de battre des œufs, de faire de la crème fouettée, de monter des blancs en neige, de réaliser des crèmes, de la mayonnaise et des pâtes à gâteau.

N'utilisez pas le fouet pour mélanger les pâtes à gâteau contenant du beurre ou de la margarine ou pour pétrir de la pâte à pain. Pour ces opérations, utilisez l'accessoire de pétrissage (voir page 16).

Ne remplissez pas le bol au-delà de l'indication de niveau maximal (MAX).

- Assurez-vous que le bol et le fouet sont secs et exempts de graisse lorsque vous montez des blancs en neige. Ceux-ci doivent être à température ambiante.
- Nettoyez toujours le fouet après utilisation.

MS | Pemukul belon - petua dan amaran

Anda boleh menggunakan pemukul belon untuk memutar krim, untuk memukul telur dan putih telur dan untuk membuat puding segera, mayones dan adunan kek span.

Jangan gunakan pemukul belon untuk menyediakan adunan kek dengan mentega atau marjerin atau untuk menguli doh. Gunakan aksesori menguli untuk tugas ini (lihat halaman 16).

Jangan isi mangkuk melebihi penunjuk MAX.

- Pastikan mangkuk dan pemukul belon kering dan bebas dari gris apabila anda memukul putih telur. Putih telur perlu berada pada suhu bilik.
- Sentiasa bersihkan pemukul belon setelah digunakan.

TC | 打蛋器 - 祕訣及警示

您可使用打蛋器來打奶油、蛋和蛋白，並製作布丁、美乃滋和海綿蛋糕混合材料。

請勿使用打蛋器準備內含牛油或植物性奶油的蛋糕材料，或用於揉麵團。請使用揉麵配件進行這類工作（請見第 16 頁）。

裝入攪拌槽的量請勿超過「MAX」刻度。

- 打蛋白時，請確定打蛋器和攪拌棒是乾的，並且沒有沾染油脂。蛋白必須置放在室溫下。
- 使用完畢後，請務必清洗打蛋器。

SC | 气球形搅拌器 - 提示和警告

您可以使用气球形搅拌器搅打奶油，打蛋和搅打蛋白，快速制作布丁、蛋黄酱和松糕配料。

请勿使用气球形搅拌器制作带有黄油或蛋黄酱的蛋糕配料，或用来自揉面团。可使用揉面配件进行这些操作（参见第 16 页）。

不要超过加工杯上的最高刻度。

- 在搅打蛋白时，应确保加工杯和气球形搅拌器干燥且没有油脂。蛋白必须处于室温。
- 使用气球形搅拌器后务必加以清洁。

!



| أداة الخفق - نصائح وتنبيهات | AR

يمكنك استعمال أداة الخفق في خفق الكريمة وبياض البيض وبياض والبودنج والمایونیز ومزيج الكعكات الاسفنجية.

لا تستخدمي أداة الخفق في تحضير خليط الكعك بالزبدة أو السمن الصناعي أو في العجن. استخدمي ملحق العجن في هذه المهام (انظر إلى صفحة ٦).

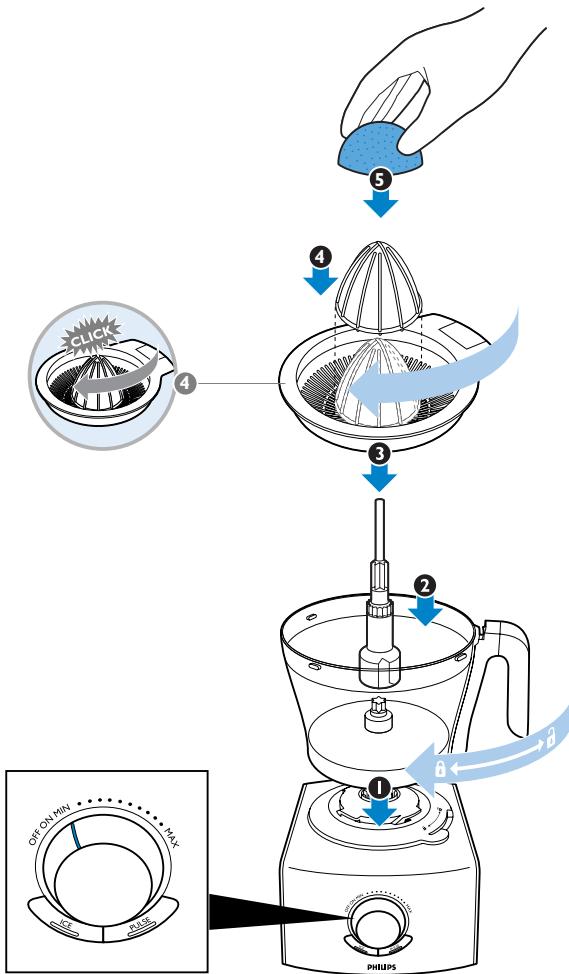
- تأكدي من جفاف الوعاء وأداة الخفق وخلوها من الشحوم عند خفق بياض البيض. يجب أن تكون درجة حرارة بياض البيض هي درجة حرارة الغرفة.
- احرصي دائمًا على تنظيف أداة الخفق بعد كل استخدام.

| هم زن باللونی - نکات و هشدارها | FA

می توانید از هم زن باللونی برای زدن خامه و تخم مرغ سفیده تخم مرغ، پودینگ فوری، مایونیز و کیک استفاجی استفاده کنید.

از هم زن باللونی برای آماده سازی خمیرهای کیک حاوی کره یا مارگارین یا ورز دادن خمیر استفاده نکنید. از لوازم ورز دادن برای این کار استفاده کنید (به صفحه ۶ مراجعه کنید).

- مطمئن شوید که کاسه و هم زن باللونی هنگام زدن سفیده های تخم مرغ خشک و عاری از چربی هستند. دمای سفیده های تخم مرغ باید برابر با درجه حرارت اتاق باشد.
- همیشه هم زن باللونی را بعد از استفاده تمیز کنید.



EN | Citrus press - tips and warnings

Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

Built-in safety lock: the citrus press only works when the sieve is assembled properly on the motor unit and the cone is assembled properly in the sieve (see picture on page 26).

If all parts have been assembled properly, the cone starts rotating as soon as you turn the switch to the minimum speed setting.

- 1 Set the control knob to the minimum speed setting.**
- 2 Press the citrus fruit onto the cone.**

Note: Stop pressing from time to time to remove the pulp from the sieve. When you have finished pressing or when you want to remove the pulp, switch off the appliance and remove the bowl from the appliance with the sieve and cone on it.

FR | Presse-agrumes : conseils et avertissements

Ne remplissez pas le bol au-delà de l'indication de niveau maximal (MAX).

Verrou de sécurité intégré : le presse-agrumes fonctionne uniquement lorsque le filtre est correctement fixé sur le bloc moteur et lorsque le cône est correctement fixé sur le filtre (voir image page 26). Si toutes les pièces sont correctement assemblées, le cône tourne dès que la vitesse minimale est sélectionnée.

- 1 Réglez le bouton de commande sur la vitesse minimale.**
- 2 Pressez l'agrumé sur le cône.**

Remarque : De temps à autre, arrêtez-vous de presser les agrumes pour retirer la pulpe du filtre.

Lorsque vous avez terminé ou si vous souhaitez retirer la pulpe, arrêtez l'appareil et retirez le bol avec le filtre et le cône.

MS | Penekan sitrus - petua dan amaran

Jangan isi mangkuk melebihi penunjuk MAX.



Nota: Untuk penekan sitrus berfungsi, pemegang alat mesti dipasang di dalam mangkuk pemproses makanan dan unjuran pada penyaring mesti berada di atas pemegang mangkuk.

Jika semua bahagian dipasang dengan betul, kon mula berputar sebaik sahaja anda menetapkan tombol pada tetapan kelajuan minimum.

- 1 Tetapkan tombol kawalan pada tetapan kelajuan minimum.
- 2 Tekan buah sitrus pada kon.

Nota: Berhenti menekan dari masa ke masa untuk mengeluarkan pulpa dari saring.

- 3 Apabila anda telah selesai menekan atau apabila anda hendak mengeluarkan isi daripada penyaring, matikan perkakas. Kemudian keluarkan mangkuk pemproses makanan daripada perkakas dengan penyaring dan kon di atasnya.

TC | 柳丁榨汁機 - 祕訣及警世

裝入攪拌槽的量請勿超過「MAX」刻度。

注意：要使用柳丁榨汁機，必須先將器具放置架組裝於食物調理機的攪拌槽，篩網的突起部分必須裝在攪拌槽把手的上方。

若所有零件皆正確組裝，您將旋鈕這定為最低速度時，錐頭會開始旋轉。

- 1 請將控制鈕設定為最低速度。

- 2 將柑橘類水果壓進錐頭。

注意：不時地停下，將篩網內的核籽果肉去除。

- 3 您使用完畢、或想從篩網取出核籽果肉時，請關閉本產品。然後將食物調理機攪拌槽連同篩網與錐頭一起從產品拆下。

SC | 柑橘榨汁机 - 提示和警告

不要超过加工杯上的最高刻度。

注：要使柑橘榨汁机正常工作，必须将工具架安装在食品加工机加工杯中，且滤网的凸起部位必须位于加工杯手柄的上方。

如果所有部件安装正确，那么当旋钮设置为最高速度设定时，压榨器将开始旋转。

- 1 将控制旋钮设置为最高速度设定。
- 2 将柑橘按压到压榨器上。

注：不时停止按压，除去滤网中的果渣。

- 3 完成加工或需要除去滤网中的果渣时，应关闭产品电源。然后从产品上取下仍装有滤网和压榨器的食品加工机加工杯。

AR | عصارة الموا良 - نصائح وتنبيهات

لا تتعدي مؤشر الحد الأقصى (MAX) عند ملء الوعاء.

قف الأمان الداخلي: لا يمكنك استخدام عصارة الموا良 إلا بعد تركيب المصفاة بالشكل الملائم على وحدة الموتور وتركيب المخروط بالشكل الملائم في المصفاة (انظر الصورة في صفحة ٦٢). في حالة تركيب جميع الأجزاء بالشكل الملائم، بينما المخروط في الدوران بمجرد تدوير المفتاح على إعداد مستوى الحد الأدنى من السرعة.

- 1 اضي بي مفتاح التحكم على اعداد الحد الأدنى من السرعة.
- 2 اضغط على ثمرة الموا良 على المخروط.

ملاحظة: توقف عن الضغط من وقت لآخر لإزالة اللب من المصفاة. عند الانتهاء من العصر أو إذا كنت ترغبين في إزالة اللب، أوقفي تشغيل الجهاز وانزعجي الوعاء ملحقاً بالمصفاة والمخروط من الجهاز.

پرس‌مرکبات - نکات و هشدارها | FA

کاسه را بیش از علامت MAX پر نکنید.

قفل اینمی داخلی: پرس مرکبات فقط هنگامی کار می کند که صافی به نحو صحیح روی واحد موتور نصب شده باشد و مخروط به طرز صحیح روی توری نصب شده باشد (به تصویر صفحه ۶ ارجاعه کنید).

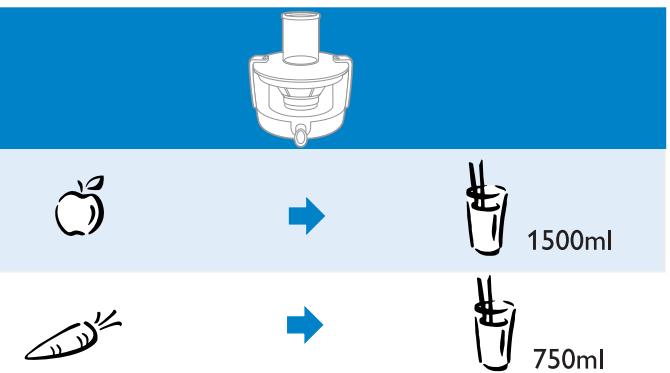
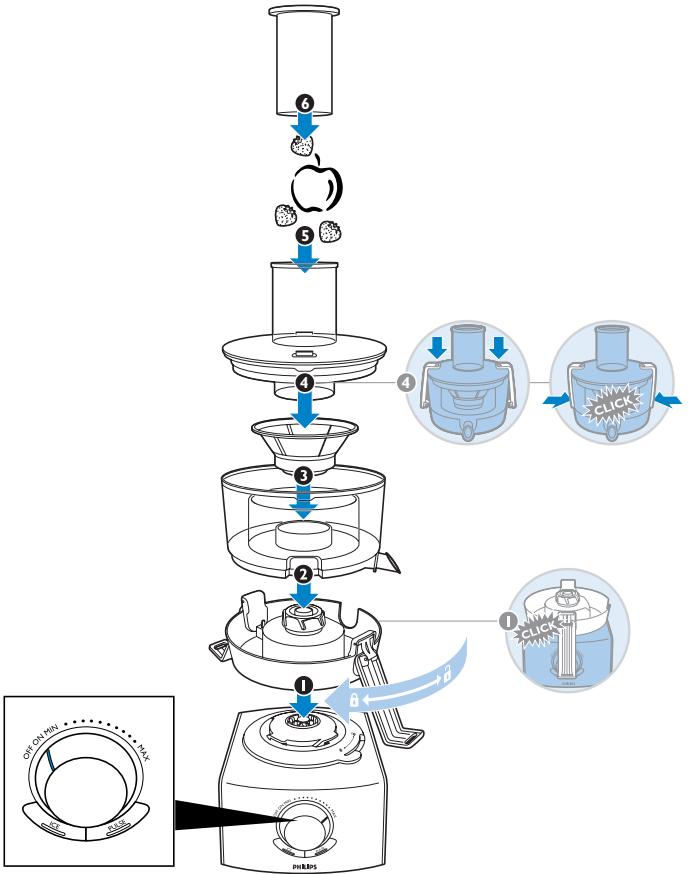
اگر کلیه قطعات بطرز صحیح سوار شده باشند، مخروط به محض قرار دادن سوئیچ در حالت سرعت حداقل شروع به چرخش خواهد کرد.

۱ دکمه کنترل را روی حالت سرعت حداقل قرار دهید.

۲ میوه را روی مخروط فشار دهید.

توجه: هر از چند گاهی فشار را متوقف کنید تا تفاله را از صافی بردازید.
هنگامیکه فشار دادن به پایان رسید یا هنگامی که می خواهید تفاله را بردازید، دستگاه را خاموش کرده و کاسه و صافی همراه با مخروط روی آن را از دستگاه جدا کنید.







EN | Juicer - tips and warnings

Never insert your hand or another object (e.g. a fork, knife, spoon or spatula) into the feeding tube. Only use the pusher supplied with the appliance for this purpose. Wait until the sieve has completely stopped rotating before you remove the lid.

- Always check the sieve before use. Do not use the juicer if you notice any damage like cracks, crazes or a loose grating disc.
- The standard processing time for all juicing jobs is 30-90 seconds.
- Peel citrus fruits, pineapples, melons, etc. before you juice them.
- Stone cherries, plums, apricots, peaches, etc. before you juice them.

FR | Centrifugeuse : conseils et avertissements

Ne mettez jamais votre main ou un objet (fourchette, couteau, cuillère ou spatule) dans la cheminée. Utilisez exclusivement le poussoir (fourni avec l'appareil) à cet effet. Patiencez jusqu'à l'arrêt complet du filtre avant de retirer le couvercle.

- Vérifiez toujours le filtre avant de l'utiliser. N'utilisez pas la centrifugeuse si vous remarquez des fissures, des craquelures ou des irrégularités.
- La durée d'utilisation standard pour la production de jus est de 30 à 90 secondes.
- Pelez les agrumes, ananas, melons, etc. avant de les presser.
- Dénoyeautez les cerises, prunes, abricots, pêches, etc. avant de les presser.

MS | Pemerah jus - petua dan amaran

Jangan masukkan tangan anda atau objek lain (cthnya garfu, pisau, sudu atau spatula) ke dalam tiub suapan. Hanya gunakan penolak yang dibekalkan dengan perkakas untuk tujuan ini. Tunggu sehingga penyaring telah berhenti berputar sepenuhnya sebelum anda menanggalkan tudungnya.

- Sentiasa periksa penyaring sebelum menggunakan. Jangan gunakan pemerah jus jika anda nampak sebarang keretakan, retak seni atau cakera parut yang longgar.

- Masa memproses biasa untuk semua tugas memerah ialah 30-90 saat.
- Kopek kulit buah sitrus, nanas, tembikai, dll. sebelum anda memerah jusnya.
- Buang biji buah ceri, plum, aprikot, pic, dll. sebelum anda memerah jus nya.

TC | 果菜機 - 祕訣及警示

請勿將手指或其他物品 (例如叉子、刀子、湯匙或抹刀) 放入進料管中。此時僅可使用隨附的推進桿。等到篩網完全停止選轉，才可以取下蓋子。

- 使用前請隨時檢查篩網。如果發現有任何損壞，像破裂、紋裂或鬆脫的隔柵盤，請停止使用此果菜機。
- 所有榨汁工作的標準處理時間為 30-90 秒。
- 榨汁前，請先將柑橘類水果、鳳梨、瓜類等去皮。
- 榨汁前，請先將櫻桃、梅子、杏桃、桃子等先去核。

SC | 榨汁机 - 提示和警告

切勿将手或其它物体（如刀叉、汤匙或刮铲）伸入加料管。只能使用产品随附的推杆进行此操作。必须等到滤网完全停止旋转，才能取下盖子。

- 使用滤网前必须进行检查。如果发现任何损坏（如裂缝、皱纹、过滤栅松脱），请勿使用榨汁机。
- 所有榨汁操作的标准处理时间是 30-90 秒。
- 柑橘、菠萝和甜瓜等在榨汁之前应去皮。
- 樱桃、李子、杏、桃等在榨汁之前应去核。



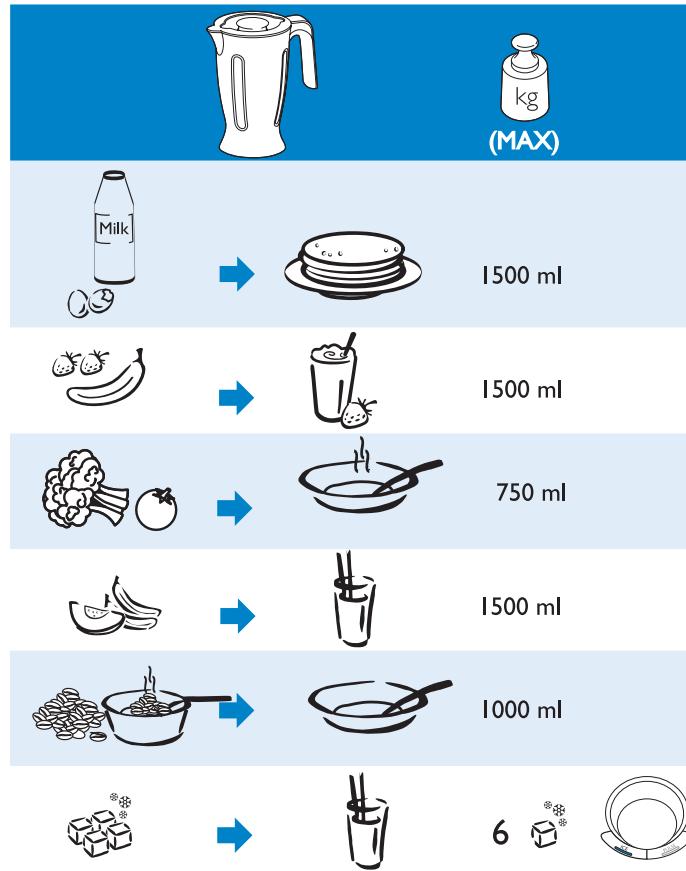
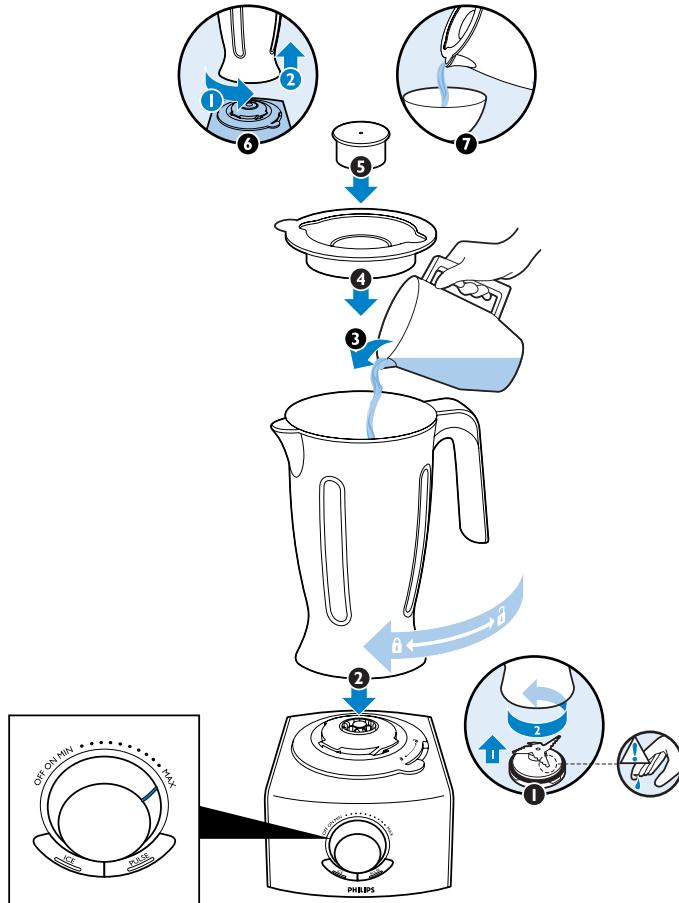
لا تضع يدك أو أي شيء آخر (مثل الشوكة أو السكينة أو الملعقة أو الملعقة الصغيرة) في أنبوب التغذية. فقط استخدمي الضاغطة المزودة مع الجهاز في هذا الغرض. انتظر حتى تتوقف المصافة عن الدوران تماماً قبل فك الغطاء.

- احرصي دوماً على فحص المصافة قبل الاستعمال. لا تستخدمي العصارة إذا لاحظتي أي تلف مثل الشقوق أو الكسور وعدم إحكام ربط القروض المخزون.
- وقت التحضير القياسي لجميع ممات العصر هو ما بين ٣٠ إلى ٩٠ ثانية.
- قشرى الفاكهة الحمضية والأنanas والشمام وما إلى ذلك قبل البดء في عصرها.
- إهريسي الكرز واللوخ والمشمش والدراقن وما إلى ذلك قبل البدء في عصرها.

| FA آب میوه گیری - نکات و هشدارها

هرگز دست خود و یا شيء دیگری را در لوله تغذیه وارد نکنید (مانند چنگال، کارد، قاشق یا کارلک).
فقط از فشار دهنده ارائه شده با دستگاه بروای این کار استفاده کنید. قبل از برداشتن در دستگاه صبر کنید تا صافی کاملاً از حرکت باز ایست.

- قبل از استفاده همیشه فیلتر را بازبینی کنید. در صورتی که آسیبی مانند ترک خوردگی، شکاف یا شش بوردن دیسل رنده مشاهده نمودید از آب میوه گیری استفاده نکنید.
- زمان استاندار عمل آوری تمامی امور خرد کردن بین ٣٠-٩٠ ثانیه است.
- مرکبات، آناناس، خربزه و سایر مواد مشابه را قبل از آب میوه گیری پوست بگیرید.
- هسته گیلاس، آلو زرد آلو هلو و سایر مورد مشابه را قبل از آب میوه گیری جدا کنید.



EN | Blender - tips and warnings

Always assemble the sealing ring onto the blender blade unit before you attach the blade unit to the blender jar.

Always let the appliance cool down to room temperature after you have processed two batches.

Never open the lid when the blade rotates.

- Built-in safety lock: you can only switch on the appliance when the blender jar has been assembled in such a way that the ridge on the blade unit is aligned with the 'locked' symbol on the motor unit.
- To add liquid ingredients during processing, remove the measuring cup and pour them into the blender jar through the hole in the lid.
- Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before you process them.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- Use cooked ingredients when you blend a soup.
- When you process a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 litre in the blender jar to avoid spillage.
- If you are not satisfied with the result, switch off the appliance and stir the ingredients with a spatula. Remove some of the contents to process a smaller quantity or add some liquid.

If ingredients stick to the wall of the blender jar:

- 1 Switch off the appliance and unplug it.
- 2 Remove the lid and use a spatula to remove the ingredients from the wall of the jar.
- 3 Keep the spatula at a safe distance of approx. 2cm from the blades.

FR | Bol mélangeur : conseils et avertissements

Veillez à toujours placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames du blender avant de fixer ce dernier au bol mélangeur.

Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé deux portions.

N'ouvrez jamais le couvercle lorsque la lame est en rotation.

- Verrou de sécurité intégré : l'appareil ne peut être allumé que lorsque le bol mélangeur est monté de manière à ce que la rainure sur l'ensemble lames s'aligne avec le symbole « verrouillé » du bloc moteur.
 - Pour ajouter des ingrédients liquides en cours de préparation, retirez la mesure graduée afin de les verser dans le bol mélangeur par l'orifice du couvercle.
 - Précoupez les aliments solides en morceaux avant de les placer dans le bol mélangeur.
 - Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions.
 - Utilisez des ingrédients cuits pour préparer de la soupe.
 - Si vous préparez un liquide chaud susceptible de mousser (par ex. lait), ne versez pas plus d'1 litre dans le bol mélangeur afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.
 - Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, éteignez l'appareil et mélangez les ingrédients à l'aide d'une spatule. Réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol et ajoutez un peu de liquide.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du bol mélangeur :
- 1 Arrêtez l'appareil et débranchez-le.
 - 2 Ouvrez le couvercle et détachez les aliments de la paroi du bol mélangeur à l'aide d'une spatule.
 - 3 Veillez à maintenir la spatule à une distance d'environ 2 cm des lames.

MS | Pengisar - petua dan amaran

Sentiasa pasangkan gegelang kedap pada unit mata pisau pengisar sebelum anda memasang unit mata pisau pada balang pengisar.

Sentiasa biarkan perkakas menjadi sejuk ke suhu bilik setelah anda memproses dua kelompok.





Jangan tanggalkan penutup apabila unit mata pisau berputar.

- Untuk menambah bahan cecair semasa memproses, keluarkan cawan penyukat dan tuangkannya ke dalam balang pengisar melalui lubang pada tudungnya.
- Potong dahulu bahan-bahan pejal menjadi bahagian kecil sebelum anda memprosesnya.
- Jika anda hendak menyediakan jumlah yang besar, proses kelompok yang kecil bahan-bahannya dan bukan dengan jumlah yang besar sekali gus.
- Gunakan bahan-bahan yang sudah dimasak apabila anda mengisar sup.
- Apabila anda memproses cecair yang panas atau mudah berbuuh (contohnya susu), jangan letakkan lebih daripada 1 liter di dalam balang pengisar ke dalam balang pengisar untuk mengelakkan penumpahan.
- Jika anda tidak berpuas hati dengan hasilnya, matikan perkakas dan kacau bahan-bahannya dengan spatula. Keluarkan sedikit kandungannya untuk memproses jumlah yang kecil atau tambah sedikit cecair.

Jika bahan-bahan melekat di dinding balang pengisar:

- 1 Matikan perkakas dan cabut plagnya.
- 2 Buka tudung dan gunakan spatula untuk mengeluarkan bahan yang melekat pada dinding balang.
- 3 Pastikan spatula berada pada jarak yang selamat kira-kira 2cm daripada unit mata pisau.

TC | 搅拌機 - 祕訣及警示

在您將刀組裝到攪拌杯之前，請務必將密封圈套到果汁機刀組刀組上！

每次處理 2 批食材後，務必讓本產品冷卻至室溫。

刀組 在運轉時，請勿移除蓋子。

- 處理過程中，若要加入液體食材，請取下量杯，再經由蓋子上的洞孔將食材倒入攪拌杯中。
- 處理固體食材之前，請事先將食材切成塊狀。
- 若您要準備的食物份量很多，請以少量分批的方式處理食材，避免一次處理大量食材。
- 當您攪拌湯品時，請使用煮熟的食材。
- 當您處理高溫的液體食材或會起泡的食材（例如牛奶），攪拌杯中請勿倒入 1 公升以上的食材，避免食材濺出。
- 若您不滿意食物調理成果，請關閉食物調理機電源，然後用抹刀攪拌食材。將部份內容物倒出以進行少量處理，或者加入少許水量。

如果食材黏住攪拌杯內緣，請執行下列動作：

- 1 關閉食物調理機電源，並拔除插頭。
- 2 取下蓋子，用抹刀將攪拌杯內緣的食材刮除。
- 3 抹刀與刀組之間請保持大約 2 公分的安全距離。

SC | 搅拌机 - 提示和警告

将刀片组件安装到搅拌杯之前，必须先将密封圈安装到搅拌杯刀片组件上。

加工完两批物料之后，务必让产品冷却至室温。

刀片组件旋转时切勿取下盖子。

- 要在加工过程中添加液体物料，可移开量杯，然后通过盖子上的加料孔将物料倒入搅拌杯。
- 在加工固体物料之前，可将它们预先切成小块。
- 若物料份量较多，请分成多次加工，而不是一次加工大量物料。
- 在搅拌汤时请使用已煮熟的物料。
- 在加工很热或可能产生泡沫的液体（例如牛奶）时，请勿将超过 1 升的该液体放入搅拌杯，以防溢出。
- 如果您对搅拌效果不满意，可关闭产品电源并用抹刀搅动物料。去除一些物料使加工的份量更少，或添加一些液体。

如果物料粘在搅拌杯壁上：



FA | هم زن - نکات و هشدارها

همیشه حلقه آب بندی را قبل از وصل کردن تیغه به پارچ هم زن در واحد تیغه سوار کنید.

همیشه بعد از آماده کردن دو دسته از مواد، اجازه دهید تا دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنک شود.

هرگز در را هنگامی که تیغه در حال جرخش است باز ننکنید.

قبل اینمی داخلی: شما دستگاه را هی توانید در حالتی روشن کنید که تیغه هم زن بنحوی نصب شده باش که لبه آن با علامت "locked" در روی واحد موتور در یک ردیف قرار گرفته باشد.

برای افزودن مواد غذایی در حین فرآوری، پیمانه اندازه گیری را برداشته و آنها را از طریق سوراخ روی در پارچ هم زن بریزید.

مواد غذایی سفت را قبل از فرآوری، از پیش به قطعات کوچک برش زنید.

اگر می خواهید مقدار زیادی مواد غذایی را آماده کنید، دسته های کوچک مواد غذایی را بجای مقدار زیاد در یک قوطی استفاده کنید.

هنگام هم زدن سوب از مواد غذایی پخته شده استفاده کنید.

هنگام فرآوری مایع که داغ بوده یا ممکن است کف کند (مانند شیر)، برای جلوگیری از سر رقتن پارچ هم زن را بیشتر از 1 لیتر پر نکنید.

اگر از نتیجه بدست آمده راضی نمی باشید، دستگاه را خاموش کرده و مواد را با یک کاردک هم بزنید. برخی از مواد برای فرآوری مقدار کمتر بردارید یا قدری مایع اضافه کنید.

اگر مواد غذایی به دیواره پارچ هم زن چسبید، موادر زیر را انجام دهید:

۱ دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز خارج کنید.

۲ در را برداشته و از یک کاردک برای جدا کردن مواد از دیواره پارچ استفاده کنید.

۳ کاردک را در فاصله اینمی به مقدار ۲ سانتی متر از تیغه ها نگاه دارید.

۱ 请关闭产品并拔下电源。

۲ 取下盖子，用刮铲将物料从搅拌杯壁上刮去。

۳ 刮铲应与刀片组件保持大约 2 厘米的安全距离。

AR | الخلاط - نصائح وتحذيرات

**احرصي دائمًا على تركيب حلقة منع التسرب في وحدة شفرات الخلاط قبل توصيل وحدة الشفرات
بوعاء الخليط.**

**احرصي دائمًا على ترك الجهاز حتى يبرد بعد كل عملية تحضير لتحصل درجة حرارته لنفس مستوى
درجة حرارة الغرفة.**

لا تفتحي الخطاء أبداً أثناء دوران الشفرة.

قطف الأمان الداخلي: لا يمكنك تشغيل الجهاز الا بعد تركيب وعاء الخلاط بالشكل الملائم بحيث يكون التنوء الموجود في وحدة الشفرات متوازيًا مع رمز الغلق "lock" الموجود في وحدة المотор.

لإضافة المكونات السائلة أثناء التحضير، ازعنعي كأس المعابرة وصبي السوائل في وعاء الخلاط من خلال فتحة الخطاء.

قومي بالتطبيع المسبق للمكونات الناشفة إلى قطع صغيرة قبل تحضيرها.

إذا رغبت بتحضير كمية كبيرة، قومي بتقطير المكونات على دفعات صغيرة بدلاً من تحضير كمية كبيرة في آن واحد.

استخدمي المكونات المطهية عند خلط حساء.

إذا كنت ترغبين في تحضير مكونات سائلة ساخنة أو تنتج عنها رغوة (مثل الحليب)، لا تضعي أكثر من لتر واحد في وعاء الخلاط للتجنب الانسكاب.

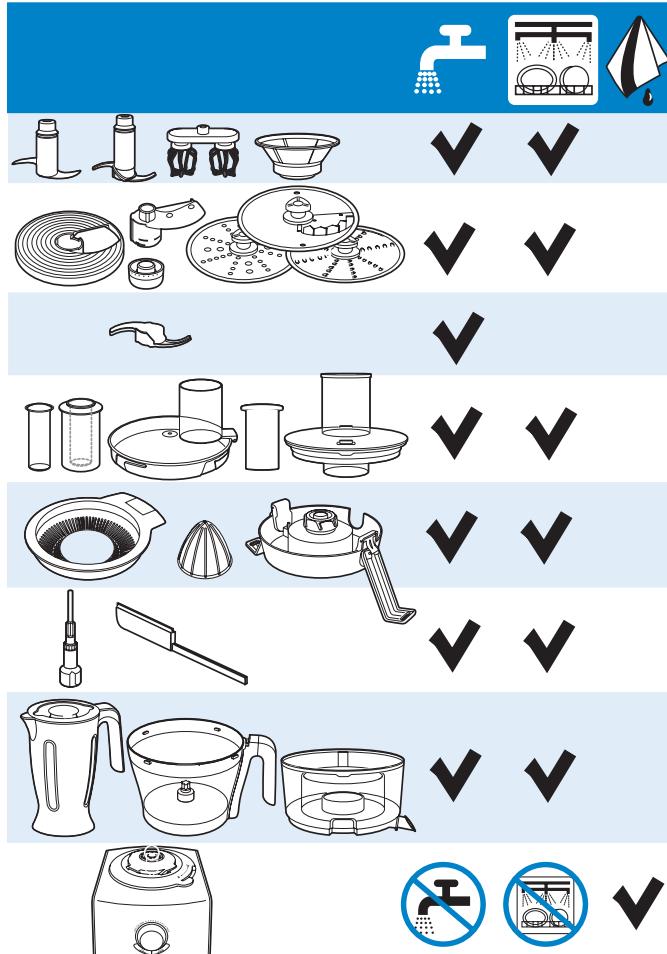
إذا كانت النتيجة غير مرضية، أوقفي تشغيل الجهاز وحرکي المكونات باستخدام ملعقة. أخرجي بعض المحتويات لتحضير كمية أقل أو أضيفي بعض السائل.

إذا علقت المكونات بجدار وعاء الخلاط:

۱ أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن الكهرباء.

۲ ازعنعي الخطاء وقومي بإزالة المكونات من جوانب الوعاء باستخدام ملعقة

۳ احرصي على إبعاد الملعقة عن الشفرات بمسافة ۲ سم تقريباً.



EN | Cleaning

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

- Always unplug the appliance before you remove parts or clean the motor unit.
- You can quickly and easily preclean the food processor bowl and blender jar with the pulse button. Simply add some water and washing-up liquid to the dirty bowl or jar and secure the lid. Then use the pulse button until the bowl or jar is clean. When you preclean the food processor bowl in this way, make sure the food processor blade unit is assembled in the bowl.

FR | Nettoyage

N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer l'appareil.

- Débranchez toujours l'appareil avant d'en retirer des pièces ou de nettoyer le bloc moteur.
- Vous pouvez facilement et rapidement prénettoyer le bol du robot ménager et le bol mélangeur à l'aide du bouton Pulse. Il vous suffit d'ajouter un peu d'eau et de liquide vaisselle dans le bol sale et de fermer le couvercle. Actionnez ensuite le bouton Pulse jusqu'à ce que le bol soit propre. Lorsque vous procédez de la sorte, assurez-vous que l'ensemble lames est fixé au bol.

MS | Pembersihan

Jangan sekali-kali menggunakan pad penyentul, agen pembersih yang melepas atau cecair yang agresif seperti petrol atau aseton untuk membersihkan perkakas.

- Sentiasa cabut plag perkakas sebelum anda menanggalkan bahagian bahagiannya atau membersihkan unit motor.
- Anda boleh membersihkan mangkuk pemproses makanan dan balang pengisar terlebih dahulu dengan cepat dan mudah dengan menekan butang denyut. Hanya tambah sedikit air dan cecair



لا تستخدمي أدوات الفرك أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل مثل البنزول أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.

- افضلی الکهرباء دوماً عن الجهاز قبل فك الم حلقات أو تنظيف وحدة المотор.
- يمكن تنظيف وعاء جهاز تحضير الطعام ووعاء الخلط مسبقاً بسرعة وسهولة باستخدام زر النبض. ليس عليك سوى إضافة بعض الماء وسائل تنظيف للإناء أو الوعاء المتسخ وإحكام غلق الغطاء، ثم اضغطي على زر النبض حتى يصبح الإناء أو الوعاء نظيفاً. إذا قمت بالتنظيف المسقى لجهاز تحضير الطعام باتباع هذه الطريقة، تأكدي من تركيب شفرات جهاز تحضير الطعام في الوعاء.

FA | تمیز کردن

هرگز از صفحات ساینده، مواد پاک کننده ساینده یا مایعات قوی مانند بنزین یا استن برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

- همیشه دستگاه را قبل از جدا کردن لوازم جانبی یا تمیز کردن موتور از برق جدا کنید.
- شما می توانید به سرعت و بسادگی کاسه غذا ساز و پارچ هم زن دارای دکمه پالس را با استفاده از دکمه تمیز کردن، تمیز کنید. کافی است مقداری آب و مایع ظرف شویی به کاسه پارچ کتیف اضافه کرده و در را بیندید. سپس از دکمه پالس استفاده کرده تا کاسه پارچ تمیز شود. هنگامی که کاسه غذا ساز را به این صورت تمیز می کنید، مطمئن شوید که تیغه غذا ساز در کاسه سوار شده است.

pembersih ke dalam mangkuk atau balang yang kotor dan tutup dengan tudungnya. Kemudian gunakan butang denyut sehingga mangkuk atau balang telah bersih. Apabila anda membersihkan mangkuk pemproses makanan terlebih dahulu dengan cara ini, pastikan unit mata pisau pemproses makanan dipasang di dalam mangkuk.

TC | 清潔

絕對不可使用鋼絲絨、磨蝕性的清潔劑或侵蝕性的液體 (例如汽油或丙酮) 清潔本產品。

- 在您移除零件或清潔馬達座之前，請務必拔除產品電源。
- 您可以使用瞬間加速按鈕，事先清潔食物調理機的攪拌槽以及攪拌杯，此清潔方法輕鬆又快速。您只需要要在髒污的攪拌槽或攪拌杯中加點水以及清潔劑，並且關緊蓋子，然後使用瞬間加速功能按鈕，攪拌槽或攪拌杯即可清潔乾淨。當您使用此方式事先清潔食物調理機的攪拌槽時，請確認攪拌槽中有裝入食物調理機刀組。

SC | 清洁

不要使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁产品。

- 在卸下部件或清洁马达装置前，必须先拔下产品的电源插头。
- 使用暂动按钮，您可以快速轻松地清洁食品加工机加工杯和搅拌杯。只需加一些水或清洗剂到脏的搅拌杯或加工杯内并盖好杯盖。然后按暂动按钮，直到加工杯或搅拌杯干净为止。若通过这种方式清洁食品加工机加工杯，需确保食品加工机刀片组件已安装在加工杯中。



EN | Storage

To avoid damage to the appliance and its accessories, never switch on the appliance when you have stored accessories in the bowl.

FR | Rangement

Pour éviter d'endommager l'appareil et ses accessoires, n'allumez jamais l'appareil lorsque les accessoires sont rangés dans le bol.

MS | Penyimpanan

Untuk mengelakkan kerosakan pada perkakas dan bahagian-bahagiannya, jangan hidupkan perkakas apabila anda telah menyimpan bahagian di dalam mangkuk.

TC | 收藏

要避免損壞本產品和零件，當攪拌槽內有存放的零件時，請勿啟動本產品。

SC | 存放

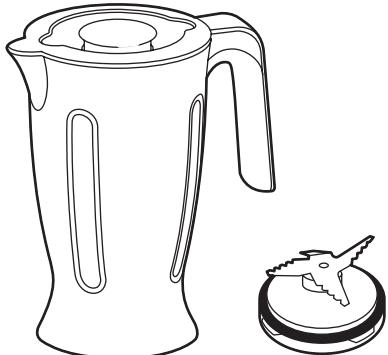
当加工杯中存放有部件时，切勿打开产品电源，以免损坏产品及其部件。

AR | التخزين

حدار من تشغيل الجهاز بعد تخزين الملحقات في الوعاء، ذلك لتجنب تعرض الجهاز وملحقاته للتلف.

FA | نگهداری

برای جلوگیری از آسیب رسیدن به دستگاه، هرگز دستگاه را هنگامی که لوازم در کاسه قرار داده شده است، روشن نکنید.



EN Blender jar with lid, measuring cup and detachable blade unit with sealing ring.

FR Bol mélangeur avec couvercle, mesure graduée et ensemble lames amovible avec bague d'étanchéité.

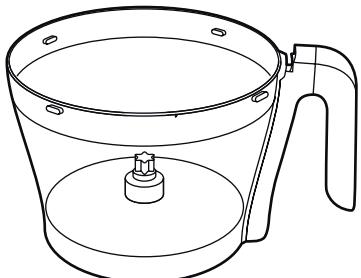
MS Balang pengisar dengan tudung, cawan penyukat dan unit mata pisau boleh tanggal dengan gegelang kedap.

TC 附杯蓋的攪拌杯、量杯，以及附密封圈的可拆式刀組。

SC 搅拌杯配以杯盖、量杯以及带有密封圈的可分离刀片组件。

وعاء الخلط مزود بعاء وكيأس معاعية ووحدة شفرات قابلة للفك مزودة بمانع تسرب حلقى.

AR پارچ هم زن با در، پیمانه اندازه گیری و تیغه جدا شونده با حلقه آب بندی.



EN Food processor bowl.

FR Bol du robot ménage

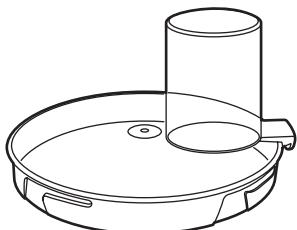
MS Mangkuk pemproses makanan

TC 食物調理機的攪拌槽

SC 食品加工机加工杯

AR وعاء جهاز تحضير الطعام

FA کاسه فرآوری مواد غذایی



EN Lid of food processor bowl.

FR Couvercle du bol du robot ménager

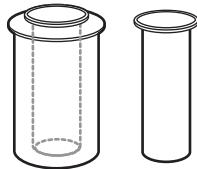
MS Tudung mangkuk pemproses makanan

TC 食物調理機攪拌槽的蓋子

SC 食品加工机加工杯的杯盖

AR غطاء وعاء جهاز تحضير الطعام

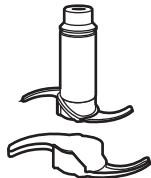
FA در کاسه غذا ساز



EN Inner pusher and outer pusher.
FR Pousoir interne et pousoir externe
MS Penolak dalam dan luar
TC 內部推進桿和外部推進桿
SC 内部推杆和外部推杆

الضاغطة الداخلية والخارجية AR

فشار دهنده داخلی و فشار دهنده خارجی FA



EN Food processor blade unit with protection cap
FR Ensemble lames du robot ménager et protection
MS Unit mata pisau pemproses makanan dengan tukup perlindungan
TC 附有保護蓋的食物調理機刀組
SC 带保护盖的食品加工机刀片组件

وحدة شفرات خاصة بجهاز تحضير الطعام مزودة بغطاء حماية AR

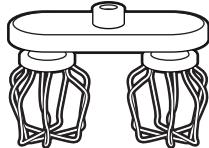
تیغه غذا ساز همراه با سرپوش حفاظتی FA



EN Kneading accessory
FR Accessoire de pétrissage
MS Aksesori menguli
TC 揉麵配件
SC 揉面配件

ملحق العجن AR

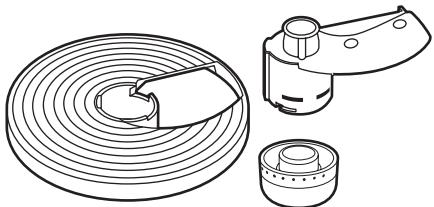
قطعة ورز خمير FA



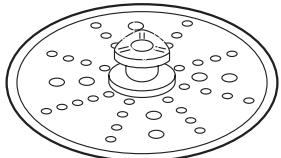
EN Balloon beater
FR Fouet
MS Pemukul belon
TC 打蛋器
SC 气球形搅拌器

أداة الخفق AR

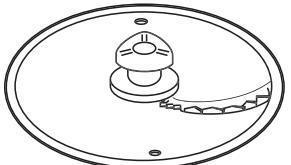
هم زن بالونی FA



HR7775/HR7774



HR7775



EN Adjustable slicing disc
FR Disque à trancher réglable
MS Cakera hirisian boleh laras
TC 可調校的切片盤
SC 可调节切片刀盘

قرص التقطيع القابل للضبط
دیسک ورقه زنی قابل تنظیم

AR

FA

EN Double-sided shredding dis
FR Disque à râper réversible
MS Cakera memayang bermuka dua
TC 雙邊切絲盤
SC 双面切碎盘

قرص الفرم مزدوج الجوانب
دیسک خرد کردن دو طرفه

AR

FA

EN Granulating disc
FR Disque à râper
MS Cakera pembutiran
TC 研磨盤
SC 粉碎盘

قرص البرغة
دیسک دانه بندی

AR

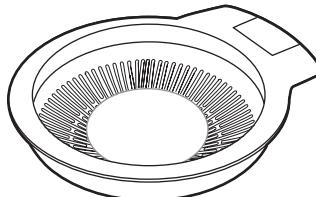
FA

EN Julienne disc
FR Disque à Julienne
MS Cakera Julienne
TC 切條盤
SC 切丝刀盘

قرص الجولين
دیسک سبزیجات

AR

FA



EN Sieve for citrus press
FR Filtre du presse-agrumes
MS Penyaring penekan sitrus
TC 柳丁榨汁機的篩網
SC 柑橘榨汁机的滤网

مصفاة خاصة بعصارة الموالح

AR

صافي پرس مرکبات

FA



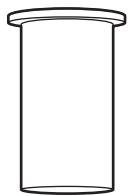
EN Cone for citrus press
FR Cône du presse-agrumes
MS Kon penekan sitrus
TC 柳丁榨汁機的錐頭
SC 柑橘榨汁机的压榨器

مخروط خاص بعصارة الموالح

AR

مخروط پرس مرکبات

FA



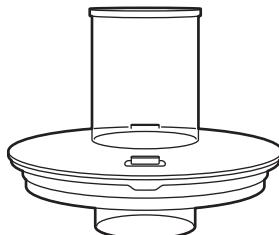
EN Pusher of juicer
FR Pousoir de la centrifugeuse
MS Penolak pemerah jus
TC 果菜機的推進桿
SC 榨汁机的推杆

ضاغطة المكونات في العصارة

AR

فيشار دهنه آب میوه گیری

FA



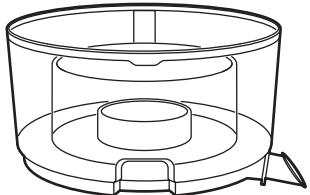
EN Lid of juicer bowl
FR Couvercle du bol de la centrifugeuse
MS Tudung mangkuk pemerah jus
TC 果菜機攪拌槽的蓋子
SC 榨汁机加工杯的杯盖

غطاء وعاء العصارة

AR

در کاسه آب میوه گیری

FA



EN Juicer bowl with integrated spout
FR Bol de la centrifugeuse avec bec verseur intégré
MS Mangkuk pemerah jus dengan muncung bersepada
TC 附內建壺嘴的果菜機攪拌槽
SC 带集成式杯口的榨汁机加工杯

وعاء العصارة مزوداً بفتحة صب مدمجة
صافي آب ميوه گيري

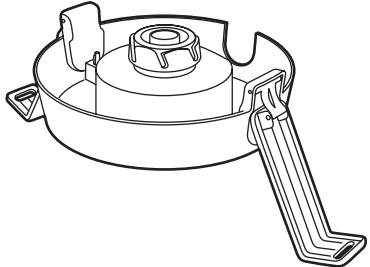
AR
FA



EN Sieve of juicer
FR Filtre de la centrifugeuse
MS Penyaring pemerah jus
TC 果菜機的篩網
SC 榨汁机的滤网

صفاة العصارة
صافي آب ميوه گيري

AR
FA



EN Juicer coupling unit with clamps
FR Unité d'assemblage de la centrifugeuse avec brides
MS Unit gandingan pemerah jus dengan pengapit
TC 附夾鉗的果菜組合座
SC 带定位夹的榨汁机耦合装置

وحدة اقتران العصارة مع المشابك
واحد کوپلینگ آب ميوه گيري با بست

AR
FA

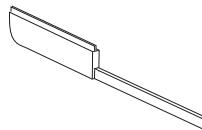


EN Tool holder
FR Support pour outil
MS Pemegang alat
TC 器具放置架
SC 工具架

حامل أدوات
نگهدارنده ابزار

AR
FA

!



EN Spatula
FR Spatule
MS Spatula
TC 抹刀
SC 刮铲

ملعقة AR
 كاردك FA



EN | Guarantee and service

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

FR | Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, visitez 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 ou contactez le « Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV ».

MS | Jaminan dan servis

Jika anda memerlukan maklumat atau menghadapi masalah, sila kunjungi laman web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips tempatan atau Jabatan Servis Syarikat Perkakas Domestik dan Penjagaan Diri Philips.

TC | 保證書與服務

若您需要相關資訊或有任何問題，請瀏覽飛利浦網站 www.philips.com，或連絡您當地的飛利浦客戶服務中心（您可以在全球保證書上找到連絡電話）。如果您當地沒有客戶服務中心，請洽詢當地飛利浦經銷商，或與飛利浦小家電服務部門聯繫。

SC | 保修和服务

如果您需要详细信息或有任何问题，请浏览飞利浦网站，地址为 www.philips.com。您也可以与本国的飞利浦顾客服务中心联系（您可以从全球保修卡中找到电话号码）。如果本国没有飞利浦顾客服务中心，请与当地的飞利浦经销商或与飞利浦家庭小电器的维修中心联系。

| AR | الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني الخاص بشركة Philips على www.philips.com. أو اتصل بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدون رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). في حالة عدم وجود مركز خدمة عملاء في بلدك، توجهي إلى موزع Philips المحلي الخاص بك أو اتصل بقسم صيانة أجهزة Philips المنزلي أو الرعاية الشخصية BV.

| FA | ضمان و سرویس

در صورتی که به اطلاعات نیاز داشتید یا با مشکلی مواجه شدید، لطفاً از سایت اینترنتی ما به شناسی www.philips.com بازدید کرده یا مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (شما می توانید این شماره تلفن را در برگه ضمانت چهانی پیدا کنید) چنانچه در کشور شما مرکز خدمات مشتریان وجود ندارد، به فروشنده لوازم Philips مراجعه نموده یا با بخش لوازم خانگی Philips یا حمایت شخصی وی بی تماس بگیرید.



EN | Troubleshooting

Problem	Solution
The appliance does not go on.	Make sure that all assembly indications (on the lid of the bowl, on the bowl, on the blender jar and on the motor unit) are aligned.
The appliance suddenly stops running.	The lid of the bowl may have become undone during a heavy processing job. Close the lid properly. The appliance immediately starts working again.
	The processing job is too heavy. Set the control knob to OFF to switch off the appliance and remove the mains plug from the wall socket. Then let the appliance cool down to room temperature. Plug in the appliance and switch it on again. Process smaller batches.
The motor of the device runs but cone of the citrus press does not turn.	Please check if you have inserted the tool holder.
	Please check if you have attached the sieve of the citrus press properly. (Indication on the sieve points to indication on the handle of the bowl).

Frequently asked questions

Question	Answer
What does 'pulse' mean?	When you press the Pulse button, the appliance will run at its highest speed as long as you keep pressing the button. Using the Pulse button is recommended if you want to have more control over the processing job, for instance when you are chopping.
Can I pour boiling hot ingredients into the blender jar?	No, let the liquids or ingredients cool down to 80°C to avoid damaging the accessories.
Why does the motor produce an unpleasant smell during processing?	It is very common for a new appliance to give off an unpleasant smell or emit some smoke the first few times it is used. This phenomenon will stop after you have used the appliance a number of times. The appliance may also give off an unpleasant smell or emit some smoke if it has been used too long. In that case you have to switch the appliance off and let it cool down for 60 minutes.
What should I do when the blade unit or motor gets blocked during processing?	Switch the appliance off and use a spatula to dislodge the ingredients that block the blade unit. We also recommend processing a smaller quantity.
What should I do if the blender leaks?	Switch the appliance off and pour out the ingredients. Then remove the blade unit interface. Check if the sealing ring has been assembled properly on the blade unit.
Why does the ice function not work?	If you want to use the ice button, first turn the control knob to position ON. Then push the ice button.



Problème	Solution
Impossible de mettre l'appareil en marche.	Veillez à aligner tous les repères d'assemblage (sur le couvercle du bol, le bol, le bol mélangeur et le bloc moteur).
L'appareil s'est arrêté brusquement.	Le couvercle du bol s'est peut-être ouvert lors d'une opération difficile. Fermez le couvercle correctement. L'appareil redémarre automatiquement.
Le moteur de l'appareil fonctionne mais le cône du presse-agrumes ne tourne pas.	Vérifiez que vous avez bien inséré le support pour outil.

Foire aux questions

Question	Réponse
Puis-je nettoyer toutes les pièces amovibles au lave-vaisselle ?	Oui, à l'exception du bloc moteur et de la protection pour l'ensemble lames.
En quoi consiste la fonction Pulse ?	L'appareil fonctionne à la vitesse maximale tant que le bouton Pulse est maintenu enfoncé. La fonction Pulse vous offre plus de contrôle sur la préparation, par exemple lorsque vous hachez.
Puis-je verser des ingrédients très chauds dans le bol mélangeur ?	Non, laissez les ingrédients liquides ou solides refroidir à 80°C pour éviter d'endommager les accessoires.
Pourquoi une odeur désagréable s'échappe-t-elle du moteur en cours de fonctionnement ?	Il est normal que le moteur dégage de la fumée ou une odeur désagréable lorsqu'il est mis en marche pour la première fois. Ce phénomène disparaît après quelques utilisations. L'appareil peut dégager de la fumée et une légère odeur lors d'une utilisation prolongée. Dans ce cas vous devez arrêter l'appareil et le laisser refroidir pendant 60 minutes.
Que dois-je faire si l'ensemble lames ou le moteur se bloquent pendant la préparation ?	Arrêtez l'appareil et utilisez une spatule pour enlever les ingrédients qui bloquent l'ensemble lame. Il est recommandé de traiter une quantité plus petite d'ingrédients.
Que puis-je faire si le blender fuit ?	Éteignez l'appareil et videz les ingrédients, puis retirez l'ensemble lames. Vérifiez que la bague d'étanchéité est correctement fixée à l'ensemble lames.



Question	Réponse
Pourquoi la fonction Ice (Glace) ne fonctionne-t-elle pas ?	Si vous souhaitez activer le bouton Ice, tournez le bouton de commande sur ON, puis appuyez sur le bouton Ice.

MS | Menyelesaikan masalah

Masalah	Penyelesaian
Perkakas tidak hidup.	Pastikan semua penunjuk pemasangan (pada tudung mangkuk, pada mangkuk, pada balang pengisar dan pada unit motor) adalah sejajar.
Jika perkakas anda tiba-tiba berhenti berjalan.	Tudung mangkuk mungkin terbuka semasa tugas pemprosesan yang berat. Tutup tudungnya dengan betul. Perkakas akan segera mula berfungsi semula.
	Tugas pemprosesan terlalu berat. Tetapkan tombol kawalan kepada OFF untuk mematikan perkakas dan cabut plag sesalur utama daripada soket dinding. Kemudian biarkan perkakas menjadi sejuk hingga ke suhu bilik. Pasang plag perkakas dan hidupkannya semula. Proses kelompok yang lebih kecil.
Motor perkakas berjalan tetapi kon penekan sitrus tidak beputar.	Pastikan anda telah memasukkan pemegang alat.

Masalah	Penyelesaian
Motor mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan semasa pemprosesan.	Pastikan anda telah memasang penyaring penekan sitrus dengan betul. Penanda pada penyaring mesti menghala kepada penanda pada pemegang mangkuk.

Unit mata pisau atau motor terhalang semasa pemprosesan.	Matikan perkakas dan guna spatula untuk mengeluarkan bahan yang menghalang unit mata pisau. Kami juga menasihati anda untuk memproses kuantiti yang lebih kecil.
Balang pengisar bocor	Matikan perkakas dan keluarkan bahan daripada dalam balang. Tanggalkan unit mata pisau dan periksa sama ada gegelang kedap dipasang dengan betul pada unit mata pisau.

Butang ais tidak berfungsi.	Jika anda hendak menggunakan butang ais, putarkan tombol kawalan kepada ON terlebih dahulu. Kemudian tekan butang ais.
-----------------------------	--



Soalan lazim

Soalan	Jawapan
Bolehkah saya bersihkan semua bahagian boleh cerai di dalam mesin pencuci pinggan manguk?	Ya, kecuali unit motor dan tutup perlindungan pada unit mata pisau.
Apakah maksud 'denyut'?	Apabila anda menekan butang denyut, perkakas akan berjalan selama mana anda menekan butang. Kami menasihati anda untuk menggunakan butang denyut apabila anda memerlukan lebih kawalan ke atas tugas pemprosesan, contohnya semasa anda sedang mencincang.
Bolehkah saya menuangkan bahan-bahan panas ke dalam balang pengisar?	Tidak, biarkan cecair atau bahan pepejal menjadi sejuk sehingga suhu 80°C untuk mengelakkan kerosakan aksesori.

TCI 故障排除

問題	解決方法
產品無法開啟。	請確認所有組裝標示 (攪拌槽的蓋子、攪拌槽、攪拌杯和馬達座上的標示) 是否都有對齊。
電器突然停止運轉。	攪拌槽的蓋子可能因為處理大量工作而脫離。請正確關緊蓋子，食物調理機會立即恢復運轉。

問題

解決方法

處理工作過於繁重時，請將控制撥鈕撥到 OFF (關閉) 位置，關閉產品電源，將插頭由插座拔下。然後讓果汁機冷卻至室溫。插上產品電源插頭並打開產品電源。請少量分批處理。

產品的馬達在運作但柳丁榨汁機的錐頭不運轉。

請確認已經裝好器具放置架。

馬達運轉時會發出異味。

請確認已經正確組裝柳丁榨汁機的篩網。網上的標示必須指向攪拌槽把手的標示才行。

刀組或馬達座在處理食材時卡住。

新產品在第一次使用時會發出臭味或稍微冒煙，這是很常見的現象，在使用幾次之後這種現象就會停止。如果連續使用產品過久，也會發出臭味或冒煙，這時候請關閉產品並讓其冷卻 60 分鐘。

刀組或馬達座在處理食材時卡住。

關閉本產品，並使用抹刀刮除卡住刀片組的食材。我們也建議您一次處理小量食材。

攪拌杯會滲漏。

關閉產品電源，將食材從攪拌杯中倒出。然後取出刀組。檢查密封環是否妥善組裝於刀座上。

碎冰鍵無法運作。

若想使用碎冰鍵，先將控制鈕轉到 ON (開啟)。然後按下碎冰鍵

常見問題集

問題

解答

可以將所有可拆卸的零件放入洗碗機中清潔嗎？

可以，但馬達座和刀組的保護蓋除外。



問題	解答
「Pulse 瞬間」是什麼意思？	當您按下瞬間按鈕，在持續按住按鈕時，本產品會以最高速度運作。如果要更能掌握處理過程，例如當您在刨碎食材時，我們建議您使用瞬間按鈕。
可以將滾燙的食材倒入攪拌杯內嗎？	不行，讓該液體或固體食材冷卻至 80° C 以避免損壞附件。

SC | 故障排除

問題	解決方法
产品不工作。	请确保所有的装配指示（加工杯盖上、加工杯上、搅拌杯上和马达装置上）均已就绪。
产品突然停止运转。	加工杯盖可能在剧烈加工过程中松动了。请盖好杯盖。产品将立即重新开始工作。 加工量过大。请将控制旋钮设置为 OFF（关）以关闭产品电源，从插座上拔下产品的电源插头。然后让产品冷却至室温。再次接通并打开产品的电源，加工更小的份量。
产品的马达可以运转，但柑橘榨汁机的压榨器不旋转。	确保插入了工具架。

确保已正确组装柑橘榨汁机的滤网。滤网上的刻度指向加工杯手柄上的刻度。

問題	解決方法
马达在加工期间会发出异味。	在最初的几次使用中，新产品散发出异味或者冒烟是正常的。使用几次之后就不会出现这种现象了。产品使用时间过长也会散发出异味或冒烟。在此情况下，必须关闭产品并让其冷却 60 分钟。

刀片组件或马达在加工过程中卡住。	关闭产品电源，用刮铲刮掉阻塞刀片部件的原料。此外，建议您减少加工量。
搅拌杯渗漏	关闭产品电源，从搅拌杯中取出物料。卸下刀片组件，检查密封圈是否已正确地组装在刀片组件上。

碎冰按钮不起作用	要使用碎冰按钮，首先应将控制旋钮调到 ON 的位置。然后按碎冰按钮
----------	-----------------------------------

常见问题

問題	回答
我能用洗碗机清洗所有可拆卸部件吗？	是，马达装置和刀片组件的保护盖除外。
“暂动”是什么意思？	按下暂动按钮后，产品将以最高速度运转，直到您松手为止。如果您希望更好地控制加工过程（如切块），建议使用暂动按钮。
搅拌杯中可否灌入沸腾的高温物料？	不行，须待液体或固体物料冷却到 80° C 时再灌入，以免损坏附件。

لا، بل اتركي السوائل والمكونات حتى تنخفض درجة حرارتها إلى ما لا يزيد عن ٨٠ درجة مئوية لتجنب إتلاف الملحقات.

عادةً ما تنتهي من الأجهزة الجديدة رواجع كريهة أو دخان في المرات القليلة الأولى من استخدام الجهاز. سرعان ما تختفي هذه الظاهرة بعد استخدام الجهاز لعدة مرات. قد تنتهي من الجهاز رائحة كريهة أيضًا أو ينبع منها بعض الدخان عند استخدامه لفترة طويلة. في هذه الحالة، عليك أن توافق عمل الجهاز واتركيه لمدة ٦٠ دقيقة حتى يبرد.

أوقفي تشغيل الجهاز واستخدمي ملقطة لإزالة المكونات التي تعيق وحدة الشفرات. يوصي أيضًا بتحضير كميات أصغر.

أوقفي تشغيل الجهاز وصفي المكونات منه. بعدد قومي بفك واجهة وحدة الشفرات. تأكدي من تركيب مانع التسرب الحقلي بالشكل الملام في وحدة الشفرات. استخدمي مصفاة لتنقية السائل. لمنع ترسب اللب والقشر في مشروبك، اتركي كأس المعايرة ملقة بالغطاء وتاكدي من تركيب الغطاء والفلتر بالشكل الملام ومن تركيب الغطاء في الوضع الصحيح (بحيث تكون المصفاة مواجهة تماماً لفتحة الصب).

إذا كنت ترغبي في استخدام زر تكبير الثلوج، قومي أولاً بضبط مفتاح التحكم على وضع التشغيل "ON". بعدد قومي بالضغط على زر تكبير الثلوج.

هل يمكنني صب المكونات
المغلية في وعاء الخليط؟

لماذا تنتهي من الموتور
رائحة كريهة أثناء عملية
التحضير.

ماذا أفعل عندما تم إعاقة
وحدة الشفرات أو الموتور
أثناء عملية التحضير؟

ماذا أفعل إذا حدث تسرب
للمكونات من الخليط؟

ماذا لا تعمل وظيفة تكسير
الثلج؟

الحل
الجهاز لا يعمل.
تأكد من محاذة جميع مؤشرات التركيب (على غطاء الإناء، وعلى الإناء، وعلى وعاء الخليط، وعلى وحدة الموتور) بالشكل الملام.

يتوقف الجهاز عن العمل
قد يكون غطاء الإناء مهمًا تحضير مكونات ثقيلة.أغلقي الغطاء
جيًّا. سوف يبدأ الجهاز في العمل مباشرةً مرة أخرى.
بشكل مفاجئ:

عملية التحضير شاقة للغاية. اضططي مفتاح التحكم على وضع إيقاف التشغيل (OFF) لإيقاف تشغيل الجهاز وازنزع قابس التيار الكهربائي من مقبس
الجهاز بعدد أتركى ليبرد حتى يصل إلى مستوى درجة حرارة الغرفة. وصلّي
مقبس التيار الكهربائي وشلّي الجهاز مرة أخرى. قومي بتحضير كميات أقل.

مотор الجهاز يعمل لكن
مخروط عصارة الموالح لا
يدور.

يرجى التحقق من تركيب مصفاة عصارة الموالح بالشكل الملام. (يسير المؤشر
الموجود على المصفاة نحو المؤشر الموجود على مقبس الإناء).

الأسئلة المطروحة دائمًا

السؤال
الإجابة
هل يمكنني توظيف جميع
الأجزاء القابلة للفك في
غضالة الأطباق؟

ما هو المقصود من الكلمة
"النبع"؟
عندما تضغطين على زر النبع "PULSE"، يعمل الجهاز على أقصى سرعة له
مع كل ضغطة على الزر. يوصي باستخدام زر النبع إذا كنت ترغبين في
مستوى أكبر من التحكم في عملية التحضير، كما هو الحال عند تقطيع
المكونات.

لا، بل اتركي السوائل والمكونات حتى تنخفض درجة حرارتها إلى ما لا يزيد عن ٨٠ درجة مئوية لتجنب إتلاف الملحقات.

عادةً ما تنتهي من الأجهزة الجديدة رواجع كريهة أو دخان في المرات القليلة الأولى من استخدام الجهاز. سرعان ما تختفي هذه الظاهرة بعد استخدام الجهاز لعدة مرات. قد تنتهي من الجهاز رائحة كريهة أيضًا أو ينبع منها بعض الدخان عند استخدامه لفترة طويلة. في هذه الحالة، عليك أن توافق عمل الجهاز واتركيه لمدة ٦٠ دقيقة حتى يبرد.





دستگاه را خاموش کنید و از یک کارده برای جابجا کردن موادی که واحد تیغه را مسدود کرده اند استفاده کنید. ما همچنین توصیه می کنیم که مقادری کمتری را با دستگاه آماده کنید.

هنگامی که واحد تیغه یا موتور در حین آماده سازی گیر کرده، چکار باید انجام دهم؟

دستگاه را خاموش کرده و مواد را خارج کنید. سپس واسطه واحد تیغه را باز کنید.

اگر هم زن نشست کرد چکار باید انجام دهم؟

بررسی کنید که حلقه آب بندی روی واحد تیغه بطور صحیح نصب شده باشد. نوشیدنی را از یک صافی بپریزید. برای جلوگیری از ورود تفاله و پوست موه به نوشیدنی، بینماهه اندازه گیری را روی درب قرار دهید، مطمئن شوید که درب و فیلتر در محل خود قرار گرفته اند و درب در محل صحیح نصب شده است (یعنی صافی درست روپرتوی لبه ریزش قرار گرفته باشد).

چرا عملکرد بخ کار نمی کند؟ اگر می خواهید یکی از دکمه بخ استفاده کنید، ابتدا دکمه کنترل را روی وضعیت ON قرار دهید. سپس دکمه بخ را فشار دهید.

دستگاه روشن نمی شود. روی پارچ هم زن و واحد موتور) روپرتوی هم قرار گرفته اند.

دستگاه ناگهان توقف می کند.

دستگاه روشن نمی شود. مطمئن شوید که تمامی علاوه سوار کردن قطعات (روی در کاسه، روی کاسه، روی پارچ هم زن و واحد موتور) روپرتوی هم قرار گرفته اند.

در کاسه ممکن است در حین آماده سازی سنگین باز شده باشد. در دستگاه را بطرز صحیح بیندید. دستگاه بلافلاتله کار را از سر خواهد گرفت.

کار آماده سازی سنگین است. دکمه کنترل را روی OFF قرار دهید تا دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید. سپس اجازه دهید تا دستگاه به میزان روجه حرارت اتفاق خذک شود. دوشاخه دستگاه را در پریز قرار داده و دستگاه را مجدداً روشن کنید. دسته های کوچکتر را آماده کنید.

موتور دستگاه کار می کند اما مخروط پرس مرکبات نمی چرخد.

لطفاً بررسی کنید که توری پرس مرکبات بطرز صحیح نصب شده باشد.

(علامت روی صافی به طرف علامت روی دستگیره کاسه قرار دارد).

سؤالات معمول

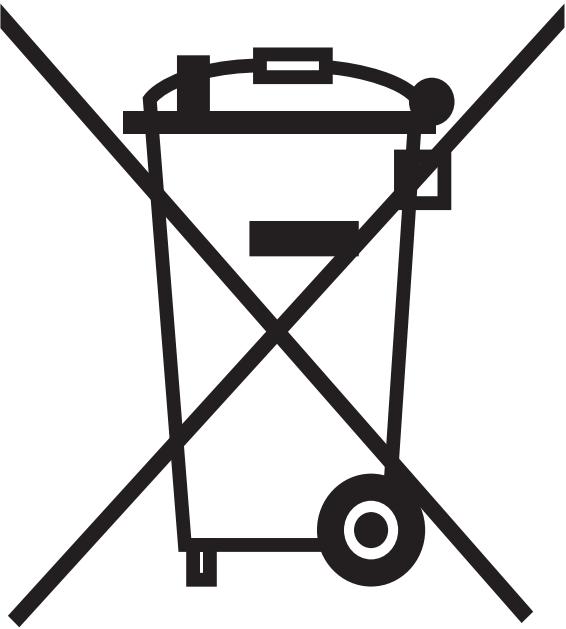
چواب

آیا می توانم تمامی قطعات پلی، بجز واحد موتور و سرپوش حفاظتی واحد تیغه. جدا شدنی را در ماشین ظرف شویی بشویم؟

معنی کلمه "پالس" چیست؟ هنگامی که شما دکمه پالس را فشار می دهید، تا زمانی که دکمه را فشار داده باشید، دستگاه در بالاترین سرعت بکار خود ادامه می دهد. اگر می خواهید کنترل روی آماده سازی داشته باشید استفاده از دکمه پالس توصیه می شود، مثلاً هنگامی که شما دارید عمل خرد کردن را انجام می دهید.

آیا می توانم مواد داغ در خذک شوند تا از آسب رسیدن به ا渥ازم جلوگیری بعمل آورید. خیر، اجازه دهید تا موارد یا مایعات تا درجه حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد زن بریزم؟

چرا واحد موتور در حین کار بیسیار عادی می باشد این بو بعد از چند بار اول استفاده در صورت استفاده طولانی، دستگاه ممکن است بی نامطبوع یا مقادیری دود از خود تولید کند. در این حالت باید دستگاه را خاموش کرد و بگذارد تا برای ۶ دقیقه خذک شود.



EN | Environment

- Do not throw away the appliance 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 help to preserve the environment.

FR | Environnement

- 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.

MS | 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.

TC | 環境保護

- 本產品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。

SC | 环保

- 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。

AR | البيئة

لا تخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادي عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه الى نقطة تجميع رسمية لاعادة تدويره. تساعدين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة.

FA | محیط زیست

دستگاه را مانند سایر زیاله 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.





EN | Recipes

Fresh fruit milkshake

Do not process more than the quantities indicated in this recipe in one go. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Ingredients:

- 100g bananas or strawberries
- 200ml fresh milk
- 50g vanilla ice cream
- granulated sugar to taste

- Peel the bananas or rinse and hull the strawberries. Cut the fruit into smaller pieces. Put all the ingredients in the blender jar.
- Blend until smooth.

Tip: You can use any fruit you like to make your favourite fresh fruit milkshake.

Nourishing vegetable soup from Budapest

Ingredients:

- 240g kohlrabi
- 240g potatoes
- 360g celery
- 120g carrots
- water (fill up to 1,5-litre indication)

- Put the kohlrabi, potatoes, celery, carrots and water in the blender in this order. Blend the ingredients for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
- 150g dal (from can)
- 150g smoked pork
- 190g crème fraîche
- 15g parsley
- salt
- fresh pepper
- 1.5 stock cubes
- 2 bay leaves

- Put the blended ingredients in a pan and bring to the boil. Add water, crème fraîche, dal, pork and herbs. Cook for 30 minutes while stirring constantly.
- If you want to prepare a larger quantity of soup, let the appliance cool down for 60 minutes after processing the ingredients for each batch.

Pizza dough

Ingredients:

- 1000g flour
- 25g yeast
- 600ml warm water

- 1 Put all the dry ingredients into the bowl.
- 2 Pour in the water and knead for 45 seconds. If necessary, e.g. to get a firmer result, you can continue to knead.

FR | Recettes

Milk-shake aux fruits frais

Ne préparez pas en une fois une quantité d'aliments supérieure à celle indiquée dans cette recette. Laissez refroidir l'appareil à température ambiante avant de poursuivre.

Ingrédients :

- 100 g de bananes ou de fraises
- 200 ml de lait frais
- 50 g de glace à la vanille
- sucre semoule (selon votre goût)

- Pelez les bananes et nettoyez les fraises. Coupez-les en morceaux. Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur.
- Faites fonctionner l'appareil jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.

Conseil : Utilisez les fruits que vous voulez pour préparer un délicieux milk-shake à votre goût.

Soupe de légumes de Budapest

Ingrédients :



- 240 g de chou-rave
- 240 g de pommes de terre
- 360 g de céleri
- 120 g de carottes
- eau (remplissez jusqu'au niveau 1,5 litre)

► Introduisez, dans l'ordre, le chou-rave, les pommes de terre, le céleri, les carottes et l'eau dans le bol mélangeur. Faites fonctionner l'appareil pendant 5 secondes pour obtenir un soupe épaisse ou plus longtemps pour une soupe moins épaisse.

- 150 g de lentilles (en boîte)
- 150 g de porc fumé
- 190 g de crème fraîche
- 15 g de persil
- sel
- poivre
- 1,5 cube de bouillon
- 2 feuilles de laurier

► Placez les ingrédients préparés dans une casserole et amenez à ébullition. Ajoutez l'eau, la crème fraîche, les lentilles, la viande et les herbes. Laissez mijoter pendant 30 minutes tout en remuant régulièrement.

► Si vous voulez préparer de plus grandes quantités de soupe, laissez refroidir l'appareil pendant 60 minutes entre chaque utilisation.

MS | Resepi

Susu kocak buah-buahan segar

Jangan proses lebih daripada kuantiti yang ditunjukkan dalam resipi ini sekali gus. Biarkan perkakas sejuk dahulu pada suhu bilik sebelum anda meneruskan memproses.

Ramuan:

- 100g pisang atau strawberry
- 200ml susu segar
- 50g aiskrim vanila
- gula pasir secukup rasa

- Kopek kulit pisang atau basuh dan kopek kulit strawberry. Potong buah tersebut menjadi bahagian yang kecil. Letakkan semua bahan-bahan di dalam balang pengisar.
- Kisar sehingga halus.

Petua: Anda boleh menggunakan sebarang buah yang anda suka untuk membuat susu kocak buah-buahan segar.

Sup sayur berkhasiat dari Budapest

Ramuan:

- 240g kolrabi
- 240g ubi kentang
- 360g daun saderi
- 120g lobak merah
- air

► Masukkan kolrabi, ubi kentang, daun saderi dan lobak merah ke dalam pengisar dalam urutan ini. Penuhkan dengan air sehingga tanda 1.5-liter. Kisarkan bahan selama 5 saat untuk mendapatkan sup yang lebih kasar atau lebih lama untuk mendapatkan hasil yang lebih halus.

- 150g dal (dari tin)
- 150g daging babi yang disalai
- 190g crème fraîche
- 15g pasli
- garam
- lada putih segar
- 1.5 kiub rebusan
- 2 daun salam

► Masukkan bahan-bahan yang telah dikisar ke dalam periuk dan didihkannya. Masukkan air, crème fraîche, dal, daging dan herba. Masak selama 30 minit sambil mengacaunya.

► Jika anda hendak menyediakan sup dengan kuantiti yang lebih banyak, biarkan perkakas sejuk dahulu selama 60 minit selepas memproses bahan-bahan untuk setiap kelompok.

Doh piza

Ramuan:

- 1000g tepung



- 25g yis
- 600ml air suam

- 1 Letak semua ramuan yang kering ke dalam mangkuk.
- 2 Tuangkan air dan uli selama 45 saat. Jika perlu, contohnya, untuk mendapatkan hasil yang lebih kental, anda boleh teruskan menguli.

TC | 食譜

新鮮水果奶昔

每次處理的食材請勿超過食譜標示的份量。請先讓食物調理機冷卻至室溫後，再繼續進行處理。

材料：

- 100 克的香蕉或草莓
 - 200 毫升的新鮮牛奶
 - 50 公克的香草冰淇淋
 - 使用砂糖調味
- 剝去香蕉皮或將草莓沖洗乾淨並且去蒂。將水果切成塊狀，然後將所有食材倒入攪拌杯中。
- 繼續攪拌，直到奶昔的口感變得滑順。

提示：您可以使用任何喜愛的水果，創造出符合您個人口味的新鮮水果奶昔。

布達佩斯式的營養蔬菜湯

材料：

- 240 克的甘藍
 - 240 克的馬鈴薯
 - 360 克的芹菜
 - 120 克的胡蘿蔔
 - 水
- 將甘藍、馬鈴薯、芹菜和胡蘿蔔依序倒入攪拌機中。將水加至 1.5 公升的刻度。若要口感粗獷的蔬菜湯，請將食材攪拌 5 秒鐘；若要更為細緻的口感，請攪拌得久一點。
- 150 克的印度扁豆湯 (罐頭裝)
 - 150 克的煙燻豬肉
 - 190 克的鮮奶油

- 15 克的荷蘭芹

- 鹽
- 新鮮辣椒
- 1.5 塊高湯塊
- 2 片月桂葉

- 將攪拌過的食材放入鍋中煮沸，加入水、鮮奶油、印度扁豆、豬肉、高湯塊、和月桂葉。烹調 30 分鐘並持續攪拌。
- 若您想要準備的湯品份量很多，請將食材分批處理，處理完每批次後請先讓食物調理機冷卻 60 分鐘。

披薩餅皮麵團

材料：

- 1000 公克的麵粉
- 25 公克的酵母
- 600 毫升的溫水

- 1 將乾燥食材加入攪拌槽中。
- 2 倒入水，攪拌約 45 秒。如果想要比較結實的口感，您可以攪拌久一點。

SC | 食譜

新鲜水果奶昔

一次加工的量不能超过食譜中标明的量。请将产品关闭，让产品冷却至室温，然后方可继续加工。

原料：

- 100 克香蕉或草莓
- 200 毫升鲜奶
- 50 克香草冰淇淋
- 适量的糖粒

- 香蕉去皮或者草莓洗净去茎叶。将水果切成小块。将所有物料放在搅拌杯中。
- 搅拌直到粘稠。

提示：您可以随意使用任何水果制成新鲜美味的水果奶昔。



布达佩斯营养蔬菜汤

原料:

- 240 克甘蓝
 - 240 克土豆
 - 360 克芹菜
 - 120 克胡萝卜
 - 水
- 依次将甘蓝、土豆、芹菜和胡萝卜放入搅拌机。向内注水至 1.5 升刻度处。搅拌物料 5 秒钟可制成原味汤汁，搅拌更长时间可获得更细腻的美味汤汁。
- 150 克木豆（罐头）
 - 150 克熏猪肉
 - 190 克酸鲜奶油
 - 15 克欧芹
 - 盐
 - 新鲜胡椒粉
 - 1.5 个浓缩固体汤料
 - 2 片月桂叶
- 将混合的物料放入锅内煮沸。加水、酸鲜奶油、木豆、猪肉、浓缩固体汤料和香料。煮 30 分钟，注意要不时搅动。
- 如果要准备的汤份量较多，请在每次加工原料之后让产品冷却 60 分钟。

比萨面团

物料:

- 1000 克面粉
- 25 克酵母
- 600 毫升温水

1 将所有干物料放在杯中。

2 倒入水并揉拌 45 秒钟。如有必要（例如要使其更有弹性），可以继续揉拌。



مilk شيك الفاكهة الطازجة

لا تقمي بتحضير أكثر من المقادير الموضحة في هذه الوصفة في آن واحد. اتركي الجهاز ليبرد حتى يصل لنفس درجة حرارة الغرفة قبل موائلة التحضير.



المكونات:

- ١٠٠ جرام دقيق
- ٢٥ جرام خميرة
- ٦٠٠ مللي ماء دافئ



ضعى كل المكونات الجافة في الوعاء.



٢ صببها في الماء وقومي بالعجن لمدة ٥ ثانية وعند الضرورة، للحصول على نتيجة أكثر



تماسكاً على سبيل المثال، يمكنك الاستمرار في العجن.



اخطليها حتى تصبح ناعمة.



نصيحة: يمكنك استعمال أي فاكهة ترغبينها لتحضير الميلك شيك الطازج المفضل لديك.



شربة الخضار المغذية من بودابست



المكونات:

- ٢٤٠ جرام كربن ساقي
- ٢٤٠ جرام بطاطس
- ٣٦٠ جرام كرفس
- ١٢٠ جرام جزر



ماء (املئي الوعاء حتى المؤشر ١,٥ لتر)



ضعى الكرنب والبطاطس والكرفس والجزر والماء في الخليط بهذا الترتيب. اخلطي

المكونات لمدة ٥ دقائق للحصول على حساء خشن أو اخلطي لمدة أطول للحصول

على نتيجة أثخن.

١٥٠ جرام عدس (علب)

- ١٥٠ جرام لحم مدخن

- ١٩٠ جرام كريم فريش

- ١٥ جرام بقدونس

ملح

- فلفل طازج

- ١,٥ مكعب شربة

- ٢ ورقة غار



مواد هم زده شده را در یک دیگ ریخته و بجوشانید. آب، کرم فرایشه، دال، پورک و سبزیجات معطر را اضافه کنید. در حالیکه دانما هم می زنید، مواد را برای ۳۰ دقیقه بپزید.
اگر می خواهید مقدار بیشتری سوپ درست کنید، بعد از آماده سازی اولین دسته مواد غذایی اجازه دهید تا دستگاه بمدت ۶۰ دقیقه خنک شود.

خمیر پیتزا

مواد:

- ۱۰۰۰ گرم آرد
- ۲۵ گرم مخمر
- ۶۰۰ میلی لیتر آب گرم

- ۱ کلیه مواد خشک را درون کاسه قرار دهید.
- ۲ آب را درون کاسه بپزید و برای ۴۵ ثانیه ورز دهید. در صورت لزوم، مثلا برای کسب خمیر سفت تر، می توانید به ورز دادن ادامه دهید.

میلک شیک میوه تازه

بیشتر از مقداری که در این دستور پخت آمده است را در هر بار آماده نکنید. قبل از ادامه کار بگارید که دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنک شود.

مواد:

- ۱۰۰ گرم موز یا توت فرنگی
 - ۲۰۰ میلی لیتر شیر تازه
 - ۵۰ گرم بستنی وانیلی
 - شکر رانه درشت برای طعم دادن
- پوست موزها را بگیرید یا توت فرنگیها را زیر آب شسته و پوسته آن را جدا کنید. میوه را به قطعات ریز برش دهید. تمامی مواد را پارچ هم زن بپزید.
- تا زمانی که مخلوط یکست شود آن را هم بزنید.

نکته: شما می توانید با هر میوه ای که دوست دارید میلک شیک میوه ای درست کنید.

سوپ مقوی سبزی بوداپستی

مواد:

- ۲۴۰ گرم کول رابی
 - ۲۴۰ گرم سبب زمینی
 - ۳۶۰ گرم کرفس
 - ۱۲۰ گرم هویج
- آب (تا علامت ۱/۵ لیتر پر کنید)

کول رابی، سبب زمینی ها، کرفسها، هویجها و آب را به ترتیب قید شده در هم زن قرار دهید. برای درست کردن یک سوپ با دانه های درشت، مواد را برای ۵ ثانیه و برای سوپ نرم تر آنها را برای مدت بیشتری هم بزنید.

- ۱۵۰ گرم دال (کنسروی)
- ۱۵۰ گرم گوشت
- ۱۹۰ گرم کرم فرایشه
- ۱۵ گرم جعفری
- نملک
- فلفل تازه
- ۱/۵ حبه پودر مرغ
- ۲ برگ بو



www.philips.com



4203.000.7065.4