

- Chỉ sử dụng thiết bị này cho mục đích sử dụng đã định như mô tả trong hướng dẫn sử dụng.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.
- Để bộ phận động cơ tránh xa nguồn nhiệt, lửa, hơi ẩm và bụi bẩn.
- Không nên vượt quá số lượng và thời gian chế biến được nêu trong bảng.
- Không sử dụng thiết bị với bất kỳ phụ kiện nào liên tục quá 3 phút.
- Hãy thử thiết bị nếu xuống khoảng 15 phút trước khi tiếp tục chế biến.
- Rửa sạch bộ lưỡi cát của thớt máy trộn ráo nước. Khi bảo quản, hãy đặt thành máy trộn nằm ngang hoặc để lưỡi cát hướng lên trên.
- Đảm bảo bộ lưỡi cát hoàn toàn khô ráo trước khi bạn cắt gữ thành máy trộn.
- Không nên nhúng vào nước.
- Sau khi rửa xong, hãy để thành máy trộn ráo nước. Khi bảo quản, hãy đặt thành máy trộn nằm ngang hoặc để lưỡi cát hướng lên trên.
- Đảm bảo bộ lưỡi cát hoàn toàn khô ráo trước khi bạn cắt gữ thành máy trộn.

Điều kiện bảo hành

Thiết bị này được trang bị một công tắc khởi động.
- Bạn nên cảng sáu lần độ chế biến càng cao: tốc độ thấp (1), tốc độ trung bình (2), tốc độ cao (3) (Hình 1).

Đặt mua phụ kiện

Để mua phụ kiện hoặc phụ tùng của bạn, hãy truy cập www.philips.com/service hoặc liên hệ đại lý Philips tại địa phương bạn. Bạn cũng có thể liên hệ Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips tại quốc gia bạn (xem tờ rơi về chế độ bảo hành trên toàn thế giới để biết thông tin liên hệ).

Tái chế

Không vứt sản phẩm cùng chung với rác thải gia đình thông thường khi không sử dụng nó, mà hãy đem sản phẩm đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy sẽ giúp bảo vệ môi trường.

Bảo hành và hỗ trợ

Nếu bạn cần hỗ trợ hay để biết thông tin, vui lòng truy cập www.philips.com/support hoặc đọc tờ bảo hành toàn cầu riêng lẻ.

Các câu hỏi thường gặp

Câu hỏi Trả lời
Vi sao thiết bị phát ra rất nhiều tiếng ồn, tạo ra khói hoặc cảm thấy nóng?
Tôi có thể biến nguyên liệu nồng dạng sôi không?

Thiết bị có thể đã được sử dụng quá lâu mà không ngưng lại. Nếu như vậy, hãy dừng sử dụng thiết bị và để thiết bị nguội xuống trong 60 phút. Nếu vẫn còn, hãy liên hệ với đại lý Philips của bạn hoặc trung tâm dịch vụ do Philips ủy quyền.

Để nguyên liệu nguội xuống khoảng 80°C/175°F trước khi chế biến.

Nguyên liệu nên có kích thước như thế nào trước khi chế biến?

Có, thiết bị có thể bị hỏng nếu bạn chế biến nguyên liệu quá cứng như xương và râu cày có hột. Tuy nhiên, thiết bị thích hợp cho việc chế biến các nguyên liệu như phô mai Parmesan hoặc sô-cô-la.

Vi sao thiết bị không hoạt động?
Công thức chế biến

Nguyên liệu đậm đặc không thể chế biến bằng máy xay thịt XL.

Máy xay thịt XL không phải là phụ kiện chuẩn, nhưng bạn có thể đặt hàng máy xay thịt làm phụ kiện bổ sung. Xem chương Đặt mua phụ kiện.

Nguyên liệu
- 120 g thịt ong
- 110 g thịt khô

1 Đặt thịt ong và thịt khô vào tủ lạnh trong vài giờ ở 3°C.

2 Đặt bộ lưỡi cát máy xay thịt XL vào tôm xay thịt XL.

3 Cho thịt khô vào tôm xay thịt XL và rót mật ong lên trên.

4 Đặt tôm xay thịt XL vào tủ lạnh trong 1 giờ ở 3°C.

5 Đập nắp máy xay thịt XL lên tôm xay sau đó vặn chặt bộ phận đóng cơ và tóm.

6 Nhấn công tắc khởi động cảng sáu cảng tốt để đạt được tốc độ cao nhất và để máy xay thịt hoạt động ở tốc độ này trong 5 giây.

繁體中文
簡介

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

重要事項

使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

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

警報
- 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電壓相符。

- 插頭、電線或其他零件受損或有明顯裂痕時，請勿使用本產品。本產品不適合供下列人士（包括兒童）使用：身體官能或心智能力退化者，或是經驗與知識缺乏者。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。

- 請勿讓孩童使用本產品或將本產品當成玩具。

- 在任何情況下，都請勿碰刀片座的刀鋒，尤其裝置接通電源時勿觸碰。刀鋒相當鋒利。

- 請勿在未搭配攪拌棒的情況下使用切碎機刀片座或食物調理機刀片座。

- 切勿使用本產品處理堅硬食材，如冰塊。

- 請小心處理滾燙食材（例如 80°C/175°F）以避免飛濺。

- 所有配件均不適合在微波爐中使用。

- 如果任何刀片座卡住，請先拔掉插頭，再將卡住刀片座的食材取出。

- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技術更換，以免發生危險。

- 為避免飛濺，在您開啟產品電源之前，請務必將攪拌器浸入食材中，尤其是處理滾燙食材。

- 將高溫液體倒入量杯時請小心，因為高溫液體和蒸氣可能會造成燙傷。

警告
- 更換配件或觸碰使用中會移動的零件之前，請先關閉產品電源並中斷電源供應。

- 在您組裝、拆解、儲存或清理產品之前，或在產品無人看顧的情況下，請先關閉產品並拔除電源。

- 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。

- 請僅將本產品用於本使用手冊所述之相關應用。

- 本產品僅供家用。

- 請勿超過表格中註明的食材用量與處理時間。

- 請勿搭配任何配件連接使用本產品超過 3 分鐘。

- 請先讓本產品降溫 15 分鐘，然後再繼續使用。

- 請將攪拌器刀片座放在水龍頭下沖洗，請勿将其浸泡在水中。

- 清洗後，請攪拌器乾燥。以水平方式或刀片朝上的方式加以收納。確保攪拌器前，請確定刀片座已完全乾燥。

電磁波 (EMF)

本飛利浦產品符合所有電磁波暴露的相關適用標準和法規。

觸動器開關

本產品配備觸動器開關。

- 壓得愈深，處理速度愈快：低速 (1)、中速 (2)、高速 (3)。（圖 1）

訂購配件

若要購買配件或備用零件，請造訪 www.shop.philips.com/service，或洽詢您的飛利浦經銷商。您也可以聯絡您所在國家/地區的飛利浦客戶服務中心（聯絡詳細資料請參閱全球保證書）。

回收

本產品使用壽命結束時，請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該

產品送至政府指定的回收點或進行回收。此舉能為環保盡一份心力。

保固與支援

如果您需要資訊或支援，請造訪：www.philips.com/support 或另行參閱全球保證書。

常見問題集

問題	回答
為什麼產品發出很大的噪音？產生煙霧或感覺很燙？	本產品可能連續工作時間過長。如果是這種情況，請停止使用產品並讓其冷卻 60 分鐘。如果問題仍然存在，請聯繫當地的飛利浦經銷商或經飛利浦授權的客戶服務中心。
我可以在處理滾燙的食材嗎？	處理前，請先讓食材降溫到約 80°C/175°F。
食材在處理前應該切成何等大小？	將食材切成大約 2 x 2 公分的大小。
處理很堅硬的食材是否可能損壞產品？	是的，處理頭部和帶核水果等十分堅硬的食材時可能損壞產品。但是，產品適合處理像瑪森起司或巧克力這類的食材。
產品為什麼突然停止？	某些堅硬食材可能卡住刀片座。請開放觸動器開關，並拔掉電源插頭。然後拆下馬達座，取出卡住刀片座的食材。

食譜

鬆餅	餅乾
本食譜使用特大切碎機進行調理。特大切碎機並非標準配件，但可另行訂購作為額外配件。請參閱「訂購配件」單元。	本食譜使用特大切碎機進行調理。特大切碎機並非標準配件，但可另行訂購作為額外配件。請參閱「訂購配件」單元。

本食譜使用特大切碎機進行調理。特大切碎機並非標準配件，但可另行訂購作為額外配件。請參閱「訂購配件」單元。

食材

- 120 克蜂蜜
- 110 克蜜糖

1 將蜂蜜及蜜糖放入冰箱中以 3°C 冷藏數小時。

2 將特大切碎機刀片座放置於特大切碎機攪拌槽中。

3 將蜜糖放入特大切碎機攪拌槽，然後倒入蜜蜂。

4 將裝有蜜糖的攪拌槽放入冰箱中以 3°C 冷藏 1 小時。

5 將特大切碎機蓋蓋在攪拌槽上，然後將馬達座卡進攪拌槽。

6 按下觸動器開關，直到達到最高速度，讓切碎機以該速度運作 5 秒鐘。

簡体中文

简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的孩子。

注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本用户手册，并妥善保管以供日后参考。

危险

- 切勿将马达浸入水或其他液体中，也不要将自来水下冲洗。

- 只能用湿布擦洗马达组件。

警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。

- 如果插头、电源线或其它部件受损或有明显破裂，则不要使用此产品。

- 产品不打算由有肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验的知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人们对他们进行与产品使用有关的监督或指导。

- 请照看好儿童，本产品不能用于玩耍。

- 将产品及其线缆放在儿童接触不到的地方。

- 在任何情况下，切勿接触刀片组件的刀刃，尤其是在产品接通电源时。刀刃非常锋利。

- 切勿在没有加工的情况下使用切碎器刀片组件或食品加工机刀片组件。

- 切勿用该产品加工冰块等坚硬的原料。

- 在加工热物料（最高温度 80°C/175°F）时，请务必小心。

- 以免物料溅出。

- 没有适合在微波炉中使用的附件。

- 如果真要将马达浸入水或其他液体中，亦不可放在水龙头下冲洗；请以湿布清潔马达座。

电动机

本飞利浦产品符合所有有关暴露于电磁场的适用标准和法规。

触发开关

本产品配备了触发开关。

- 按下越低，加工速度就越快：低速 (1)、中速 (2)、高速 (3)。（图 1）

订购附件

要购买附件和备件，请访问 www.shop.philips.com/service 或请联系您所在国家/地区的飞利浦客户服务（联系详情，请参阅全球保修卡）。

回收

弃置产品时，请不要将它与一般生活垃圾一同丢弃，应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。

保修和支持

如需信息或支持，请访问 www.philips.com/support 或阅读单独的全球保修卡。

常见问题

问题

回答

为什么产品的噪音很大、发出刺鼻的气味、产生烟雾或感觉很烫？

产品可能连续工作时间过长。如果是这种情况，请停止使用产品并让其冷却 60 分钟。

如果问题仍然存在，请联系当地飞利浦经销商或经飞利浦授权的客户服务。

能否加工沸腾的热原料？

在加工之前，应让原料冷却至大约 80°C/175°F。

什么大小的原料适合用来加工？

将原料切割成大约 2 x 2 厘米的小块。

如果加工非常硬的原料，是否可能损坏产品？

如果超过表格中注明的食材用量与处理时间。

请勿搭配任何配件连结使用本产品超过 3 分钟。

请先让本产品降温 15 分钟，然后继续使用。

ENGLISH

Introduction

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

Important

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

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.
- Warning**
 - Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
 - Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged or have visible cracks.
 - 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.
 - Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
 - Do not touch the cutting edges of the blade units under any conditions, especially when the appliance is plugged in. The cutting edges are very sharp.
 - Never use the chopper blade unit or food processor blade unit without the bowl.
 - Never process hard ingredients like ice cubes with the appliance.
 - Be careful to avoid splashing when you process hot ingredient (max. 80°C/175°F).
 - None of the accessories is suitable for use in the microwave.
 - If one of the blade units gets stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blade unit.
 - 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.
 - To avoid splashing, always immerse the bar into the ingredients before you switch on the appliance, especially when you process hot ingredients.
 - Be careful when you pour hot liquid into the beaker; as hot liquid and steam may cause scalding.

Caution

- Switch off the appliance and disconnect from power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you assemble, disassemble, store or clean it, and if you leave it unattended.
- 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.
- Only use this appliance for its intended purpose as shown in the user manual.
- This appliance is intended for household use only.
- Keep the motor unit away from heat, fire, moisture and dirt.
- Do not exceed the quantities and processing time indicated in the table.
- Do not use the appliance with any of the accessories longer than 3 minutes without interruption. Let the appliance cool down for 15 minutes before you continue processing.
- Clean the blade unit of the blender bar under the tap.
- After cleaning, let the blender bar dry. Store it either horizontally or with the blade pointing upwards. Make sure the blade unit is completely dry before you store the blade bar.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Trigger switch

This appliance is equipped with a trigger switch.
The deeper you press, the higher the processing speed becomes:
low speed (1), medium speed (2), high speed (3) (Fig. 1).

Ordering accessories

To buy accessories or spare parts, visit www.shop.philips.com/service or go to your Philips dealer. You can also contact the Philips Consumer Care Centre in your country (see the worldwide guarantee leaflet for contact details).

Recycling

Do not throw away the product 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.

Guarantee and support

If you need information or support, please visit www.philips.com/support or read the separate worldwide guarantee leaflet.

Frequently asked questions

Question	Answer
Why does the appliance make a lot of noise, produce an unpleasant smell, produce smoke or feel hot?	The appliance may have been used too long without interruption. If this is the case, stop using the appliance and let it cool down for 60 minutes. If the problem persists, contact your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
Can I process boiling hot ingredients?	Let the ingredients cool down to approx. 80°C/175°F before you process them.
Which size should the ingredients have before I process them?	Cut the ingredients into pieces of approx. 2x2cm.
Is it possible to damage the appliance by processing very hard ingredients?	Yes, the appliance may get damaged if you process very hard ingredients such as bones and fruit with stones. However, the appliance is suitable for processing ingredients like Parmesan cheese or chocolate.
Why does the appliance suddenly stop working?	Some hard ingredients may block the blade unit. Release the trigger switch and unplug the appliance. Then detach the motor unit and remove the ingredients that block the blade unit.

Recipe

Pancake filling

This recipe can be prepared with the XL chopper. The XL chopper is not a standard accessory, but it can be ordered as an extra accessory. See chapter "Ordering accessories".

Ingredients

- 120g honey
- 110g prunes

- 1 Put the honey and the prunes in the fridge for several hours at 3°C.
- 2 Put the XL chopper blade unit in the XL chopper bowl.
- 3 Put the prunes in the XL chopper bowl and pour the honey over them.
- 4 Put the bowl with the prunes in the fridge for 1 hour at 3°C.
- 5 Put the XL chopper lid on the bowl and then fasten the motor unit onto the bowl.
- 6 Press the trigger switch as far as it goes to reach the highest speed and let the chopper operate for 5 seconds at this speed.

Resipi ini boleh disediakan dengan perajang XL. Perajang XL bukan merupakan aksesori standar, namun bisa dipesan sebagai aksesori tambahan. Lihat bab "Memesan aksesori".

Resipi

Pengisian panekuk

Resipi ini dapat disediakan dengan perajang XL. Perajang XL bukan merupakan aksesori standar, namun bisa dipesan sebagai aksesori tambahan. Lihat bab "Memesan aksesori".

Bahan-bahan

- 120 g madu
- 110 g prune

- 1 Taruh madu dan prune dalam kulkas selama beberapa jam pada suhu 3°C.
- 2 Pasang unit pisau perajang XL ke mangkuk perajang XL.
- 3 Masukkan prune ke dalam mangkuk perajang XL dan tuangkan madu ke mangkuk.

4 Tekan sakelar pemicu sedalam mungkin untuk mencapai kecepatan tertinggi dan biarkan perajang bekerja selama 5 detik dengan tingkat kecepatan ini.

5 Pasang tutup perajang XL pada mangkuk dan kencangkan unit motor ke mangkuk.

6 Tekan sakelar pemicu sedalam mungkin untuk mencapai kecepatan tertinggi dan biarkan perajang bekerja selama 5 detik dengan tingkat kecepatan ini.

7 Tempatkan mangkuk perajang dalam kulkas selama 1 jam pada suhu 3°C.

8 Masukkan perajang XL ke dalam pancake panekuk.

9 Tambahkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

10 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

11 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

12 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

13 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

14 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

15 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

16 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

17 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

18 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

19 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

20 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

21 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

22 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

23 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

24 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

25 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

26 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

27 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

28 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

29 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

30 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

31 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

32 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

33 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

34 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

35 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

36 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

37 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

38 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

39 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

40 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

41 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

42 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

43 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

44 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

45 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

46 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

47 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

48 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

49 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

50 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

51 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

52 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

53 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

54 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

55 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

56 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

57 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

58 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

59 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

60 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

61 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

62 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

63 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

64 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

65 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

66 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

67 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

68 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

69 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

70 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

71 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

72 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

73 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

74 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

75 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

76 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

77 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

78 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

79 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

80 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

81 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

82 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

83 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

84 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

85 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

86 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

87 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

88 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

89 Tuangkan telur dan gula pasir ke dalam mangkuk perajang.

90 Tuangkan tel