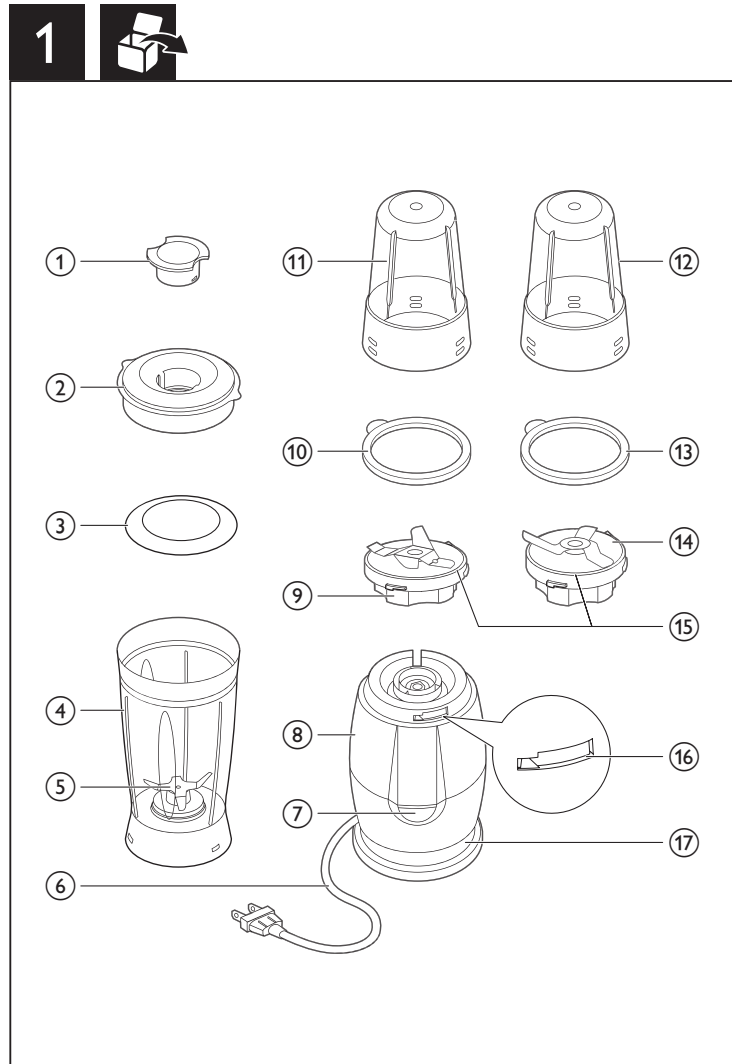


HR2860



EN	User manual	TH	คู่มือผู้ใช้
IN	Buku Petunjuk Pengguna	VI	Hướng dẫn sử dụng
KO	사용 설명서	ZH-CN	用户手册
MS-MY	Manual pengguna	ZH-HK	使用手册

**PHILIPS**



**English**

- 1 Stopper
- 2 Lid of blender beaker
- 3 Rubber sealing ring for blender lid
- 4 Blender beaker
- 5 Integrated blade unit of blender
- 6 Mains cord
- 7 On/off button
- 8 Motor unit
- 9 Blade unit of wet mill
- 10 Lid of wet mill beaker
- 11 Wet mill beaker
- 12 Dry mill beaker
- 13 Lid of dry mill beaker
- 14 Blade unit of dry mill
- 15 Rubber ring
- 16 Built-in safety lock
- 17 Cord storage

**한국어**

- 1 마개
- 2 블렌더 용기 뚜껑
- 3 블렌더 뚜껑의 고무 봉합 링
- 4 블렌더 용기
- 5 내장된 블렌더 칼날부
- 6 전원 코드
- 7 전원 버튼
- 8 본체
- 9 젖은 재료용 분쇄기 칼날부
- 10 젖은 재료용 분쇄기 용기 뚜껑
- 11 젖은 재료용 분쇄기 용기
- 12 마른 재료용 분쇄기 용기
- 13 마른 재료용 분쇄기 용기 뚜껑
- 14 마른 재료용 분쇄기 칼날부
- 15 고무 링
- 16 내장된 안전 잠금 장치
- 17 코드 보관

**ภาษาไทย**

- 1 จุกปิด
- 2 ฝาปิดโถปั่น
- 3 ห่วงยางกันรั่วซึมสำหรับฝาเครื่องปั่น
- 4 โถปั่น
- 5 ชุดใบมีดในตัวของเครื่องปั่น
- 6 สายไฟหลัก
- 7 ปุ่มเปิด/ปิด
- 8 แท่นมอเตอร์
- 9 ชุดใบมีดของโถบดเปียก
- 10 ฝาโถบดเปียก
- 11 ถ้วยบดเปียกสำหรับปั่นน้ำ
- 12 ถ้วยบดเปียกสำหรับบดแห้ง
- 13 ฝาโถบดแห้ง
- 14 ชุดใบมีดของโถบดแห้ง
- 15 วงแหวนยาง
- 16 ระบบล็อกนิรภัยซึ่งติดตั้งในเครื่อง
- 17 ที่เก็บสายไฟ

**简体中文**

- 1 塞子
- 2 搅拌杯盖
- 3 搅拌杯盖的橡胶密封圈
- 4 搅拌杯
- 5 搅拌机的集成刀片组件
- 6 电源线
- 7 开/关按钮
- 8 马达组件
- 9 湿磨用刀片装置
- 10 湿磨杯盖子
- 11 湿磨杯
- 12 干磨杯
- 13 干磨杯盖子
- 14 干磨用刀片装置
- 15 橡胶圈
- 16 内置安全锁
- 17 电源线存储装置



**Indonesia**

- 1 Tutup kecil
- 2 Tutup gelas blender
- 3 Gelang karet penyegel untuk tutup blender
- 4 Gelas blender
- 5 Unit pisau terpadu untuk blender
- 6 Kabel konektor
- 7 Tombol on/off
- 8 Unit motor
- 9 Unit pisau untuk gilingan basah
- 10 Tutup gelas gilingan basah
- 11 Gelas penggiling basah
- 12 Gelas penggiling kering
- 13 Tutup gelas gilingan kering
- 14 Unit pisau untuk gilingan kering
- 15 Gelang karet
- 16 Kunci pengaman terpasang
- 17 Tempat penyimpanan kabel

**Bahasa Melayu**

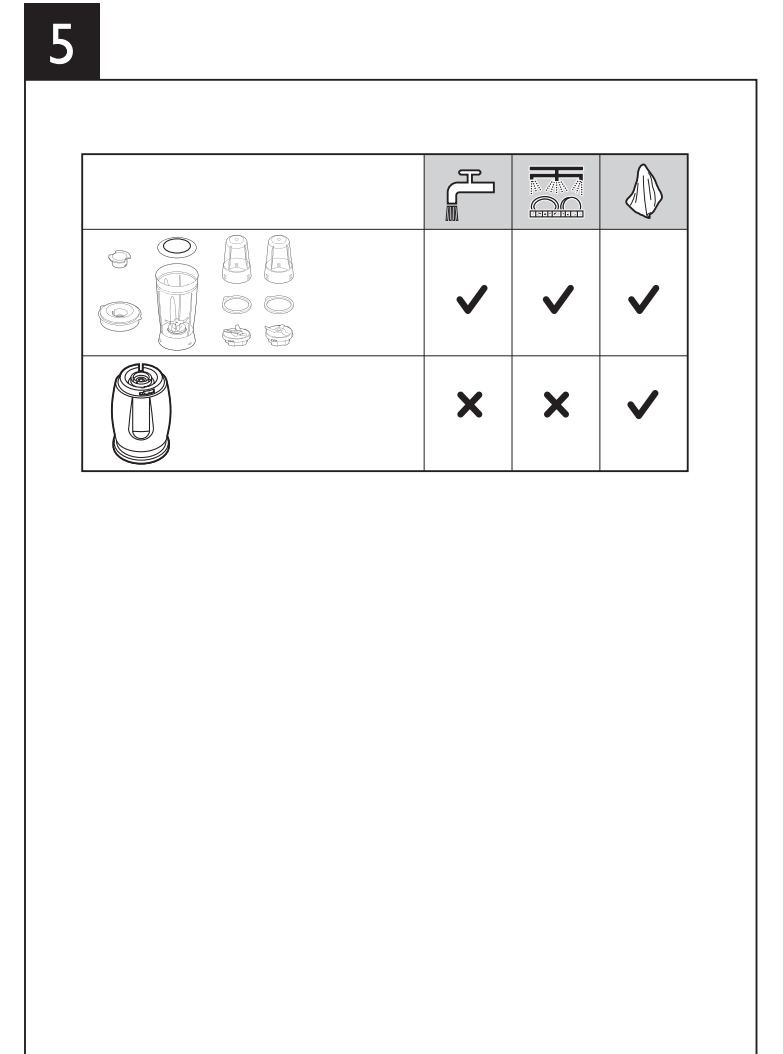
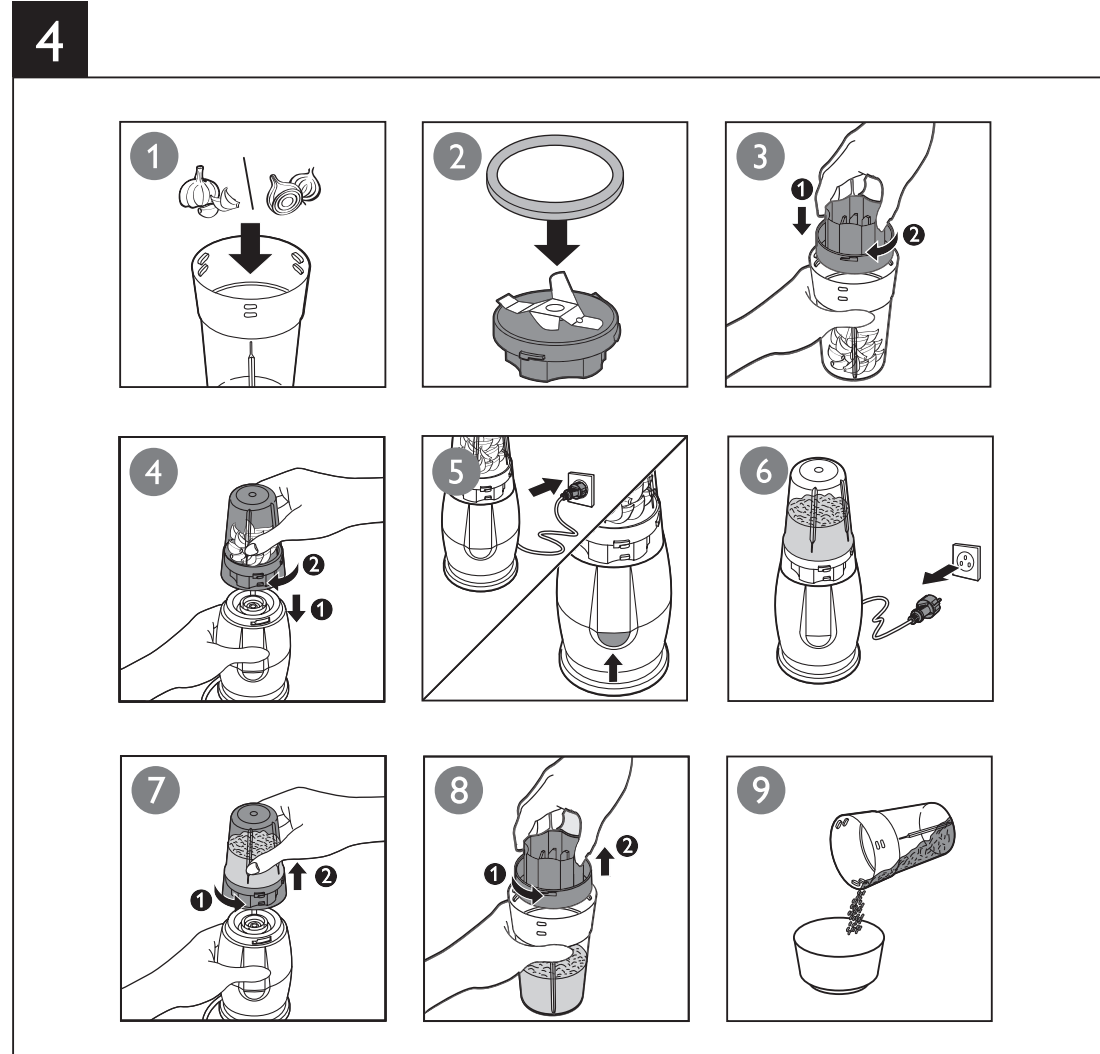
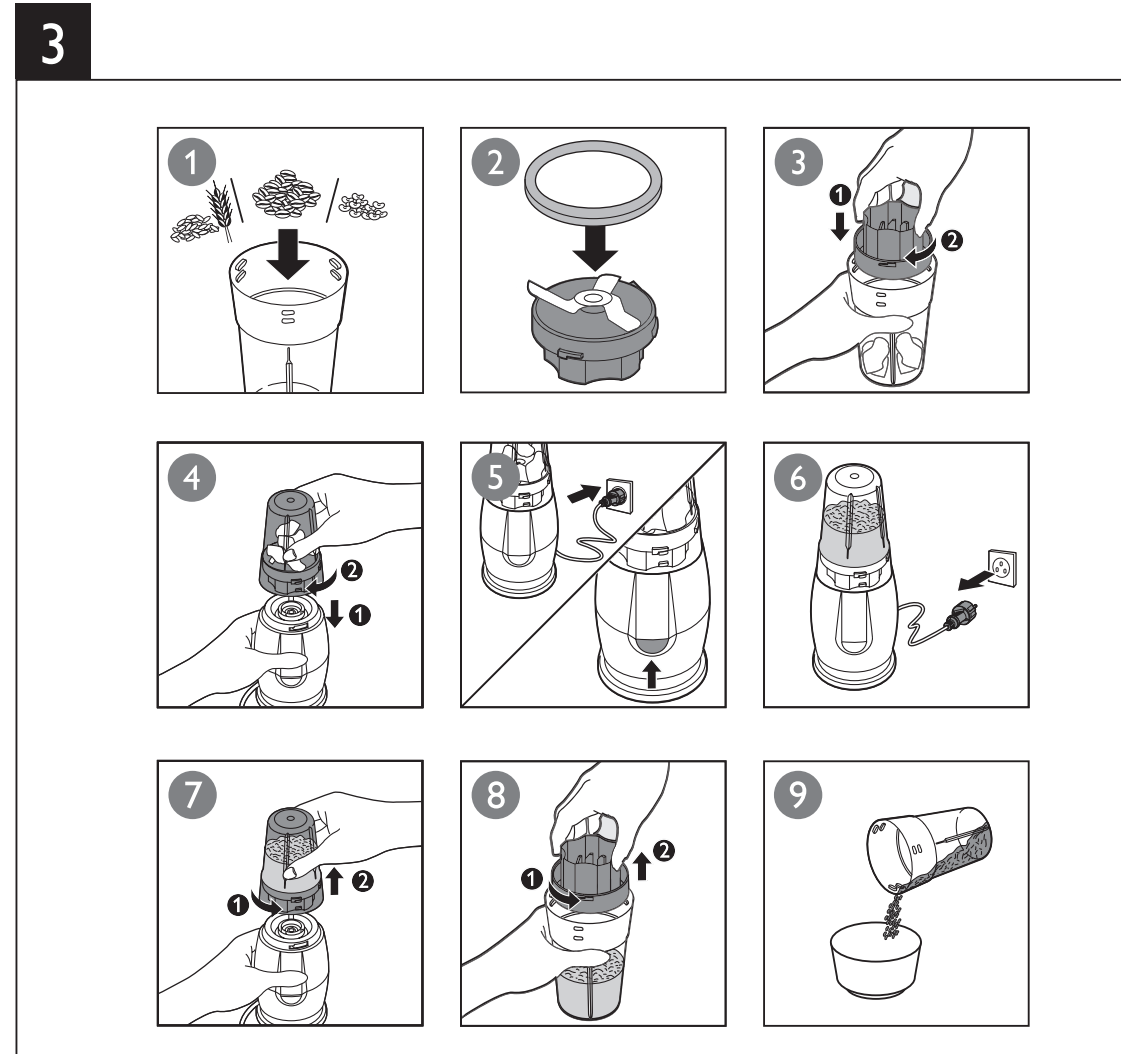
- 1 Penutup
- 2 Tudung balang pengisar
- 3 Gelung kedap getah untuk tudung pengisar
- 4 Bikar pengisar
- 5 Unit pisau sepadu pengisar
- 6 Kord sesalur kuasa
- 7 Butang hidup/mati
- 8 Unit motor
- 9 Unit pisau pengisar basah
- 10 Tudung bikar pengisar basah
- 11 Bikar pengisar basah
- 12 Bikar pengisar kering
- 13 Tudung bikar pengisar kering
- 14 Unit pisau pengisar kering
- 15 Gelung getah
- 16 Kunci keselamatan binaan dalam
- 17 Penyimpanan kord

**Tiếng Việt**

- 1 Núc dây
- 2 Nắp cốc máy xay
- 3 Vòng đệm bằng cao su cho nắp máy xay
- 4 Cốc máy xay
- 5 Bộ lưỡi cắt tích hợp của máy xay
- 6 Dây nguồn
- 7 Núc bật/tắt
- 8 Bộ phận mô-tơ
- 9 Bộ lưỡi cắt của máy nghiền ướt
- 10 Nắp cốc nghiền ướt
- 11 Cốc nghiền ướt
- 12 Cốc nghiền khô
- 13 Nắp cốc nghiền khô
- 14 Bộ lưỡi cắt của máy nghiền khô
- 15 Vòng cao su
- 16 Thiết bị khoá an toàn bên trong máy
- 17 Bảo quản dây dẫn

**繁體中文**

- 1 塞
- 2 攪拌機量杯蓋
- 3 攪拌機蓋橡膠密封圈
- 4 攪拌機量杯
- 5 攪拌機整合式刀組
- 6 電源線
- 7 開/關按鈕
- 8 摩打裝置
- 9 濕磨器刀組
- 10 濕磨器量杯蓋
- 11 濕磨器量杯
- 12 乾磨器量杯
- 13 乾磨器量杯蓋
- 14 乾磨器刀組
- 15 橡膠圈
- 16 內置安全鎖
- 17 電線儲藏格



PHILIPS  
 产品 : 飞利浦搅拌机  
 型号 : HR2860  
 额定电压 : 220V~  
 额定频率 : 50Hz  
 额定输入功率 : 220 W  
 生产日期 : 请见产品底部  
 产地 : 中国

制造商: 飞利浦电子香港有限公司  
 香港新界沙田香港科技园科技道东五号

经销单位: 飞利浦(中国)投资有限公司  
 上海市天目西路218号1602-1605  
 全国顾客服务热线: 4008 800 008

本产品根据国标GB4706.1-2005, GB4706.30-2008制造



技术规格如有变更, 恕不另行通知  
 © 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.  
 保留所有权利

HR2860\_ROW\_UM\_V1.0

3140 035 32361



English
<span></span>
Before first use
Thoroughly clean the parts that will come in contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter "Cleaning").

### Blender (Fig 2)

**Caution**

- Do not operate the blender for more than 1 minute at a time.
- If you have not finished blending after 1 minute, switch off the appliance and wait 1 minute before you continue. If the appliance becomes hot, let it cool down before you continue.

The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.

**Note:**Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

### Use the mill

**Caution**

- Let hot ingredients cool down before you chop them in the wet mill or pour them into the blender beaker (max. temperature 80°C).
- Never use the dry mill or wet mill for more than 30 seconds without interruption.
- Always process cloves, star anise and anised in the dry mill together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the dry mill.
- Do not process dry ingredients such as coffee beans and dried beans in the wet mill. You can use the mill to grind and chop ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, dried soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

**Note**

- Always process cloves, star anise and anised together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.
- The mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg and ice cubes.
- Do not exceed the maximum level indicated on the mill beaker.

#### Dry mill (Fig 3)

The dry mill is intended for grinding dry ingredients

The dry mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg.

**Note**

- Do not touch the sharp blades. Use a blades get stuck, switch off the appliance and disassemble the dry mill beaker. Use a spatula to remove the ingredients that block the blades.
- Do not operate the dry mill for more than 30 seconds at a time.

#### Wet mill (Fig 4)

The wet mill is intended for chopping moist ingredients such as meat, onions, garlic etc. The wet mill is not suitable for chopping dry ingredients such as coffee bean.

**Note**

- Do not use the wet mill to mix liquids or to crush ice cubes. Use the blender to process these ingredients.
- Do not touch the sharp blades. If the blades get stuck, switch off the appliance and disassemble the wet mill beaker. Use a spatula to remove the ingredients that block the blades.

#### Pork recipe

	Ingredients	Quantity	Time	Number of operation
Max load as wet mill	Pork	30 g	30 sec	One cycle

**Note:** Always let the appliance cool down to room temperature each batch you process.

## Indonesia

### Sebelum menggunakan alat pertama kali

Bersihkan dengan saksama bagian-bagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum Anda menggunakan alat untuk pertama kali (lihat bab "Membersihkan").

### Blender (Gbr 2)

**Perhatian**

- Jangan mengoperasikan blender selama lebih dari 1 menit untuk setiap kalinya.
- Jika proses blender belum selesai setelah 1 menit, matikan alat dan tunggu 1 menit sebelum Anda melanjutkan. Jika alat menjadi panas, biarkan mendingin dulu sebelum Anda melanjutkan.

Blender dimaksudkan untuk:

- Memblender bahan cair seperti susu, saus, jus buah, sup, minuman campuran, shakes.
- Mencampur bahan makanan lembut seperti adonan kue penekuk atau mayones.

**Catatan:**Jangan sekali-kali menggunakan setelan pulsa lebih dari beberapa detik setiap kalinya.

### Gunakan gilingan

**Perhatian**

- Biarkan bahan yang panas menjadi dingin dulu sebelum Anda merajangnya dalam penggiling basah atau memasukkannya ke dalam gelas blender (suhu maks. 80 °C).
- Jangan pernah menggunakan penggiling kering atau penggiling basah selama lebih dari 30 detik tanpa henti.
- Selalu olah cengkeh, bunga lawang, dan adas di dalam penggiling kering dengan bahan-bahan lain. Jika diolah secara terpisah, bahan-bahan ini dapat merusak bahan plastik penggiling kering.
- Jangan mengolah bahan-bahan seperti biji kopi dan kacang kering di penggiling basah. Anda dapat menggunakan gilingan untuk menghaluskan dan merajang bahan seperti biji merica, biji wijen, beras, gandum, daging kelapa, kacang-kacangan (berkulit), biji kopi, kacang kedelai kering, kacang polong kering, keju, remah roti, dsb.

- Catatan**
- Selalu olah cengkeh, adas Cina, dan adas manis secara bersamaan dengan bahan lain. Jika diolah secara terpisah, bahan-bahan ini dapat merusak bahan plastik alat.
  - Gilingan tidak cocok untuk merajang bahan makanan yang sangat keras seperti biji pala dan es batu.
  - Jangan melebihi batas maksimum yang tertera pada gelas gilingan.

#### Gilingan kering (Gbr 3)

Gilingan kering ditujukan untuk menghaluskan bahan-bahan makanan kering

Gilingan kering tidak cocok untuk merajang bahan-bahan makanan yang sangat keras seperti biji pala.

- Catatan**
- Jangan menyentuh pisau yang tajam. Jika pisau macet, matikan alat dan lepaskan gelas gilingan kering. Gunakan spatula untuk melepas bahan-bahan yang mengganjal pisau.
  - Jangan mengoperasikan gilingan kering selama lebih dari 30 detik untuk setiap kalinya.

#### Gilingan basah (Gbr 4)

Unit gilingan basah dimaksudkan untuk merajang bahan-bahan makanan basah seperti daging, bawang bombai, bawang putih, dsb.

Gilingan basah tidak cocok untuk merajang bahan-bahan makanan kering seperti biji kopi.

**Catatan**

- Jangan gunakan gilingan basah untuk mencampur cairan atau menghancurkan es batu. Gunakan blender untuk mengolah bahan-bahan ini.
- Jangan menyentuh pisau yang tajam. Jika pisau macet, matikan alat dan lepaskan gelas gilingan basah. Gunakan spatula untuk melepas bahan-bahan yang mengganjal pisau.

#### Resep daging babi

	Bahan-bahan	Jumlah	Waktu	Jumlah operasi
Beban maksimum sebagai gilingan basah	Daging babi	30 g	30 dtk	Satu siklus

**Catatan:** Selalu biarkan alat mendingin dulu hingga ke suhu kamar setelah setiap takaran yang Anda olah.

## 한국어

### 최초 사용 전

제품을 처음 사용하기 전에 음식과 닿는 부품은 깨끗이 세척하십시오(“청소”란 참조).

### 블렌더(그림 2)

**주의**

- 한 번에 1분 이상 블렌더를 작동시키지 마십시오.

- 1분 후 블렌딩이 덜 되었으면 제품의 스위치를 끄고 1분간 기다렸다가 다시 사용하십시오. 제품이 뜨거워지면 식을 때까지 기다렸다가 다시 사용하십시오.

블렌더의 용도:

- 유제품, 소스, 과일 주스, 수프, 혼합 음료 및 셰이크와 같은 액체의 블렌딩
- 팬케익 반죽 또는 마요네즈와 같은 부드러운 재료의 혼합

**참고:**한 번에 수 초 이상 순간작동 설정을 사용하지 마십시오.

### 분쇄기 사용

**주의**

- 뜨거운 재료는 젖은 재료용 분쇄기나 블렌더 용기에 넣기 전에 충분히 식하십시오(최고 온도 80°C).
- 마른 재료용 분쇄기 또는 젖은 재료용 분쇄기를 연속해서 30초 이상 작동시키지 마십시오.
- 마른 재료용 분쇄기에서 정향, 팔각 및 아니스는 항상 다른 재료와 함께 조리하십시오. 따로 조리하면 이 재료들이 마른 재료용 분쇄기의 플라스틱 부품에 손상을 줄 수 있습니다.
- 커피 원두와 마른 콩 같은 건조한 재료를 젖은 재료용 분쇄기에 넣고 작동하지 마십시오.

분쇄기를 사용하면 통후추, 참깨, 쌀, 밀, 코코넛 과육, (껍질을 깐) 견과류, 커피 원두, 말린 콩, 말린 완두콩, 치즈, 빵가루 등의 재료를 갈거나 뺄을 수 있습니다.

**참고**

- 정향, 팔각 및 아니스는 항상 다른 재료와 함께 조리하십시오. 따로 조리하면 이 재료들이 제품의 플라스틱 부품에 손상을 줄 수 있습니다.
- 넛넛, 얼음과 같이 매우 딱딱한 재료는 이 분쇄기에 적합하지 않습니다.
- 분쇄기 비이커의 최대 수량 표시선을 초과하지 마십시오.

#### 마른 재료용 분쇄기(그림 3)

마른 재료용 분쇄기는 마른 재료를 곱게 갈 때 사용합니다.

마른 재료용 분쇄기는 넛넛처럼 매우 딱딱한 재료를 다지는 데에는 적합하지 않습니다.

**참고**

- 날카로운 칼날을 만지지 마십시오. 칼날에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 전원 코드를 뽑은 다음, 마른 재료용 분쇄기 용기를 분리하십시오. 주걱을 사용해 칼날에 낀 음식물을 떼어내십시오.
- 마른 재료용 분쇄기는 한 번에 30초 이상 작동하지 마십시오.

#### 젖은 재료용 분쇄기(그림 4)

젖은 재료용 분쇄기는 고기, 양파, 마늘 등과 같이 물이 있는 재료를 다질 때 사용합니다.
젖은 재료용 분쇄기는 커피 원두처럼 건조한 재료를 다지는 데에는 적합하지 않습니다.

**참고**

- 액체를 섞거나 각얼음을 분쇄하는 데 젖은 재료용 분쇄기를 사용하지 마십시오. 이러한 재료는 블렌더를 사용하지 않습니다.
- 날카로운 칼날을 만지지 마십시오. 칼날에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 전원 코드를 뽑은 다음, 젖은 재료용 분쇄기 용기를 분리하십시오. 주걱을 사용해 칼날에 낀 음식물을 떼어내십시오.

#### 돼지고기 레시피

	재료	용량	시간	인분
젖은 재료용 분쇄기의 최대 부하	돼지고기	30g	30초	1회

**참고:** 여러 번 작동할 경우 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

## Bahasa Melayu

	재료	용량	시간	인분
젖은 재료용 분쇄기의 최대 부하	돼지고기	30g	30초	1회

**참고:** 여러 번 작동할 경우 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

## Sebelum penggunaan pertama

Bersihkan secara menyeluruh bahagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum anda menggunakan perkakas buat kali pertama (lihat bab "Membersihkan").

### Pengisar (Raj 2)

**Awas**

- Jangan kendalikan pengisar lebih daripada 1 minit pada satu masa.
- Jika anda masih belum selesai pengisar selepas 1 minit, matikan perkakas dan tunggu 1 minit sebelum anda teruskan. Jika perkakas menjadi panas, biarkan ia sejuk dahulu sebelum anda teruskan.

**Pengisar dimaksudkan untuk:**

- Membanuch cecair, cth. hasil tenusu, sos, jus buah, sup, banchuan minuman, minuman kocak.
- Mencampur bahan-bahan lembut, contohnya adunan lempeng atau mayones.

**Nota:**Jangan gunakan seting denyut lebih lama daripada beberapa saat pada satu masa.

### Gunakan pengisar

**Awas**

- Biarkan bahan panas menyejuk sebelum anda memotongnya dalam pengisar basah atau tuangkannya ke dalam balang pengisar. (suhu maksimum 80 °C).
- Jangan gunakan pengisar kering atau pengisar basah lebih daripada 30 saat tanpa henti.
- Sentiasa proses bunga cengkih, bunga lawang dan jintan manis dalam pengisar kering bersama-sama bahan lain. Jika diproses berasingan, ramuan ini boleh merosakkan bahan plastik pengisar kering.
- Jangan proses bahan-bahan kering seperti biji kopi dan kacang kering di dalam pengisar basah.

Anda boleh menggunakan pengisar kering untuk mengisar dan mencincang bahan seperti lada biji, bijan, beras, gandum, isi kelapa, kacang (dibuang kulit), biji kopi, kacang soya kering, kacang pea kering, keju, serbuk roti, dll.

**Catatan**

- Sentiasa proses bunga cengkih, bunga lawang dan jintan manis bersama bahan lain. Jika diprosesan secara berasingan, bahan ini boleh merosakkan bahan plastik perkakas.
- Pengisar kering ini tidak sesuai digunakan untuk mencincang ramuan yang sangat keras seperti buah pala dan kiub ais.
- Jangan melebihi paras maksimum yang ditunjukkan pada balang pengisar.

#### Pengisar kering (Raj 3)

Pengisar kering dimaksudkan untuk mengisar bahan-bahan kering.

Pengisar kering tidak sesuai untuk mencincang bahan yang sangat keras seperi buah pala.

**Catatan**

- Jangan sentuh pisau yang tajam. Jika pisau tersekat, matikan perkakas dan nyahpasang bikar pengisar kering. Gunakan spatula untuk mengalih keluar bahan yang menyekat pisau.
- Jangan kendalkan pengisar kering lebih daripada 30 saat pada satu-satu masa.

#### Pengisar kering (Raj 4)

Pengisar dimaksudkan untuk mencincang bahan lembap seperti daging, bawang besar, bawang putih, dsb.

Pengisar basah tidak sesuai untuk mencincang bahan kering seperti biji kopi.

**Catatan**

- Jangan gunakan pengisar basah untuk campuran cecair atau untuk hancurkan kuib ais. Gunakan pengisar untuk memproses bahan-bahan ini.
- Jangan sentuh pisau yang tajam. Jika pisau tersekat, matikan perkakas dan nyahpasang bikar pengisar kering. Gunakan spatula untuk mengalih keluar bahan yang menyekat pisau.

#### Resepi daging babi

	Ramuan	Kuantiti	Masa	Bilangan operasi
Muatan maksimum sebagai pengisar basah	Daging khinzir	30 g	30 saat	Satu kitaran

**Nota:**Sentiasa biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik selepas anda memproses setiap kelompok.

## ภาษาไทย

### ก่อนใช้งานครั้งแรก

ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหารให้สะอาด ก่อนใช้งานครั้งแรก (ดูได้จากบท "การทำความสะอาด")

### เครื่องปั่น (รูปที่ 2)

**ข้อควรระวัง**

- ห้ามใช้งานเครื่องปั่นนานเกิน 1 นาทีในแต่ละครั้ง
- หากการปั่นยังไม่เสร็จหลังจากที่เครื่องทำงาน 1 นาที ให้ปิดเครื่องแล้วรอประมาณ 1 นาทีก่อนที่ คุณจะดำเนินการต่อ หากเครื่องไม่ร้อน ให้ปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนจะดำเนินการต่อ

เครื่องปั่นใช้งานเพื่อ :

- ผสมของเหลวต่างๆ ให้เข้ากัน เช่น นม, ผล, น้ำผลไม้, ซุป, เครื่องดื่มหรือชด

- คลุกเคล้าส่วนผสมอ่อนนุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งกับเนยเค็ม หรืออายองนส

**หมายเหตุ:**ห้ามใช้กรรไกรตัดกับชิ้นวัตถุนานกว่าสองถึงสามวินาทีต่อครั้ง

### การใช้โอบด

**ข้อควรระวัง**

- ปล่อยให้ส่วนผสมเย็นลงก่อนที่คุณจะระดับต่อนโอบดเปียกหรือก่อนที่ส่วนผสมลงในโอบปั่น (อุณหภูมิ สูงสุด 80 °C)
- อย่าใช้โอบดแห้งหรือโอบดเปียกนานเกินกว่า 30 วินาทีโดยไม่หยุดพัก
- ต้องปั่นนานพอ จนพ่นแปดกลีบ และเปียกทั่วร่วมกับส่วนผสมอื่นๆ ในโอบดแห้งเสมอ หากปั่นแยกกัน ส่วนผสมเหล่านี้อาจทำให้ส่วนที่เป็นพลาสติกของโอบดแห้งเสียหาย
- ห้ามใส่ส่วนผสมแห้ง เช่น เมล็ดกาแฟและเมล็ดถั่วพิชเชแห้งลงในโอบปั่นนี้

คุณสามารถใช้โอบดแห้งในการอบและส่วนผสมต่างๆ เช่น เนื้อพิทไทย, เมล็ดงา, ข้าว, ข้าวลาลี, เนื้อมะพร้าว, ถั่ว (ทั้งเปลือก), เมล็ดกาแฟ, ถั่วงเหลือง, ถั่วงเมล็ดถั่วอื่นๆ, ชีส, เกษรขนมปัง ฯลฯ

**หมายเหตุ**

- ต้องปั่นนานพอ จนพ่นแปดกลีบ และเปียกทั่วร่วมกับส่วนผสมอื่นๆ เสมอ หากปั่นแยกกัน ส่วนผสมเหล่านี้อาจทำให้ส่วนที่เป็นพลาสติกของเครื่องเสียหาย
- โอบดไม่เหมาะที่จะใช้บดส่วนผสมที่แข็งมาก เช่น จันทน์เทศ และน้ำแข็งก้อน
- ห้ามใส่ส่วนผสมเกินกว่าขีดแสดงระดับสูงสุดที่กำหนดไว้บนโอบด

### โอบดแห้ง (รูปที่ 3)

โอบดแห้งนี้ใช้สำหรับบดส่วนผสมที่แห้ง

โอบดแห้งนี้ไม่เหมาะที่จะบดส่วนผสมที่แข็งมาก เช่น จันทน์เทศ

**หมายเหตุ**

- ห้ามสัมผัสส่วนผสมของไม้มัด หากไม้มัดเกิดขีดขีด ให้ปิดเครื่องและถอดประกอบโอบดแห้ง ให้ใช้ไม้พายในการนำส่วนผสมที่ติดไม้มัดออก
- ห้ามใช้โอบดแห้งนานเกินกว่า 30 วินาทีต่อครั้ง

### โอบดเปียก (รูปที่ 4)

โอบดเปียกใช้สำหรับบดส่วนผสมที่ชื้น เช่น เนื้อสัตว์ หัวหอม กระเทียม ฯลฯ

โอบดเปียกไม่เหมาะสำหรับบดส่วนผสมที่แห้ง เช่น เมล็ดกาแฟ

**หมายเหตุ**

- อย่าใช้โอบดเปียกในการผสมของเหลวหรือบดก้อนน้ำแข็ง ให้ใช้เครื่องปั่นในการปั่นส่วนผสมเหล่านี้
- ห้ามสัมผัสส่วนผสมของไม้มัด หากไม้มัดเกิดขีดขีด ให้ปิดเครื่องและถอดประกอบโอบดเปียก ให้ใช้ไม้พายในการนำส่วนผสมที่ติดไม้มัดออก

	ส่วนผสม	ปริมาณ	Time (เวลา)	จำนวนการทางาน
ปริมาณสูงสุดเมื่อ บดเปียก	เนื้อหมู	30 กรัม	30 วินาที	หนึ่งรอบ

**โปรดทราบ:** ในแต่ละครั้งที่ใช้งานเครื่องเสร็จ ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงในอุณหภูมิห้องเสมอ

## Tiếng Việt

### Trước khi sử dụng lần đầu

Rửa thật sạch các bộ phận tiếp xúc với thức ăn trước khi sử dụng thiết bị lần đầu (xem chương "Làm sạch thiết bị").

### Máy xay (Hình 2)

**Chú ý**

- Không để máy xay chạy liên tục quá 1 phút.
- Nếu sau 1 phút mà bạn vẫn chưa xay xong, hãy thả nút nhồi và chờ 1 phút trước khi tiếp tục. Nếu máy nóng, để cho máy nguội xuống trước khi tiếp tục sử dụng.

Máy xay được dùng để:

- Trộn chất lỏng, ví dụ sản phẩm sữa, nước xốt, nước trái cây, xúp, các loại đồ uống thấp cặn.
- Trộn các nguyên liệu mềm, như bột làm bánh hay sốt ma-don-ne.

**Lưu ý:**Không sử dụng cài đặt nhồi quá vài giây mỗi lần.

### Sử dụng máy nghiền

**Chú ý**

- Để nguyên liệu nóng nguội hẳn trước khi cất chúng trong cối xay ướt hoặc đổ chúng vào cốc máy xay (nhiệt độ tối đa là 80°C).
- Không sử dụng chế độ nghiền khô hoặc nghiền ướt liên tục quá 30 giây.
- Luôn nhớ nghiền đĩnh hương, cây hồi và hạt hồi cùng với các nguyên liệu khác. Nếu chế biến riêng lẻ, các nguyên liệu này có thể làm hỏng phần nhựa của cối xay khô.
- Không chế biến các nguyên liệu khô như hạt cà phê hoặc các loại hạt sấy khô ở chế độ nghiền ướt.

Bạn có thể sử dụng máy nghiền để nghiền và cắt các loại nguyên liệu như là hạt đậu, hạt mè đen, gạo, lúa mì, củ dền, lạc (đã bóc vỏ), hạt cà phê, đậu tương khô, đậu Hà Lan khô, pho mát, bánh mì vụn, v.v.

**Ghi chú**

- Luôn chế biến đĩnh hương, hồi và hạt hồi cùng với nhau với các loại nguyên liệu khác. Nếu được chế biến riêng rẽ, những nguyên liệu này có thể làm hỏng vật liệu bằng nhựa của thiết bị.
- Máy nghiền không thích hợp để cắt những nguyên liệu quá cứng như hạt nhục đậu khấu và đá viên.
- Không cho nguyên liệu vượt chỉ báo quá mức tối đa trên cốc nghiền.

#### Máy nghiền khô (Hình 3)

Máy nghiền khô được sử dụng để nghiền nguyên liệu khô

Máy nghiền khô không thích hợp để cắt những nguyên liệu rất cứng như hạt nhục đậu khấu.

**Ghi chú**

- Không chạm vào lưỡi cắt rất sắc. Nếu lưỡi cắt bị tắc, tắt thiết bị và tháo cốc nghiền khô. Dùng thìa để lấy nguyên liệu làm tắc lưỡi cắt.
- Không để máy nghiền khô chạy liên tục quá 30 giây.

#### Máy nghiền ướt (Hình 4)

Máy nghiền ướt được sử dụng để cắt nhỏ nguyên liệu ướt như thịt, hành, tỏi, v.v.

Máy nghiền ướt không thích hợp để cắt nguyên liệu khô như hạt cà phê.

**Ghi chú**

- Không sử dụng máy nghiền ướt để trộn các chất lỏng hoặc nghiền đá viên. Sử dụng máy xay để chế biến các nguyên liệu này.
- Không chạm vào lưỡi cắt rất sắc. Nếu lưỡi cắt bị tắc, tắt thiết bị và tháo cốc nghiền ướt. Dùng thìa để lấy nguyên liệu làm tắc lưỡi cắt.

	Nguyên liệu	Số lượng	Thời gian	Số lượng thao tác
Tối thiểu đa với cối xay ướt	Thịt lợn	30 g	30 giây	Một chu kỳ

**Ghi chú:** Luôn để máy nguội trở lại nhiệt độ phòng với mỗi lần chế biến.

## 简体中文

### 首次使用之前

在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（参见“清洗”一章）。

### 搅拌机（图 2）

**警告**

- 切勿让搅拌机持续工作超过 1 分钟。
- 如果您在 1 分钟后仍未搅拌好，请关闭产品电源，等待 1 分钟后再继续使 用。如果产品过热，应先让其冷却后再继续使用。

此搅拌机适用于：

- 混合液体，如奶制品、调料、果汁、汤、混合饮料、鸡尾酒等。
- 混合软质材料，如薄饼面糊或蛋黄酱。

**注意：**每次使用暂动设置切勿超过几秒钟。

### 使用碾磨器

**警告**

- 须待热的原料冷却后，方可在湿磨器中切割或将其倒入搅拌机中（最高温度：80°C）。
- 切勿连续使用干磨器或湿磨器超过 30 秒钟。
- 切勿将丁香、八角茴香和茴香籽必须和其他原料一起在干磨器中加工。如果单独加工这些原料，它们可能会磨损干磨器的塑胶材料。
- 请勿在湿磨器中加工干的原料，例如咖啡豆和干大豆。您可以使用碾磨器碾磨和切制花椒、芝麻、大米、小麦、椰子肉、坚果（去壳）、咖啡豆、干大豆、干豌豆、干酪、面包屑等原料。

**注意**

- 丁香、八角茴香和茴香籽必须和其他原料一起加工。如果单独加工这些原料，它们可能会腐蚀产品的塑料材料。

- 碾磨器不适合粉碎非常坚硬的物料，如肉豆蔻和冰块。
- 不要超出碾磨杯上所标注的最大刻度。

#### 干磨器（图 3）

干磨器主要用于碾磨干原料。

干磨器不适用于加工非常坚硬的原料，如肉豆蔻。