

Always there to help you
始终如一地为您提供帮助

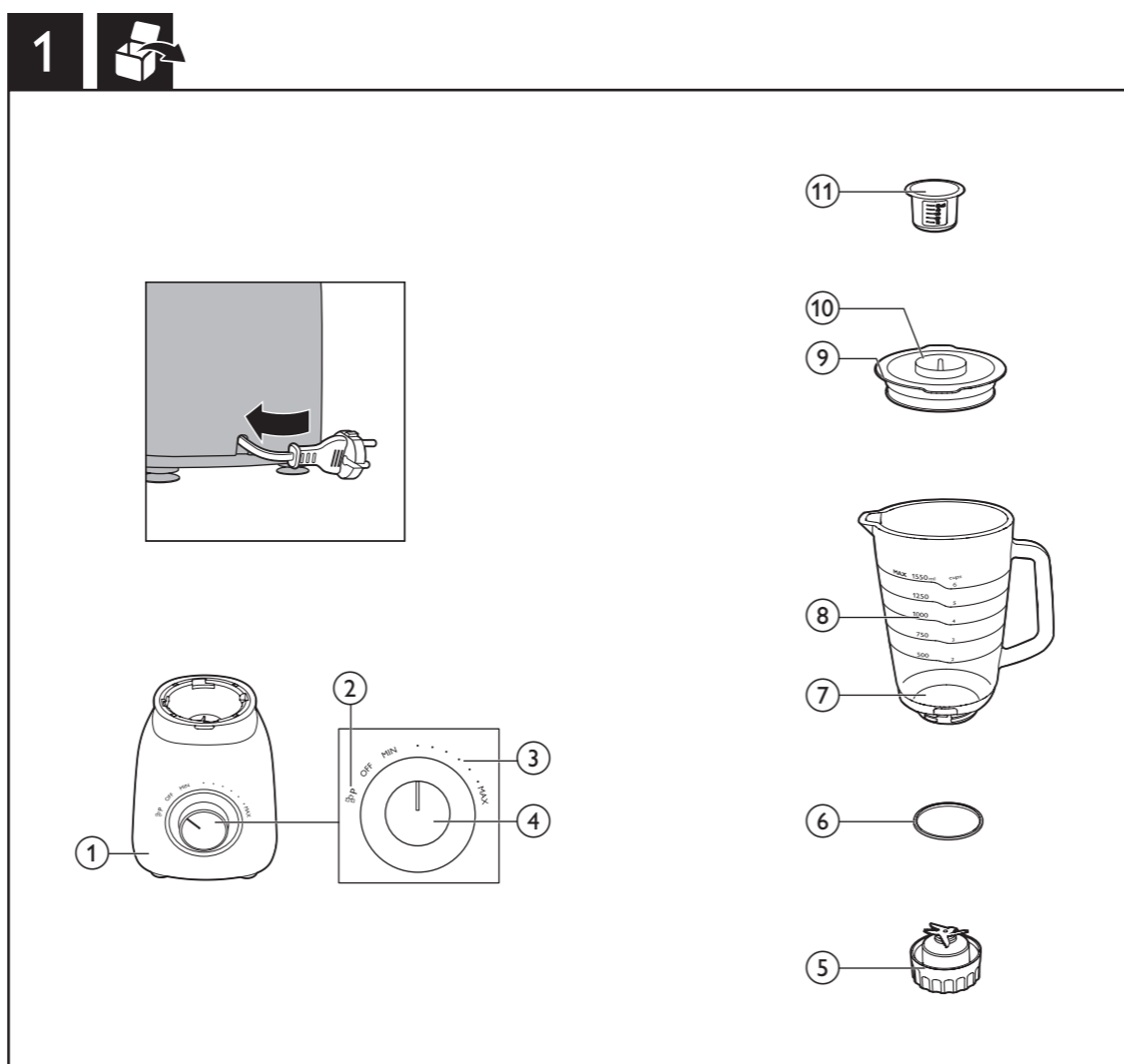
Register your product and get support at
请登录以下网址并得到相应的帮助
www.philips.com/welcome

HR2173



EN	User manual	PT	Manual do utilizador
ES	Manual del usuario	TH	คู่มือผู้ใช้
FR	Mode d'emploi	VI	Hướng dẫn sử dụng
ID	Buku Petunjuk Pengguna	ZH-S	用户手册
KO	사용 설명서	ZH-T	使用手冊
MS	Manual pengguna		

PHILIPS



English

- 1 Motor unit with control knob
- 2 Pulse setting
- 3 Speed settings
- 4 Control knob

Glass blender

- 5 Glass blender blade unit
- 6 Sealing ring
- 7 Glass blender jar
- 8 Level indication
- 9 Lid of glass blender jar
- 10 Opening in lid
- 11 Small covering lid

Español

- 1 Unidad motora con rueda de control
- 2 Posición Pulse
- 3 Selector de velocidad
- 4 Rueda de control

Batidora de cristal

- 5 Unidad de cuchillas de la batidora de cristal
- 6 Junta
- 7 Jarra de cristal de la batidora
- 8 Indicación de nivel
- 9 Tapa de la jarra de cristal de la batidora
- 10 Abertura de la tapa
- 11 Tapa pequeña

Français

- 1 Bloc moteur avec bouton de commande
- 2 Position Pulse
- 3 Réglages de vitesse
- 4 Bouton de commande

Blender en verre

- 5 Ensemble lames du blender en verre
- 6 Bague d'étanchéité
- 7 Bol mélangeur en verre
- 8 Indication du niveau
- 9 Couvercle du bol mélangeur en verre
- 10 Ouverture à couvercle
- 11 Petit couvercle

Indonesia

- 1 Unit motor unit dengan kenop kontrol
- 2 Setelan pulsa
- 3 Setelan kecepatan
- 4 Kenop kontrol

Tabung blender kaca

- 5 Unit pisau blender kaca
- 6 Gelang penyegel
- 7 Tabung blender kaca
- 8 Indikator ukuran
- 9 Tutup Tabung blender kaca
- 10 Celah bukaan pada tutup
- 11 Tutup penutup kecil

한국어

- 1 속도 조절기가 있는 본체
- 2 순간작동 설정
- 3 속도 설정
- 4 속도 조절기

유리 블렌더

- 5 유리 블렌더 칼날
- 6 봉합 링
- 7 유리 블렌더 용기
- 8 용량 표시
- 9 유리 블렌더 용기 뚜껑
- 10 덮개 구멍
- 11 소형 뚜껑 덮개

Bahasa Melayu

- 1 Unit motor dengan tombol kawalan
- 2 Seting denyutan
- 3 Seting kelajuan
- 4 Tombol kawalan

Pengisar kaca

- 5 Unit bilah pengisar kaca
- 6 Gelang penyegel
- 7 Balang pengisar kaca
- 8 Penunjuk paras
- 9 Tudung Balang pengisar kaca
- 10 Lubang pada tudung
- 11 Tudung penutup kecil

Português

- 1 Motor com botão de controlo
 - 2 Função "Pulse"
 - 3 Níveis de velocidade
 - 4 Botão de controlo
- Liquidificadora em vidro**
- 5 Lâminas da liquidificadora em vidro
 - 6 Anel vedante
 - 7 Copo misturador em vidro
 - 8 Indicação de nível
 - 9 Tapa do copo misturador em vidro
 - 10 Abertura na tampa
 - 11 Tampa pequena

ภาษาไทย

- 1 แท่นมอเตอร์กับปุ่มควบคุมการทำงาน
- 2 ปุ่ม Pulse
- 3 การตั้งระดับความเร็ว
- 4 ปุ่มควบคุม

ไทยแก้ว

- 5 ชุดใบมีดโถปั่นแก้ว
- 6 หวงยางกันรั่วซึม
- 7 โถปั่นแก้ว
- 8 ชีลแสดงระดับ
- 9 ฝาปิดโถปั่นแก้ว
- 10 ช่องเติมบนฝาปิด
- 11 ฝาครอบขนาดเล็ก

Tiếng Việt

- 1 Bộ phận mô-tơ có nút điều chỉnh
- 2 Cài đặt nhồi
- 3 Cài đặt tốc độ
- 4 Nút điều chỉnh

Máy xay bằng thủy tinh

- 5 Bộ lưỡi cắt của máy xay bằng thủy tinh
- 6 Vòng đệm
- 7 Bình máy xay bằng thủy tinh
- 8 Chỉ báo mức
- 9 Nắp bình máy xay bằng thủy tinh
- 10 Lỗ trên nắp
- 11 Nắp đậy nhỏ

简体中文

- 1 带控制旋钮的马达装置
 - 2 瞬间加速
 - 3 可调速度装置
 - 4 控制钮
- 玻璃搅拌机**
- 5 玻璃搅拌机 刀片组件
 - 6 密封圈
 - 7 玻璃搅拌杯
 - 8 水位标记
 - 9 玻璃搅拌杯盖
 - 10 搅拌杯上盖设加料口
 - 11 小遮蔽盖

繁體中文

- 1 馬達座 (附控制鈕)
 - 2 瞬間加速 / 碎冰開關
 - 3 速度設定
 - 4 控制旋鈕
- 玻璃果汁機**
- 5 玻璃果汁機刀組
 - 6 密封環
 - 7 玻璃果汁壺
 - 8 刻度標示
 - 9 玻璃果汁壺蓋
 - 10 蓋子開口
 - 11 小塞孔蓋

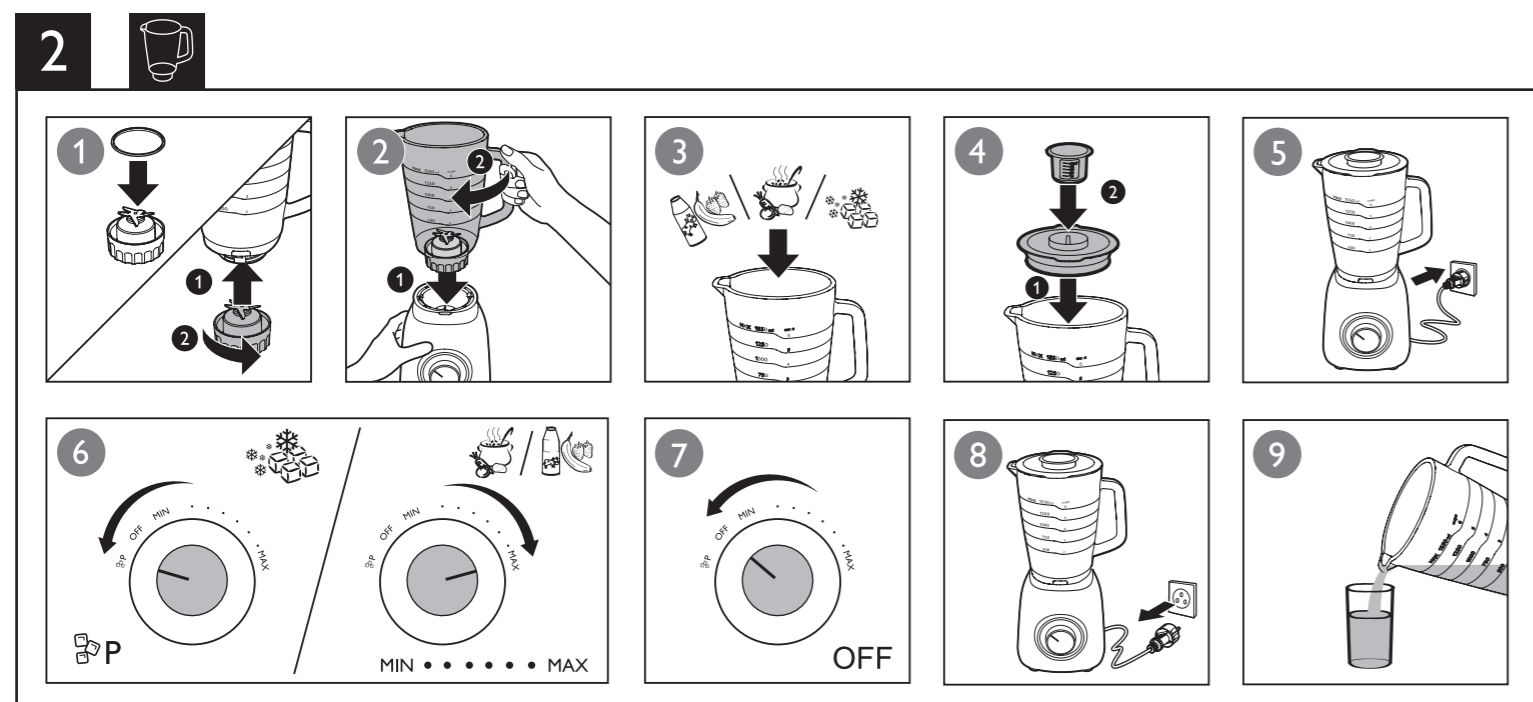
4

	✓	✓
	✓	✓
	✗	✗
	✗	✓

Specifications are subject to change without notice
© 2015 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
发布日期: 2015-4-13
保留备用



4240 002 01593



		Kg (MAX: 最大)	 MAX	 (sec.: 秒)
		1500 ml	MAX	60 - 90 sec.
		1500 ml	MAX	60 - 90 sec.
		1000 ml	MAX	60 - 120 sec.
		500 ml	MAX	90 sec.
		1500 ml	MAX	30 - 60 sec.
		6 x	P	10 x P - 12 x P

5 ?

常见问题

如果产品不能工作或无法正常工作，请先检查下面的列表或访问飞利浦网站 www.philips.com/welcome。如果该列表中或网站上未提及您遇到的问题，则产品可能存在瑕疵。在此情况下，建议您将产品送往经销商处或经授权的飞利浦服务中心。

问题	回答
产品不能工作	本产品配有过热保护装置。如果产品过热，过热保护装置便会自动切断其电源。 拔下产品的电源插头，让产品冷却 30 分钟。然后将电源插头重新插回插座并按相应按钮确定产品是否还在工作。
我能用洗碗机清洗所有可拆卸部件吗？	可以，马达装置以及切碎器的耦合装置（仅限于特定型号）除外。
搅拌杯中可否灌入沸腾的热液体？	不能，须待热液体冷却至 80°C/175°F，以避免损坏搅拌杯。
在加工期间，马达为什么会发出异味？	在最初的几次使用中，新产品会散发出异味或者冒烟，都是很常见的。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。此时必须将控制按钮设定为 0，让产品冷却 60 分钟。

English

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”).

Note

- Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in Fig.3
- Do not operate the appliance for more than 60 seconds at a time when processing heavy loads and let it cool down to room temperature for next operation.
- Do not attempt to process very thick recipes such as bread dough or mash potatoes.

Blender (Fig 2)

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.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

Note

- Never overfill the blender jar above the maximum level indication (1.5litres) to avoid spillage.

Tip

- To process ingredients very briefly, turn the control knob to the pulse setting (**PULSE**) several times.
- Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

Cleaning (Fig 4)

Easily cleaning the blender jar: Follow the steps: 1 2 3 4.

Note: Make sure to turn the control knob to the pulse setting (**PULSE**) a few times.

Ingredients	Quantity	Speed	Time
Cooked potatoes	200 g	MAX	25 sec
Cooked chicken	200 g		
Cooked french beans	200 g		
Milk	360 ml		

Note

- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.

Español

Antes de utilizarla por primera vez

Lave bien las piezas que vayan a estar en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez (consulte la sección "Limpieza").

Nota

- No supere los valores máximos para las cantidades y los tiempos de procesamiento que se indican en Fig.3.
- No utilice el aparato durante más de 60 segundos seguidos cuando procese cantidades grandes y deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de volver a utilizarlo.
- No intente procesar recetas con ingredientes muy espesos como masa de pan o puré de patatas.

Batidora (Fig. 2)

La batidora está diseñada para:

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

Nota

- No exceda el nivel máximo indicado en la jarra de la batidora (1,5 litros) para evitar que se derrame el contenido.

Consejo

- Si desea procesar los ingredientes durante muy poco tiempo, gire la rueda de control hasta la posición Pulse (**PULSE**) varias veces.
- No utilice nunca la posición Pulse durante más de unos pocos segundos seguidos.

Limpieza (Fig. 4)

Para limpiar la jarra de la batidora de forma sencilla, siga los pasos 1, 2, 3 y 4.

Nota: Asegúrese de girar la rueda de control hasta la posición Pulse (**PULSE**) varias veces.

Ingredientes	Cantidad	Velocidad	Tiempo
Patatas cocinadas	200 g	MAX	25 segundos
Pollo cocido	200 g		
Judías verdes cocidas	200 g		
Leche	360 ml		

Nota

- Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar cada lote.

Français

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage »).

Remarque

- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation maximaux indiqués dans le tableau de la figure 3.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 60 secondes sans interruption lorsque vous traitez de grosses quantités et laissez-le refroidir à température ambiante avant de continuer.
- N'essayez pas de préparer des recettes très épaisses telles que de la pâte à pain ou de la purée de pommes de terre.

Blender (fig. 2)

Le blender est destiné à :

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

Remarque

- Ne remplissez jamais le bol mélangeur au-delà du niveau maximal indiqué (1,5 litre) afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.

Conseil

- Pour mixer des ingrédients très brièvement, réglez le bouton de commande sur la position (**PULSE**) à plusieurs reprises.
- N'utilisez jamais la fonction Pulse pendant plus de quelques secondes.

Nettoyage (fig. 4)

Nettoyage aisé du bol mélangeur : suivez les étapes : 1 2 3 4.

Remarque : réglez le bouton de commande sur la position (**PULSE**) à plusieurs reprises.

Ingrédients	Quantité	Vitesse	Temps
Pommes de terre cuites	200 g	MAX	25 s
Poulet cuit	200 g		
Haricots verts cuits	200 g		
Lait	360 ml		

Remarque

- Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé une portion.

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").

Catatan

- Jangan melebihi takaran maksimum dan waktu pengolahan yang ditunjukkan dalam Gbr 3.
- Jangan mengoperasikan alat lebih dari 60 detik setiap kalinya mengolah muatan berat dan biarkan alat mendingin hingga sama dengan suhu ruangan untuk operasi berikutnya.
- Jangan mencoba mengolah resep dengan bahan yang sangat kental seperti adonan kue atau kentang tumbuk.

Blender (Gbr 2)

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.
- Menghaluskan bahan makanan masak, misalnya untuk membuat makanan bayi.

Catatan

- Jangan mengisi tabung blender secara berlebihan melewati indikator ukuran maksimum (1,5 liter) agar isi tidak tumpah.

Tip

- Untuk mengolah bahan sebentar saja, putar kenop kontrol ke setelan pulsa (**PULSE**) beberapa kali.
- Jangan sekali-kali menggunakan setelan pulsa lebih lama dari beberapa detik setiap kalinya.

Membersihkan (Gbr 4)

Pembersihan tabung blender sangat mudah: ikuti langkah: 1 2 3 4.

Catatan: Pastikan untuk memutar kenop kontrol ke setelan pulsa (**PULSE**) beberapa kali.

Bahan-bahan	Jumlah	Kecepatan	Waktu
Kentang matang	200 g	MAKS	25 detik
Ayam matang	200 g		
Buncis Prancis matang	200 g		
Susu	360 ml		

Catatan

- Biarkan alat dingin dulu hingga ke suhu kamar setelah setiap takaran yang Anda olah.

한국어

처음 사용 전

제품을 처음 사용하기 전에 음식과 닿는 부품은 깨끗이 세척하십시오(*청소"란 참조).

참고

- 그림 3에 표시된 최대 용량 및 작동 시간을 초과하지 마십시오.
- 많은 양의 재료를 넣은 경우 과부하가 발생하지 않도록 한 번에 60초 이상 작동하지 말고 실내 온도를 충분히 식힌 후 다시 사용하십시오.
- 팽 반죽이나 으갠 감자와 같이 재료가 매우 뻑뻑한 요리에는 사용하지 마십시오.

블렌더(그림 2)

블렌더의 용도:

- 유제품, 소스, 과일 주스, 수프, 혼합 음료 및 шей커와 같은 액체의 블렌딩
- 팬케익 반죽 또는 마요네즈와 같은 부드러운 재료의 혼합
- 이유식과 같이 으갠 재료로 푸레 만들기

참고

- 넘칠 수 있는 블렌더 용기의 최대 수량 표시선(1.5리터)을 초과하여 재료를 넣지 마십시오.

팁

- 재료를 찌는 시간에 섞으려면 속도 조절기를 순간작동(**PULSE**) 설정으로 여러 번 돌리십시오.
- 한 번에 수 초 이상 순간작동 설정을 사용하지 마십시오.

세척(그림 4)

블렌더 용기 간편 세척: 1, 2, 3, 4단계를 따르십시오.

참고: 순간작동 설정(**PULSE**)으로 속도 조절기를 몇 번 돌리십시오.

재료	용량	속도	시간
삶은 감자	200g	최대	25초
삶은 닭고기	200g		
삶은 강낭콩	200g		
우유	360ml		

참고

- 여러번 작동할 경우 매 사용 후에는 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

Bahasa Melayu

Sebelum penggunaan pertama

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

Catatan

- Jangan melebihi kuantiti maksimum dan masa pemprosesan yang dinyatakan dalam Rajah 3
- Jangan kendalikan perkakas melebihi 60 saat setiap kali anda memproses kandungan yang banyak dan biarkan perkakas menyejuk pada suhu bilik untuk operasi seterusnya.
- Jangan cuba memproses resipi yang sangat pekat seperti doh roti atau kentang lecek.

Pengisar (Raj 2)

Pengisar dimaksudkan untuk:

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

Catatan

- Nota: Jangan sekali-kali terlebih isi balang pengisar melebihi penunjuk paras maksimum (1.5 liter) untuk mengelakan tumpahan.

Petua

- Untuk memproses bahan untuk masa yang singkat, putar tombol kawalan ke seting denyut (**PULSE**) beberapa kali.
- Jangan guna seting denyut lebih daripada beberapa saat pada sesuatu masa.

Membersihkan (Raj 4)

Bersihkan balang pengisar dengan mudah: ikuti langkah: 1 2 3 4.

Nota: Pastikan anda memutar tombol kawalan ke tetapan denyut (**PULSE**) beberapa kali.

Ramu an	Kuantiti	Kelajuan	Masa
Kentang yang telah dimasak	200 g	MAX	25 saat
Ayam yang telah dimasak	200 g		
Kacang buncis yang telah dimasak	200 g		
Susu	360 ml		

Catatan

- Sentiasa biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik selepas anda memproses setiap kelompok.

Português

Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza").

Nota

- Não exceda as quantidades nem os tempos de processamento máximos indicados na Fig.3
- Não utilize o aparelho durante mais de 60 segundos de cada vez quando processar grandes quantidades de alimentos e deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente antes da utilização seguinte.
- Não tente processar receitas com preparados muito espessos, como massa de pão ou puré de batatas.

Liquidificadora (Figura 2)

A liquidificadora destina-se a ser utilizada para:

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

Nota

- Nunca encha o copo misturador além da indicação de nível máximo (1,5 litros) para evitar derrames.

Dica:

- Para processar ingredientes durante breves segundos, rode o botão de controlo várias vezes para a regulação de pressão (**PULSE**).
- Nunca utilize a função 'pulse' durante mais do que alguns segundos de cada vez.

Limpeza (Figura 4)

Limpeza fácil do copo da liquidificadora: siga os passos: 1 2 3 4.

Nota: assegure-se de que roda várias vezes o botão de controlo para a regulação de pressão (**PULSE**).

Ingredientes	Quantidade	Velocidade	Hora
Batatas cozidas	200 g	MÁX	25 seg.
Frango cozido	200 g		
Vagens cozidas	200 g		
Leite	360 ml		

Nota

- Deixe sempre o aparelho arrefecer entre cada dose preparada.

ภาษาไทย

ก่อนใช้งานครั้งแรก

ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหารให้สะอาด ก่อนใช้งานเครื่องครั้งแรก (ดูได้จากบท "การทำความสะอาด")

หมายเหตุ

- ห้ามใส่ส่วนผสมในปริมาณมากกว่าที่กำหนด และใช้เวลานานกว่าที่ระบุไว้ในอยู่ที่ 3
- ห้ามใช้งานเครื่องนานเกิน 60 วินาทีต่อการใช้งานหนึ่งครั้ง และควรปล่อยให้เครื่องเย็นที่อุณหภูมิห้องก่อนนำมาใช้งานต่อ
- ห้ามใช้ส่วนผสมที่มีหนืดมากเกินไป เช่น แป้งขนมปังหรือมันฝรั่ง

เครื่องปั่น (รูปที่ 2)

เครื่องปั่นใช้งานเพื่อ:

- ผสมของเหลวจาก ให้เข้ากัน เช่น นม, ซอส, บั๊วผลไม้, ชู, เครื่องดื่มผสมช็อค
- คลุกเคล้าส่วนผสมที่อ่อนนุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งขนมปังเค้ก หรือมาของนด
- บดเคี้ยวส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว เช่น อาหารสำหรับทารก

หมายเหตุ

- ห้ามใส่ส่วนผสมเหลวในโถเครื่องปั่นเกินกว่าระดับสูงสุดที่ระบุ (1.5 ลิตร) เพื่อหลีกเลี่ยงการหกและปะทะ

เคล็ดลับ

- เพื่อตัดงาการปั่นส่วนผสมเป็นเวลานาน ให้หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปยังการตั้งค่าปั่นชั้ขณะ (**PULSE**) หลายๆ ครั้ง
- ห้ามใช้ Pulse นานกว่า 2-3 วินาทีต่อครั้ง

การทำความสะดวก (รูปที่ 4)

การทำความสะดวกได้เป็นอย่างดี: ให้ทำตามขั้นตอน: 1 2 3 4

หมายเหตุ: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้หมุนปุ่มควบคุมไปยังการตั้งค่าปั่นชั้ขณะ (**PULSE**) สองถึงสามครั้ง

ส่วนผสม	ปริมาณ	ระดับความเร็ว	เวลา
มะเขือเทศสุก	200 กรัม	MAX	25 นาที
เนื้อไก่สุก	200 กรัม		
หัวเขากุ้งสุก	200 กรัม		
นม	360 มล.		

หมายเหตุ

- 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 "Vệ sinh máy").

Ghi chú

- Không sử dụng vượt quá số lượng tối đa và thời gian xử lý được chỉ định trong Hình 3
- Không chạy máy quá 60 giây mỗi lần xay có nhiều nguyên liệu và để máy nguội xuống nhiệt độ trong phòng trước khi tiếp tục.
- Không tìm cách chế biến các món ăn đậm đặc chẳng hạn như bột nhào bánh mì hoặc nghiền khoai tây.

Máy xay (Hình 2)

Máy xay được dùng để:

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

Ghi chú

- Không cho nguyên liệu vào bình máy xay vượt quá chỉ báo mức tối đa (1,5 lít) để tránh bị tràn.

Meo

- Để chế biến nguyên liệu thật nhanh, hãy xoay núm điều chỉnh sang cài đặt nhỏ (**PULSE**) vài lần.
- Không sử dụng cài đặt nhỏ quá vài giây mỗi lần.

Vệ sinh máy (Hình 4)

Làm sạch dễ dàng bình máy xay:Thực hiện theo các bước: 1 2 3 4

Lưu ý: Đảm bảo xoay núm điều chỉnh đến cài đặt nhỏ (**PULSE**) vài lần.

Nguyên liệu	Số lượng	Tốc độ	Thời gian
Khoai tây đã nấu	200 g	MAX (Tối đa)	25 giây
Gà đã nấu	200 g		
Đậu cô ve đã nấu	200 g		
Sữa	360 ml		

Ghi chú

- Luôn để máy nguội trở lại nhiệt độ phòng sau 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“清洁”一章）。

注意

- 不要超出图 3 中所示的最大份量和加工时间。
- 加工量较大时，产品的连续工作时间不应超过 60 秒，待其冷却至室温后再进行下一次工作。
- 请勿尝试加工较厚或较粘稠的食材，如面包团或土豆泥等。

搅拌机（图 2）

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。
- 搅拌煮熟的浓汤，如制作婴儿食品。

注意

- 切勿使原料超过搅拌杯的最大刻度（1.5 升），以防溢漏。

提示

- 要用极短的时间加工原料，请将控制旋钮转动到暂动设置 (**PULSE**) 数次。
- 每次使用暂动设置切勿超过几秒钟。

清洁（图 4）

轻松清洁搅拌机：按照以下步骤操作： 1 2 3 4。

注意：确保将控制旋钮旋转至暂动设置 (**PULSE**) 几次。

婴儿食物食谱

原料	份量	速度	时间
煮熟的土豆	200 克	最大	25 秒
熟鸡肉	200 克		
煮熟的法国豆	200 克		
牛奶	360 毫升		

注意

- 每加工一批物料之后，应始终让产品冷却至室温。

繁體中文