

Register your product and get support at

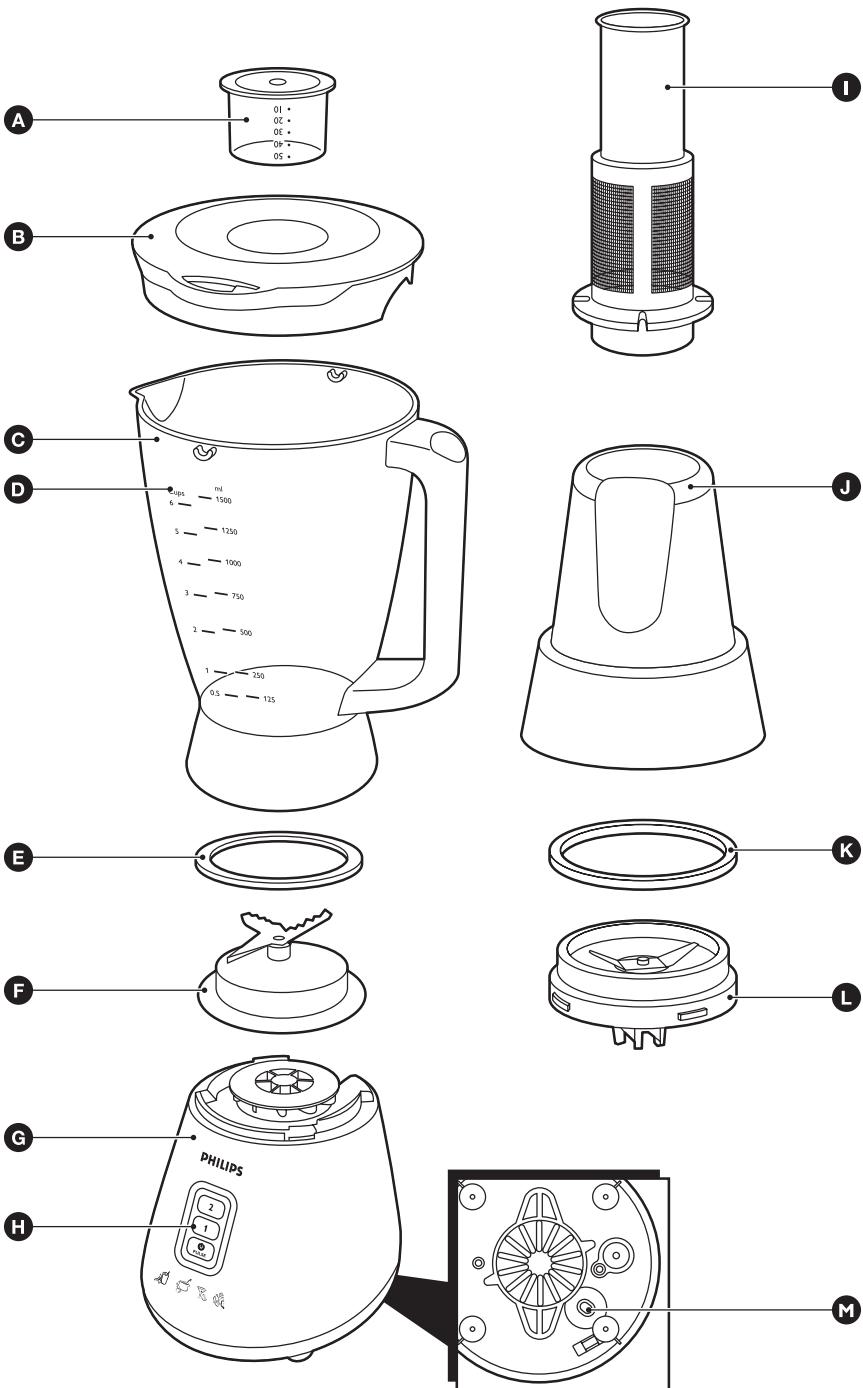
www.philips.com/welcome

HR2027, HR2024, HR2021, HR2020 CB



PHILIPS





ENGLISH	6
FRANÇAIS	13
INDONESIA	20
BAHASA MELAYU	27
ภาษาไทย	34
TIỀNG VIỆT	40
繁體中文	47
فارسی	58
العربية	64

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.

General

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only 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.
- 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.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- Never use the blender jar or mill beaker to switch the appliance on and off.
- Never let the appliance run unattended.
- 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.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Never place the blade unit onto the motor unit if the blender jar or mill beaker (specific types only) is not or not properly attached to it.

Caution

- Always unplug the appliance before you assemble, disassemble or make adjustments to any of the parts.
- 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.
- Noise level: Lc = 86 dB(A)

Blender

Warning

- Never reach into the blender jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- Make sure the blade unit is securely fastened to the blender jar before you assemble the blender jar onto the motor unit.

Caution

- Never fill the blender jar with ingredients hotter than 80°C.
- To prevent spillage, do not put more than 1.5 litres of liquid in the blender jar, especially when you process at a high speed. Do not put more than 1 litre in the blender jar when you process hot liquids or ingredients that tend to foam.
- If food sticks to the wall of the blender jar, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.

- Always make sure the lid is properly assembled on the jar and the measuring cup is inserted properly in the lid before you switch on the appliance.
- Never forget to place the sealing ring on the blade unit before you connect the blade unit to the blender jar; otherwise leakage will occur.
- Do not let the appliance run for more than 3 minutes at a time. Let it cool down to room temperature between processing cycles.
- Always let the appliance cool down to room temperature between processing cycles.

Mill

Warning

- Never use the mill to grind very hard ingredients such as nutmeg, Chinese rock sugar and ice cubes.
- Do not touch the cutting edges of the mill blade unit when you clean it. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.

Caution

- Never use the mill for more than 30 seconds without interruption. Let the mill cool down to room temperature between processing cycles.
- Never forget to place the sealing ring in the blade unit before you assemble the mill jar; otherwise leakage occurs.
- Always process cloves, star anise and aniseed together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.
- The mill beaker may become discoloured when you use the mill to process ingredients such as cloves, anise and cinnamon.
- The mill is not suitable for chopping raw meat. Use the blender instead.
- Do not use the mill to process liquids such as fruit juice.

Filter (HR2027 only)

Caution

- Never use the filter to process ingredients hotter than 80°C.
- Never overload the filter. Do not put more than 70g dried soy beans or 150g fruit in the filter at the same time.
- Always make sure the lid is assembled properly and the measuring cup is inserted properly in the lid before you switch on the appliance.
- Cut fruit into smaller pieces before you put it in the filter.
- Soak dried ingredients, such as soy beans, before you put them in the filter.

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 properly assembled the blender jar or mill beaker on the motor unit. If the blender jar or mill beaker is correctly assembled, the built-in safety lock will be unlocked.

Circuit breaker safety system

This appliance is equipped with a circuit breaker safety system. If the motor becomes too hot, the appliance switches off automatically. If this is the case, follow the steps below:

- 1 Unplug the appliance and let it cool down for a few minutes.**

- 2** Press the reset button on the bottom of the motor unit (Fig. 1).
- 3** Put the mains plug in the wall socket. You can now switch on the appliance again.

General description (Fig. 2)

- A Measuring cup
- B Lid of blender jar
- C Blender jar
- D Level indication
- E Sealing ring
- F Blade unit
- G Motor unit
- H Control panel
 - Speed buttons (1 and 2)
 - Pulse/off button
- I Filter (HR2027 only)
- J Mill beaker
- K Mill sealing ring
- L Mill blade unit
- M Reset button

Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Using the appliance

You can adjust the length of the cord by winding part of it round the reel in the base. Pass the cord through the slot in the base.

Blender

The blender is intended for fine pureeing, chopping and blending. With the blender you can prepare soups, sauces and milk shakes. You can also use it to process vegetables, fruit, meat, pancake batter etc.

Preparing the blender for use

- 1** Assemble the sealing ring on the blender blade unit (Fig. 3).
- 2** Put the blade unit in the bottom of the blender jar (1). Screw the blade unit anticlockwise (2) until you cannot turn it any further. (Fig. 4)
- 3** Put the blender jar with the blade unit attached on the motor unit and fix it by turning it clockwise ('click'). (Fig. 5)

The blender jar can be mounted in two positions: with the handle on the right side or on the left side.

- 4** Put the mains plug in the wall socket.

Using the blender

- 1** Put the ingredients in the blender jar.
- 2** Put the lid on the jar and turn it until it is firmly fixed ('click').
- 3** Insert the measuring cup into the opening in the lid. (Fig. 6)

4 Press speed button 1 or 2 to switch on the blender.

After processing, press the pulse/off button to switch off the blender. If you want to process ingredients very briefly, use the pulse/off button instead of the speed buttons.

Tips

- If you want to crush ice cubes, put not more than 6 ice cubes (of approx. 25x35x25mm) in the blender jar and press the pulse button a few times.
- Cut meat or other solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender jar.
- Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time. To get good results, we advise you to process these ingredients in a series of small batches.
- To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces through the opening in the lid onto the rotating blades.

Disassembling the blender**1 Remove the mains plug from the wall socket.****2 Remove the lid with the measuring cup from the blender jar.****3 Turn the blender jar with the blade unit attached anticlockwise to remove it from the motor unit.****4 Clean all removable parts immediately after use (see chapter 'Cleaning').****Filter (HR2027 only)**

With the filter you can make delicious fresh fruit juices, cocktails or soy milk. The filter prevents pips and skins from ending up in your drink.

Never overload the filter. Do not put more than 70g of soy beans (unsoaked weight) or 150g of fruit in the filter at the same time.

Preparing the filter for use**1 Mount the blender jar with the blade unit attached on the motor unit. Turn the blender jar clockwise to fix it ('click') (Fig. 5).**

The blender jar can be mounted in two positions: with the handle on the right side or on the left side.

2 Put the filter in the blender jar (Fig. 7).

Make sure that the grooves of the filter fit exactly onto the ribs inside the blender jar.

3 Put the mains plug in the wall socket.**Using the filter****1 Place the lid on the blender jar.****2 Put the ingredients in the filter. (Fig. 8)**

Do not exceed the MAX indication on the sieve mesh.

3 Pour water or another liquid (milk, juice, etc.) into the blender jar.**4 Insert the measuring cup into the hole in the lid.****5 Let the appliance run for approx. 40 seconds.****6 Switch off the appliance and remove the blender jar with the blade unit attached from the motor unit.**

Do not remove the lid. Leave the measuring cup and the filter in the jar.

7 Pour out the drink through the pouring lip of the blender jar. (Fig. 9)

Tip: For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds.

Note: When you process a large quantity, we advise you not to put all the ingredients in the filter at the same time. Start to process a small quantity and let the appliance run for a few seconds. Then switch off the appliance and add another small quantity. Repeat this procedure until you have processed all the ingredients. Always keep the lid on the blender jar during processing.

- 8** Clean all removable parts immediately after use (see chapter 'Cleaning').

Mill

Using the mill

- 1** Put the ingredients in the mill beaker (Fig. 10).
You can process wet and dry ingredients.

Do not fill the mill beaker beyond the MAX indication.

- 2** Place the rubber sealing ring on the mill blade unit. (Fig. 11)
Make sure that the sealing ring is placed correctly.
- 3** Put the mill blade unit on the mill beaker (1) and screw the blade unit anticlockwise (2) until it is fixed properly (Fig. 12).
- 4** Turn the assembled mill upside down and screw it clockwise onto the motor unit ('click') (Fig. 13).
- 5** Put the mains plug in the wall socket.
- 6** Switch on the appliance and let it run until the ingredients are fine enough.
This takes approx. 10-30 seconds.

Disassembling the mill

- 1** Unplug the appliance.
- 2** Screw the mill anticlockwise off the motor unit.
- 3** Turn the mill upside down and screw the blade unit anticlockwise off the mill beaker.
- 4** Clean all removable parts immediately after use (see chapter 'Cleaning').

Cleaning

Always unplug the appliance before you clean it.

Never immerse the motor unit in water, nor rinse it under the tap. Do not clean the motor unit in the dishwasher.

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

Tip: Cleaning the appliance and its parts is easiest immediately after use.

- 1** Make sure the appliance is unplugged.
- 2** Disassemble all removable parts.

Do not forget to remove the blender sealing ring and the mill sealing ring.

Do not touch the blades. The blades are very sharp.

- 3** Clean the motor unit with a moist cloth.

- 4** Clean the removable parts in hot water with some washing-up liquid.

Note: All parts except the motor unit can be cleaned in the dishwasher.

Storage

Note: Make sure the blender is clean and dry when you store it.

- 1** To store the mains cord, wind it round the reel in the base of the motor unit (Fig. 14).
 - 2** Screw the blade unit anticlockwise onto the bottom of the blender jar.
 - 3** Turn the blender jar upside down.
 - 4** Put the blender jar on the motor unit.
- Note: Make sure the handle of the blender jar is at the back of the motor unit.*
- 5** Place the lid on top of the blender jar (Fig. 15).

Disposal

- 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 (Fig. 16).

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.

Recipes

Soy milk

Note: This recipe can only be prepared with the filter (HR2027 only). You can order the filter for the HR2021 as an extra accessory from your Philips dealer.

Always let the appliance cool down to room temperature between processing cycles.

Ingredients

- 60g dried soy beans
- 600ml water

- 1** Soak the soy beans for 4 hours before you process them. Then let them drain.
- 2** Put the soaked soy beans in the filter and pour the water into the blender jar. Blend for 40 seconds.
- 3** Pour the soy milk into a pan and bring to the boil. Then add some sugar and let the soy milk simmer until all sugar has dissolved.
- 4** Serve hot or cold.

Nourishing vegetable soup from Budapest

Ingredients

- 100g kohlrabi
- 150g potatoes
- 150g celery
- 50g carrots
- 100g smoked pork
- 0.55ltr water
- 100g lentils (canned)
- 125g crème fraîche
- 10g parsley
- salt, freshly ground pepper; 1 stock cube, 1 bay leaf

- 1** Precut the ingredients into pieces of 2x2x2cm.
- 2** Put the kohlrabi, potatoes, celery, carrots and 0.35ltr water in the blender jar in this order. Then blend for 30 seconds.
- 3** Put the blended ingredients in a pan and bring them to boil. Add the rest of the water (0.2ltr), crème fraîche, lentils, meat, herbs, stock cube and seasonings.
- 4** Let the soup simmer for 30 minutes. Stir the soup regularly.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Général

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas. Nettoyez-le avec un chiffon humide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- N'utilisez jamais le blender ou le bol du moulin pour mettre en marche ou arrêter l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- 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 n'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 touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché, car elles sont très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Ne placez jamais l'ensemble lames sur le bloc moteur sans avoir fixé correctement le blender ou le bol du moulin (certains modèles uniquement) au préalable.

Attention

- Débranchez toujours l'appareil avant d'installer, de retirer ou de positionner des accessoires.
- 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.
- Niveau sonore : 86 dB(A)

Blender

Avertissement

- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le blender lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Assurez-vous que l'ensemble lames est correctement fixé sur le blender avant d'installer celui-ci sur le bloc moteur.

Attention

- Ne remplissez jamais le blender avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.
- Pour éviter tout risque d'éclaboussure, ne versez jamais plus de 1,5 litre d'ingrédients liquides dans le blender, surtout si vous avez l'intention de les mixer à haute vitesse. Réduisez cette quantité à 1 litre si vous préparez des ingrédients liquides chauds ou susceptibles de mousser.

- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du blender, éteignez l'appareil, puis débranchez-le. Détachez les ingrédients des parois au moyen d'une spatule.
- Assurez-vous que le couvercle est correctement fixé sur le bol et que la mesure graduée est correctement insérée dans le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
- N'oubliez jamais de placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant d'installer l'ensemble lames sur le blender afin d'éviter toute fuite.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes sans interruption. Laissez refroidir l'appareil entre deux préparations.
- Laissez toujours l'appareil refroidir entre deux préparations.

Moulin

Avertissement

- N'utilisez jamais le moulin pour moudre des ingrédients très durs tels que la muscade, le sucre candi et les glaçons.
- Ne touchez pas les lames du moulin lors du nettoyage, au risque de vous blesser.

Attention

- N'utilisez jamais le moulin pendant plus de 30 secondes sans interruption. Laissez-le refroidir entre deux préparations.
- N'oubliez jamais de placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant d'installer le bol du moulin afin d'éviter toute fuite.
- Hachez toujours les clous de girofle, l'anis étoilé et les graines d'anis avec d'autres ingrédients. Si vous les hachez séparément, ils pourraient rayer le bol.
- La couleur du bol du moulin peut s'altérer suite au mixage d'ingrédients tels que les clous de girofle, l'anis et la cannelle.
- Le moulin n'est pas approprié pour hacher de la viande crue. Pour cela, utilisez le blender.
- N'utilisez pas le moulin pour des préparations liquides telles que les jus de fruits.

Filtre (HR2027 uniquement)

Attention

- N'utilisez jamais le filtre pour préparer des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.
- Ne surchargez pas le filtre. Ne mettez pas plus de 70 g de graines de soja séchées ou 150 g de fruits à la fois dans le filtre.
- Assurez-vous que le couvercle est correctement fixé et que la mesure graduée y est correctement insérée avant de mettre l'appareil en marche.
- Coupez les fruits en morceaux avant de les mettre dans le filtre.
- Faites tremper les ingrédients secs, tels que les graines de soja, avant de les mettre dans le filtre.

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 blender ou le bol du moulin est correctement placé sur le bloc moteur. Dans ce cas, le verrou de sécurité se désactive automatiquement.

Système de sécurité avec disjoncteur

L'appareil intègre un système de sécurité qui éteint automatiquement l'appareil si le bloc moteur devient trop chaud.

Le cas échéant, procédez de la façon suivante :

- 1** Débranchez l'appareil et attendez quelques minutes qu'il refroidisse.
- 2** Appuyez sur le bouton de réinitialisation au bas du bloc moteur (fig. 1).
- 3** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur. Essayez ensuite de rallumer l'appareil.

Description générale (fig. 2)

- A Verre doseur
- B Couvercle du blender
- C Blender
- D Indication du niveau
- E Bague d'étanchéité
- F Ensemble lames
- G Bloc moteur
- H Bloc de commande
 - Bouton de vitesse (1 et 2)
 - Bouton arrêt/Pulse
- I Filtre (HR2027 uniquement)
- J Bol du moulin
- K Bague d'étanchéité du moulin
- L Ensemble de lames du moulin
- M Bouton de réinitialisation

Avant la première utilisation

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

Utilisation de l'appareil

Ajustez la longueur du cordon en l'enroulant sous le socle. Faites glisser le cordon dans la fente du socle.

Blender

Le blender sert à réduire en purée, à hacher et à mixer. Vous pouvez préparer des soupes, des sauces et des milk-shakes, mais aussi mixer des légumes, des fruits, de la viande, de la pâte à crêpes, etc.

Préparation du blender

- 1** Placez la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames du blender (fig. 3).
 - 2** Placez l'ensemble lames sur le fond du blender (1). Vissez l'ensemble lames au maximum (2) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (fig. 4)
 - 3** Placez le blender et l'ensemble lames sur le bloc moteur et faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic). (fig. 5)
- Le blender peut être installé de deux façons : poignée sur le côté droit ou gauche.
- 4** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

Utilisation du blender

- 1** Placez les ingrédients dans le blender.
- 2** Placez le couvercle sur le bol et faites-le tourner jusqu'à ce qu'il soit bien fixé (clic).
- 3** Insérez la mesure graduée dans l'orifice du couvercle. (fig. 6)

4 Appuyez sur les boutons de vitesse 1 ou 2 pour allumer l'appareil.

Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton arrêt/Pulse pour éteindre l'appareil. Pour mixer des ingrédients très brièvement, utilisez le bouton arrêt/Pulse plutôt que les boutons de vitesse.

Conseils

- Pour obtenir de la glace pilée, placez au maximum 6 glaçons (d'environ 25 x 35 x 25 mm) dans le blender; puis appuyez sur le bouton Pulse à plusieurs reprises.
- Coupez la viande et les autres ingrédients solides en morceaux avant de les placer dans le blender.
- Si vous devez mixer d'importantes quantités d'aliments, il est recommandé de procéder par petites portions.
- Pour faire du jus de tomates, coupez les tomates en quatre et insérez les morceaux via l'orifice du couvercle, directement sur les lames en mouvement.

Démontage du blender

- 1 Retirez le cordon d'alimentation de la prise secteur.
- 2 Retirez le couvercle et la mesure graduée du blender.
- 3 Retirez le blender et l'ensemble lames du bloc moteur en faisant tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 4 Nettoyez toutes les pièces amovibles immédiatement après utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

Filtre (HR2027 uniquement)

Le filtre permet de concocter de délicieux jus de fruits frais, des cocktails ou du lait de soja sans pépins ni peaux.

Ne surchargez pas le filtre. Ne mettez pas plus de 70 g de graines de soja (pesées séchées) ou 150 g de fruits à la fois dans le filtre.

Préparation du filtre

- 1 Placez le blender et l'ensemble lames sur le bloc moteur et faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 5).

Le blender peut être installé de deux façons : poignée sur le côté droit ou gauche.

- 2 Placez le filtre dans le blender (fig. 7).

Assurez-vous que les rainures du filtre s'insèrent correctement dans les nervures à l'intérieur du blender.

- 3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

Utilisation du filtre

- 1 Placez le couvercle sur le blender.

- 2 Placez les ingrédients dans le filtre. (fig. 8)

Ne dépassiez pas le niveau maximal indiqué sur le filtre.

- 3 Versez de l'eau ou tout autre liquide (lait, jus, etc.) dans le blender.

- 4 Insérez la mesure graduée dans l'orifice du couvercle.

- 5 Laissez l'appareil fonctionner environ 40 secondes.

- 6 Éteignez l'appareil et retirez le blender et l'ensemble lames du bloc moteur.

Ne retirez pas le couvercle. Laissez la mesure graduée et le filtre dans le bol.

7 Versez la boisson par le bec verseur du blender. (fig. 9)

Conseil : Pour obtenir des résultats optimaux, replacez le bol avec les ingrédients restants sur l'appareil et faites-le fonctionner encore quelques secondes.

Remarque : Si vous traitez de grandes quantités, il est recommandé de ne pas mettre tous les ingrédients à la fois dans le filtre. Commencez par une petite portion et faites fonctionner l'appareil pendant quelques secondes, puis arrêtez-le et ajoutez une autre portion. Répétez l'opération jusqu'à ce que vous ayez mixé tous les ingrédients. Ne soulevez jamais le couvercle du blender pendant que l'appareil fonctionne.

8 Nettoyez toutes les pièces amovibles immédiatement après utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).**Moulin****Utilisation du moulin****1** Placez les ingrédients dans le bol du moulin (fig. 10).

Vous pouvez mixer des ingrédients humides ou secs.

Ne remplissez pas le bol du moulin au-delà de l'indication de niveau maximal.

2 Placez la bague d'étanchéité en caoutchouc sur l'ensemble lames du moulin. (fig. 11)

Assurez-vous que la bague d'étanchéité est bien en place.

3 Placez l'ensemble lames sur le bol du moulin (1) et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (2), jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé (fig. 12).**4** Retournez le moulin, puis vissez-le sur le bloc moteur dans le sens des aiguilles d'une montre (jusqu'à entendre un clic) (fig. 13).**5** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.**6** Mettez l'appareil en marche et laissez-le fonctionner jusqu'à ce que les ingrédients soient suffisamment fins.

Cette opération dure entre 10 et 30 secondes.

Démontage du moulin**1** Débranchez l'appareil.**2** Tournez le moulin dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer du bloc moteur.**3** Retournez le moulin et tournez l'ensemble lames dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer du bol du moulin.**4** Nettoyez toutes les pièces amovibles immédiatement après utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).**Nettoyage**

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet. Ne passez pas le bloc moteur au lave-vaisselle.

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

Conseil : Il est recommandé de nettoyer l'appareil et ses accessoires immédiatement après l'utilisation.

1 Assurez-vous que l'appareil est débranché.

2 Retirez toutes les pièces amovibles.

N'oubliez pas de retirer les bagues d'étanchéité du blender et du moulin.

Ne touchez pas les lames, car elles sont très coupantes.

3 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

4 Nettoyez soigneusement les pièces amovibles à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

Remarque : Toutes les pièces, à l'exception du bloc moteur, peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

Rangement

Remarque : Assurez-vous que le blender est sec avant de le ranger.

1 Pour ranger le cordon d'alimentation, enroulez-le autour du socle de l'appareil (fig. 14).

2 Fixez l'ensemble lames sur le fond du blender en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

3 Retournez le blender.

4 Placez-le sur le bloc moteur.

Remarque : Assurez-vous que la poignée du blender est orientée vers l'arrière du bloc moteur.

5 Placez le couvercle sur le blender. (fig. 15)

Mise au rebut

- 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 (fig. 16).

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 ».

Recettes

Lait de soja

Remarque : La préparation de cette recette ne peut s'effectuer qu'au moyen du filtre (HR2027 uniquement). Vous pouvez vous procurer le filtre en tant qu'accessoire supplémentaire du HR2021 auprès de votre revendeur Philips.

Laissez toujours l'appareil refroidir entre deux préparations.

Ingrédients

- 60 g de graines de soja séchées
- 600 ml d'eau

1 Faites tremper les graines de soja pendant au moins 4 heures, puis laissez-les sécher.

- 2** Placez les graines de soja dans le filtre. Versez l'eau dans le blender, puis mixez pendant 40 secondes.
- 3** Faites bouillir le lait de soja dans une casserole, ajoutez du sucre et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu.
- 4** Servez chaud ou froid.

Soupe de légumes de Budapest

Ingrédients

- 100 g de chou-rave
- 150 g de pommes de terre
- 150 g de céleri
- 50 g de carottes
- 100 g de porc fumé
- 0,55 l d'eau
- 100 g de lentilles (en conserve)
- 125 g de crème fraîche
- 10 g de persil
- Sel, poivre frais, 1 bouillon-cube, 1 feuille de laurier

- 1** Coupez les ingrédients en petits morceaux de 2 cm environ.
- 2** Introduisez, dans l'ordre, le chou-rave, les pommes de terre, le céleri, les carottes et 0,35 l d'eau dans le blender. Mixez pendant 30 secondes.
- 3** Placez les ingrédients préparés dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez le reste de l'eau (0,2 l), la crème fraîche, les lentilles, la viande, les herbes, le bouillon-cube et les assaisonnements.
- 4** Laissez mijoter pendant 30 minutes. Remuez régulièrement.

Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di www.philips.com/welcome.

Penting

Bacalah petunjuk penggunaan ini dengan saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpanlah sebagai referensi di masa mendatang.

Umum

Bahaya

- Jangan sekali-kali merendam unit motor dalam air atau cairan lain, membilasnya di bawah keran. Gunakan hanya kain lembab untuk membersihkan unit motor.

Peringatan

- Periksalah apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda sebelum menghubungkan alat.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Jangan menggunakan alat jika steker, kabel listrik atau komponen lain ada yang rusak.
- Jangan sekali-kali menggunakan tabung blender atau gelas penggiling untuk menghidupkan dan mematikan alat.
- Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa ditunggu.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecacatan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau pengarahan mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jangan menyentuh pisau-pisaunya, khususnya bila alat sudah dihubungkan ke stopkontak. Pisau-pisau ini sangat tajam.
- Jika pisau-pisau macet, cabut steker alat dari stopkontak sebelum mengeluarkan bahan yang menghambat pisau.
- Jangan menempatkan unit pisau pada unit motor jika tabung blender atau gelas penggiling (jenis tertentu saja) tidak atau belum terpasang dengan benar.

Perhatian

- Cabut selalu steker alat dari listrik sebelum Anda memasang, membongkar, membersihkan atau menyesuaikan komponennya.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesorai atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasikan oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesorai atau komponen tersebut, garansi Anda tidak berlaku.
- Tingkat kebisingan: Lc = 86 dB (A)

Blender

Peringatan

- Jangan sekali-kali memasukkan jari atau benda lainnya ke dalam tabung blender sewaktu alat sedang bekerja.
- Pastikan unit pisau telah terpasang dengan kencang pada tabung blender sebelum memasang tabung blender pada unit motor.

Perhatian

- Jangan mengisi tabung blender dengan bahan makanan yang lebih panas dari 80 °C.

- Agar jangan tumpah, jangan memasukkan cairan ke dalam tabung lebih dari 1,5 liter, khususnya saat mengolah pada kecepatan tinggi. Jangan memasukkan lebih dari 1 liter ke dalam tabung blender saat mengolah cairan yang panas atau bahan yang menimbulkan busa.
- Jika makanan lengket ke dinding tabung blender, matikan alat dan cabut stekernya. Kemudian gunakan spatula untuk melepas makanan tersebut dari dindingnya.
- Pastikan selalu tutup blender terpasang dengan benar dan gelas ukurnya dimasukkan dengan benar dalam tutupnya sebelum Anda menghidupkan alat.
- Sebelum tabung blender dipasang, jangan lupa memasang gelang penyegel pada unit pisau, agar tidak timbul kebocoran.
- Jangan biarkan alat beroperasi lebih dari 3 menit untuk setiap kalinya. Biarkan dingin dulu hingga ke suhu kamar di antara siklus pengolahan.
- Biarkan alat dingin dulu hingga ke suhu kamar di antara siklus pengolahan.

Penggiling

Peringatan

- Jangan sekali-kali menggunakan penggiling untuk menghaluskan bahan-bahan yang sangat keras seperti biji pala, gula batu dan es batu.
- Jangan menyentuh tepi tajam pada unit pisau penggiling saat Anda membersihkannya. Pisau ini sangat tajam dan mudah melukai jari Anda.

Perhatian

- Jangan sekali-kali menggunakan lebih dari 30 detik tanpa henti. Biarkan gilingan dingin dulu hingga ke suhu kamar di antara siklus pengolahan.
- Jangan lupa memasang gelang penyegel pada unit pisau sebelum Anda memasang gelas penggiling, sebab kalau tidak, akan terjadi kebocoran.
- Olahlah selalu cengkeh, adas bintang dan adas manis bersama-sama bahan lainnya. Jika diolah secara terpisah, bahan-bahan ini dapat merusak bahan plastik alat itu.
- Gelas penggiling dapat berubah warna bila penggiling digunakan untuk mengolah bahan-bahan seperti cengkeh, adas dan kayu manis.
- Penggiling tidak cocok untuk mencacah daging mentah. Sebaiknya gunakan blender.
- Jangan menggunakan penggiling untuk mengolah cairan seperti jus buah.

Saringan (HR2027 saja)

Perhatian

- Jangan sekali-kali menggunakan saringan untuk mengolah bahan yang lebih panas dari 80 °C.
- Jangan berlebihan mengisi saringan. Jangan memasukkan lebih dari 70 g kacang kedelai kering yang tidak direndam atau 150 g buah dalam saringan sekaligus.
- Pastikan selalu tutup blender terpasang dengan benar dan gelas ukur dimasukkan dengan benar dalam tutupnya sebelum Anda menghidupkan alat.
- Potong buah menjadi kecil-kecil sebelum memasukkannya ke dalam saringan.
- Rendam bahan makanan kering, seperti kacang kedelai, sebelum memasukkannya ke dalam saringan.

Medan elektromagnet (EMF)

Alat dari Philips ini telah mematuhi semua standar yang berkenaan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani dengan benar dan sesuai dengan instruksi yang diberikan dalam petunjuk penggunaan ini, alat ini aman digunakan berdasarkan pada bukti ilmiah yang kini tersedia.

Kunci pengaman terpasang

Fitur ini memastikan bahwa Anda hanya dapat menghidupkan alat jika telah memasang tabung blender atau gelas penggiling pada unit motor dengan benar. Jika tabung blender atau gelas penggiling telah terpasang dengan benar, kunci pelindung terpasang akan terbuka.

Sistem keselamatan pemutus sirkuit

Alat ini dilengkapi dengan sistem keselamatan pemutus sirkuit. Jika motor menjadi terlalu panas, alat akan mati secara otomatis.

Jika sampai terjadi, ikuti langkah-langkah di bawah:

- 1** Cabut steker alat lalu biarkan dingin selama beberapa menit.
- 2** Tekan tombol reset di bagian bawah unit motor (Gbr. 1).
- 3** Masukkan steker ke stopkontak dinding. Anda kini dapat mematikan alat lagi.

Gambaran umum (Gbr. 2)

- A Gelas ukur
- B Tutup tabung blender
- C Tabung blender
- D Indikator ukuran
- E Gelang penyegel
- F Unit pisau
- G Unit motor
- H Panel kontrol
- Tombol kecepatan (1 dan 2)
- Tombol pulsa/off
- I Saringan (HR2027 saja)
- J Gelas gilingan
- K Gelang penyegel penggiling
- L Unit pisau penggiling
- M Tombol reset

Sebelum menggunakan alat pertama kali

Bersihkan dengan saksama bagian-bagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebelum alat digunakan untuk pertama kali (lihat bab 'Membersihkan').

Menggunakan alat

Anda dapat menyesuaikan panjang kabel dengan meng gulung sebagian darinya pada kumparan di alasnya. Masukkan kabel melalui lubang pada alasnya.

Blender

Blender ini dapat digunakan untuk menghaluskan, mencacah dan mencampur. Dengan blender ini Anda dapat membuat sup, saus, dan susu kocok. Anda juga dapat menggunakannya untuk mengolah sayuran, buah, daging, adonan panekuk, dan lain-lain.

Menyiapkan blender untuk penggunaan

- 1** Pasang gelang penyegel pada unit pisau blender (Gbr. 3).
 - 2** Pasang unit pisau di bagian bawah tabung blender (1). Putar unit pisau berlawanan arah jarum jam (2) hingga benar-benar kencang. (Gbr. 4)
 - 3** Pasang tabung blender beserta unit pisau pada unit motor dan kencangkan dengan memutarnya searah jarum jam (hingga berbunyi 'klik'). (Gbr. 5)
- Tabung blender dapat dipasang dengan dua posisi: dengan pegangan di sebelah kanan atau di sebelah kiri.
- 4** Masukkan steker listrik pada stopkontak dinding.

Menggunakan blender

- 1** Masukkan bahan-bahan ke dalam tabung blender.
- 2** Pasang tutupnya pada tabung dan putar hingga benar-benar kencang (hingga berbunyi ‘klik’).
- 3** Masukkan gelas ukur pada lubang tutupnya. (Gbr. 6)
- 4** tekan tombol kecepatan 1 atau 2 untuk menghidupkan blender.

Setelah mengolah, tekan tombol pulsa/off untuk mematikan blender. Jika Anda ingin mengolah bahan lebih singkat, gunakan tombol pulsa/off sebagai ganti tombol kecepatan.

Tip

- Jika Anda ingin menghancurkan es batu, jangan masukkan lebih dari 6 es batu (kira-kira $25 \times 35 \times 25$ mm) ke dalam tabung blender dan putar tombol pulsa beberapa kali.
- Potong daging atau bahan padat lainnya menjadi potongan kecil sebelum memasukkannya dalam tabung blender.
- Jangan mengolah bahan padat dalam jumlah besar dalam waktu bersamaan. Untuk memperoleh hasil yang baik, kami anjurkan Anda mengolah bahan ini sedikit demi sedikit.
- Untuk membuat jus tomat, potong tomat menjadi empat dan masukkan melalui lubang pada tutupnya ke dalam pisau yang berputar.

Melepaskan komponen blender

- 1** Lepaskan steker listrik dari stopkontak dinding.
- 2** Lepaskan tutup beserta gelas ukurnya dari tabung blender.
- 3** Putar tabung blender beserta unit pisau yang terpasang berlawanan arah jarum jam untuk melepasnya dari unit motor.
- 4** Bersihkan semua komponen yang dapat dilepas, segera setelah dipakai (lihat bab ‘Membersihkan’).

Saringan (HR2027 saja)

Dengan saringan ini, Anda dapat membuat jus buah segar, koktail atau susu kedelai yang lezat. Saringan mencegah biji dan kulit masuk ke dalam minuman Anda.

Jangan terlalu penuh mengisi saringan. Jangan memasukkan kacang kedelai yang sudah direndam lebih dari 70 g (berat tanpa direndam) atau buah lebih dari 150 g sekaligus ke dalam saringan.

Menyiapkan saringan untuk penggunaan

- 1** Dudukkan tabung blender pada unit pisau terpasang pada unit motor. Putar tabung blender searah jarum jam untuk mengencangkannya (hingga berbunyi ‘klik’) (Gbr. 5). Tabung blender dapat dipasang dengan dua posisi: dengan pegangan di sebelah kanan atau di sebelah kiri.
- 2** Letakkan saringan di dalam tabung blender (Gbr. 7). Pastikan bahwa ulir saringan dipasang dengan tepat pada rusuk-rusuk di dalam tabung blender.

- 3** Masukkan steker listrik pada stopkontak dinding.

Menggunakan saringan

- 1** Pasang tutupnya pada tabung blender.
 - 2** Masukkan bahan ke dalam saringan. (Gbr. 8)
- Jangan melebihi tanda MAX pada jaring saringan
- 3** Tuangkan air atau cairan lainnya (susu, jus, dll) ke dalam tabung blender.

- 4** Sisipkan gelas ukur ke lubang di tengah tutup.
- 5** Jalankan alat selama kurang lebih 40 detik.
- 6** Matikan alat dan lepas tabung blender beserta unit pisau yang terpasang dari unit motor.

Jangan lepas tutupnya. Biarkan gelas ukur dan saringan dalam tabungnya.

- 7** Tuangkan minuman melalui cerat pada tabung blender. (Gbr. 9)

Tip: Untuk hasil optimal, letakkan kembali tabung blender beserta bahan yang tersisa ke alat dan biarkan alat bekerja selama beberapa detik lagi.

Catatan: Bila Anda sedang mengolah bahan dalam jumlah banyak, kami sarankan Anda agar jangan memasukkan semuanya sekaligus. Mulailah mengolah sedikit demi sedikit dan biarkan alat bekerja selama beberapa detik. Kemudian matikan alat dan tambahkan lagi sedikit bahan. Ulangi prosedur ini sampai Anda selesai mengolah semua bahan. Selama pengolahan, tutupnya harus selalu terpasang pada tabung blender.

- 8** Bersihkan semua komponen yang dapat dilepas, segera setelah dipakai (lihat bab 'Membersihkan').

Penggiling

Menggunakan penggiling

- 1** Masukkan bahan dalam gelas penggiling (Gbr. 10).

Anda dapat mengolah bahan makanan kering maupun basah.

Jangan mengisi gelas penggiling melebihi tanda MAX.

- 2** Pasang gelang karet penyegel pada unit pisau gilingan. (Gbr. 11)

Pastikan gelang penyegel dipasang dengan benar.

- 3** Pasang unit pisau penggiling pada gelas penggiling (1) dan putar unit pisau berlawanan arah jarum jam (2) hingga benar-benar kencang (Gbr. 12).

- 4** Balikkan penggiling yang telah terpasang dan putar searah jarum jam pada unit motor (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 13).

- 5** Masukkan steker listrik pada stopkontak dinding.

- 6** Hidupkan alat dan biarkan bekerja hingga bahan cukup halus.

Ini butuh kurang lebih 10-30 detik.

Melepaskan komponen penggiling

- 1** Cabut steker alat dari listrik.

- 2** Putar penggiling berlawanan arah jarum jam pada unit motor.

- 3** Balikkan gilingan dan putar unit pisau berlawanan arah jarum jam pada gelas gilingan.

- 4** Bersihkan semua komponen yang dapat dilepas, segera setelah dipakai (lihat bab 'Membersihkan').

Membersihkan

Lepaskan kabel listrik sebelum Anda membersihkan alat ini.

Jangan merendam unit motor dalam air, maupun membilasnya di bawah keran. Jangan mencuci unit motor di mesin cuci piring.

Jangan sekali-kali menggunakan sabut gosok, bahan pembersih abrasif atau cairan agresif seperti bensin atau aseton untuk membersihkan alat.

Tip: Yang paling mudah adalah segera membersihkan alat dan bagian-bagiannya setelah digunakan.

1 Pastikan alat sudah dicabut dari stopkontak.

2 Melepas semua komponen yang dapat dilepas.

Jangan lupa melepas gelang penyegel blender dan gelang penyegel gilingan.

Jangan sentuh pisauanya. Pisau ini sangat tajam.

3 Bersihkan unit motor dengan kain lembab.

4 Bersihkan komponen yang dapat dilepas dalam air panas dengan sedikit cairan pembersih.

Catatan: Semua komponen selain unit motor dapat dibersihkan dalam mesin cuci piring.

Penyimpanan

Catatan: Pastikan blender telah bersih dan kering saat Anda menyimpannya.

1 Untuk menyimpan kabel listriknya, gulung pada kumparan di alas unit motor (Gbr. 14).

2 Putar unit pisau berlawanan arah jam pada dasar tabung blender.

3 Balikkan tabung blender.

4 Pasang tabung blender pada unit motor.

Catatan: Pastikan pegangan pada tabung blender berada di belakang unit motor.

5 Pasang tutupnya di atas tabung blender (Gbr. 15).

Pembuangan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak dapat dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr. 16).

Garansi dan layanan

Jika Anda memerlukan informasi atau mengalami masalah, harap kunjungi situs web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda (Anda dapat memperoleh nomor teleponnya dalam pamflet garansi yang berlaku di seluruh dunia). Jika tidak ada Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda, silakan datang ke dealer Philips setempat atau hubungi Bagian Servis dari Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Resep

Susu kedelai

Catatan: Resep ini hanya dapat diolah menggunakan saringan (HR2027 saja). Anda dapat memesan filter untuk HR2021 sebagai aksesoris ekstra dari dealer Philips.

Biarkan alat dingin dulu hingga ke suhu kamar di antara siklus pengolahan.

Bahan-bahan

- 60g kacang keledai kering
- 600ml air

1 Rendam kedelai selama 4 jam sebelum mengolahnya. Kemudian tiriskan.

2 Masukkan kedelai yang sudah direndam dalam saringan dan tuangkan air ke dalam tabung blender. Lumatkan selama 40 detik.

- 3 Tuang susu kedelai ke dalam panci dan didihkan. Kemudian tambahkan gula dan biarkan susu kedelai mendidih hingga semua gula larut.
- 4 Sajikan panas atau dingin.

Sup sayur yang bergizi dari Budapest

Bahan-bahan

- 100g kohlrabi (sejenis kol)
- 150g kentang
- 150g seledri
- 50g wortel
- 100 g daging babi asap
- 0,55 ltr air
- 100 g lentil (kalengan)
- 125 g krim segar
- 10 g peterseli
- garam, merica yang baru digiling, 1 kaldu blok, 1 lembar daun salam

- 1 Potong bahan-bahan menjadi seukuran 2x2x2 cm.
- 2 Masukkan kohlrabi, kentang, seledri, wortel dan 0,35 liter air, dengan urutan ini, ke dalam tabung blender. Lumatkan selama 30 detik.
- 3 Masukkan bahan yang telah dilumatkan ke dalam panci dan rebuslah. Tambahkan sisa air (0,2 ltr), krim segar, lentil, daging, bumbu, kaldu blok, dan penyedap.
- 4 Biarkan sup mendidih selama 30 menit. Aduk sup hingga merata.

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda, dan selamat datang ke Philips! Untuk mendapat manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di www.philips.com/welcome.

Penting

Baca manual pengguna ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas dan simpan ia untuk rujukan masa depan.

Am

Bahaya

- Jangan sekali-kali tenggelamkan unit motor ke dalam air atau apa-apa cecair lain, mahupun membilasnya di bawah air paip. Hanya gunakan kain lembap untuk membersihkan unit motor.

Amaran

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Jika kord sesalur kuasa rosak, ia mesti diganti oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun pihak lain seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord sesalur kuasa atau bahagian lain telah rosak.
- Jangan sekali-kali gunakan balang pengisar atau bikar pengisar untuk menghidupkan dan mematikan perkakas.
- Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- Perkakas ini bukan dimaksudkan untuk kegunaan 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 hendaklah diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Elakkan daripada menyentuh mata pisau, terutamanya apabila peralatan diplag masuk. Mata pisauya amat tajam.
- Jika pisau tersekat, cabut plag perkakas sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang menyekat pisau.
- Jangan sekali-kali meletakkan unit mata pisau pada unit motor jika balang pengisar atau bikar pengisar (jenis-jenis tertentu sahaja) tidak atau tidak dipasang dengan betul padanya.

Awas

- Sentiasa cabut plag perkakas sebelum anda memasang, membuka atau membuat pelarasan terhadap mana-mana bahagian.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian daripada pengilang lain atau yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Tahap hingar: Lc = 86 dB(A)

Pengisar

Amaran

- Jangan sekali-kali masukkan jari anda atau objek lain ke dalam balang semasa perkakas sedang berjalan.
- Pastikan mata pisau dipasang dengan kejap pada balang pengisar sebelum anda memasang balang pengisar pada unit motor.

Awas

- Jangan sekali-kali mengisi balang pengisar dengan bahan yang lebih panas dari 80°C.

- Untuk mencegah tumpahan, jangan masukkan lebih daripada 1.5 liter cecair ke dalam balang pengisar; lebih-lebih lagi apabila anda mengisar pada kelajuan tinggi. Jangan masukkan lebih daripada 1liter ke dalam balang pengisar apabila anda memproses cecair panas atau bahan yang mudah berbuuih.
- Jika makanan melekat pada dinding balang pengisar, matikan perkakas dan cabut plagnya. Kemudian gunakan spatula untuk mengeluarkan makanan tersebut dari dinding.
- Sentiasa pastikan tudung dipasang dengan betul pada balang dan cawan penyukat dimasukkan dengan betul ke dalam tudung sebelum anda menghidupkan perkakas ini.
- Jangan sekali-kali terlupa untuk memasukkan gelang kedap ke dalam unit mata pisau sebelum anda memasang unit mata pisau pada balang pengisar; kerana jika tidak bocor akan berlaku.
- Jangan biarkan perkakas berjalan selama lebih daripada 3 minit pada sesuatu masa. Biarkan ia menyejuk ke suhu bilik antara kitaran pemprosesan.
- Sentiasa biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik antara kitaran pemprosesan.

Pengisar kering

Amaran

- Jangan sekali-kali menggunakan pengisar untuk mengisar bahan-bahan yang sangat keras seperti buah pala, gula-gula keras dan ketulan ais.
- Jangan sentuh mata pisau pemotongan pada unit pisau pengisar apabila anda membersihkannya. Ia sangat tajam dan jari anda boleh terpotong dengan mudah.

Awas

- Jangan sekali-kali menggunakan pengisar lebih daripada 30 saat tanpa gangguan. Biarkan pengisar menyejuk ke suhu bilik antara kitaran pemprosesan.
- Jangan sekali-kali lupa menempatkan gelang pengedap di dalam unit mata pisau sebelum memasang balang pengisar. Jika tidak, bocor akan berlaku.
- Bunga cengklik, bunga lawang dan jintan manis hendaklah diproses bersama-sama dengan bahan-bahan lain setiap kali. Jika diproses berasingan, bahan-bahan ini mungkin akan meninggalkan kesan ke atas bahan-bahan plastik perkakas ini.
- Bikar pengisar mungkin berubah warna apabila pengisar digunakan untuk memproses bahan-bahan seperti bunga cengklik, jintan manis dan kayu manis.
- Pengisar tidak sesuai digunakan untuk mencincang daging mentah. Gunakan blender untuk tujuan ini.
- Jangan gunakan pengisar untuk memproses cecair seperti jus buah-buahan.

Penuras (HR2027 sahaja)

Awas

- Jangan sekali-kali menggunakan penapis untuk memproses bahan-bahan yang lebih panas daripada 80 C.
- Jangan sekali-kali membebankan penuras berlebihan. Jangan masukkan lebih daripada 70g kacang soya kering atau 150g buah ke dalam penuras pada waktu yang sama.
- Sentiasa pastikan tudung dipasang dengan betul dan cawan penyukat dimasukkan dengan betul ke dalam tudung sebelum anda menghidupkan perkakas ini.
- Potong buah menjadi kepingan lebih kecil sebelum memasukkannya ke dalam penapis.
- Rendam bahan kering, seperti kacang soya, sebelum memasukkannya ke dalam penapis.

Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua standard berkenaan medan elektromagnet (EMF). Jika perkakas ini dikendalikan dengan betul dan mengikut arahan dalam manual pengguna ini, ia selamat untuk digunakan berdasarkan bukti saintifik yang terdapat pada hari ini.

Kunci keselamatan binaan dalam

Ciri ini memastikan bahawa anda hanya boleh menghidupkan perkakas jika anda telah memasang balang pengisar atau bikar pengisar dengan betul pada unit motor. Jika balang pengisar atau bikar pengisar dipasang dengan betul, kunci keselamatan terbina dalam akan dibuka kuncinya.

Sistem keselamatan pemutus litar

Perkakas ini dilengkapi sistem keselamatan pemutus litar. Jika motor menjadi terlalu panas, perkakas akan mati secara automatik.

Jika ini adalah kesnya, ikut langkah-langkah di bawah ini:

- 1** Cabut plag perkakas dan biarkan sejuk selama beberapa minit.
- 2** Tekan butang set semula pada bahagian bawah unit motor (Gamb. 1).
- 3** Masukkan plag utama ke dalam soket dinding. Anda kini boleh menghidupkan perkakas ini semula.

Perihalan umum (Gamb. 2)

- A Cawan penyukat
- B Penutup balang pengisar
- C Balang pengisar
- D Penunjuk paras
- E Gegelang kedap
- F Unit pisau
- G Unit motor
- H Panel kawalan
- Butang kelajuan (1 dan 2)
- Butang denyut/mati
- I Penuras (HR2027 sahaja)
- J Bikar pengisar
- K Gegelang kedap pengisar
- L Unit pisau pengisar
- M Butang set semula

Sebelum penggunaan pertama

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

Menggunakan perkakas

Anda boleh melaraskan panjang kord dengan menggulungkan sebahagian daripadanya pada gelendong di bahagian bawah tapak. Lalukan kord melalui slot dalam tapak.

Pengisar

Pengisar ini dimaksudkan untuk memuri halus, mencincang, dan mengisar. Dengan menggunakan pengisar ini, anda boleh menyediakan sup, sos dan susu kocak. Anda boleh juga menggunakan pengisar untuk mengisar sayur, buah, daging, bater penkek dll.

Menyediakan pengisar untuk digunakan

- 1** Pasangkan gegelang kedap pada unit pisau pengisar (Gamb. 3).
- 2** Letakkan unit pisau di bahagian bawah balang pengisar (1). Ketatkan unit pisau melawan arah jam (2) sehingga anda tidak dapat memutarkannya lagi. (Gamb. 4)

- 3** Letakkan balang pengisar dengan unit pisau dipasang di dalamnya pada unit motor dan pasangkannya dengan memutarkannya mengikut arah jam ('klik'). (Gamb. 5)

Balang pengisar boleh dipasang dengan dua cara: dengan pemegangnya berada di sisi kanan atau di sisi kiri.

- 4** Masukkan plag utama ke dalam soket.

Menggunakan pengisar

- 1** Letak bahan-bahan dalam balang pengisar.
- 2** Letakkan penutup pada balang dan pusingkannya sehingga ia dipasang dengan betul ('klik').
- 3** Masukkan cawan penyukat ke dalam bukaan pada tudung. (Gamb. 6)
- 4** Tekan butang kelajuan 1 atau 2 untuk menghidupkan pengisar.

Selepas pemprosesan, tekan butang denyut/mati untuk mematikan pengisar. Jika anda hendak mengisar bahan hanya buat seketika, gunakan butang denyut/mati dan bukannya butang kelajuan.

Petua

- Jika anda hendak menghancurkan kiub ais, jangan masukkan lebih daripada 6 kiub ais (iaitu lebih kurang 25x35x25mm) ke dalam balang pengisar dan tekan butang denyut beberapa kali.
- Potong daging atau bahan pejal lain menjadi kepingan lebih kecil sebelum memasukkannya ke dalam balang pengisar.
- Jangan kisarkan jumlah bahan pejal yang banyak sekali gus pada waktu yang sama. Untuk mendapatkan hasil terbaik, kami nasihatkan agar anda mengisar bahan-bahan ini sedikit demi sedikit.
- Untuk membuat jus tomato, potong tomato menjadi empat bahagian dan masukkannya melalui bukaan pada tudung ke atas mata bilah yang berputar.

Membuka blender

- 1** Tanggalkan plag sesalur kuasa dari soket dinding.
- 2** Tanggalkan tudung dengan cawan penyukat daripada balang pengisar.
- 3** Pusingkan balang pengisar dengan unit mata pisau dipasang melawan arah jam untuk mengeluarkannya dari unit motor.
- 4** Bersihkan semua bahagian boleh tanggal serta merta selepas penggunaan (lihat bab 'Pembersihan').

Penuras (HR2027 sahaja)

Dengan menggunakan penuras ini, anda boleh menyediakan jus buah, koktel, atau susu soya yang segar dan lazat. Penuras mengelakkan biji dan kulit daripada memasuki minuman anda.

Jangan sekali-kali membebangkan penuras. Jangan masukkan lebih daripada 70g kacang soya (berat belum rendam) atau 150g buah ke dalam penuras pada waktu yang sama.

Menyediakan penapis untuk penggunaan

- 1** Lekapkan balang pengisar dengan unit mata pisauanya dipasang pada unit motor. Pusingkan balang pengisar mengikut arah jam untuk memasangnya ('klik') (Gamb. 5).

Balang pengisar boleh dipasang dengan dua cara: dengan pemegangnya berada di sisi kanan atau di sisi kiri.

- 2** Masukkan penapis ke dalam balang pengisar (Gamb. 7).

Pastikan alur-alur penuras terpasang dengan tepat pada rusuk-rusuk di dalam balang pengisar.

- 3** Masukkan plag utama ke dalam soket.

Menggunakan penapis

1 Letakkan tudung di atas balang pengisar.

2 Letak bahan-bahan ke dalam penuras. (Gamb. 8)

Jangan melebihi penunjuk MAX pada jaringan penapis.

3 Tuangkan air atau cecair lain (susu, jus, dll.) ke dalam balang pengisar.

4 Masukkan cawan penyukat ke dalam lubang pada tudung.

5 Biarkan perkakas berjalan untuk lebih kurang 40 saat.

6 Matikan perkakas dan keluarkan balang pengisar dengan unit pisau terpasang dari unit motor.

Jangan buka penutup. Biarkan cawan penyukat dan penuras di dalam balang.

7 Tuangkan minuman melalui bibir penuang balang pengisar. (Gamb. 9)

Petua: Untuk mendapatkan hasil yang optimum, letakkan balang yang berisi bahan selebihnya kembali di atas perkakas dan biarkan ia berjalan selama beberapa saat lagi.

Nota: Apabila anda mengisar kuantiti yang banyak, kami nasihatkan agar anda tidak memasukkan kesemua bahan ke dalam penapis sekali gus. Mula dengan mengisar kuantiti yang kecil dan biarkan perkakas berjalan selama beberapa saat. Kemudian matikan perkakas dan tambahkan lagi kuantiti kecil. Ulangi prosedur ini sehingga anda habis memproses semua bahan. Sentiasa pastikan balang pengisar sentiasa tertutup semasa pemprosesan.

8 Bersihkan semua bahagian boleh tanggal serta merta selepas penggunaan (lihat bab ‘Pembersihan’).

Pengisar kering

Menggunakan pengisar kering

1 Masukkan bahan ke dalam bikar pengisar (Gamb. 10).

Anda boleh memproses bahan-bahan yang basah dan kering.

Jangan isikan balang pengisar kering melebihi penunjuk ‘MAX’.

2 Pasang gegelang kedap di atas unit pisau pengisar. (Gamb. 11)

Pastikan gegelang kedap telah diletak dengan betul.

3 Letakkan unit pisau pengisar pada bikar pengisar (1) dan ketatkan unit pisau berlawanan arah jam (2) sehingga ia dipasang dengan betul (Gamb. 12).

4 Terbalikkan pengisar yang telah dipasang dan ketatkannya pada unit motor (Gamb. 13).

5 Masukkan plag utama ke dalam soket.

6 Hidupkan perkakas dan biarkannya berjalan sehingga bahan cukup halus.

Ini mengambil masa lebih kurang 10-30 saat.

Membuka pengisar kering

1 Tanggalkan plag perkakas.

2 Ketatkan pengisar berlawanan arah jam jauh dari unit motor.

3 Terbalikkan pengisar dan putarkan unit mata pisau melawan arah jam keluar dari bikar pengisar.

4 Bersihkan semua bahagian boleh tanggal serta merta selepas penggunaan (lihat bab ‘Pembersihan’).

Pembersihan

Sentiasa cabut plag perkakas sebelum anda mula membersihkannya.

Jangan sekali-kali menenggelamkan unit motor ke dalam air, atau membilaskannya di bawah paip. Jangan bersihkan unit motor dalam mesin pencuci pinggan manguk.

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

Perputa: Perkakas dan bahagian-bahagiannya amat mudah dibersihkan sebaik saja ia selesai digunakan.

- 1 Pastikan palam perkakas ditanggalkan.
- 2 Buka semua bahagian yang boleh tanggal.

Jangan lupa keluarkan gegelang kedap pengisar (blender) dan gegelang kedap pengisar (mill).

Jangan sentuh pisau. Pisauanya sangat tajam.

- 3 Bersihkan unit motor dengan kain yang lembap.
- 4 Bersihkan bahagian boleh tanggal dalam air panas dengan sedikit cecair pencuci pinggan manguk.

Nota: Semua bahagian kecuali unit motor boleh dibersihkan dalam mesin basuh pinggan manguk.

Penyimpanan

Nota: Pastikan pengisar adalah bersih dan kering apabila anda menyimpannya.

- 1 Untuk menyimpan kord utama, gulungkannya di keliling gelendong pada tapak unit motor (Gamb. 14).
- 2 Ketatkan unit mata pisau melawan arah jam pada dasar balang pengisar.
- 3 Terbalikkan balang pengisar .
- 4 Letakkan balang pengisar di atas unit motor.

Nota: Pastikan pemegang balang pengisar berada di belakang unit motor.

- 5 Letakkan tudung di atas balang pengisar (Gamb. 15).

Pelupusan

- Jangan buang perkakas dengan sampah rumah yang biasa pada akhir hayatnya, sebaliknya serahkan ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan berbuat demikian, anda membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 16).

Jaminan dan perkhidmatan

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.

Resipi

Susu soya

Nota: Resipi ini hanya boleh disediakan dengan penuras (HR2027 sahaja). Anda boleh memesan penuras bagi HR2021 sebagai aksesori tambahan dari penjual Philips anda.

Sentiasa biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik antara kitaran pemprosesan.

Ramuan:

- 60g kacang soya kering
- 600ml air

- 1** Rendamkan kacang soya selama 4 jam sebelum anda memprosesnya. Kemudian toskannya.
- 2** Masukkan kacang soya yang telah direndam ke dalam penuras dan tuang air ke dalam balang pengisar. Kisar selama 40 saat.
- 3** Tuangkan susu soya ke dalam periuk dan didihkannya. Kemudian tambah sedikit gula dan biarkan susu soya merenih sehingga semua gula telah dilarutkan.
- 4** Hidang panas atau sejuk.

Sup sayur berkhasiat dari Budapest

Ramuan:

- 100g Kohlrabi
- 150g Kentang
- 150g Daun saderi
- 50g Lobak
- 100g daging babi salai
- 0.55ltr air
- 100g kacang dal (dalam tin)
- 125g crème fraîche
- 10g daun pasli
- garam, lada hitam, 1 kiub rebusan, 1 helai daun salam

- 1** Potong dahulu bahan-bahan menjadi bahagian sekecil 2x2x2cm.
- 2** Masukkan kohlrabi, kentang, daun sadri, lobak dan 0.35l air, mengikut turutan ini ke dalam balang blender. Kemudian hidupkan blender untuk 30 saat.
- 3** Masukkan bahan yang telah dikisar ke dalam periuk dan didihkannya. Tambah baki air (0.2l), crème fraîche, lentil, daging, herba, kiub stok dan perasa.
- 4** Biar sup merenih selama 30 minit. Kacaukan sup dengan tetap.

ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณเลือกซื้อและยินดีต้อนรับสู่ผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome

ข้อสำคัญ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้งานอีกในครั้งต่อไป

ทัวไป**อันตราย**

- ไม่ควรนำไฟหัวเมฆเดอร์จุ่นลงน้ำหรือขูดเหลาใดๆ และไม่ควรนำไปปะลังได้ก็อกน้ำที่เป็นน้ำไฟลุงงาน ควรใช้หัวบุบันน้ำบิดพอหมาดเพื่อทำความสะอาดได้ท่าน้ำ

คำเตือน

- ก่อนใช้งาน โปรดตรวจสอบเรตติ้งไฟฟ้าที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับงานที่ไฟฟ้าที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทไฟลีปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากไฟลีปส์ หรือบุคลากรผู้มีอำนาจการอบรมจากไฟลีปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ห้ามใช้ช้อน หางาก ไฟ ไฟฟ้า หรือช้อนส่วนอื่นๆ ชาร์จสีหกหาย
- ห้ามใช้ไฟบ้านหรือในบ้านโดยไม่มีการควบคุมอุณหภูมิ
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพพิการ ไม่แข็งแรง หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสาทการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในภาวะควบคุมดูแล หรือได้รับคำแนะนำในการใช้งาน โดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัยของพำนฯ
- เก็บลิ้นคาว ให้รีบการลักษณะที่ป้องกัน ไม่ให้เกิดน้ำคาวร่อง ไฟลีปส์
- หลีกเลี่ยงการลักษณะที่ป้องกัน ในเม็ด โดยเฉพาะเมื่อสียกบล็อกเรื่องแล้ว เพราบในเม็ดคมมาก
- หากไม่เมิดเกิดติดตั้ง ควรถอนปลั๊กไฟออกก่อนที่ยื่นอาหารที่ติดในเม็ดออก
- ห้ามประยุกต์ไม่ใช้หัวกับแท่นเมฆเดอร์ หากยังไม่ได้ประยุกต์ให้บ้านหรือบุคคล (เฉพาะ บางรุ่นท่าน้ำ) หรือยังประยุกต์ไม่เรียบร้อย

ข้อควรระวัง

- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้ง ก่อนประยุกต์หรือ ถอดอุปกรณ์ หรือปรับเปลี่ยนช้อนส่วนอื่นๆ
- ห้ามใช้สูบగازและน้ำ หรือช้อนส่วนที่เคลือบด้วยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ผลิตสีได้ແเนະน้ำ การรับประทานจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์และริมระดับเสียง: $L_c = 86$ เดบิเบล(A)

เครื่องบันทึกเสียง**คำเตือน**

- ห้ามใช้น้ำหรือวัสดุใดๆ แหяхหัวไปในโถบันทึกเสียงที่เครื่องอุปกรณ์ที่กำลังทำงาน
- ควรดูไฟแดงไว้ ได้ดังข้อบันทึกในสีหกบันทึกเสียงหนาดีแล้ว ก่อนประยุกต์ให้บันทึกเสียงแทนเมฆเดอร์

ข้อควรระวัง

- ห้ามใส่ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 80°C ลงในโถบันทึกเสียง
- เพื่อป้องกันการระเบิด ไม่ควรใส่ส่วนผสมที่เป็นของเหลว ลงในโถบันทึกเสียงกว่า 1.5 ลิตร โดยเฉพาะเมื่อทำการบันทึกด้วยความเร็วสูง ในการนี้ที่ส่วนผสมมีลักษณะเหลวและอ่อนหรือเป็นพลาสติกร้อน ไฟลีปส์ไม่สามารถผสมลงในโถบันทึกเสียงกว่า 1 ลิตร
- หากมีเศษอาหารติดอยู่ด้านในไฟลีปส์ ให้ปิดลิ้นคาวหรือ และถอนได้ก็ออก แล้วใช้ข่ายกาวชาเคมาร์ออก
- ทุกครั้งก่อนดูคลิปที่ปิดเครื่อง โปรดตรวจสอบว่าไฟลีปส์ได้ปิดตัวลงแล้ว แล้วประยุกต์หัวดูดหัวกับฝาเรียบร้อยแล้ว
- อย่าลืมเสมอท่วงหัวกับรีชีฟหัวกับไฟลีป์ ให้รีบก่อนเมื่อหัวกับไฟลีป์ได้ปิดตัวลงแล้ว
- ห้ามป่นส่วนผสมติดต่อหัวแน่นกัน 3 นาทีที่แม้แต่ร้าวที่รีชีฟหัวกับไฟลีป์ ให้ปล่อยให้รีชีฟหัวลื่นลงเมื่ออุณหภูมิห้อง หลังจากป่นเสร็จแต่ละครั้ง
- ควรล่อให้เครื่องยืนยันลงจังหวัง อุณหภูมิห้องสมอง หลังจากป่นเสร็จแต่ละครั้ง

โภค**คำเตือน**

- ห้ามใช้โภคตามด้วยส่วนผสมที่มีน้ำแข็งมาก เช่น น้ำแข็งน้ำตก ถุงลมและน้ำแข็งหักห้อน
- อย่าสัมผัสถุงโภคในเม็ดในโภคขณะที่ความสะอาด เนื่องจากใบเม็ดมีความคมมาก คุณอาจอุบกมีเดباتได้ ได้ร้าย

ข้อควรระวัง

- ห้ามใช้โภคด้านในกินก่าว 30 วินาทีติดต่อหัวแน่นโดยไม่หยุดพัก ควรปล่อยไฟลีป์บดหัวลงเมื่ออุณหภูมิห้อง หลังจากป่นเสร็จแต่ละครั้ง
- อย่าลืมเสมอท่วงหัวกับรีชีฟหัวกับไฟลีป์ ให้รีบก่อนเมื่อหัวกับไฟลีป์ได้ปิดตัวลงแล้ว

- ควรปั๊มน้ำผลไม้ตามอุณหภูมิที่หัวร้าว เมื่อเด็กพิษ พัวมันกับล่วงผลไม้ หากบีบแน่น ล่วงผลเหล่านี้อาจทำให้รั่วซึ่งเป็นพลาสติกของเครื่องข้ารุดเลี้ยงหาย โดยดึงผลไม้ออกแล้วหัวร้าวจะหาย
- ไม่ควรใช้โภคปั๊มน้ำผลไม้ที่หัวร้าวและอบน้ำ
- ห้ามใช้ช้อนในโภคปั๊มน้ำผลไม้ที่เป็นของเหลว เช่น น้ำผลไม้ เป็นอันตราย

แผ่นกรอง (เฉพาะรุ่น HR2027)

ข้อควรระวัง

- ห้ามใช้แผ่นกรองห้าบส่วนผลไม้ที่ร้อนเกิน 80°C
- ไม่ควรใช้ล่วงผลไม้ในแผ่นกรองหัวร้าว ไม่ควรใช้ล่วงผลไม้เกิน 70 ครั้ง หรือใช้ผลไม้เกิน 150 ครั้งลงในแผ่นกรอง
- ทุกครั้งก่อนกดสวิตซ์ปิดเครื่อง โปรดตรวจสอบว่าได้แน่ใจว่าได้ประคบผ่านมือเข้ากับช่องบนฝาเรียบร้อยแล้ว
- หันผลไม้เป็นชั้นเล็กๆ ก่อนใช้แผ่นกรอง
- ควรเปลี่ยนแผ่นกรอง เช่น ถ้าห้องล่อง ลงในน้ำก่อนใส่ลงในแผ่นกรอง

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและลดต่ำลงกับค่าแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยขึ้นหากต้องสูญเสียเวลาในการทำงานหรือสูญเสียความรู้สึกต้องการที่จะรักษาตัวในปัจจุบัน

ระบบล็อกนิรภัยป้องกันเด็กในเครื่อง

คุณสมบัตินี้ทำให้คุณสามารถเปิดล็อกในเครื่อง ได้เฉพาะเมื่อประคบโดยปืน หรือโภคเข้ากับแท่มอเตอร์เข้ากับตัวแม่เหล็กห้ามน้ำหนัก หากประคบโดยปืนหรือโภคดูก้าต้อง เครื่องจะปลดล็อกระบบล็อกนิรภัยของ

ระบบตัวจริงไฟฟ้านรัย

เครื่องบันเดอร์ต่อวงจรไฟฟ้านรัย ห้ามอเดอร์ทำงานจนร้อนเกินไป เครื่องบันเดอร์จะปิดล็อกเมื่อต้องด้วยอัตโนมัติ หากเกิดกรณีนี้หัน ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนดังอ้างฯลฯ:

- 1 ถอดปลั๊กเดื่อออก และปลดล็อกให้เทล์ฟ่อนเย็บลงประมาณ 2-3 นาที
- 2 กดปุ่มรีเซ็ตที่บีบวิreset ฐานของแท่มอเตอร์ (รูปที่ 1)
- 3 เสียงปลั๊กเข้ากับเต้าเสียงไฟ จากนั้น คุณสามารถเปิดล็อกซึ่งเครื่องได้ใหม่

ส่วนประกอบ (รูปที่ 2)

- A ล้อยึด
- B ฝาปิดโภคปั๊มน้ำ
- C โภคปั๊มน้ำ
- D ชุดแสดงระดับ
- E หัวยากันร้าวชีม
- F ชุดใบมีด
- G แท่มอเตอร์
- H บุมควบคุม
- บุมความเร็ว (1 และ 2)
- บุม Pulse /ปีด
- I แผ่นกรอง (เฉพาะรุ่น HR2027)
- J โภค
- K หัวยากันร้าวชีมสำหรับโภค
- L ชุดใบมีดของโภค
- M บุมรีเซ็ต

ก่อนใช้งานครั้งแรก

ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานครั้งแรกเพื่อป้องกันครั้งแรก (ดู “ดูจากการ ‘การทำความสะอาด’”)

การใช้งาน

คุณสามารถปรับความพยายามของสายไฟได้โดยหมุนรอบหลอดม้วนสายที่อยู่บริเวณฐานต่อไป แล้วล็อกสายไฟเข้าไปในช่องที่บริเวณฐานนั้น

36 ภาษาไทย

เครื่องเขียนปั้นอเนกประสงค์

เครื่องเขียนปั้นหมายความว่าหัวเขียนปั้นน้ำ บัดลับและการบัน្តในรูปแบบต่างๆ สามารถทำได้ทั้งปั๊วปั๊ม และแม่ปั้นต่างๆ ได้ นอกจากนี้ยังสามารถบัน្តเป็นผ้า ผลไม้ เนื้อสัตว์ และแม่ปั้นทำแพนเค้ก ฯลฯ

การเตรียมเครื่องปั้นเพื่อใช้งาน

- 1 ใส่ห่วงยางกันร้าว水流ในชุดใบมีดของเครื่องปั้น (รูปที่ 3)
- 2 ประกอบชุดใบมีดด้านล่างของโถปั้น (1) หมุนชุดใบมีดทวนเข็มนาฬิกา (2) จับกระหั้งคุณไม่สามารถหมุนต่อได้ (รูปที่ 4)
- 3 วางโถปั้นที่ประกอบชุดใบมีดแล้วลงแท่นหมุนได้แล้ว ตามเข็มนาฬิกาจนแน่น (เสียงดัง 'คลิก') (รูปที่ 5)
คุณสามารถวางโถปั้นได้สองด้านหน้า คือ หันด้านจับไปทางด้านขวา หรือทางด้านซ้าย
- 4 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเตารับบนแผ่น

การใช้งานเครื่องปั้น

- 1 ใส่ส่วนผสมลงในโถปั้น
- 2 ประกอบฝาปิดเข้ากับโถปั้น และ หมุนให้เข้ากับเรียบร้อย (เสียงดัง 'คลิก')
- 3 ประกอบถ้วยดังเช้ากับช้อนบนฝาปิด (รูปที่ 6)
- 4 กดดุ่นความเร็ว 1 หรือ 2 เพื่อเป็นไช่เครื่องปั้น หากต้องการบัน្តส่วนผสมเป็นวัลลภ ให้ใช้ปุ่มพัลซ์/ปิด แทนดุ่นความเร็ว

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- หากต้องการบดหัวเขียวหัก ให้เล็กน้ำเขียวในหม้อก่อนปั้น เมื่อกิน 6 ก้อน (ขนาดประมาณ 25x35x25 มม.) และกดปุ่มพัลซ์สองสามครั้ง
- ควรหั่นเม็ดตัวร์หรือวัตถุใดๆ ลงในโถปั้น
- ห้ามบัน្តส่วนผสมที่แข็งมากๆ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดี ควรแบ่งน้ำที่จะบัน្ត
- การทำน้ำมะเขือเทศ ควรหั่นมะเขือเทศหกครั้งก่อนเป็น 4 ส่วน แล้วใส่ลงในโถปั้นโดยผ่านกรองช่องติ่มบนฝาปิด

การถอดเครื่องปั้น

- 1 ถอดปลั๊กไฟออกจากเตารับบนแผ่น
- 2 ดึงฝาปิดพร้อมถ้วยดูดออกจากโถปั้น
- 3 หมุนโถปั้นที่ประกอบชุดใบมีดแล้วหันเข็มนาฬิกาเพื่อดึงออกจากแท่นหมุนได้
- 4 ทำความสะอาดช้อนส่วนทุกชิ้นที่สามารถถอดล้างได้ หันหีฟลังเกลิไว้งาน (ดูที่นา 'การทำความสะอาด')

แผ่นกรอง (เฉพาะรุ่น HR2027)

คุณสามารถใช้แผ่นกรอง ในการหั่นผลไม้สด ตีกอกาล หรือเมล็ดฟักทอง หรือเมล็ดฟักทองที่แปรรูป แม่ปั้นสามารถใช้ได้ แต่ต้องระวังว่ากรองไม่สำเร็จ อาจทำให้เศษอาหารตกค้างในช่องกรอง

การเตรียมแผ่นกรองเพื่อใช้งาน

- 1 วางโถปั้นที่ประกอบชุดใบมีดแล้วลงแท่นหมุนได้แล้ว ตามเข็มนาฬิกาจนแน่น (เสียงดัง 'คลิก') (รูปที่ 5)
คุณสามารถวางโถปั้นได้สองด้านหน้า คือ หันด้านจับไปทางด้านขวา หรือทางด้านซ้าย
 - 2 ใส่แผ่นกรองลงในโถปั้น (รูปที่ 7)
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าร่องของแผ่นกรองพอติดกับขอบด้านในของโถปั้น
 - 3 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเตารับบนแผ่น
- ### การใช้แผ่นกรอง
- 1 วางฝาปิดลงบนโถปั้น
 - 2 ใส่ส่วนผสมลงในแผ่นกรอง (รูปที่ 8)
อย่าใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงจนเกินขีดสูงสุด

- 3 เก็บหัวเรื่องของหลวงอื่นๆ (เขียน น้ำผลไม้ ลงในโน๊ตบุ๊ค)
 - 4 ประกอบถ้อยคำด้วยเช้ากับชื่อนั้นฝ่ายปีด
 - 5 บันประมวล 40 วินาที
 - 6 ปิดสิ่วธารเครื่อง และกดปุ่มพัรอมชูในมือคอกจากแท่นน้ำอัดเตอร์
- อย่ากดฝ่ายปีดออก ให้ปล่อยถ้อยคำด้วยและแผ่นกรองไว้ที่เหยือก

7 เทเครื่องต้มօกจากงานปักของโน๊ตบุ๊ค (รูปที่ 9)

เคล็ดลับ: เพื่อให้ได้ส่วนผสมที่ละเอียด ควรวางโถน้ำที่มีร่วนผสมหรืออุ่นลงบนเครื่องอีกครั้ง แล้วบันทึกประมาณ 2-3 วินาที

หมายเหตุ: เมื่อต้องการบันทุณส่วนผสมในเวริภารมาก ไม่ควรเทร่วนผสมทั้งหมดลงในแผ่นกรองเพื่อบันทึกภายในครั้งเดียว ควรบันทุณส่วนผสมที่ละเอียดและบันทึกภายในครั้งเดียว จำนวน 2-3 วินาทีเท่านั้น จากนั้นปิดเครื่องต้มต่อไปก่อนเตรียมส่วนผสมที่เหลือเพิ่มที่ลงนิด ทำขั้นตอนกระซิบบันทุณส่วนผสมครบทั้งหมด หันน้ำขับเคลื่อนที่บันทึก

- 8 ทำความสะอาดบันทุณทุกชิ้นที่สามารถถอดล้างได้ หันที่ห้องเลิกใช้งาน (ดูที่บ๊อก 'การทำความสะอาด')

โภบต

การใช้โภบต

- 1 ใส่ส่วนผสมลงในถ้วยบีเกอร์ (รูปที่ 10)
คุณสามารถบีบส่วนผสมให้ทั้งแบบเปียกและแบบแห้ง
ไม่ควรใส่ส่วนผสมลงในถ้วยบีเกอร์เกินระดับดีสูงสุด
- 2 ใส่หัวยางกันรั่วไว้เข้ากับชุดใบเม็ดของโภบต (รูปที่ 11)
ตรวจสอบให้แน่ใจว่า หัวยางกันรั่วซึ่งมีอยู่ในตัวแทนที่ถูกต้อง
- 3 ประกอบบุบด้วยเม็ดเข้ากับโภบต (1) และหมุนทวนเข็มนาฬิกา (2) จนกระหั่งใบเม็ดเข้าที่รีบบ้อย (รูปที่ 12)
- 4 คว่ำโภบตที่ประกอบบุบด้วยเม็ดแล้วลงบนแท่นน้ำอัดเตอร์ จากนั้นหมุนตามเข็มนาฬิกาจนเข้าที่ (เสียงดัง "คลิก") (รูปที่ 13)
- 5 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนหนัง
- 6 เปิดสวิตช์การทำงานแล้วบันทึกกระหั่งส่วนผสมลงเขี้ยวเข้ากันดี
ใช้เวลาประมาณ 10-30 วินาที

การถอดโภบต

- 1 ถอดปลั๊กเครื่อง
- 2 ถอดโภบตออกจากแท่นน้ำอัดเตอร์โดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา
- 3 คว่ำโภบตที่บุบด้วยเม็ดออกจากถ้วยบีเกอร์ โดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา
- 4 ทำความสะอาดบันทุณทุกชิ้นที่สามารถถอดล้างได้ หันที่ห้องเลิกใช้งาน (ดูที่บ๊อก 'การทำความสะอาด')

การทำความสะอาด

ขอปลีกออกทุกครั้งที่ถอนการทำความสะอาดเครื่อง

ห้ามนำแม่น้ำลงในน้ำ หรือล้างทำความสะอาดได้โดยน้ำ หรือล้างในเครื่องล้างจานเป็นอันขาด

ห้ามใช้แปรงไป อุปกรณ์ที่มีความคม หรือของเหลวที่มีฤทธิ์รุนแรง เช่น น้ำมัน หรืออะซีโตนในการทำความสะอาดผลิตภัณฑ์เป็นอันขาด

เคล็ดลับ: การทำความสะอาดด้วยเครื่องและช้อนส่วนต่างๆ จะทำได้ง่ายที่สุด หากทำทันทีหลังการใช้งาน

- 1 ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อน
 - 2 ถอดบันทุณทุกชิ้นที่สามารถถอดล้างได้
- อย่าลืมถอดหัวยางกันรั่วไว้ในเครื่องบันทุณ และในโน๊ตบุ๊ค
- หลีกเลี่ยงการล้มผลาญกับใบมีด เพราะใบมีดคมมาก

38 ภาษาไทย

- 3 ทำความสะอาดด้วยผ้าชูบันนี่บิดพอหมด
- 4 ทำความสะอาดขึ้นส่วนที่สามารถถอดล้างได้ด้วยน้ำร้อนผสมน้ำยาทำความสะอาด

หมายเหตุ: คุณสามารถทำความสะอาดด้วยผ้าชูบันนี่ได้ในเครื่องซักอบอบอุ่น เนื่องจากวัสดุของเครื่องซักอบอบอุ่นไม่สามารถทนความร้อนสูงได้

การจัดเก็บ

หมายเหตุ: ก่อนจัดเก็บเครื่องปั่น ให้ตรวจสอบว่าเครื่องสะอาดและแห้งแล้ว

- 1 ในกรณีจัดเก็บภายในไฟ ให้หมุนรอบหลอดม้วนสาย ท่อสูบบริเวณฐานของแท่นมอเตอร์ (รูปที่ 14)
 - 2 หมุนชุดใบมีดที่ด้านล่างของโถปั่นในทิศทางเข็มนาฬิกา
 - 3 คลายโถปั่นลง
 - 4 วางโถปั่นบนแท่นมอเตอร์
- หมายเหตุ: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าดามจับของโถปั่นอยู่บริเวณด้านหลังของแท่นมอเตอร์
- 5 วางฝาปิดบนโถปั่น (รูปที่ 15)

การทิ้งอุปกรณ์

- ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์รีไซเคิลภายนอกในครัวเรือนทั่วไป เมื่อหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปรีไซเคิล (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสภาวะลุ่มน้ำด้วยมือที่ (รูปที่ 16)

การรับประทานและบริการ

หากคุณมีปัญหาหรือข้อสงสัยใดๆ โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของฟิลิปส์ ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการคุณลูกค้าของบริษัทฟิลิปส์ในประเทศไทยของคุณ (หมายเหตุ: ให้รักษาพื้นที่ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับที่ให้กับการรับประทานที่โถ) หากในประเทศไทยของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อทีมงานดำเนินการเพื่อขอรับบริการฟิลิปส์ในประเทศไทย หรือติดต่อแผนกบริการของบริษัท Philips Domestic Appliances and Personal Care BV

สูตรอาหาร

น้ำเต้าหู้

หมายเหตุ: คุณสามารถเตรียมเครื่องดื่มน้ำได้โดยใช้ผั่นกรอง (เฉพาะรุ่น HR2027) คุณสามารถถักชี้ฟันผั่นกรองสำหรับ HR2021 ซึ่งเป็นอุปกรณ์เสริมพิเศษ ได้จากตัวแทนจำหน่าย Philips

ความปลอมอิฐเครื่องเบ็นสันจันอุณหภูมิห้องเย็น หลังจากปั่นเสร็จแตะครั้ง

- ล้วนผสม
 - ถั่วเหลืองแห้ง 60 กรัม
 - น้ำ 600 มิลลิลิตร
- 1 แข็งถั่วเหลืองเป็นเวลา 4 ชั่วโมงแล้วจะเดินน้ำก่อนนำไปปั่น
 - 2 นำถั่วเหลืองที่แข็งแล้วใส่ลงในตู้กรอง จากนั้นเทน้ำลงในโถปั่น กดสวิตช์เลือกระดับความเร็วที่ต้องการแล้วปั่นประมาณ 40 วินาที
 - 3 เทนมถั่วเหลืองที่ได้ลงในกระทะและล้วนให้เดือด จากนั้นเติมน้ำดาวและล้วนเดี่ยวจนน้ำดาวละลาย
 - 4 เสิร์ฟเป็นเครื่องดื่มร้อน หรือเย็น

ขุบผักนำรุ่งร่างกายคำรับบุดาเปสต์

- ล้วนผสม
- กะหล่ำปลี (kohlrabi) 100 กรัม
- แมลงวัน 150 กรัม
- ขันฉ่าย 150 กรัม
- แครอท 50 กรัม
- เนื้อหมูรุ่นควัน 100 กรัม

- น้ำ 0.55 ลิตร
- ถั่วฝักยาว 100 กรัม (กระป่อง)
- ครีมสด 125 กรัม
- ผักชีฟูร์ส 10 กรัม
- เกลือ พริกไทยสด ชูปักษ่อน 1 ก้อน และใบบอนชาย 1 ใบ

1 หั่นส่วนผสมออกเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาด $2 \times 2 \times 2$ ซม.

2 ใช้กะหล่ำปลี (kohlrabi) มันเรี้ง ตันขันจ่าย แครอท และน้ำ 0.35 ลิตรลงในโถปั่นแล้วปั่นประมาณ 30 วินาที

3 ใส่ส่วนผสมที่ปั่นแล้วลงในกระทะ แล้วนำไปปิ้งให้เดือด เติมน้ำที่เหลือ (0.2 ลิตร) ครีมสด เลนทิล เนื้อ สมุนไพร ชูปักษ่อน และเครื่องปรุงรส

4 เคี่ยวน้ำชุบต่อไปประมาณ 30 วินาที โดยคนน้ำชุบอย่างสม่ำเสมอ

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua được sản phẩm Philips mới và chào mừng bạn đến với Philips! Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome.

Quan trọng

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Tổng quát

Nguy hiểm

- Không nhúng bộ phận mô-tơ vào trong nước hay vào bất kỳ chất lỏng nào khác, bạn cũng không được rửa nó dưới vòi nước. Chỉ dùng một miếng vải ẩm để lau bộ phận mô-tơ.

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nôi máy vào nguồn điện.
- Nếu dây điện nguồn bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Không nên sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm hoặc những bộ phận khác bị hỏng.
- Không sử dụng bình máy xay hoặc cốc nghiền để bật hoặc tắt thiết bị.
- Không được để thiết bị chạy mà không theo dõi.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc có dấu hiệu tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Không chạm vào bộ lưỡi cắt, đặc biệt khi máy đang được cắm điện. Các lưỡi cắt rất sắc.
- Nếu dao cắt bị kẹt, rút phích cắm khỏi nguồn điện trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt dao cắt ra.
- Không đặt bộ lưỡi cắt vào bộ phận mô-tơ nếu bình máy xay hoặc cốc nghiền (chỉ với một số loại cụ thể) chưa lắp hoặc chưa chưa lắp đúng vào bộ lưỡi cắt này.

Chú ý

- Luôn luôn rút phích cắm của thiết bị khỏi nguồn điện trước khi lắp ráp, tháo rời, vệ sinh hoặc điều chỉnh bất cứ bộ phận nào.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào mà Philips không đặc biệt khuyên dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, việc bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Mức độ ồn: Lc = 86 dB(A)

Máy xay sinh tố

Cảnh báo

- Không cho ngón tay hoặc bất kỳ vật nào vào cối khi máy đang hoạt động.
- Đảm bảo bộ lưỡi cắt được gắn chặt vào bình máy xay trước khi lắp bình máy xay vào bộ phận mô-tơ.

Chú ý

- Không đổ nguyên liệu nóng trên 80°C vào bình máy xay.
- Để tránh nguyên liệu bị tràn ra ngoài, không cho quá 1,5 lít nguyên liệu lỏng vào bình máy xay, đặc biệt khi xay ở tốc độ cao. Không cho quá 1 lít nguyên liệu lỏng vào bình máy xay khi xay các chất lỏng còn nóng hay những nguyên liệu dễ sủi bọt.
- Nếu thực phẩm dính vào thành bình máy xay, hãy tắt máy và tháo phích cắm ra khỏi ổ điện. Sau đó sử dụng thìa để tách thực phẩm ra khỏi thành.
- Luôn đảm bảo nắp được đậy kỹ vào bình và cốc định lượng được lắp vào nắp theo đúng cách trước khi bật máy.

- Đừng quên lắp vòng đệm vào bộ phận lưỡi cắt trước khi bạn lắp bộ phận lưỡi cắt vào bình máy xay, nếu không sẽ bị rò rỉ.
- Không để máy chạy lâu quá 3 phút mỗi lần. Để máy nguội trở lại nhiệt độ phòng giữa mỗi lần sử dụng.
- Luôn để máy nguội trở lại nhiệt độ phòng giữa mỗi lần sử dụng.

Máy nghiền

Cảnh báo

- Không được sử dụng máy để nghiên các nguyên liệu quá cứng như hạt đậu khấu, kẹo cứng, nước đá viên.
- Không chạm vào các cạnh cắt của bộ lưỡi cắt của máy nghiên khi vệ sinh máy. Chúng rất sắc và có thể dễ dàng làm bạn đứt tay.

Chú ý

- Không sử dụng máy nghiên lâu quá 30 giây không nghỉ. Hãy để máy nguội về nhiệt độ phòng giữa mỗi lần sử dụng.
- Đừng quên lắp vòng đệm trên bộ lưỡi cắt trước khi lắp cối nghiên, nếu không nguyên liệu sẽ bị rò rỉ.
- Luôn nhớ nghiên định hương, cây hôi và hạt hôi cùng với các nguyên liệu khác. Nếu nghiên riêng lẻ, các nguyên liệu này có thể làm hỏng phần nhựa của máy.
- Cối nghiên có thể bị đổi màu khi dùng để nghiên các loại nguyên liệu như định hương, cây hôi và cây quế.
- Máy nghiên không thích hợp để cắt thịt sống. Hãy dùng máy xay.
- Không nên dùng máy nghiên để nghiên chất lỏng như nước trái cây.

Bộ lọc (chỉ có ở kiểu HR2027)

Chú ý

- Không sử dụng bộ lọc để chê biến nguyên liệu nóng trên 80C.
- Không làm bộ lọc bị quá tải. Không cho nhiều hơn 70g đậu nành khô hay 150g trái cây vào bộ lọc trong một lần xay.
- Luôn đảm bảo nắp được đậy đúng cách và cốc định lượng được lắp vào nắp theo đúng cách trước khi bắt máy.
- Cắt trái cây thành từng miếng nhỏ trước khi cho vào bộ lọc.
- Ngâm các nguyên liệu khô, chẳng hạn như đậu nành, trong nước trước khi cho chúng vào bộ lọc.

Điện tử trường (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến điện tử trường (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng thiết bị này là an toàn.

Thiết bị khoá an toàn bên trong máy

Tính năng này đảm bảo rằng bạn chỉ có thể bật máy nếu bạn đã lắp bình máy xay hoặc cốc nghiên vào bộ phận mô-tơ theo đúng cách. Nếu bình máy xay hoặc cốc nghiên được lắp theo đúng cách, khóa an toàn tích hợp sẽ mở.

Hệ thống an toàn ngắt mạch

Máy này được trang bị một hệ thống ngắt mạch. Nếu mô-tơ quá nóng, máy sẽ tự động tắt. Trong trường hợp này, hãy thực hiện theo các bước sau:

- 1** Tháo phích cắm điện của thiết bị ra và để máy nguội xuống trong vài phút.
- 2** Nhấn nút xác lập lại của bộ phận mô-tơ (Hình 1).
- 3** Cắm phích cắm vào ổ điện. Bây giờ bạn có thể bật lại máy.

Mô tả chung (Hình 2)

- A Cốc định lượng
- B Nắp bình máy xay
- C Bình máy xay
- D Chỉ báo mức
- E Vòng đệm
- F Bộ lưỡi cắt
- G Bộ phận mô-tơ
- H Panen điều khiển
- Các nút tốc độ (1 và 2)
- Nút nhồi/tắt
- I Bộ lọc (chỉ có ở kiểu HR2027)
- J Cốc nghiên
- K Vòng đệm nát nghiên
- L Bộ lưỡi cắt máy nghiên
- M Nút xác lập lại

Trước khi sử dụng lần đầu

Rửa sạch thật kỹ các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng thiết bị này lần đầu tiên (xem chương 'Làm sạch thiết bị').

Sử dụng thiết bị

Bạn có thể điều chỉnh độ dài dây dẫn điện bằng cách quấn dây quanh cuộn trong chân đế. Luôn dây qua khe trong đế.

Máy xay sinh tố

Máy xay này được dùng để nghiên tinh, cắt và trộn. Với máy xay này, bạn có thể chế biến các món xúp, nước xốt, sữa khuấy. Bạn cũng có thể sử dụng máy xay này để chế biến rau, trái cây, thịt, bột làm bánh, v.v...

Cách chuẩn bị máy xay

- 1** Lắp vòng đệm vào bộ lưỡi cắt máy xay (Hình 3).
- 2** Lắp bộ lưỡi cắt vào dưới đáy bình máy xay (1). Vặn bộ lưỡi cắt ngược chiều kim đồng hồ (2) cho tới không thể xoay thêm được nữa. (Hình 4)
- 3** Lắp bình máy xay có gắn bộ lưỡi cắt vào bộ phận mô-tơ và vặn chặt bằng cách xoay bình theo chiều kim đồng hồ (nghe tiếng 'click'). (Hình 5)
Bình máy xay có thể được gắn vào hai vị trí: với tay cầm ở bên trái hoặc bên phải.
- 4** Cắm phích vào nguồn điện.

Sử dụng cối xay

- 1** Bỏ nguyên liệu vào cối xay.
 - 2** Đậy nắp vào bình và xoay nắp cho tới khi vào chặt (nghe tiếng 'click').
 - 3** Gắn cốc định lượng vào khoảng trống trên nắp đậy. (Hình 6)
 - 4** Nhấn nút tốc độ 1 hoặc 2 để bắt máy xay.
- Sau khi xay xong, nhấn nút nhồi/tắt của máy xay. Nếu bạn muốn chế biến nhanh các nguyên liệu, hãy sử dụng nút nhồi/tắt thay vì các nút tốc độ.

Mẹo

- Nếu muốn nghiền nước đá viên, không nên bỏ quá 6 viên đá (kích thước khoảng 25x35x25mm) vào máy xay và nhân nút nhồi vài lần.
- Nên cắt thịt hoặc những nguyên liệu cứng khác thành từng miếng nhỏ trước khi bỏ vào bình máy xay.
- Không chê biến lượng lớn nguyên liệu cứng cùng một lúc. Để đạt hiệu quả tối ưu, chúng tôi khuyên bạn nên chê biến các nguyên liệu này theo từng đợt nhỏ.
- Để làm sinh tố cà chua, cắt quả cà chua làm tư và bỏ qua khoảng trống trên nắp đậy trong khi máy đang chạy.

Cách tháo rời máy

- Rút phích cắm bàn ủi ra khỏi ổ cắm điện.
- Tháo nắp đậy cùng với cốc định lượng ra khỏi cối xay.
- Xoay bình máy xay có gắn bộ lưỡi cắt để tháo ra khỏi bộ phận mô-tơ.
- Làm vệ sinh ngay tất cả những bộ phận có thể tháo rời sau khi sử dụng (xem chương ‘Vệ sinh máy’).

Bộ lọc (chỉ có ở kiểu HR2027)

Với bộ lọc này, bạn có thể chê biến các loại nước trái cây tươi, côn tay hoặc sữa đậu nành. Bộ lọc sẽ ngăn không cho hạt và vỏ của trái cây lẫn vào trong đồ uống của bạn.

Không làm bộ lọc bị quá tải. Không cho nhiều hơn 70g đậu nành (trọng lượng khi chưa ngâm) hay 150g trái cây vào bộ lọc trong một lần xay.

Cách chuẩn bị bộ lọc trước khi sử dụng

- Gắn bình máy xay có gắn bộ lưỡi cắt vào bộ phận mô-tơ. Xoay bình máy xay theo chiều kim đồng hồ để cố định bình (nghe tiếng ‘click’) (Hình 5).
Bình máy xay có thể được gắn vào hai vị trí: với tay cầm ở bên trái hoặc bên phải.
- Lắp bộ lọc vào bình máy xay (Hình 7).
Bảo đảm các rãnh dưới đáy bộ lọc khớp với các răng trong bình máy xay.
- Cắm phích vào nguồn điện.

Cách sử dụng bộ lọc

- Đặt nắp đậy lên cối xay.
- Cho nguyên liệu vào bộ lọc. (Hình 8)
- Không cho nguyên liệu vào quá mức MAX (tối đa) trên lưỡi lọc.
- Đổ nước hoặc nguyên liệu lỏng khác (sữa, nước trái cây, v.v...) vào bình máy xay.
- Ấn cốc định lượng vào lỗ trên nắp.
- Để máy chạy khoảng 40 giây.
- Tắt máy và tháo bình máy xay có gắn bộ lưỡi cắt ra khỏi bộ phận mô-tơ.

Không tháo nắp. Hãy để cốc định lượng và bộ lọc trong bình.

- Rót đồ uống ra qua miệng bình máy xay. (Hình 9)

Mẹo: Để có hiệu quả tối ưu, hãy đặt lại bình cùng với phần nguyên liệu còn lại vào máy và chạy thêm vài giây nữa.

Lưu ý: Lưu ý: khi chè biến một lượng lớn nguyên liệu, chúng tôi khuyên bạn không nên cho tất cả nguyên liệu vào bộ lọc cùng một lúc. Hãy bắt đầu xay một lượng nhỏ và để máy hoạt động trong vài giây. Sau đó, tắt máy và cho thêm một lượng nhỏ nguyên liệu nữa. Lặp lại quá trình này cho đến khi bạn chè biến hết số nguyên liệu. Luôn nhớ giữ nắp đậy trên máy xay trong quá trình xay.

- 8** Làm vệ sinh ngay tất cả những bộ phận có thể tháo rời sau khi sử dụng (xem chương ‘Vệ sinh máy’).

Máy nghiền

Sử dụng chức năng nghiền

- 1** Cho nguyên liệu vào cốc nghiền (Hình 10).

Bạn có thể chè biến cả nguyên liệu ướt và khô.

Không đồ quá mức tối đa (MAX).

- 2** Đặt vòng đệm cao su vào bộ lưỡi cắt máy nghiền. (Hình 11)

Cần chắc chắn rằng vòng đệm đã được đặt vào đúng vị trí.

- 3** Lắp bộ lưỡi cắt máy nghiền vào cốc nghiền (1) và xoay bộ lưỡi cắt ngược chiều kim đồng hồ (2) cho tới khi nó khớp vào vị trí (Hình 12).

- 4** Lộn ngược máy xay đã lắp và xoay theo chiều kim đồng hồ vào bộ phận mô-tơ (nghe tiếng “click”) (Hình 13).

- 5** Cắm phích vào nguồn điện.

- 6** Bật máy và để máy chạy cho tới khi nguyên liệu vừa tinh.

Quá trình này sẽ mất khoảng 10-30 giây.

Cách tháo rời cối nghiền

- 1** Rút điện ra khỏi máy.

- 2** Xoay máy nghiền ngược chiều kim đồng hồ để tháo nó ra khỏi bộ phận mô-tơ.

- 3** Lật ngược máy nghiền và xoay bộ lưỡi cắt ngược chiều kim đồng hồ để tháo nó ra khỏi cốc nghiền.

- 4** Làm vệ sinh ngay tất cả những bộ phận có thể tháo rời sau khi sử dụng (xem chương ‘Vệ sinh máy’).

Vệ sinh

Luôn rút phích cắm điện của máy ra trước khi vệ sinh máy.

Không nhúng bộ phận mô-tơ vào trong nước, hãy rửa bộ phận mô-tơ dưới vòi nước. Không vệ sinh bộ phận mô-tơ trong máy rửa chén.

Không sử dụng miếng tẩy rửa, chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc những chất lỏng mạnh như là xăng hoặc axít ô tô để lau chùi thiết bị.

Mẹo: Cách tốt nhất để làm sạch thiết bị và các bộ phận là ngay sau khi sử dụng.

- 1** Bảo đảm rút điện ra khỏi máy.

- 2** Tháo tất cả các bộ phận có thể tháo rời.

Đừng quên tháo vòng đệm của máy xay và vòng đệm của máy nghiền.

Không chạm vào lưỡi cắt. Các lưỡi cắt rất sắc.

- 3** Làm sạch bộ phận mô-tơ bằng giẻ ẩm.

- 4** Làm vệ sinh các bộ phận có thể tháo rời trong nước nóng bằng một chút dung dịch tẩy rửa.
Lưu ý:Tất cả các bộ phận ngoại trừ bộ phận mô-tơ có thể được làm sạch trong máy rửa chén.

Lưu trữ sữa

Lưu ý:Đảm bảo máy xay sạch và khô trước khi bảo quản.

- 1** Để bảo quản dây dẫn điện, cuộn dây quanh cuộn trong chân đế của bộ phận mô-tơ (Hình 14).
- 2** Vặn bộ lưỡi cắt ngược chiều kim đồng hồ vào đáy của bình máy xay.
- 3** Lật ngược bình máy xay.
- 4** Lắp bình máy xay vào bộ phận mô-tơ.

Lưu ý:Đảm bảo tay cầm của bình máy xay ở phía sau của bộ phận bộ phận mô-tơ.

- 5** Đậy nắp lên trên bình máy xay (Hình 15).

Vứt bỏ

- Không vứt bỏ thiết bị cùng với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng thiết bị. Hãy đem thiết bị đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 16).

Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn cần biết thông tin hay gấp trực trặc, vui lòng vào website của Philips tại www.philips.com hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng nào ở nước bạn, vui lòng liên hệ đại lý Philips địa phương bạn hay Phòng Dịch Vụ của Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Công thức nấu ăn

Sữa đậu nành

Lưu ý:Món này chỉ có thể được chế biến bằng bộ lọc (chỉ có ở kiểu HR2027).Bạn có thể đặt mua bộ lọc cho kiểu HR2021 làm phụ kiện bổ sung từ đại lý của Philips.

Luôn để máy nguội trở lại nhiệt độ phòng giữa mỗi lần sử dụng.

Nguyên liệu

- 60g đậu nành khô
- 600ml nước

- 1** Trước khi xay, ngâm đậu nành khoảng 4 tiếng. Sau đó để ráo nước.
- 2** Cho đậu nành đã ngâm vào bộ lọc và đổ nước vào bình máy xay. Xay trong khoảng 40 giây.
- 3** Đổ sữa đậu nành vào xong và đun sôi. Sau đó thêm một chút đường và đun nhỏ lửa sữa đậu nành cho tới khi đường tan.
- 4** Có thể uống nóng hoặc lạnh.

Xúp rau bồ dường từ Budapest

Nguyên liệu

- 100g su hào
- 150g khoai tây
- 150g cắn tây

- 50g cà rốt
- 100g thịt lợn hun khói
- 0,55 lít nước
- 100g đậu lăng (đóng hộp)
- 125g kem tươi
- 10g ngò tây
- Muối, tiêu sọ, 1 viên xúp, 1 lá nguyệt quế

- 1** Trước tiên cắt nguyên liệu thành miếng nhỏ 2x2x2cm.
- 2** Bỏ su hào, khoai tây, cần tây, cà rốt và 0,35l nước theo thứ tự vào cối. Sau đó xay trong 30 giây.
- 3** Cho nguyên liệu đã xay vào xoong và đun sôi. Thêm phần nước còn lại (0,2 lít), kem tươi, đậu lăng, thịt, gia vị, và viên xúp vào.
- 4** Đun xúp nhỏ lửa trong khoảng 30 phút. Khuấy đều xúp.

簡介

感謝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

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留使用手冊以供日後參考。

一般

危險

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

警示

- 在您連接產品電源時，請先檢查產品上所標示的電壓是否與當地主電壓吻合。
- 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師更換，以免發生危險。
- 插頭、電線或其他組件受損時，請勿使用本產品。
- 不可使用果汁壺或研磨機容器來開啟或關閉產品電源。
- 不可在無人看顧的情況下任由產品運作。
- 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。
- 請勿讓孩童使用本產品或將本產品當成玩具。
- 請勿觸碰刀片，尤其是當產品插上電源時。刀片非常銳利。
- 如果刀片卡住，請先拔掉插頭，再將卡住刀片的食材取出。
- 果汁壺或研磨機容器（限特定機型）未妥善安裝前，請勿將刀組放置在馬達座上。

警告

- 在您組裝、拆解或調整任何零件之前，請務必拔除本產品插頭。
- 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，保修即會失效。
- 噪音等級：Lc = 86 dB(A)

果汁機

警示

- 當產品運轉時，絕對不可以將手指或其他物品种伸入內。
- 將果汁壺組裝到馬達座上之前，確定刀組已穩固安裝在果汁壺中。

警告

- 請勿將溫度超過 80 °C 的食材放入果汁壺中。
- 為了避免溢出，果汁壺內不可倒入超過 1.5 公升的液體，特別是以高速處理時。當處理高溫液體或會產生泡沫的食材時，放入果汁壺內的食材不可超過 1 公升。
- 如果食材黏附在果汁壺的壁面，將產品的電源關閉，並拔除插頭，然後用刮刀將食材刮下。
- 在您開啟產品電源之前，請務必確認上蓋妥善組裝，量杯也確實插入上蓋。
- 組合刀組前不要忘記裝上密封環，否則可能會有滲漏的現象。
- 產品的運轉時間一次不可超過 3 分鐘。每次處理的間隔時間，要讓產品冷卻至室溫。
- 每次處理的間隔時間，務必讓果汁機冷卻至室溫。

研磨機

警示

- 切勿使用研磨機研磨堅硬的食材，如肉豆蔻、冰糖和冰塊。
- 清潔時避免觸碰研磨機刀組的刀鋒。刀鋒相當鋒利，接觸刀鋒很容易會割傷手指。

警告

- 研磨機的連續操作時間不可超過 30 秒。每次處理的間隔時間，要讓研磨機冷卻至室溫。
- 在組裝研磨機前，千萬記住要將密封環裝入刀組，否則可能會有滲漏的現象。
- 攪拌丁香、大茴香與洋茴香時，務必加入其他食材。如果單獨處理，這些香料對本產品的塑膠材料會有不好的影響。
- 當研磨機用來處理如丁香、大茴香和肉桂這類食材時，研磨機容器可能會變色。
- 研磨機並不適合用來攪碎生肉；若要攪碎生肉，請使用果汁機。
- 請勿使用研磨機處理液態物質，如果汁。

濾網 (僅適用 HR2027)**警告**

- 切勿使用濾網處理溫度超過 80° C 的食材。
- 絕對不要超過濾網的負荷。濾網內不要同時放入超過 70 公克的脫水黃豆或 150 公克的水果。
- 請隨時注意：在您開啟產品電源前，請先確定上蓋妥善組裝，量杯也確實插入上蓋。
- 請先將水果切成小塊後再放入濾網。
- 乾燥的食材，如黃豆，在放入濾網前先經過浸泡。

電磁波 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁波 (Electromagnetic fields, EMF) 所有相關標準。只要使用方式正確並依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有的科學研究資料，使用本產品並無安全顧慮。

內置安全鎖

本功能可確保唯有正確組裝果汁壺或研磨機容器的情況下，才能夠開啟果汁機電源，如果果汁壺或研磨機容器組裝正確，內建安全鎖即自動解除。

斷路器安全系統

本果汁機配備斷路器安全系統。如果馬達溫度太高，將會自動關閉果汁機電源。如遇到這種情況，請遵照下列步驟：

- 1** 請將電器電源切斷並讓它冷卻數分鐘。
- 2** 按下馬達座底部的重設按鈕。(圖 1)
- 3** 將電源插頭插入牆壁插座，然後再重新開啟果汁機電源。

一般說明 (圖 2)

- | | |
|---|-----------------|
| A | 量杯 |
| B | 果汁壺蓋 |
| C | 果汁壺 |
| D | 刻度標示 |
| E | 密封環 |
| F | 刀片座 |
| G | 馬達座 |
| H | 控制面板 |
| - | 速度按鈕 (1 和 2) |
| - | 瞬間/關閉按鈕 |
| I | 濾網 (僅適用 HR2027) |
| J | 研磨機容器 |
| K | 研磨機密封環 |
| L | 研磨刀組 |
| M | 重設按鈕 |

第一次使用

第一次使用本產品前，請先徹底清潔會接觸食物的機身部分 (請參閱「清潔」單元)。

使用此產品

您可將部分電線纏繞到機器底部的電線收藏盤，以調整電線長度。將電線穿過底座上的槽孔。

果汁機

本果汁機可用來將食材打成泥漿、切碎或攪拌。此果汁機能用來調製湯品、醬汁和奶昔，也能用來處理蔬菜、水果、肉類和煎餅糊等。

準備使用果汁機

- 1** 將密封環組裝到果汁機的刀組上。(圖 3)
- 2** 將刀組裝入果汁壺 (1) 的底部。以逆時針方向 (2) 旋緊刀組，直到無法繼續旋緊為止。(圖 4)
- 3** 將裝好刀組的果汁壺放到馬達座上，然後以順時針方向轉動並固定(會聽見「喀噠」一聲)。(圖 5)
果汁壺可以兩種方向安裝：把手在右側或左側。
- 4** 將電源插頭插入牆上插座。

使用果汁機

- 1** 將材料放入果汁壺。
- 2** 蓋上果汁壺的上蓋，並旋轉至牢固為止(會聽見「喀噠」一聲)。
- 3** 將量杯插入上蓋的開口中。(圖 6)
- 4** 按下速度按鈕 1 或 2 來開啟果汁機電源。

處理完畢後，按下瞬間/關閉按鈕來關閉果汁機電源。如果您想要非常快速地處理食材，請用瞬間/關閉按鈕，而不用速度按鈕。

提示

- 如果您要攪碎冰塊，將大小約 25x35x25 公釐的冰塊 (不超過 6 塊) 放入果汁壺中，並按下瞬間按鈕數次。
- 將肉類或其他固體食材切成小塊後，再放入果汁壺。
- 不要一次處理大量的固體食材。若要攪拌均勻，我們建議您以少量分批的方式處理食材。
- 如果要打蕃茄汁，請將蕃茄切成四等份，再從蓋子開口將切塊的蕃茄投入轉動的刀片中。

拆卸果汁機

- 1** 從插座拔下電源插頭。
- 2** 從果汁壺上取下上蓋及量杯。
- 3** 以逆時針方向旋轉裝有刀組的果汁壺，從馬達座上取下果汁壺。
- 4** 使用完畢後，立即清潔所有可拆式零件 (請參閱「清潔」單元)。

濾網 (僅適用 HR2027)

有了這個濾網，您便可以製作出美味的新鮮果汁、雞尾酒或豆漿。濾網會將核籽和果皮濾掉，讓您喝的順口。

請勿超過濾網的負荷。濾網內不可同時放入超過 70 公克的黃豆(浸泡前的重量)或 150 公克的水果。

準備使用濾網

- 1** 將裝有刀組的果汁壺安裝到馬達座上。以順時針方向旋轉果汁壺並固定(會聽見「喀噠」一聲)。(圖 5)
果汁壺可以兩種方向安裝：把手在右側或左側。
- 2** 將濾網放入果汁壺中。(圖 7)
請確定濾網的凹槽確實卡入果汁壺內的紋路。
- 3** 將電源插頭插入牆上插座。

使用濾網

- 1** 將果汁壺蓋上蓋子。
- 2** 將食材置於濾網中。(圖 8)
請勿超過篩網上的「MAX」刻度。
- 3** 將水或其他液體(牛奶、果汁等)倒入果汁壺中。
- 4** 把量杯插在上蓋的洞口中。
- 5** 讓產品運轉約 40 秒。
- 6** 關閉產品電源，然後連同刀組取下馬達座上的果汁壺。

請勿取下上蓋。將量杯及濾網留在果汁壺中。

- 7** 從果汁壺的杯口倒出飲料。(圖 9)

提示：為達最佳效果，請將留有殘餘食材的果汁壺放回到產品上，再運轉幾秒鐘。

注意：請注意，當您處理大量食材時，我們建議不要將所有的食材一次放入濾網內。一開始先處理少量的食材，並讓產品運轉幾秒鐘，之後關閉產品電源，再另外加入少量的食材。重複這個步驟直到您處理完所有食材為止。在處理期間，果汁壺一定要蓋上蓋子。

- 8** 使用完畢後，立即清潔所有可拆式零件(請參閱「清潔」單元)。

研磨機

使用研磨機

- 1** 將食材放入研磨機的容器中。(圖 10)
您可以處理濕的或乾的食材。
- 2** 將橡皮密封環裝在研磨機刀組上。(圖 11)
確認密封環放置正確。
- 3** 將研磨機刀組裝入研磨機容器(1)，然後以逆時針方向(2)旋緊刀組，直到牢固為止。(圖 12)
- 4** 將組裝好的研磨機上下倒置，再以順時針方向鎖到馬達座上(會聽見「喀噠」一聲)。(圖 13)
- 5** 將電源插頭插入牆上插座。
- 6** 開啟研磨機的電源，然後讓研磨機運轉，直到食材研磨到非常精細。
大概需 10 到 30 秒鐘。

拆卸研磨機

- 1** 將本產品的插頭拔除。
- 2** 以逆時針方向旋開馬達座上的研磨機。
- 3** 將研磨機上下倒置，以逆時針方向旋開研磨機容器內的刀組。
- 4** 使用完畢後，立即清潔所有可拆式零件 (請參閱「清潔」單元)。

清潔

進行清潔前，請務必先拔離電源插頭。

請勿將馬達座浸泡在水中，或放在水龍頭下沖洗。請勿將馬達座放在洗碗機中清洗。

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。

提示：產品與附件於使用過後立即清潔，是最為便利的作法。

- 1** 確定產品的插頭已經拔離電源插座。
- 2** 拆卸所有可拆式零件。

請別忘了取下果汁機及研磨機的密封環。

請勿觸碰刀片，因為刀片非常銳利。

- 3** 請用濕布清潔馬達座。
- 4** 用熱水加上些許洗碗精清洗可拆式零件。

注意：所有零件 (除了馬達座) 皆可放入洗碗機中清洗。

收納

注意：收納果汁機前，務必確認果汁機清潔且乾燥。

- 1** 若要收納電線，將電線纏繞在馬達座底部的電線收藏盤內。 (圖 14)
- 2** 將刀座以逆時針方向旋緊在果汁壺的底部。
- 3** 將果汁壺上下倒置。
- 4** 將果汁壺放在馬達座上。

注意：確認果汁壺的把手位在馬達座的背後。

- 5** 在果汁壺的頂端蓋上蓋子。 (圖 15)

處理方式

- 本產品使用壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。 (圖 16)

保固與服務

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。

食譜

豆漿

注意：本食譜只能搭配濾網製作（僅適用 HR2027）。您可以向飛利浦經銷商訂購濾網，作為 HR2021 的額外配件。

每次處理的間隔時間，務必讓產品冷卻至室溫。

食材

- 60 公克的脫水黃豆
- 600 毫升的水

- 1 開始處理前，先將黃豆浸泡 4 小時，然後讓其瀝乾。
- 2 將浸泡後的黃豆放入濾網中，在果汁壺中倒入水，然後攪打 40 秒。
- 3 將豆漿倒入鍋子中並煮沸，然後加入糖，以小火熬煮，直到糖完全溶解。
- 4 熱飲或冷飲皆適宜。

布達佩斯式的營養蔬菜湯

食材

- 100 公克的甘藍
- 150 公克的馬鈴薯
- 150 公克的芹菜
- 50 公克的紅蘿蔔
- 100 公克的煙燻豬肉
- 0.55 公升的水
- 100 公克的扁豆（罐裝）
- 125 公克的鮮奶油
- 10 公克的荷蘭芹菜
- 鹽、新鮮胡椒、1 塊高湯塊、1 片月桂葉

- 1 預先將食材都切成 2x2x2 公分的塊狀。
- 2 依序將甘藍、馬鈴薯、芹菜、紅蘿蔔和 0.35 公升的水放入果汁壺內，攪拌約 30 秒。
- 3 將攪拌過的食材放入鍋中煮沸，然後再倒入剩餘的水（0.2 公升）、鮮奶油、扁豆、肉、香料、高湯塊及調味料。
- 4 以小火燉煮約 30 分鐘，並適時攪拌。

۵ در پارچ هم زن را روی پارچ بگذارید (شکل ۱۵).

دفع و دورانداختن

دستگاه را مانند سایر زیاله های خانگی دور نریزید، و آن را در محله ای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۱۶).

ضمان و سرویس

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

دستورالعمل پخت مواد

شیر سویا

توجه: این دستورالعمل پخت را فقط می توان با فیلتر (فقط مدل HR2027) آماده کرد. می توانید فیلتر مخصوص HR2021 را به صورت یک قطعه اضافه به فروشگاه Philips سفارش دهید.

بین نوبتهاای کاری، همیشه اجازه دهید تا دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنک شود.

مواد

- ۶۰ گرم سویا خشک
- ۰۰ میل لیتر آب

- ۱ دانه های سویا را بمدت ۴ ساعت قبل از آماده سازی، درآب خیس کنید. سپس آنها را در پاره خشک کنید.
- ۲ سویا خشک را در فیلتر قرار داده و درون پارچ هم زن قدری آب بریزید. برای ۴۰ ثانیه مواد را هم بزنید.
- ۳ شیر سویا را در یک ماهیتابه ببریزید و آن را بجوشانید. سپس مقداری شکر اضافه کنید و اجازه دهید تا شیر سویا قدری بجوشند تا همه نشکرها حل شوند.
- ۴ آن را بصورت داغ یا خنک سرو کنید.

سوب مقوی سبزی بوداپستی

مواد

- ۱۰۰ گرم کول راب
- ۱۵ گرم سبب زمین
- ۱۵ گرم گرفش
- ۵ گرم هویج
- ۱۰۰ گرم پورک دودی
- ۵/۵ لیتر آب
- ۱۰۰ گرم عدس (گنسرو شده)
- ۱۲۵ گرم کرم فرایشه
- ۱۰ گرم جعفری

- نمک، فلفل آسیاب شده تازه، ۱ عدد پیاز چه، ۱ برگ برگ بو
- ۱ مواد را به قطعات ۲×۲×۲ سانتی متر برش دهید.
- ۲ کول راب، سبب زمین ها، گرفشها، هویجها و ۲/۵ لیتر آب را به ترتیب قید شده در هم زن قرار دهید. برای حدود ۳۰ ثانیه این مواد را با هم مخلوط کنید.
- ۳ مواد هم زده را در یک ماهیتابه ریخته و بجوشانید. بقیه آب (۲/ لیتر)، کرم فرایشه، عدس، گوشت، سبزیجات خوشبو، پیازچه و چاشنی ها را به قطعات ۲×۲×۲ سانتی متر برش دهید.
- ۴ اجازه دهید تا سوب بمدت ۲۰ دقیقه بجوشند. سوب را بطور منظم هم بزنید.

طرف آسیاب را بیشتر از عالمت MAX پرنگنید.

- ۱ حلقه آب بندی لاستیک را روی تیغه آسیاب قرار دهید (شکل ۱۱). مطمئن شوید که حلقه آب بندی در محل خود بطرز صحیح قرار گرفته است.
- ۲ واحد تیغه را روی طرف آسیاب قرار دهید (۱) و تیغه را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (۲) تا زمان که بطرز مناسب محکم و ثابت نشود (شکل ۱۲).
- ۳ آسیاب آماده نشده را وارونه کرده و آن را در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت روی واحد موتور بپیچانید (کلیک) (شکل ۱۳).

۴ دو شاخه برق را به پریز وصل کنید.

۵ دستگاه را روشن کرده و بگذارید دستگاه کار کند تا مواد بمقدار کافی خرد و نرم شوند. این کار حدود ۱۰-۱۵ دقیقه به طول می آنجامد.

بازگردان قطعات آسیاب

- ۱ برق دستگاه را قطع کنید.
- ۲ آسیاب را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا آن را از واحد موتور جدا کنید.
- ۳ آسیاب را وارونه کنید و پیچ تیغه را در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا تیغه از طرف آسیاب جدا شود.
- ۴ همه بخشهای جدا شدنی را فوراً بعد از استفاده تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

تمیز کردن

همینه دستگاه را قبل از تمیز کردن از برق خارج کنید.

هرگز محفظه دستگاه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیرآب نشوئید. قسمت موتور را در مانشین ظرفشویی ننشوئید.
هرگز از صفحات ساینده، مواد پاک کننده ساینده یا مایعات قوی مانند بنزین یا استن برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

نکته: تمیز کردن دستگاه و قطعات بلا فاصله بعد از هر استفاده بسیار ساده می باشد.

- ۱ مطمئن شوید که دستگاه به برق وصل ننمی باشد.
- ۲ کلیه قطعات جدا شونده را از دستگاه باز کنید.

فراموش نکنید که حلقه آب بندی هم زن و آسیاب را هم از دستگاه جدا کنید.

به تیغه ها دست نزنید. تیغه ها بسیار تیز می باشند.

- ۳ واحد موتور را با یک پارچه مرتبط تمیز کنید.
- ۴ قطعات جدا شونده را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی تمیز کنید.

توجه: کلیه قطعات بجز واحد موتور را می توان با مانشین ظرف شویی تمیز نمود.

نگهداری

توجه: مطمئن شوید که هم زن قبل از استفاده یا در هنگام ذخیره کردن کاملاً خشک باشد.

- ۱ برای ذخیره کردن سیم برق می توانید سیم اضافه را با پیچاندن آن دور قرقره موجود در پایه واحد موتور، جمع کنید (شکل ۱۴).

۲ بخش تیغه را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا تیغه از انتهای پارچ هم زن باز نشود.

۳ واحد موتور را برعکس کنید.

۴ پارچ هم زن را روی واحد موتور قرار دهید.

توجه: مطمئن شوید که دستگیره پارچ هم زن در پشت واحد موتور قرار گرفته است.

جدا کردن قطعات هم زن

- ۱ دو شاخه برق را از پریز خارج کنید.
- ۲ درو پیمانه اندازه گیری را از پارچ هم زن جدا کنید.
- ۳ پارچ هم زن همراه تیغه نصب شده در آن را در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا آن را از واحد موتور جدا کنید.
- ۴ همه بخش های جدا شدی را فوراً بعد از استفاده تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

فیلتر فقط مدل (HR2027)

با این فیلتر شما می توانید آب میوه های خوشمزه، کوکتل یا شیر سوپا تهیه کنید. فیلتر از ورود تفاله ها و پوست میوه ها در نوشیدن شما جلو گیری بعمل می آورد. هرگز بر فیلتر بیشتر از حد معمول بارگذاری نمایند. بیشتر از ۷ گرم سوپای (وزن در حالت خشک) یا ۱۵ گرم میوه را در یک نوبت در فیلتر قرار ندهید.

آماده سازی فیلتر پرای استفاده

- ۱ پارچ هم زن همراه تیغه نصب شده را روی واحد موتور قرار دهید. پارچ هم زن را در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا محکم شود ("کلیک") (شکل ۵).
- ۲ بارچ هم زن را می توان در دو وضعیت سوار کرد: حالت که دسته در سمت راست قرار داشته باشد و حالتی که دسته در سمت چپ قرار داشته باشد.
- ۳ فیلتر را در پارچ هم زن قرار دهید (شکل ۷).
- ۴ مطمئن شوید که شیارهای فیلتر دقیقاً در دندنه های درون پارچ هم زن قرار می گیرند.
- ۵ دو شاخه برق را به پریز وصل کنید.

استفاده از فیلتر

- ۱ در را روی پارچ هم زن قرار دهید.
- ۲ مواد را در فیلتر قرار دهید (شکل ۸).
- ۳ آب یا مایع دیگر (شیر، آب میوه و غیره) را درون پارچ هم زن بریزید.
- ۴ پیمانه اندازه گیری را روی شکاف در قرار دهید.
- ۵ بگذارید تا دستگاه برای حدود ۴۰ ثانیه کار کند.
- ۶ دستگاه را خاموش کرده و پارچ هم زن که تیغه به آن وصل شده است را از روی موتور ببردارید.
- ۷ در را برندارید. پیمانه اندازه گیری و فیلتر را درون پارچ رها کنید.
- ۸ نوشیدن را از طریق لبه ریزش پارچ هم زن بریزید (شکل ۹).

نکته: برای نتایج بهینه، پارچ را با پایه مانده مواد روی دستگاه قرار داده و دستگاه را برای چند ثانیه بکار آورده باشد. توجه: هنگامی که شما مقدار زیادی از مواد را آماده می کنید، توصیه می کنیم که تمامی مواد را به یک باره درون فیلتر قرار ندهید. آماده ساختن را با مقدار کم شروع کنید و بگذارید تا دستگاه برای چند ثانیه کار کند. سپس دستگاه را خاموش کرده و مقدار کم دیگر را اضافه کنید. این روش را تکرار کرده تا تمامی مواد آماده شوند. همینشه درب روی پارچ هم زن را در حین آماده سازی مواد بسته نگاه دارید.

- ۹ همه بخش های جدا شدی را فوراً بعد از استفاده تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

آسیاب

استفاده از آسیاب

- ۱ مواد را در ظرف آسیاب قرار دهید (شکل ۱۰). می توانید مواد خشک و ترا آماده کنید.

G	واحد موتور
H	پانل کنترل
-	دکمه های سرعت (۱ و ۲)
-	دکمه پالس/خاموش
I	فیلتر(فقط مدل HR2027)
J	طرف آسیاب
K	حلقه آب بندی آسیاب
L	واحد تیغه آسیاب
M	دکمه ریست

قبل از اولین استفاده

قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می‌گیرند را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

استفاده از دستگاه

من توانید طول سیم را با پیچاندن بخش ازان به دور قرقره دور پایه تنظیم کنید. سیم را شکاف درون پایه عبور دهید.

هم زن

هم زن برای پوره گردن ریز، خرد گردن و هم زدن طراحی شده است. با این هم زن من توانید انواع سوب، سوس و میلک شیک را آماده کنید. شما من توانید از دستگاه برای آماده ساختن سبزیجات، میوه و گوشت نیز استفاده کنید.

آماده سازی هم زن برای استفاده

۱ حلقه آب بندی را روی قسمت مریبوطه به تیغه سوار کنید (شکل ۳).

۲ بخش تیغه را از انتهای پارچ هم زن باز کنید (۱). تیغه را در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت (۲) بگردانید تا دیگر تواناید آن را بگردانید (شکل ۴).

۳ پارچ هم زن و تیغه همراه آن را روی واحد موتور قرار داده و با چرخاندن در جهت حرکت عقربه های ساعت آن را محکم کنید ("کلیک") (شکل ۵).

پارچ هم زن را می توان در رو وضعیت سوار کرد: حالتی که دسته در سمت راست قرار داشته باشد و حالتی که دسته در سمت پارچ قرار داشته باشد.

۴ دو نشاشه برق را به پریزوصل کنید.

استفاده گردن از هم زن

۱ تمام مواد را در پارچ هم زن بروزیزد.

۲ در را روی پارچ قرار داده و آن را بچرخانید تا کاملاً محکم شود ("کلیک").

۳ پیمانه اندازه گیری را روی روزنه در قرار دهید (شکل ۶).

۴ دکمه سرعت ۱ یا ۲ را فشار داده تا هم زن را روشن کنید.

بعد از انجام کار، هم زن را با فشرنده این دکمه روشن/خاموش کنید. اگر بخواهید تا مواد را بسیار مختصراً هم بزنید، بجای دکمه های سرعنی از دکمه پالس/خاموش استفاده کنید.

نکات

- اگر بخواهید بین خرد گنید، بیشتر از ۴ تکه یخ (حدود ۲۵x۲۵x۲۵ میل متر) را در پارچ هم زن قرار دهید و پس از آن دکمه کنترل را چند بار در حالت پالس قرار دهید.

- قبل از قرار دادن گوشت یا سایر مواد جامد را در پارچ هم زن، آنان را به قطعات کوچکتر برش بزنید.

- در یک نوبت مقدار زیاد از مواد جامد را فراوری نکنید. برای بدست آوردن نتایج بهتر، توصیه می شود که این مواد را در دسته های گوچکتر آماده کنید.

- برای آماده گردن آب گوجه فرنگی، گوجه ها را چهارتکه گردد و قطعات خرد شده را از طریق شکاف درروی تیغه های در حال چرخش بروزیزد.

آسیاب

هندوار

هرگز از آسیاب برای خرد کردن مواد بسیار سخت مانند جوز هندی، شکر چینی و قطعات یخ استفاده نکنید.
از دست زدن به لبه های برنده تیغه در هنگام تمیز کردن دستگاه اجتناب کنید. این لبه ها بسیار تیز بوده و می تواند بر احتت
انگشتان شما را ببرند.

احتیاط

هرگز از آسیاب بمدت بیش از ۳۰ ثانیه بدون وقفه استفاده نکنید. بین نوبتهاي کاري اجازه دهد تا دستگاه در حد درجه حرارت اتفاق حنگ شود.
قبل از سوار کردن ظرف آسیاب، هرگز فراموش نکنید که حلقه آب بندی را در واحد تیغه قرار دهید، در غیر این صورت مواد نشت خواهد کرد.
هميشه میخک، دانه انسبیون، و انسبیون را همراه با مواد دیگر آسیاب کنید. در صورتی که این مواد بطور جداگانه آسیاب شوند، ممکن است به مواد پلاستیک دستگاه آسیب برسانند.
ظرف آسیاب هنگام که می خواهید موادی مانند میخک، انسبیون و دارچین را خرد کنید ممکن است تغییر رنگ دهد.
آسیاب برای خرد کردن گوشت خام مناسب نمی باشد. بجای آن از هم زن استفاده نکنید.
از آسیاب برای آماده ساختن مایعات مانند آب میوه استفاده نکنید.

فیلتر (فقط مدل HR2027)

احتیاط

هرگز از فیلتر برای آماده سازی موادی که حرارت آنان بالاتر از ۸ درجه سانتی گراد است، استفاده نکنید.
هرگز در فیلتر پیشتر از حد معمول بار نگذارید. بینتر از ۷ گرم سویا خشک یا ۱۵ گرم میوه را در یک نوبت در فیلتر قرار ندهید.
قبل از روشن کردن دستگاه، اطمینان حاصل نکنید که در هم زن بطرز صحیح سوار شده است و پیمانه اندازه گیری بطرز صحیح روی در قرار داده شده است.
قبل از قرار دادن آنها در فیلتر، میوه ها را به قطعات کوچکتر برش دهید.
مواد خشک مانند سوپا را قبل از قرار دادن در فیلتر بخیسانید.

میدانهای الکترو مغناطیسی (EMF)

Aین دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از سیستم العمل های موجود در این دفترچه را فهم، طبق شواهد علمی موجود گنون، استفاده اینم از این دستگاه امکان پذیرم باشد.

قفل ایمنی داخلی

این ویزگی به شما اطمینان می دهد که دستگاه را فقط در صورتی می توان روشن کرد که پارچ هم زن یا آسیاب بطرز صحیح روی واحد موتور قرار داده شده باشد. اگر پارچ هم زن یا ظرف آسیاب بطرز صحیح جا زده شده باشد، قفل ایمنی داخلی باز خواهد شد.

سیستم ایمنی قطع مدار

این دستگاه مجهز به یک سیستم ایمنی قطع مدار می باشد. اگر موتور بیش از حد داغ شود، دستگاه بطور خودکار خاموش خواهد شد.

در صورتی که این مورد اتفاق افتد، مراحل زیر را دنبال کنید:

۱ دستگاه را از برق جدا کنید و اجازه دهید برای چند دقیقه حنگ شود.

۲ دکمه ریست در انتهای بخش موتور را فشار دهید (شکل ۱).

۳ دو شاخه برق را به پریزوصل کنید. اکنون می توانید دوباره دستگاه را روشن کنید.

شرح کلی (شکل ۲)

A	پیمانه اندازه گیری
B	در پارچ همزن
C	پارچ همزن
D	نشانگر سطح
E	حلقه آب بندی
F	بخشن تیغه

پخاطر این خرید به شما تبریک می‌گوییم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده، Philips مخصوص خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محل برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

عمومی

خطر

هرگز محفظه دستگاه را در آب یا هر گونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید. فقط از یک تکه پارچه نمدار برای تمیز کردن واحد موتور استفاده کنید.

هشدار

قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگ داشته باشد. اگر سیم برق صدمه دیده باشد، یا آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اختبار از پارچ خطر، تعویض نمایند.

چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده باشند از دستگاه استفاده نکنید.

هرگز از پارچ هم زن یا طرف آسیاب برای روشن و خاموش کردن دستگاه استفاده نکنید.

هرگز اجراه نهفید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.

این دستگاه برای استفاده اشخاص که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگ نهنگ و یا عدم داشتن تجربه و درگ صحیح ازان هستند نمی‌باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموخته و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند. کودکان باید تحت مراقبت فوارداشته باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی‌کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظرت از دستگاه استفاده نکند.

از دست زدن به تیغه‌ها خودداری کنید، خصوصاً هنگام که دستگاه به برق وصل شده است. تیغه‌ها بسیار تیز می‌باشند! اگر تیغه‌ها گیر کرده‌اند، دو شاخه دستگاه را قبل از خارج کردن مواد، از پریز بیرون بکشید.

قبل از قرارداده نشدن صحیح هم زن یا آسیاب (فقط مدل‌های خاص) روی موتور، هرگز تیغه را روی موتور قرار ندهید.

احتیاط

همیشه دوشاخه دستگاه را قبل از سوار کردن، جدا سازی، تمیز کردن یا تنظیم کردن هر کدام از لوازم از پریز خارج کنید. هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطرخاصل از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می‌شود.

میزان نوبت: $LC = 86 \text{ dB(A)}$

هم زن

هشدار

هرگز انگشتان خود یا نیشی را در زمانی که دستگاه کار می‌کند در پارچ هم زن وارد نکنید. قبل از نصب پارچ روی واحد موتور، مطمئن شوید که تیغه به پارچ هم زن محکم بسته شده است.

احتیاط

هرگز پارچ هم زن را از موادی که باعتراف ۸:۰ درجه سانتی گراد باشد پرنگ نکنید. برای جلوگیری از پاشیده شدن مواد، بیشتر از ۱/۰ لیتر مایع در پارچ نریزید، خصوصاً هنگام که شما مواد را در سرعت بالا آماده می‌کنید. هنگامی که شما مواد داغ یا موادی که ممکن است گف کنند را آماده می‌کنید، بیشتر از ۱ لیتر از این مواد را در پارچ هم زن نریزید.

اگر مواد غذایی به دیواره پارچ هم زن چسبید، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بیرون بکشید. سپس از یک کاردک برای جدا کردن مواد غذایی از دیواره دستگاه استفاده کنید.

قبل از روشن کردن دستگاه، اطمینان حاصل کنید که در هم زن بطرخاصل صحیح سوار شده است و پیمانه اندازه گیری بطرخ صحیح روی در قرارداده شده است.

قبل از سوار کردن پارچ هم زن، هرگز فراموش نکنید که حلقه آب بندی را در واحد موتور قرار دهید، در غیر این صورت مواد نشست خواهد گرد.

اجازه ندهید که دستگاه برای بیشتر از ۳ دقیقه در هر نوبت کار کند. بین نوبتها کاری، اجازه دهید تا دستگاه تا حد درجه حرارت اتفاق خنک شود.

بین نوبتها کاری، همیشه اجازه دهید تا دستگاه تا حد درجه حرارت اتفاق خنک شود.

الوصفات**حليب الصويا**

ملاحظة: لا تستطعين تحضير هذه الوصفة إلا باستخدام المصفاة (طراز HR2027). يمكنك طلب المصفاة لطراز HR2021 من موزع Philips الخاص بك كملحق إضافي.

احرص دائمًا على ترك الجهاز يبرد بعد كل دورة تشغيل حتى يصل إلى نفس مستوى درجة حرارة الغرفة.

المكونات

- ٦ جرامًا من فول الصويا المجفف
- ٧٠ مللي ماء

- ١ انقعي فول الصويا لمدة ٤ ساعات قبل أن تقومي بتحضيره. ثم اتركيه حتى تجف المياه منه.
- ٢ ضعي فول الصويا في المصفاة بعد نقعه وصبي الماء في وعاء الخلط. شفلي الخليط لمدة ٤ ثانية.
- ٣ صبِي حليب الصويا في إناء ثم قومي بغليه. بعدئذ قومي بإضافة بعض السكر واتركي حليب الصويا يغلي حتى تذوب كل كمية السكر به.
- ٤ قدميه ساخنًا أو بارًّا.

شربة الخضار المغذية من بودابست**المكونات**

- ١٠ جرام كربن ساقى
- ١٥ جرام بطاطس
- ١٥ جرام كرفنس
- ٥ جرام جزر
- ١٠ جرام لحم خنزير مدخن
- ٥٥ لترماء
- ١٠ جرام عدس (معلب)
- ١٢٥ جرام كريم فريش
- ١ جرام بقدونس

ملح، فلفل مطحون طازج، مكعب شربة واحد، ورقة غار واحدة

- ١ قومي بتقطيع المكونات إلى قطع صغيرة بأبعاد ٢٢٢٢ سم.
- ٢ ضعي الكربن الساقى والبطاطس والكرفس والجزر و٣٥٪ لتر ماء في وعاء الخلط بالترتيب. بعدئذ قومي بتشغيل الخلط لمدة ٣ ثانية.
- ٣ ضعي الخليط في إناء ثم قومي بغليه. ثم أضيفي باقي الماء (٢، لتر)، والكريم الفريش، والعدس، واللحم، والأعشاب، ومكعب الشربة، والتوايل.
- ٤ دعي الشربة تغلي لمدة ٣٠ دقيقة. قومي بتقليل الشربة بانتظام.

٦ شغل الجهاز ودعه يعمل حتى تصبح المكونات ناعمة بالدرجة الكافية.
يستعرق ذلك من ١٠ إلى ٢٠ ثانية تقريباً.

طريقة فك المطحنة

- ١ افصلي التيار الكهربائي عن الجهاز.
- ٢ فكى المطحنة من وحدة المотор عن طريق تدويرها في عكس اتجاه عقارب الساعة.
- ٣ أقلبي المطحنة رأساً على عقب وفكى وحدة الشفرات من وعاء المطحنة عن طريق تدويرها في عكس اتجاه عقارب الساعة.
- ٤ قومي بتنظيف جميع الأجزاء القابلة للفك بعد الاستخدام مباشرة (انظر فصل "التنظيف").

التنظيف

احرص دائمًا على فصل التيار الكهربائي عن الجهاز قبل تنظيفه.
لا تغمري أبداً وحدة المotor في الماء ولا تنشطفيها تحت ماء الصنبور. لا تنظف وحدة المotor في غسالة الأطباق.
لا تستخدمي أدوات الفرك أو مواد التنظيف اللاشطة أو أي سوائل مثل البنزول أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.
نصيحة: يصبح تنظيف الجهاز أكثر سهولة إذا قمت بذلك بعد الاستخدام مباشرة.
١ تأكدي من أن الجهاز غير موصل بالكهرباء.
٢ قومي بفك جميع الأجزاء القابلة للفك.
لا تنسى أن تفكي حلقة من التسرب الخاصة بالخلاط وحلقة من التسرب الخاصة بالمطحنة.
لا تلمسي الشفرات. فهي حادة للغاية.
٣ نظفي وحدة المotor باستخدام قطعة قماش مبللة.
٤ نظفي الأجزاء القابلة للفك في الماء الساخن باستخدام بعض من سائل التنظيف.
ملاحظة: جميع الأجزاء قابلة للتنظيف في غسالة الأطباق باستثناء وحدة المotor.

التخزين

ملاحظة: تأكدي من نظافة وجفاف الخلاط قبل تخزينه.
١ لتخزين السلك الكهربائي، قومي بلفه حول البكرة الموجبة بقاعدة وحدة المotor (شكل ١٤).
٢ أديري وحدة الشفرات في قاع وعاء الخلط في عكس اتجاه عقارب الساعة.
٣ أقلبي وعاء الخلط رأساً على عقب.
٤ ركبي وعاء الخلط على وحدة المotor.
ملاحظة: تأكدي من وقوف مقبض وعاء الخلط ناحية الجانب الخلفي من وحدة المotor.
٥ ركبي الغطاء على وعاء الخلط (شكل ١٥).

التخلص من الجهاز

- لا تخلصي من الجهاز مع النفايات المنزلية العادي عند نهاية فترة استخدامه، ولكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. فأنت تساعدين من خالل القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٦).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى المعلومات أو إذا واجهتك أية مشكلة، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني الخاص بشركة Philips على www.philips.com، أو اتصل بمركز خدمة عملاء Philips في بلدك (يمكنك الحصول على رقم الهاتف الخاص به من 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 المنزلية أو الرعاية الشخصية BV.

المصفاة (الطازج HR2027 فقط)

يمكنك استخدام المصفاة في تحضير عصائر الفاكهة الطازجة اللذيدة أو الكوكتيلات أو حليب الصويا. تساعد المصفاة على منع بذور الفاكهة والقشرة من الوصول إلى مشروبك.

لا تضعي أبداً كميات زائدة عن سعة المصفاة. لا تضعي أكثر من ٧٠ جراماً من قول الصويا (الوزن قبل النقع) أو ١٥ جراماً من الفاكهة في المصفاة في المرة الواحدة.

تجهيز المصفاة للاستخدام

١ ركيبي وعاء الخلط ملحاً بوحدة الشفرات على وحدة المотор. أديرني وعاء الخلط في اتجاه عقارب الساعة لثبيته ("نقرة" (شكل ٥).

يمكنك تركيب وعاء الخلط في وضعين مختلفين: يمكنك تركيبه بحيث يكون المقبض على الجانب الأيمن أو على الجانب الأيسر.

٢ ركيبي المصفاة في وعاء الخلط (شكل ٧). تأكدي من ثبيت الفتحات الطولية الجانبية للمصفاة على البروز الطولي الموجود داخل وعاء الخلط.

٣ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحاط.

استخدام المصفاة

١ ضعي الغطاء على وعاء الخلط.

٢ ضعي المكونات في المصفاة (شكل ٨).

لا تلتحطي مؤشر الحد الأقصى (MAX) الموجود على شبكة المصفاة.

٣ صبي الماء أو أي سائل آخر(الحليب أو العصير أو ما شابه) في وعاء الخلط.

٤ أدخلني كأس المعايرة في فتحة الغطاء.

٥ شغلي الجهاز لمدة ٤ ثانية تقريباً.

٦ أوقفي تشغيل الجهاز ثم فكي وعاء الخلط ملحاً بوحدة الشفرات من وحدة المotor.

لا تقومي بفك الغطاء. اتركي كأس المعايرة والمصفاة في الوعاء.

٧ صبي المشروب من فتحة الصب الموجودة في وعاء الخلط (شكل ٩).

نصيحة: للحصول على نتائج مثالية، ضعي الوعاء مع المحتويات المتبقية في الجهاز وشغليه لبعض ثوان.

ملحظة: عند تحضير كميات كبيرة من المكونات، ننصحك بعدم وضع كل المكونات في المصفاة مرة واحدة. ابدئي بتحضير كمية صغيرة ودعي الجهاز يعمل لبعض ثوانٍ. بعدئذ أوقفي تشغيل الجهاز ثم أضيفي كمية صغيرة. كوري هذا الإجراء حتى الانتهاء من تحضير كل المكونات. احرصي دائمًا على وضع الغطاء على وعاء الخلط أثناء التشغيل.

٨ قومي بتنظيف جميع الأجزاء القابلة للفك بعد الاستخدام مباشرةً (انظر فصل "التنظيف").

المطحنة**استخدام المطحنة**

١ ضعي المكونات في وعاء المطحنة (شكل ١٠).

يمكنك استخدام المطحنة في تحضير المكونات الرطبة والجافة.

لا تلتحطي مؤشر الحد الأقصى (MAX) عند وضع المكونات في وعاء المطحنة.

٢ ركيبي حلقة من التسرب المطاطية على وحدة شفرات المطحنة (شكل ١١).

تأكدني من تركيب حلقة من التسرب بالشكل الصحيح.

٣ ركيبي وحدة شفرات المطحنة على وعاء المطحنة (١) ثم أديرني وحدة الشفرات في عكس اتجاه عقارب الساعة (٢) حتى تثبت في مكانها (شكل ١٢).

٤ بعد تركيب المطحنة، اقلبها رأساً على عقب ثم ركيبيها على وحدة المotor مع تدويرها في اتجاه عقارب الساعة ("نقرة") (شكل ١٣).

٥ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحاط.

I	المصفاة (الطراز HR2027 فقط)
J	وعاء المطحنة
K	حلقة منع التسرب بالمطحنة
L	وحدة شفرات المطحنة
M	زر إعادة الضبط

قبل الاستخدام لأول مرة

قومي بتنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام جيًّا قبل استخدامك للجهاز لأول مرة (انظر فصل “التنظيف”).

استخدام الجهاز

يمكنك ضبط السلك الكهربائي على الطول الملائم بلف جزء منه على البكرة الموجودة بالقاعدة. ميري السلك الكهربائي من خلال الفتحة الموجودة بالقاعدة.

الخلط

هذا الخلط مصمم للاستخدام في الهرس الدقيق والتقطيع والخلط. كما يمكنك استخدام الخلط في تحضير أنواع الشريبة والصلصة ومخفوقات الحليب. ويمكنك استخدامه أيضًا في تحضير الخضر والفاكهة واللحوم وخلط الكيك... إلخ.

تجهيز الخلط للاستخدام

- قومي بتركيب حلقة منع التسرب على وحدة شفرات الخلط (شكل ٣).
- ركبي وحدة الشفرات في قاع وعاء الخلط (١). لفي الشفرات في عكس اتجاه عقارب الساعة (٢) حتى لا يمكنك لفها أكثر من ذلك (شكل ٤).
- ركبي وعاء الخلط ملحقًا بوحدة الشفرات على وحدة المотор وثبيته عليها عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة (“نقرة”) (شكل ٥).
- يمكنك تركيب وعاء الخلط في وضعين مختلفين: يمكنك تركيبه بحيث يكون المقبض على الجانب الأيمن أو على الجانب الأيسر.
- ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

استخدام الخلط

- ضع المكونات في وعاء الخلط.
- ضع الغطاء على الوعاء وأدierيه حتى يثبت بإحكام في مكانه (“نقرة”).
- أدخل كأس المعايرة في فتحة الغطاء (شكل ٦).
- اضغطي على زر السرعة ١ أو ٢ لتشغيل الخلط.

بعد الانتهاء من التحضير، اضغط على زر التبض/إيقاف التشغيل لإيقاف تشغيل الخلط. يمكنك استخدام زر التبض/إيقاف التشغيل بدلاً من أزرار السرعة إذا كنت ترغبين في تحضير المكونات في مدة قصيرة للغاية.

نصائح

- إذا كنت ترغبين في تكسير مكعبات الثلج، لا تضعي أكثر من ٦ مكعبات ثلج (أبعاد ٢٥٣٥٢٥ مم تقريبًا) في وعاء الخلط نم اضغط على زر التبض ليُبعض مرات.
- قومي بتنظيف اللحم أو المكونات الصلبة الأخرى إلى قطع صغيرة قبل وضعها في وعاء الخلط.
- لا تقمي بعمل كميات كبيرة من المكونات الصلبة في المرة الواحدة. ننصحك بتحضير هذه المكونات على دفعات صغيرة للحصول على أفضل النتائج.
- لتحضير عصير الطماطم، قطعي الطماطم إلى ٤ قطع وأدخلي القطع إلى الشفرات الدوارة من خلال فتحة الغطاء.

طريقة فك الخلط

- انزعي قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط.
- فكِي الغطاء وكأس المعايرة من وعاء الخلط.
- أدierي وعاء الخلط ملحقًا بوحدة الشفرات في عكس اتجاه عقارب الساعة لفكه من وحدة المotor.
- اغسلي جميع الأجزاء القابلة للفك بعد الاستخدام مباشرة (انظر فصل “التنظيف”).

المطحنة**تحذير**

لا تستخدمي المطحنة في طحن المكونات شديدة الصلابة مثل جوز الطيب وسكر الصخر الصيني ومكعبات الثلج.
لا تلمسي الشفرات الحادة بوحدة شفرات المطحنة أثناء تنظيفها. فهي حادة للغاية ومن الممكن أن تقطع أصابعك.

تنبيه

- لا تستخدمي المطحنة أبداً لأكثر من ٣٠ ثانية بدون توقف. اتركي المطحنة تبرد بعد كل دورة تشغيل حتى تصل إلى نفس مستوى درجة حرارة الغرفة.
- لا تنسى تركيب حلقة من التسرب في وحدة الشفرات قبل تركيب وعاء المطحنة حتى لا تتسرب المحتويات.
- احرصي دائمًا على طحن فصوص التوم واليابانسون النجمي وبذور اليانسون مع المكونات الأخرى. ربما تتسرب هذه المكونات بأجزاء الجهاز البلاستيكية في حالة طحنها على حدة.
- يمكن أن يتغير لون وعاء المطحنة إذا استخدمتنيها في تحضير مكونات مثل فصوص التوم واليابانسون والقرفة.
- المطحنة غير صالحة لاستخدام في تقطيع اللحم النبوي. استخدمي الخلاط في أداء هذه العملية.
- لا تستخدمي المطحنة في تحضير السوائل مثل عصير الفاكهة.

المصفاة (الطاراز HR2027 فقط)**تنبيه**

- لا تستخدمي المصفاة في تحضير مكونات تزيد درجة حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية.
- لا تستخدمي كميات زائدة عن سعة المصفاة. لا تضع أكثر من ٧ جرامًا من فول الصويا المجفف أو ١٥ جرامًا من الفاكهة في المصفاة في المرة الواحدة.
- احرصي دائمًا على التأكد من تركيب الغطاء بالشكل الملائم وإدخال كأس المعايرة في الغطاء بشكل صحيح قبل بدء تشغيل الجهاز.
- قومي بقطع الفاكهة إلى قطع صغيرة قبل وضعها في المصفاة.
- قومي ببنفس المكونات المجففة، مثل فول الصويا، قبل وضعها في المصفاة.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من شركة Philips يتوافق مع كل المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يُعد استخدام هذا الجهاز آمنًا إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

قفل الأمان الداخلي

تساعدك هذه الميزة على ضمان عدم تشغيل الجهاز ما لم يتم تركيب وعاء الخلاط أو وعاء المطحنة على وحدة المотор بالشكل الملائم. ستحترم قفل الأمان الداخلي إذا قمت بتركيب وعاء الخلاط أو وعاء المطحنة بالشكل الملائم.

نظام قاطع الدائرة الكهربائية للأمان

هذا الجهاز مزود بنظام قاطع الدائرة الكهربائية للأمان. يتوقف تشغيل الجهاز تلقائيًا في حالة السخونة الشديدة للمotor، في حالة حدوث ذلك، اتبعي الخطوات التالية:

- ١ افصلي التيار الكهربائي عن الجهاز واتركيه لبعض دقائق حتى يبرد.
- ٢ اضغط على زر إعادة الضبط الموجود على قاعدة وحدة المotor (شكل ١).
- ٣ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط. الآن يمكنك تشغيل الجهاز مرة أخرى.

الوصف العام للمنتج (شكل ٢)

A	كأس معايرة
B	غطاء وعاء الخلاط
C	وعاء الخلاط
D	مؤشر المستوى
E	حلقة من التسرب
F	وحدة الشفرات
G	وحدة المotor
H	لوحة التحكم
-	أزرار السرعة (١ و ٢)
-	زر التبlix / إيقاف التشغيل

هنيئًا لك على شرائك هذا الجهاز ومرحباً بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلِي منتجك على www.philips.com/welcome.

هام

يرجى قراءة دليل المستخدم لهذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

عام

نطر

لا تغمري أبداً وحدة المотор في الماء أو أي سائل آخر أو تشطفيفها تحت ماء الصنبور. فقط استخدمي قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة المотор.

تحذير

تأكد من أن الفولتية الموضحة على الجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي الداخلي قبل توصيل الجهاز. في حال تلف سلك توصيل الكهرباء، يجب استبداله عن طريق شركة Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة آشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطأ. لا يُستخدم الجهاز في حال تلف القابس أو السلك الكهربائي أو أي أجزاء أخرى. لا تستخدمي وعاء الخلط أو وعاء المطحنة في تشغيل الجهاز أو في إيقاف تشغيله. لا تتركي الجهاز يعمل بدون مراقبة.

هذا الجهاز غير مخصص لاستخدام عن طريق آشخاص يعانون من نقص في القدرات الحسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من نقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوفر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.

يجب مراعاة الأطفال للتأكد من عدم عيدهم بالجهاز.

لا تلمسي شفرات الخلط، وخاصة عندما يكون الجهاز موصلاً بالكهرباء، فهو حادة للغاية. إذا علقت الشفرات، افصلي الجهاز قبل إزالة المحتويات التي تعيق الشفرات. لا تقومي أبداً بتركيب وحدة الشفرات على وحدة المotor في حالة عدم تركيب وعاء الخلط أو وعاء المطحنة (بالنسبة لطرز معينة فقط) أو في حالة عدم تركيه بالشكل الملائم.

تنبيه

احرصي دائمًا على فصل التيار الكهربائي عن الجهاز قبل تركيب أو فك أو ضبط أي جزء من أجزائه. لا تقدمي أبداً على استخدام آلة ملحقات أو أجزاء من شركات تصنيع أخرى غير التي توصي بها شركة Philips تحديتاً. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء، فسيصبح ضمانك لاغياً.

مستوى الضجيج : L_A = 87 ديسيل(أمبير)

الخلط

تحذير

لا تحاولي وضع إصبعك أو أي أداة أخرى في وعاء الخلط أثناء تشغيل الجهاز. تأكدي من إحكام ربط وحدة الشفرات بوعاء الخلط قبل تركيب وعاء الخلط مع وحدة المotor.

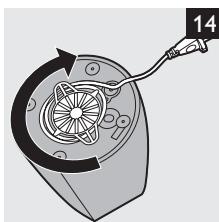
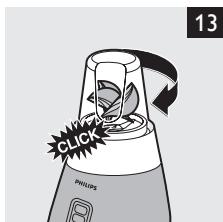
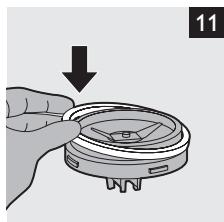
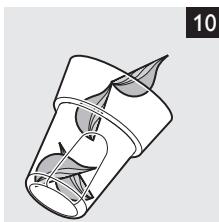
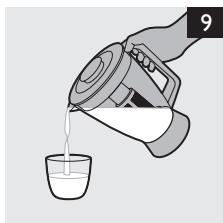
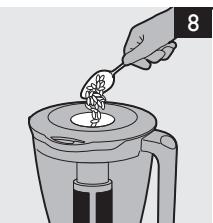
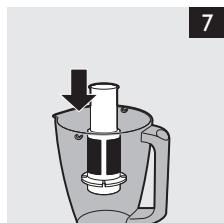
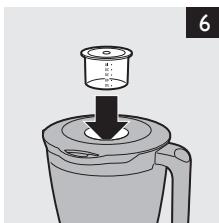
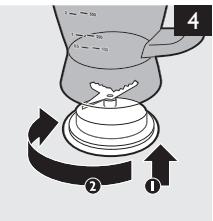
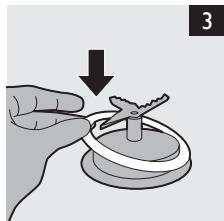
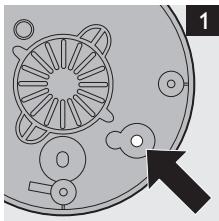
تنبيه

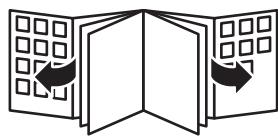
لا تماثلي وعاء الخلط بأي مكونات تزيد درجة حرارتها عن 8° درجة مئوية. لمنع الانسكاب، لا تضعي أكثر من ١,٥ لتر من السوائل في وعاء الخلط، خاصة عند تحضير المكونات على مستوى عالي من السرعة. لا تضعي أكثر من لتر واحد من السوائل في وعاء الخلط عند تحضير السوائل الساخنة أو المكونات التي تنتج عنها رغاوي.

في حالة النصاق المكونات على جوانب وعاء الخلط، أوقفي تشغيل الجهاز وأفصليه عن التيار الكهربائي. بعدئذ استخدمي ملعقة لإزالة المكونات من على جوانب الوعاء.

احرصي دائمًا على التأكد من تركيب غطاء الخلط بالشكل الملائم وإدخال كأس المعايرة في الغطاء قبل بدء تشغيل الجهاز. لا تننسى تركيب حلقة منع التسرب على وحدة الشفرات قبل توصيل وحدة الشفرات بوعاء الخلط، حتى لا تتتسرب المكونات. لا تدعى الجهاز يعمل لمدة تزيد عن ٣ دقائق في كل مرة تضفظين فيها على زر التشغيل. انتركي الجهاز ببرد بعد كل دورة تشغيل حتى يصل إلى نفس مستوى درجة حرارة الغرفة.

احرصي دائمًا على ترك الجهاز ببرد بعد كل دورة تشغيل حتى يصل إلى نفس مستوى درجة حرارة الغرفة.







www.philips.com



4222.002.6861.2