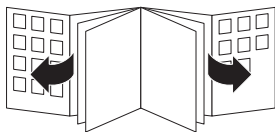
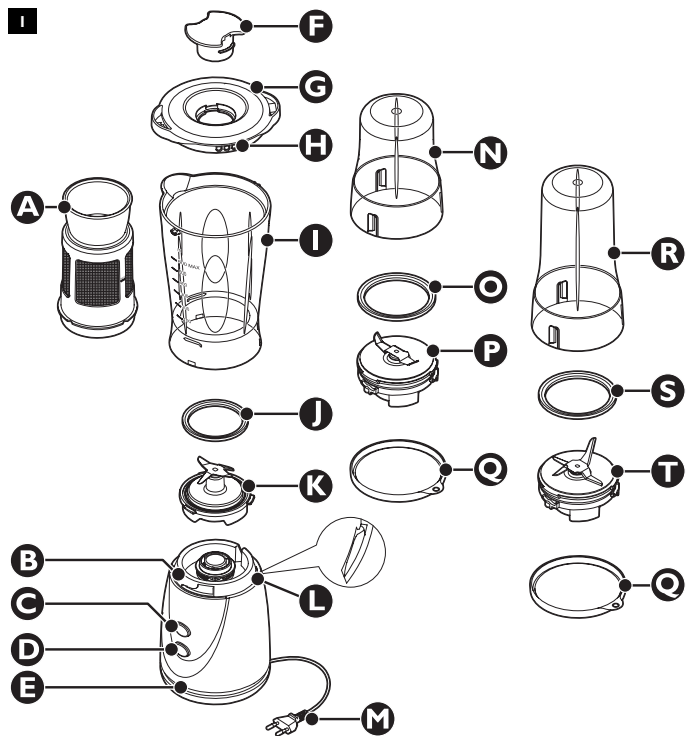


HR2870



PHILIPS





ENGLISH 6

BAHASA MELAYU 17

INDONESIA 29

TIẾNG VIỆT 40

ภาษาไทย 50

简体中文 58

繁體中文 67

한국어 77

General description (fig.1)

- A** Fruit filter
- B** Motor unit
- C** Low-speed button
- D** High-speed button
- E** Cord storage
- F** Stopper
- G** Blender beaker lid
- H** Sieve on lid
- I** Blender beaker
- J** Sealing ring of blender beaker blade unit
- K** Blender beaker blade unit
- L** Built-in safety lock
- M** Cord
- N** Mill beaker
- O** Sealing ring of mill blade unit
- P** Mill blade unit
- Q** Mill/chopper beaker lid
- R** Chopper beaker
- S** Sealing ring of chopper blade unit
- T** Chopper blade unit

Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Always unplug the appliance before assembling, disassembling or making adjustments to any of the parts.
- ▶ 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.

- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in the tables.
- ▶ Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the blender beaker (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ Never reach into the beaker with your fingers or an object while the appliance is running.
- ▶ If the blades get stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.
- ▶ Avoid touching the cutting edges of the blade units when cleaning them. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.
- ▶ Always unplug the appliance before you start cleaning the motor unit.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Never use the parts to switch the appliance on and off.
- ▶ Assemble the appliance properly before putting the plug in the wall socket.
- ▶ In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.
- ▶ This appliance is intended for household only.

Safety features

Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch the appliance on when the parts have been placed on the motor unit in the correct position. When the parts have been assembled correctly, the built-in safety lock will be unlocked.

Thermal cut-out

The appliance is equipped with a thermal cut-out that automatically cuts off the power supply to the appliance if it overheats.

D If the appliance suddenly stops running:

- 1** Pull the plug out of the wall socket.
- 2** Let the appliance cool down for 30 minutes.
- 3** Put the plug in the wall socket.
- 4** Switch the appliance on again.

Contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the thermal cut-out is activated too often.

In order to avoid a hazardous situation due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must never be connected to a timer switch.

Before first use

- 1** Wash all detachable parts (see chapter 'Cleaning').

Using the appliance

Blender

The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. cooked beans, preparing baby food.

Avoid touching the sharp blades. If the blades get stuck, unplug the appliance and remove the ingredients that are blocking the blades with a spatula.

- 1** Attach the blender blade unit to the blender beaker (1). Fix it by turning it in the direction of the arrow (2) (fig. 2).

- Make sure the rubber ring has been placed properly on the blender blade unit.

2 Put the ingredients in the beaker (fig. 3).

Do not fill the beaker beyond the MAX indication.

See the table for the recommended quantities.

Never fill the beaker with ingredients that are hotter than 80°C.

Ingredients blender	Quantities
Fruit	200 g
Vegetables	200 g
Vegetable juice	200 g vegetables + water (optional)
Milkshake	150 g fruit + 250 ml milk
Almond tea	75 g almonds + 200 ml water + 25 g rice (soaked for 1 hour)
Black sesame tea	75 g black sesame seeds + 200 ml water + 25 g rice (soaked for 1 hour)

3 Place the blender beaker on the motor unit (1). Fix the beaker by turning it in the direction of the arrow (2) ('click') (fig. 4).

Be careful not to exert too much pressure on the beaker.

4 Put the lid on the beaker (1). Make sure that the sieve is located in front of the spout (2) (fig. 5).

5 Place the stopper into the opening in the lid (1) and turn it until it is firmly fixed (2) (fig. 6).

To avoid spillage, always insert the stopper into the lid before you start processing.

6 Put the plug in the wall socket and switch on the appliance by pressing the low-speed or high-speed button.

7 Hold the motor unit firmly with both hands when operating the appliance. Do not operate the appliance longer than 1 minute at a time. If you have not finished blending after 1 minute, switch the appliance off and wait 1 minute before you continue using it.

If the appliance becomes hot, let it cool down before you continue using it.

Never reach into the beaker with your fingers or an object (e.g. a spatula) while the blender is running.

Tips

- ▶ If the ingredients stick to the wall of the blender beaker, switch the appliance off and loosen the ingredients from the wall with a spatula (fig. 7).
- ▶ To avoid spillage, never fill the beaker above the MAX indication (0.6 litres).
- ▶ Cut solid ingredients into smaller pieces (1-2 cm) before putting them in the blender beaker. Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time. Process these ingredients in a series of small batches instead.
- ▶ Liquid ingredients (e.g. oil) can be poured into the blender beaker through the opening in the lid while the appliance is running (fig. 8).

Mill

- ▶ The mill is intended for grinding dry ingredients (fig. 9).

The mill is not suitable for chopping very hard ingredients, such as nutmeg.

Avoid touching the sharp blades. If the ingredients stick to the blade unit or the wall, remove the mill beaker from the motor unit by turning it in the direction opposite to that indicated by the arrow, and shake until the ingredients get loose.

- 1** Put the dry ingredients in the mill beaker (fig. 10).

Do not fill the mill beaker beyond the MAX indication.

See the table for the recommended quantities.

- 2** Screw the mill blade unit (which has two blades) onto the mill beaker (1). Fix it by turning it in the direction of the arrow (2) (fig. 11).

- ▶ Make sure the rubber ring has been placed properly on the mill blade unit.

Ingredients mill	Quantities
Nuts (shelled)	20-35 g
Cheese	20-50 g
Coffee beans	20-50 g
Peppercorns	5-30 g
Black sesame seeds	20-50 g
Raw rice, wheat	20-50 g
Sugar cubes	4-8 cubes
Breadcrumbs	One slice of bread
Soy beans (dried)	20-50 g
Hard spices, e.g. cloves and cassia	2 g
Dried beans	20-50 g
Dried chillies	15 g

3 Turn the assembled mill upside down and place it on the motor unit (1). Fix the mill by turning it in the direction of the arrow (2) ('click') (fig. 12).

4 Put the plug in the wall socket and switch on the appliance by pressing the low-speed or high-speed button (fig. 13).

Hold the motor unit firmly with both hands when operating the appliance.

Never use the mill for more than 30 seconds without interruption.

Tips

- ▶ Always process cloves, star anise and aniseed together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.
- ▶ Hard spices such as cassia must be cut into pieces smaller than 1 x 2 cm.
- ▶ The mill beaker can be used as storage container by turning it upside down and putting the plastic lids on it (fig. 14).

Chopper

- ▶ The chopper is intended for chopping moist ingredients such as meat, onion, garlic etc (fig. 15).

Avoid touching the sharp blades. If the ingredients stick to the blade unit or the wall, remove the chopper beaker from the motor unit by turning it in the direction opposite to that indicated by the arrow, and shake until the ingredients get loose.

- 1** Cut the ingredients into smaller pieces (approx. 1-2 cm) and put them in the chopper beaker (fig. 16). Do not fill the chopper beaker beyond the MAX indication.

See the table for the recommended quantities.

Ingredients chopper	Quantities
Chili paste (chillies, shallot, garlic, etc.)	50 g
Garlic	25-100 g
Onions	25-100 g
Meat	80 g

- 2** Screw the chopper blade unit (which has four blades) onto the chopper beaker (1). Fix it by turning it in the direction of the arrow (2) (fig. 17).

- ▶ Make sure the rubber ring has been placed properly on the chopper blade unit.

- 3** Turn the assembled chopper upside down and place it on the motor unit (1). Fix the chopper by turning it in the direction of the arrow (2) ('click') (fig. 18).

- 4** Put the plug in the wall socket and switch on the appliance by pressing the low-speed or high-speed button (fig. 19).

Hold the motor unit firmly with both hands when operating the appliance.

Never use the chopper for more than 30 seconds without interruption.

Tips

- ▶ If the appliance shakes because the food is not evenly distributed, switch the appliance off and remove the blade unit. Distribute the ingredients evenly in the beaker and reattach the blade unit. Then switch the appliance on again.
- ▶ The chopper beaker can be used as storage container by turning it upside down and putting the plastic lids on it (fig. 14).

Filter

With this filter you can make delicious fresh fruit juices, cocktails or soy milk (see also 'Recipes'). The filter prevents pips and skins from ending up in your drink.

Never overload the filter. Do not put more than 125g of presoaked soy beans or 150g of fruit in the filter at the same time.

- 1** Put the filter in the blender beaker.
- 2** Put the ingredients in the beaker through the opening in the filter.
- 3** Follow steps 2 to 6 under the heading 'Blender'.
- 4** Hold the motor unit firmly with both hands when operating the appliance. Do not operate the appliance longer than 30 seconds at a time. If you have not finished blending after 30 seconds, switch the appliance off and wait 30 seconds before you continue using it. If the appliance becomes hot, let it cool down before you continue using it.

Recipes

Soy milk

This recipe can only be prepared with the filter. Do not process more than one batch in a row. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Ingredients:

- 65 g dried soy beans
- 400 ml water

14 ENGLISH

- ▶ Soak the soy beans for 4 hours before processing them. Set aside to drain.
- ▶ Put the soaked soy beans in the filter. Pour 400ml of water into the blender jar and blend for 30 seconds.
- ▶ Pour the soy milk into a pan.
- ▶ Bring the soy milk to the boil, then add sugar to taste and leave to simmer until all the sugar has melted. Serve hot or cold.

Cleaning

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

Do not use abrasives, scourers, alcohol, etc to clean the appliance.

Never immerse the motor unit in water or clean it in the dishwasher.

- 1** Unplug the appliance and remove the detachable parts.
- 2** Clean the parts in lukewarm water with some washing-up liquid and rinse them under the tap or clean them in the dishwasher.
- 3** If necessary, remove the rubber sealing ring from the blade units and rinse it with water.

- 4** Use only a moist cloth to clean the motor unit.

Parts of the appliance may become discoloured when it is used to process ingredients that contain a lot of pigment. This is normal.

- 5** Wind excess mains cord round the base of the appliance for easy storage (fig. 20).

Guarantee & 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 will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The appliance does not work	The appliance is equipped with a built-in safety lock. If the parts have not been properly assembled onto the motor unit, the appliance does not work.	Check whether the parts have been assembled properly (see chapter 'Using the appliance').
	The appliance is equipped with a thermal cut-out. If the appliance overheats, it automatically cuts off the power supply.	Pull the plug out of the wall socket and let the appliance cool down for 30 minutes. Then put the plug back into the wall socket and switch the appliance on again.
The blade unit is blocked.	There is too much food in the appliance.	Switch the appliance off and process a smaller quantity.
	Food is sticking to the blades.	Switch the appliance off and dislodge the food from the blades with a spatula.
The motor unit gives off an unpleasant smell during the first few times of use.	This is normal.	If the appliance continues to give off this smell after you have used it a few times, check whether the quantity you are processing and the processing time are correct.
The appliance makes a lot of noise.	The blender beaker lid and/or the stopper have not been properly placed.	Make sure the lid and the stopper are properly placed and the sieve in the lid is in front of the spout of the blender beaker.

Problem	Cause	Solution
The appliance smells, feels hot to the touch, emits smoke, etc.	There is too much food in the appliance or the appliance has been operating too long.	Switch the appliance off and process a smaller quantity or reduce the operating time.
The blender/chopper/mill beaker leaks.	The beaker has not been properly attached.	Make sure the beaker has been properly attached.
	There is too much food in the appliance.	Switch the appliance off and process a smaller quantity.
The mill vibrates strongly, produces a lot of noise or the blade unit is out of alignment.	The food in the beaker is blocking the blades.	Clear the blockage and/or process a smaller quantity.
The chopper leaks.	The rubber ring has not been properly placed onto the blade unit.	Unplug the appliance. Remove the blade unit and make sure the rubber ring has been properly placed onto the blade unit.

Perihalhan umum (gamb. I)

- A** Penuras buah
- B** Unit motor
- C** Butang kelajuan rendah
- D** Butang kelajuan tinggi
- E** Penyimpanan kord
- F** Penyumbat
- G** Tudung balang pengisar
- H** Penyaring di atas tudung
- I** Balang pengisar
- J** Gelang kedap unit pisau balang pengisar
- K** Unit pisau balang pengisar
- L** Kunci keselamatan binaan dalam
- M** Kord
- N** Balang pengisar kering
- O** Gelang kedap unit pisau pengisar kering
- P** Unit pisau pengisar kering
- Q** Tudung pengisar kering/pencincang
- R** Balang pencincang
- S** Gelang kedap unit pisau pencincang
- T** Unit pisau pencincang

Penting

Baca arahan penggunaan ini dengan teliti sebelum menggunakan perkakas dan simpan untuk rujukan di masa depan.

- ▶ Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- ▶ Jangan gunakan perkakas jika kord utama, plag atau bahagian lain sudah rosak.
- ▶ Jika wayar utama rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak-pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
- ▶ Cabutkan plag perkakas dari sesalur setiap kali sebelum memasang, membuka atau melaraskan mana-mana aksesori.

- ▶ Jangan sekali-kali tenggelamkan unit motor ke dalam air atau apa-apa cecair lain, mahupun membilaskannya di bawah air paip. Hanya gunakan kain lembap untuk membersihkan unit motor.
- ▶ Cabutkan plag sebaik sahaja selesai penggunaan.
- ▶ Jauhkan perkakas daripada jangkauan kanak-kanak
- ▶ Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- ▶ Jangan melebihi kuantiti maksimum dan bilangan pemprosesan yang dinyatakan dalam jadual.
- ▶ Biarkan bahan-bahan panas menjadi sejuk sebelum mencincangkannya atau menuangkannya ke dalam balang pengisar (suhu maks. 80°C/175°F).
- ▶ Jangan sekali-kali masukkan jari anda atau objek lain ke dalam balang semasa perkakas sedang berjalan.
- ▶ Jika pisau tersekat, cabut plag perkakas sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang terlekat pada pisau.
- ▶ Elakkan daripada menyentuh bahagian tepi pemotong unit mata pisau apabila membersihkannya. Bahagian ini sangat tajam dan mudah melukakan jari anda.
- ▶ Pastikan plag sentiasa dicabut sebelum memulakan pembersihan unit motor.
- ▶ Jangan guna sebarang aksesori atau alat ganti dari pembuat lain yang tidak dinasihati khas oleh Philips. Jaminan anda akan menjadi tidak sah jika aksesori atau alat ganti sedemikian telahpun digunakan.
- ▶ Jangan sekali-kali gunakan aksesori untuk menghidupkan atau mematikan perkakas!
- ▶ Pasangkan alat dengan betul sebelum memasukkan plag ke dalam soket dinding.
- ▶ Bagi mengelakkan situasi berbahaya, perkakas ini tidak boleh sekali-kali disambungkan dengan suis pemasa.
- ▶ Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan di rumah sahaja.

Ciri keselamatan

Kunci keselamatan binaan dalam

Ciri ini memastikan anda hanya boleh menghidupkan perkakas apabila aksesori diletakkan di atas unit motor dalam kedudukan yang betul.

Apabila aksesori dipasangkan dengan betul, kunci keselamatan binaan dalam akan dibuka.

Pemanas putus-matian

Perkakas dilengkapi dengan pemanas putus-matikan yang memutuskan bekalan kuasa kepada perkakas tersebut jika ia terlampau panas.

► Jika perkakas anda tiba-tiba berhenti berjalan:

- 1** Tarik keluar plag dari soket.
- 2** Biarkan perkakas sejuk selama 30 minit.
- 3** Pasangkan plag di soket dinding.
- 4** Hidupkan semula perkakas.

Sila hubungi pengedar Philips anda atau pusat perkhidmatan Philips yang dibenarkan jika sistem pemanas putus-matikan terlalu kerap dipasang.

Bagi mengelakkan situasi berbahaya akibat terpasang semula dengan tidak sengaja pemanas putus-matikan, perkakas ini tidak boleh sekali-kali disambungkan ke suis pemasa.

Sebelum penggunaan pertama

- 1** Basuh semua bahagian boleh tanggal (lihat bab 'Membersihkan').

Menggunakan perkakas

Pengisar

Pengisar dimaksudkan untuk:

- Membancuh cecair, cth. hasil tenusu, sos, jus buah, sup, bancuhan minuman, minuman kocak.
- Mencampur bahan-bahan lembut seperti adunan lempeng.
- Memurikan bahan-bahan yang telah dimasak, contohnya kekacang yang telah dimasak, menyiapkan makanan bayi.

Elakkan daripada menyentuh pisau yang tajam. Jika pisau tersangkut, cabut plag perkakas dan keluarkan bahan yang terlekat pada pisau dengan sudip.

- 1** Pasang unit pisau pengisar pada balang pengisar (1). Ketatkan dengan memutarkannya ke arah anak panah (2) (gamb. 2).
- D** Pastikan gelang getah telah dipasang dengan betul di atas unit pisau pengisar.

2 Masukkan bahan ke dalam balang (gamb. 3).

Jangan isikan balang melebihi penunjuk 'MAX'.

Lihat jadual untuk kuantiti yang disarankan.

Jangan sekali-kali isikan balang pengisar dengan bahan yang melebihi suhu 80°C.

Pengisar bahan	Kuantiti
Buah-buahan	200 g
Sayur-sayuran	200 g
Jus sayur	200 g sayur + air (jika mahu)
Susu kocak	150 g buah + 250 ml susu
Teh badam	75 g badam + 200 ml air + 25 g beras (direndam selama 1 jam)
Teh bijan hitam	75 g bijan hitam + 200 ml air + 25 g beras (direndam selama 1 jam)

- 3** Pasang balang pengisar pada unit motor (1). Ketatkan balang dengan memutarkannya ke arah anak panah (2) ('klik') (gamb. 4). Berhati-hati agar tidak menekan balang dengan terlalu kuat.
- 4** Pasangkan tudung pada balang (1). Pastikan penapis diletakkan di hadapan muncungnya (2) (gamb. 5).
- 5** Masukkan penyumbat ke dalam bukaan pada tudung dan putarkannya sehingga terpasang rapi (gamb. 6).

Untuk mengelakkan tumpahan, sentiasa masukkan penyumbat ke dalam penutup sebelum memulakan pengisaran.

- 6** Pasangkan plag ke dalam soket dinding dan hidupkan perkakas dengan menekan butang kelajuan rendah atau kelajuan tinggi.

- 7** Pegang rapi unit motor dengan kedua-dua belah tangan semasa mengendalikan perkakas. Jangan kendalikan perkakas lebih daripada 1 minit pada sesuatu masa. Jika anda belum selesai mengisar selepas 1 minit, matikan perkakas dan tunggu 1 minit sebelum anda menggunakannya lagi. Jika perkakas menjadi panas, biarkan ia sejuk sebelum anda menggunakannya.

Jangan sekali-kali masukkan jari anda atau sesuatu objek (contohnya spatula) semasa pengisar sedang berjalan.

Petua

- ▶ Jika bahan-bahan terlekat pada dinding balang pengisar, matikan perkakas dan leraikan bahan dari dinding dengan sudip (gamb. 7).
- ▶ Untuk mengelakkan tumpahan, jangan sekali-kali isikan balang melebihi penunjuk MAX (0.6 liter).
- ▶ Potongkan bahan pepejal kepada bahagian-bahagian kecil (1-2 cm) sebelum memasukkannya ke dalam balang pengisar. Jangan proses kuantiti bahan pepejal yang banyak sekali gus. Sebaliknya, proseskan bahan ini dalam beberapa kelompok kecil.
- ▶ Bahan cecair (contohnya minyak) boleh dituang ke dalam balang pengisar melalui bukaan pada tudung semasa perkakas berjalan (gamb. 8).

Pengisar kering

- ▶ Pengisar kering dimaksudkan untuk mengisar bahan-bahan kering (gamb. 9).

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

Elakkan daripada menyentuh bahagian mata pisau yang tajam. Jika ada bahan yang terlekat pada unit pisau atau dindingnya, tanggalkan balang pengisar kering dari unit motor dengan memutarnya ke arah berlawanan mengikut arah anak panah, dan goncang sehingga bahan-bahan terlerai.

1 Masukkan bahan kering ke dalam balang pengisar kering (gamb. 10). Jangan isikan balang pengisar kering melebihi penunjuk 'MAX'. Lihat jadual untuk kuantiti yang disarankan.

Pengisar bahan	Kuantiti
Kacang (berkulit)	20-50 g
Keju	20-50 g
Biji kopi	20-50 g
Lada biji	5-30 g
Bijan hitam	20-50 g
Beras, gandum mentah	20-50 g
Kiub gula	4-8 ketul
Serbuk roti	Sekeping roti
Kacang soya (kering)	20-50 g
Rempah keras, cth. bunga cengkih, gelenggang	2 g
Kekacang kering	20-50 g
Lada kering	15 g

- 2** Pasang unit pisau pengisar kering (yang mempunyai dua mata pisau) di atas balang pengisar kering (1). Ketatkan dengan memutarnya ke arah anak panah (2) (gamb. 11).
- 3** Pastikan gelang getah telah dipasang dengan betul di atas unit pisau pengisar kering.
- 3** Telungkupkan pengisar kering yang telah dipasang dan letakkannya di atas unit motor (1). Ketatkan balang dengan memutarnya ke arah anak panah (2) ('klik') (gamb. 12).
- 4** Pasangkan plag ke dalam soket dinding dan hidupkan perkakas dengan menekan butang kelajuan rendah atau kelajuan tinggi (gamb. 13).

Pegang dengan rapi unit motor dengan kedua-dua tangan apabila mengendalikan perkakas.

Jangan gunakan pengisar kering lebih daripada 30 saat tanpa gangguan.

Petua

- ▶ Sentiasa proseskan bunga cengkih, bunga lawang dan jintan manis bersama-sama dengan bahan-bahan lain. Jika diproses berasingan, bahan-bahan ini mungkin meninggalkan kesan ke atas bahan-bahan plastik perkakas ini.
- ▶ Rempah keras seperti gelenggang mesti dipotong menjadi lebih kecil daripada 1 x 2 sm.
- ▶ Balang pengisar kering boleh digunakan sebagai bekas penyimpanan dengan menelungkupkannya dan memasang tudung plastik di atasnya (gamb. 14).

Pencincang

- ▶ Pencincang dimaksudkan untuk mencincang bahan lembap seperti daging, bawang besar, bawang putih, dsb (gamb. 15).

Elakkan daripada menyentuh mata pisau yang tajam. Jika ada bahan yang terlekat pada unit pisau atau dindingnya, tanggalkan balang pencincang dari unit motor dengan memutarnya ke arah berlawanan mengikut arah anak panah, dan goncang sehingga bahan terlerai.

- ▶ **I** Potong bahan menjadi bahagian-bahagian yang lebih kecil (anggaran 1-2 cm) dan masukkan ke dalam balang pencincang (gamb. 16).

Jangan isikan balang pencincang melebihi penunjuk 'MAX'.
Lihat jadual untuk kuantiti yang disarankan.

Pencincang bahan	Kuantiti
Lada giling (lada, bawang merah, bawang putih, dsb.)	50 g
Bawang putih	25-100 g
Bawang besar	25-100 g
Daging	80 g

- 2** Pasang unit pisau pencincang pada balang pencincang (1). Ketatkan dengan memutarkannya ke arah anak panah (2) (gamb. 17).
- ▶ Pastikan gelang getah telah dipasang dengan betul di atas unit pisau pencincang.
- 3** Telungkupkan pencincang yang telah dipasang dan letakkannya di atas unit motor (1). Ketatkan pencincang dengan memutarkannya ke arah anak panah (2) ('klik') (gamb. 18).
- 4** Pasangkan plag ke dalam soket dinding dan hidupkan perkakas dengan menekan butang kelajuan rendah atau kelajuan tinggi (gamb. 19).

Pegang dengan rapi unit motor dengan kedua-dua tangan apabila mengendalikan perkakas.

Jangan gunakan pencincang lebih daripada 30 saat tanpa gangguan.

Petua

- ▶ Jika perkakas bergoncang kerana makannya tidak teragih dengan rata, matikan perkakas dan tanggalkan unit pisau. Agihkan bahan di dalam bahan dengan rata dan pasang semula unit pisau. Kemudian hidupkan semula perkakas.
- ▶ Balang pencincang kering boleh digunakan sebagai bekas penyimpanan dengan menelungkupkannya dan memasang tudung plastik di atasnya (gamb. 14).

Penuras

Dengan menggunakan penuras ini, anda boleh menyediakan jus buah, koktel, atau susu soya yang segar dan lazat (lihat juga 'Resipi'). Penapis mengelakkan biji dan kulit daripada memasuki minuman anda.

Jangan sekali-kali isikan penuras dengan berlebihan. Jangan masukkan lebih daripada 125g kacang soya yang telah direndam terlebih dahulu atau 150g buah ke dalam penapis pada waktu yang sama.

- 1** Masukkan penuras ke dalam balang pengisar.
- 2** Masukkan bahan ke dalam balang melalui bukaan dalam penuras.

3 Ikut langkah 2 hingga 6 di bawah tajuk 'Pengisar'.

4 Pegang rapi unit motor dengan kedua-dua belah tangan semasa mengendalikan perkakas. Jangan kendalikan perkakas lebih daripada 30 saat pada sesuatu masa. Jika anda belum selesai mengisar selepas 1 minit, matikan perkakas dan tunggu 30 saat sebelum anda terus menggunakannya. Jika perkakas menjadi panas, biarkan ia sejuk sebelum anda terus menggunakannya.

Resepi-resepi

Susu soya

Resipi ini hanya boleh disediakan dengan penuras. Jangan prose lebih daripada satu kelompok berturut-turut. Biarkan perkakas sejuk dahulu ke suhu bili sebelum anda teruskan memproses..

Ramuan:

- 65 g kacang soya kering
- 400 ml air
- ▶ *Rendamkan kacang soya selama 4 jam sebelum mengisarkannya. Kemudian toskannya.*
- ▶ *Masukkan kacang soya yang sudah direndamkan itu ke dalam penapis. Tuangkan 400ml air ke dalam balang pengisar dan kisar selama 30 saat.*
- ▶ *Tuangkan susu soya ke dalam periuk leper.*
- ▶ *Didihkan susu soya, kemudian tambahkan gula mengikut rasa dan biarkan ia mereneh sehingga semua gula cair. Hidang panas atau sejuk.*

Pembersihan

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

Jangan gunakan pelelas, penyental, alkohol, dsb. untuk membersihkan perkakas.

Jangan sekali-kali rendam unit motor di dalam air atau membersihkannya di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

- 1** Cabut plag perkakas dan tanggalkan bahagian-bahagian boleh tanggal.
- 2** Bersihkan bahagian-bahagiannya dengan air suam dan sedikit cecair membasuh dan bilasnya di bawah pili atau bersihkannya di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- 3** Jika perlu, tanggalkan gelang kedap getah daripada tudung pengisar dan bilaskannya dengan air.
- 4** Hanya gunakan kain lembab untuk membersihkan unit motor. Bahagian-bahagian perkakas mungkin bertukar warna apabila ia digunakan untuk memproses bahan yang mempunyai banyak pigmen. Ini adalah biasa.
- 5** Lilitkan kord sesalur selebihnya di keliling dasar perkakas agar mudah disimpan (gamb. 20).

Jaminan dan servis

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

Menyelesaikan masalah

Masalah	Penyebab	Penyelesaian
Perkakas tidak berjalan	Perkakas dilengkapi dengan kunci keselamatan binaan dalam. Jika bahagian-bahagiannya tidak dipasang dengan betul pada unit motor; perkakas tidak akan berfungsi.	Periksa sama ada bahagian-bahagiannya telah dipasang dengan betul (lihat bab 'Menggunakan perkakas').
	Perkakas dilengkapi dengan pemanas putus-matikan. Jika perkakas menjadi terlampau panas, bekalan kuasa akan terputus secara automatik.	Cabut plag dari soket dinding dan biarkan perkakas sejuk selama 30 minit. Kemudian pasang balik plag ke dalam soket dinding dan hidupkan semula perkakas.
Unit pisau tersangkut.	Terlalu banyak makanan dimasukkan ke dalam perkakas.	Matikan perkakas dan kurangkan kuantiti makanan yang diproses.
	Makanan melekat pada pisau.	Matikan perkakas dan keluarkan makanan dari pisau dengan menggunakan spatula.
Unit motor mengeluarkan bau busuk semasa beberapa penggunaan terawal.	Ini perkara biasa.	Jika perkakas terus mengeluarkan bau ini selepas anda telah menggunakan beberapa kali, periksa sama ada kuantiti yang anda proses dan masa memproses adalah betul.
Perkakas mengeluarkan bunyi yang banyak.	Tudung dan/atau penyumbat balang pengisar tidak dipasang dengan betul.	Pastikan tudung dan penyumbat dipasang dengan betul dan penyaringnya di dalam tudung berada di depan muncung balang pengisar.

Masalah	Penyebab	Penyelesaian
Perkakas berbau, panas ketika dipegang, mengeluarkan asap, dsb.	Terlalu banyak makanan di dalam perkakas atau perkakas telah terlalu lama dijalankan.	Matikan perkakas dan proseskan kuantiti yang lebih kecil atau kurangkan masa pengendaliannya..
Balang pengisar/pencincang/pengisar kering bocor:	Balang belum lagi dipasang dengan betul.	Pastikan balang telah dipasang dengan betul.
	Terdapat terlalu banyak makanan di dalam perkakas.	Matikan perkakas dan proseskan kuantiti yang lebih kecil.
Pengisar kering bergetar dengan kuat, mengeluarkan bunyi bising yang banyak atau unit pisau tidak sejajar:	Makanan di dalam balang terlekat pada pisau.	Leraikan makanan yang terlekat dan/atau proseskan kuantiti yang lebih kecil.
Pencincang bocor:	Gelang getah belum lagi dipasang dengan betul pada unit pisau.	Cabut plag perkakas. Tanggalkan unit pisau dan pastikan gelang getah telah dipasang dengan betul pada unit pisau.

Gambaran umum (gbr. I)

- A** Saringan buah
- B** Unit motor
- C** Tombol kecepatan-rendah
- D** Tombol kecepatan-tinggi
- E** Penyimpanan kabel
- F** Penyumbat
- G** Tutup gelas blender
- H** Saringan pada penutup
- I** Gelas blender
- J** Cincin penyekat unit pisau gelas blender
- K** Unit pisau gelas blender
- K** Kunci pengaman built-in
- M** Kabel
- N** Gelas penggiling
- O** Cincin penyekat unit pisau penggiling
- P** Unit pisau penggiling
- Q** Tutup gelas penggiling/pencacah
- R** Gelas pencacah
- S** Cincin penyekat unit pisau pencacah
- T** Unit pisau pencacah

Penting

Bacalah petunjuk penggunaan ini dengan saksama sebelum menggunakan alat dan simpanlah untuk referensi jika dibutuhkan kelak.

- ▶ Periksalah apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- ▶ Jangan menggunakan alat ini jika kabel listrik, steker atau perlengkapan lain ada yang rusak.
- ▶ Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat servis resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- ▶ Cabut steker dari stopkontak sebelum memasang, melepaskan atau mengganti perlengkapan alat, setiap kali.
- ▶ Jangan merendam unit motor dalam air atau cairan lain,

membilasnya di bawah keran. Gunakan hanya kain lembab untuk membersihkan unit motor.

- Segeralah mencabut steker dari stopkontak setelah selesai dipakai.
- Jauhkan alat dari jangkauan anak-anak.
- Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa ditunggu.
- Jangan melampaui jumlah maksimum dan waktu proses yang ditunjukkan dalam tabel.
- Dinginkan bahan panas sebelum mencacah atau memasukkannya ke dalam gelas blender (suhu maksimum 80°C/175°F).
- Jangan sekali-kali menjulurkan jari tangan atau benda lainnya ke dalam gelas sewaktu alat sedang bekerja.
- Jika pisau macet, cabut steker dari stopkontak sebelum mengeluarkan bahan makanan yang memblokir pisau.
- Jangan menyentuh ujung unit pisau yang tajam saat membersihkan. Ujung pisau sangat tajam dan bisa membuat jari Anda terluka.
- Selalu cabut steker dari stopkontak sebelum Anda mulai membersihkan unit motor.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesori atau suku cadang dari perusahaan lain atau yang tidak disarankan secara khusus oleh Philips. Garansi yang diberikan kepada Anda tidak akan berlaku jika Anda menggunakan aksesori atau suku cadang tersebut.
- Jangan menggunakan aksesori untuk menyalakan atau mematikan alat.
- Pasang alat dengan benar sebelum memasukkan steker ke dalam stopkontak di dinding.
- Untuk menghindari situasi yang membahayakan, alat ini tidak boleh sekali-kali dihubungkan ke saklar pengatur waktu.
- Alat ini hanya untuk keperluan rumah tangga.

Fitur pengaman

Kunci pengaman 'built-in'.

Fitur ini untuk memastikan bahwa Anda dapat menyalakan alat setelah perlengkapannya terpasang pada posisi yang benar di unit motor. Setelah semua terpasang dengan benar, kunci pengaman akan dibuka.

Sistem pemutus termal

Alat ini dilengkapi dengan sistem pemutus termal yang secara otomatis memutuskan aliran listrik jika alat terlalu panas.

► Jika alat tiba-tiba berhenti bekerja:

- 1 Cabut steker dari stopkontak.
- 2 Biarkan alat mendingin selama 30 menit.
- 3 Masukkan steker ke stopkontak.
- 4 Nyalakan lagi.

Silakan menghubungi agen penyalur Philips atau pusat servis resmi Philips jika sistem pemutus termal terlalu sering diaktifkan.

Untuk menghindari situasi yang membahayakan akibat penyetelan kembali pemutus termal yang keliru, alat ini tidak boleh sekali-kali dihubungkan dengan alat pengatur waktu.

Sebelum menggunakan alat pertama kali.

- 1 Cuci semua bagian yang bisa dilepas (lihat bagian 'Membersihkan').

Menggunakan alat

Blender

Blender dimaksudkan untuk:

- Mencampur dan melembutkan bahan cair seperti susu, saos, jus buah, sup, campuran minuman, shakes.
- Mencampur bahan-bahan lunak seperti adonan tepung untuk kue penekuk..
- Melumatkan bahan yang sudah dimasak, misalnya, buncis rebus, menyiapkan makanan bayi.

Hindari menyentuh pisau yang tajam. Jika pisau macet, cabut steker dari stopkontak dan keluarkan semua bahan yang menghalangi pisau dengan spatula.

- 1 Pasang unit pisau blender ke gelas blender (1). Kencangkan dengan memutarinya sesuai arah panah (2) (gbr. 2).

- ▶ Pastikan cincin karet sudah dipasang dengan benar pada unit pisau blender.

2 Masukkan semua bahan ke dalam gelas (gbr. 3).

Jangan mengisi gelas melebihi tanda 'MAX'.

Lihat tabel jumlah yang direkomendasikan.

Jangan mengisi gelas blender dengan bahan yang panasnya di atas 80°C.

Bahan-bahan untuk blender	Jumlah
Buah	200 g
Sayuran	200 g
Jus sayur	200 g sayuran + air (bebas)
Susu kocok/milkshake	150 g buah + 250 ml susu
Teh almond	75 g almond + 200 ml air + 25 g beras (rendam selama 1 jam)
Teh wijen hitam	75 g wijen hitam + 200 ml air + 25 g beras (rendam selama 1 jam)

3 Tempatkan gelas blender pada unit motor (1). Kencangkan gelas dengan memutarnya sesuai arah panah (2) ('terdengar bunyi klik') (gbr. 4).

Hati-hati, jangan terlalu keras menekan gelas.

4 Pasang penutup pada gelas (1). Pastikan, saringan diletakkan di depan cerat (2) (gbr. 5).

5 Pasang penyumbat pada lubang di penutup (1) lalu putar sampai rapat (2) (gbr. 6).

Untuk menghindari tumpahan, selalu masukkan penyumbat dalam penutup sebelum Anda mulai memproses.

6 Masukkan steker ke stopkontak di dinding dan nyalakan alat dengan menekan tombol kecepatan-rendah atau kecepatan-tinggi.

7 Pegang unit motor erat-erat dengan kedua tangan sewaktu mengoperasikan alat. Jangan mengoperasikan alat lebih dari 1 menit setiap kali.

Jika Anda belum selesai mengaduk bahan dalam satu menit, matikan dulu alat dan tunggu 1 menit sebelum Anda menggunakannya kembali. Jika alat menjadi panas, biarkan alat menjadi dingin sebelum Anda melanjutkan kembali.

Jangan memasukkan jari atau benda lainnya (misalnya spatula) pada saat blender sedang bekerja.

Tip

- ▶ Jika bahan melekat pada dinding gelas blender, matikan alat dan gunakan spatula untuk melepaskannya (gbr. 7).
- ▶ Untuk menghindari tumpahan, jangan sekali-kali mengisi gelas melebihi tanda MAX (0,6 liter).
- ▶ Potong kecil-kecil bahan yang padat (1-2 cm) sebelum memasukkannya ke dalam gelas blender. Jangan memproses jumlah besar sekaligus. Proses bahan ini sedikit-sedikit.
- ▶ Bahan cair (spt. minyak) dapat dituangkan ke dalam gelas blender melalui lubang pada penutup saat alat sedang bekerja (gbr. 8).

Penggiling

- ▶ Penggiling dimaksudkan untuk melumat bahan-bahan kering (gbr. 9).

Penggiling tidak cocok untuk mencacah bahan yang sangat keras seperti pala.

Jangan menyentuh pisau yang tajam. Jika bahan melekat pada unit pisau atau di dinding penggiling, lepaskan gelas penggiling dari unit motor dengan memutarnya berlawanan arah panah dan kocok bahan sampai lepas.

- 1** Masukkan bahan kering ke dalam gelas penggiling (gbr. 10).

Jangan mengisi gelas melebihi tanda 'MAX'.

Lihat tabel jumlah yang direkomendasikan.

- 2** Pasang unit pisau penggiling (yang terdiri atas dua bilah) pada gelas penggiling (1). Kencangkan dengan memutarnya searah tanda panah (2) (gbr. 11).

- ▶ Pastikan cincin karet sudah dipasang dengan benar pada unit pisau penggiling.

Bahan-bahan untuk penggiling	Jumlah
Biji-bijian (berkulit keras)	20-35 g
keju	20-50 g
Biji kopi	20-50 g
Biji merica	5-30 g
Biji wijen hitam	20-50 g
Beras, gandum	20-50 g
Gula batu	4-8 bongkah
Remah roti	Satu potong roti
Kacang kedelai (kering)	20-50 g
Rempah keras misalnya cengkeh, kayu manis	2 g
Kacang kering	20-50 g
Cabe merah kering	15 g

3 Balikkan unit penggiling dan pasang pada unit motor (1). Kencangkan unit penggiling dengan memutarkannya searah tanda panah (2) ('terdengar bunyi klik') (gbr. 12).

4 Masukkan steker ke stopkontak di dinding dan nyalakan alat dengan menekan tombol kecepatan-rendah atau kecepatan-tinggi (gbr. 13). Pegang unit motor erat-erat dengan kedua tangan sewaktu mengoperasikan alat.

Jangan sekali-kali menggunakan unit penggiling lebih dari 30 detik tanpa henti.

Tip

- 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.
- Rempah yang keras seperti kayu manis harus dipotong dalam ukuran lebih kecil dari 1 x 2 cm.
- Gelas penggiling dapat digunakan sebagai wadah penyimpanan dengan membalikkannya dan pasang penutup plastik di atasnya (gbr. 14).

Pencacah

- Unit pencacah dimaksudkan untuk mencacah bahan yang mengandung cairan, seperti daging, bawang merah, bawang putih, dsb. (gbr. 15).

Jangan menyentuh pisau yang tajam. Jika bahan melekat pada unit pisau atau di dinding penggiling, lepaskan gelas penggiling dari unit motor dengan memutarnya berlawanan arah panah dan kocok bahan sampai lepas.

- Potong bahan kecil-kecil (kira-kira 1-2 cm) dan taruh semuanya dalam gelas pencacah (gbr. 16).

Jangan mengisi gelas melebihi tanda 'MAX'.
Lihat tabel jumlah yang direkomendasikan.

Bahan-bahan untuk pencacah	Jumlah
Pasta cabe (cabe, bawang merah, bawang putih, dsb.)	50 g
Bawang putih	25-100 g
Bawang bombay	25-100 g
Daging	80 g

- Pasang unit pisau pencacah (yang terdiri atas empat bilah) pada gelas pencacah (1). Kencangkan dengan memutarnya searah tanda panah (2) (gbr. 17).
- Pastikan cincin karet sudah dipasang dengan benar pada unit pisau pencacah.
- Balikkan unit pencacah dan pasang pada unit motor (1). Kencangkan unit pencacah dengan memutarnya searah tanda panah (2) ('terdengar bunyi klik') (gbr. 18).
- Masukkan steker ke stopkontak di dinding dan nyalakan alat dengan menekan tombol kecepatan-rendah atau kecepatan-tinggi (gbr. 19).

Pegang unit motor erat-erat dengan kedua tangan sewaktu mengoperasikan alat.

Jangan sekali-kali menggunakan unit pencacah lebih dari 30 detik tanpa henti.

Tip

- ▶ Jika alat bergetar karena makanan tidak terdistribusi dengan rata, matikan alat dan lepaskan unit pisau. Distribusikan bahan secara rata dalam gelas dan pasang kembali unit pisau, kemudian nyalakan lagi alat.
- ▶ Gelas pencacah dapat digunakan sebagai wadah penyimpanan dengan membalikkannya dan pasang penutup plastik di atasnya (gbr. 14).

Saringan

Dengan saringan ini, Anda dapat membuat jus buah segar, koktail atau susu kedelai yang lezat (lihat juga bagian 'Resep'). Saringan mencegah biji dan kulit tertuang dalam minuman Anda.

Jangan terlalu penuh mengisi saringan. Jangan memasukkan kacang kedelai yang sudah direndam lebih dari 125g atau buah lebih dari 150g sekaligus ke dalam saringan.

- 1** Letakkan saringan dalam gelas blender.
- 2** Masukkan bahan-bahan melalui lubang pada saringan.
- 3** Ikuti langkah 2 sampai 6 di bawah judul 'Blender'.
- 4** Pegang unit motor erat-erat dengan kedua tangan sewaktu mengoperasikan alat. Jangan mengoperasikan alat lebih dari 30 detik setiap kali. Jika Anda belum selesai mengaduk bahan dalam 30 detik, matikan dulu alat dan tunggu 30 detik sebelum Anda menggunakannya kembali. Jika alat menjadi panas, biarkan alat mendingin sebelum Anda melanjutkan kembali.

Resep

Susu kedelai

Resep ini hanya untuk disiapkan dengan alat penyaring. Jangan memproses lebih dari satu adonan tanpa henti. Biarkan alat mendingin sampai suhu ruang sebelum Anda melanjutkan pemrosesan.

Bahan-bahan:

- 65 g kacang kedelai kering
- 400 ml air
- ▶ *Rendam kacang kedelai selama 4 jam sebelum mengolahnya. Sisihkan untuk ditiriskan.*
- ▶ *Masukkan kacang kedelai yang sudah direndam ke dalam saringan. Tuangkan 400ml air ke dalam gelas blender lalu blender selama 30 detik.*
- ▶ *Tuang susu kedelai ke dalam panci.*
- ▶ *Didihkan susu kedelai, tambahkan gula sebagai rasa lalu biarkan mendidih dengan api kecil sampai semua gula larut.*
- ▶ *Sajikan dalam keadaan panas atau dingin.*

Membersihkan

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

Jangan menggunakan abrasif, penggosok, alkohol, dsb., untuk membersihkan alat.

Jangan sekali-kali merendam unit motor dalam air atau membersihkannya dalam mesin cuci piring.

- 1** Cabut steker dari stopkontak dan lepaskan bagian-bagian yang bisa dicopot.
- 2** Bersihkan bagian-bagian dalam air hangat dengan cairan pembersih dan bilas di bawah keran atau bersihkan dalam mesin cuci piring.
- 3** Jika perlu, lepaskan cincin karet penyekat dari unit pisau lalu bilas dengan air.

4 Gunakan hanya kain yang lembab untuk membersihkan unit motor.

Bagian-bagian alat bisa berubah warna apabila digunakan untuk memproses bahan yang mengandung banyak pigmen. Ini hal yang normal.

5 Gulung sisa kabel di sekeliling alas alat agar mudah disimpan (gbr. 20).

Jaminan dan servis

Jika Anda memerlukan informasi atau menghadapi masalah, silakan kunjungi situs web Philips pada www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda (Anda akan menemukan nomor teleponnya dalam leaflet 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 Peralatan Rumah Tangga dan Perlengkapan Pribadi Philips.

Mengatasi Masalah

Masalah	Penyebab	Solusi
Alat tidak mau bekerja	Alat ini dilengkapi dengan kunci pengaman built-in. Jika ada bagian-bagian yang tidak terpasang dengan benar pada unit motor, alat tidak akan bekerja.	Periksa, apakah bagian-bagian sudah dipasang dengan benar (lihat bab 'Menggunakan alat').
	Alat dilengkapi dengan sistem pemutus termal. Jika alat terlalu panas, sistem akan secara otomatis memutus aliran listrik.	Cabut steker dari stopkontak di dinding dan biarkan alat mendingin selama 30 menit. Kemudian masukkan kembali steker ke dalam stopkontak di dinding dan nyalakan kembali alat.
Unit pisau terblokir.	Alat terlalu banyak diisi makanan.	Matikan alat dan proseslah dalam jumlah kecil.

Masalah	Penyebab	Solusi
	Makanan menempel pada pisau.	Matikan alat dan lepaskan makanan dari pisau dengan spatula.
Unit motor mengeluarkan bau tak sedap selama beberapa kali pemakaian pertama.	Ini adalah normal.	Jika alat terus-menerus mengeluarkan bau ini setelah Anda menggunakannya beberapa kali, periksalah apakah jumlah bahan yang Anda proses dan waktu proses sudah benar.
Alat terlalu berisik.	Tutup gelas blender dan/atau penyumbat belum terpasang dengan benar.	Pastikan penutup dan penyumbat ditempatkan dengan benar dan saringan dalam penutup berada di depan cerat gelas blender.
Alat mengeluarkan bau tak sedap, terasa panas jika disentuh, berasap, dsb.	Terlalu banyak makanan dalam alat atau alat sudah terlalu lama dioperasikan.	Matikan alat dan proses makanan sedikit-sedikit atau kurangi waktu pengoperasian.
Gelas blender/pencacah/penggiling bocor.	Gelas belum terpasang dengan benar.	Pastikan gelas terpasang dengan benar.
	Terlalu banyak bahan makanan dalam alat.	Matikan alat dan proseslah dalam jumlah kecil.
Penggiling bergetar keras, berisik atau unit pisau tidak sejajar.	Makanan dalam gelas memblokir bilah pisau.	Hilangkan blokade dan/atau proses sedikit-sedikit.
Unit pencacah bocor.	Cincin karet belum terpasang dengan benar pada unit pisau.	Cabut kabel listrik alat. Lepaskan unit pisau dan pastikan cincin karet dipasang dengan benar pada unit pisau.

Mô tả tổng quát (hình

- A** Bộ lọc trái cây
- B** Bộ phận mô-tơ
- C** Nút tốc độ thấp
- D** Nút tốc độ cao
- E** Khoan chứa dây
- F** Nút gài
- G** Nắp cối lớn
- H** Bộ phận lọc trên nắp
- I** Cối lớn
- J** Vòng đệm của bộ phận dao cắt của cối lớn
- K** Bộ phận dao cắt của cối lớn
- L** Thiết bị khoá an toàn trong máy
- M** Dây điện nguồn
- N** Cối xay ngũ cốc
- O** Vòng đệm của bộ phận bộ dao cắt của cối xay ngũ cốc
- P** Bộ phận dao cắt của cối xay ngũ cốc
- Q** Nắp của cối xay ngũ cốc/cối xay thịt
- R** Cối xay thịt
- S** Vòng đệm của bộ phận dao cắt của cối xay thịt
- T** Bộ dao cắt của cối xay thịt

Lưu ý

Xin đọc kỹ những hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng máy và giữ lại để tiện tham khảo sau này.

- D** Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối máy vào nguồn điện.
- D** Không được sử dụng máy nếu dây nguồn, phích cắm hay các bộ phận khác bị hỏng.
- D** Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips hoặc các trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- D** Luôn nhớ rút phích cắm điện của máy trước khi lắp đặt, tháo rời hay điều chỉnh bất kỳ phụ kiện nào.

- ▶ 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.
- ▶ Rút phích cắm điện của máy ra ngay sau khi sử dụng xong.
- ▶ Để máy ngoài tầm tay trẻ em.
- ▶ Không được để thiết bị chạy mà không theo dõi.
- ▶ Không sử dụng vượt quá số lượng tối đa và thời gian xử lý được chỉ định trong các bảng.
- ▶ Để các nguyên liệu nóng nguội xuống trước khi cắt nhỏ chúng hay rót chúng vào cối lớn (nhiệt độ tối đa 80°C/175°F).
- ▶ Không cho ngón tay hay bất kỳ vật nào vào cối khi máy đang hoạt động.
- ▶ Nếu dao cắt bị kẹt, rút phích cắm ra khỏi máy trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt dao cắt ra.
- ▶ Tránh tiếp xúc với các cạnh bén của bộ phận dao cắt khi rửa. Chúng rất sắc và có thể làm đứt ngón tay bạn dễ dàng.
- ▶ Luôn rút phích cắm điện ra khỏi máy trước khi làm vệ sinh mô-tơ.
- ▶ Không bao giờ sử dụng bất cứ phụ kiện hay bộ phận nào của những nhà sản xuất khác mà không có sự chỉ dẫn cụ thể của Philips. Bảo hành sẽ mất hiệu lực nếu sử dụng các bộ phận hay phụ kiện này.
- ▶ Không bao giờ sử dụng các bộ phận để bật hoặc tắt thiết bị.
- ▶ Lắp ráp thiết bị theo đúng cách trước khi cắm điện.
- ▶ Để tránh tình huống nguy hiểm có thể xảy ra, không được nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ.
- ▶ Máy được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.

Các tính năng an toàn

Thiết bị khoá an toàn bên trong máy

Tính năng này đảm bảo rằng bạn chỉ có thể bật máy khi các bộ phận đã được lắp vào bộ phận mô-tơ theo đúng vị trí. Khi các bộ phận đã được lắp chính xác, thiết bị khoá an toàn sẽ tự động mở khoá.

Cầu chì nhiệt

Thiết bị này được trang bị một cầu chì nhiệt tự động ngắt nguồn điện cung cấp cho thiết bị nếu thiết bị quá nóng.

➤ Nếu máy đột nhiên ngưng chạy:

1 Rút dây điện nguồn ra khỏi ổ cắm điện.

2 Để cho máy nguội xuống trong 30 phút.

3 Cắm dây điện vào ổ cắm.

4 Bật lại máy.

Nếu cầu chì nhiệt kích hoạt thường xuyên, hãy liên hệ với đại lý Philips của bạn hoặc một trung tâm bảo hành được Philips ủy quyền.

Để tránh tình huống nguy hiểm do vô tình đặt lại cầu chì nhiệt, không được nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ.

Trước khi sử dụng lần đầu

1 Rửa sạch tất cả các bộ phận có thể tháo rời (xem chương 'Làm sạch thiết bị').

Cách sử dụng máy

Máy xay

Máy xay được dùng để:

- Trộn chất lỏng, ví dụ sản phẩm sữa, nước cốt, nước trái cây, xúp, các loại đồ uống thập cẩm.
- Trộn các thức mềm như bột làm bánh.
- Nghiền những đồ đã nấu, như là đậu, chuẩn bị đồ ăn cho bé.

Tránh sờ vào lưỡi dao sắc. Nếu dao cắt bị kẹt, ngắt thiết bị với nguồn điện và lấy nguyên liệu làm kẹt lưỡi dao bằng một con dao bay.

1 Lắp bộ phận dao cắt của máy xay vào cối lớn (1). Cỗ định bộ phận này bằng cách xoay theo hướng mũi tên (2) (hình 2).

➤ Đảm bảo rằng vòng đệm cao su được đặt đúng trên bộ phận dao cắt của máy xay.

2 Cho nguyên liệu vào cốc (hình 3).

Không đổ quá mức tối đa (MAX).

Xem bảng chỉ dẫn về khối lượng cho phép.

Không cho nguyên liệu nóng trên 80°C vào cối.

Nguyên liệu trộn	Số lượng
Trái cây	200 g
Rau	200 g
Nước rau	200 g rau + nước (tùy chọn)
Sữa khuấy	150 g trái cây + 250 ml sữa
Trà hạnh đào	75 g hạnh đào + 200 ml nước + 25 g gạo (ngâm trong 1 giờ)
Trà mè đen	75 g hạt hạnh đào đen + 200 ml nước + 25 g gạo (ngâm trong 1 giờ)

3 Đặt cối lớn lên trên bộ phận mô-tơ (1). Cố định cối bằng cách xoay cối theo hướng mũi tên (2) (nghe tiếng 'click') (hình 4).

Cẩn thận không ấn cối quá mạnh tay.

4 Đậy nắp cối lại (1). Đảm bảo rằng bộ phận lọc được đặt phía trước vòi (2) (hình 5).

5 Ấn nút gài vào lỗ trống giữa nắp (1) và xoay nút đến khi vào chốt (2) (hình 6).

Để tránh nguyên liệu tràn ra ngoài, luôn đậy nút gài vào nắp trước khi trộn.

6 Cắm dây vào ổ điện và bật máy bằng cách ấn nút tốc độ thấp (low-speed) hoặc nút tốc độ cao (high-speed).

7 Giữ chặt bộ phận mô-tơ bằng cả hai tay khi vận hành thiết bị. Không vận hành thiết bị quá 1 phút mỗi lần. Nếu trộn chưa kết thúc sau 1 phút, tắt máy và chờ 1 phút trước khi tiếp tục sử dụng. Nếu máy nóng, để cho máy nguội xuống trước khi tiếp tục sử dụng.

Không được cho ngón tay hay vật khác (như dao bay) vào trong cốc trong khi máy đang hoạt động.

Mẹo

- ▶ Nếu nguyên liệu dính vào thành cối, tắt máy và dùng dao bay để tách nguyên liệu khỏi thành cối (hình 7).
- ▶ Để tránh nguyên liệu tràn ra ngoài, không đổ nguyên liệu quá mức tối đa MAX (0,6 lít).
- ▶ Cắt nguyên liệu cứng thành những miếng nhỏ (1-2cm) trước khi cho vào cối trộn. Không xay khối lượng lớn các chất rắn cùng lúc mà chia thành nhiều mẻ nhỏ.
- ▶ Có thể rót nguyên liệu lỏng (như dầu ăn) vào cối trộn qua lỗ trên nắp cối trong khi máy đang chạy (hình 8).

Cối xay ngũ cốc

- ▶ Cối xay ngũ cốc sử dụng để nghiền nguyên liệu khô (hình 9).

Cối xay ngũ cốc không thích hợp để xay những nguyên liệu rất cứng như hạt nhục đậu khấu.

Tránh sờ vào lưỡi dao sắc. Nếu nguyên liệu bị dính vào bộ dao cắt hay thành cối, tháo cối xay ngũ cốc khỏi bộ phận mô-tơ bằng cách xoay bộ phận này theo chiều ngược với hướng mũi tên, và lắc cho tới khi nguyên liệu rơi ra.

I Cho nguyên liệu khô vào cối xay ngũ cốc (hình 10).

Không đổ quá mức tối đa (MAX).

Xem bảng chỉ dẫn về khối lượng cho phép.

Nguyên liệu nghiền	Số lượng
Lạc (đã bóc vỏ)	20-35 g
Pho mát	20-50 g
Hạt cà phê	20-50 g
Hạt tiêu	5-30 g
Hạt mè đen	20-50 g
Gạo sống, bột mì	20-50 g
Đường viên	4-8 viên

Nguyên liệu nghiền	Số lượng
Bánh mì vụn	Một lát bánh mì
Đậu nành (khô)	20-50 g
Các loại gia vị cứng, như đinh hương, cây muồng	2 g
Đậu khô	20-50 g
Ớt khô	15 g

2 Vận bộ phận dao nghiền (bộ phận dao này có hai lưỡi) vào cốc nghiền (1). Cố định bộ phận này bằng cách xoay theo chiều mũi tên (2) (hình 11).

Đảm bảo rằng vòng đệm cao su được đặt đúng trên bộ phận dao cắt của cối xay ngũ cốc.

3 Lộn ngược bộ phận nghiền đã được lắp ráp và đặt nó vào bộ phận mô-tơ (1). Cố định bộ phận nghiền bằng cách xoay theo chiều mũi tên (2) (nghe tiếng 'click') (hình 12).

4 Cắm dây vào ổ điện và bật máy bằng cách ấn nút tốc độ thấp (low-speed) hoặc nút tốc độ cao (high-speed) (hình 13).

Giữ chặt bộ phận mô-tơ bằng cả hai tay khi vận hành máy.

Không vận hành bộ phận nghiền quá 30 giây liên tục.

Cối xay thịt

Đảm bảo cối xay thịt dùng để cắt nhỏ nguyên liệu ướt như thịt, hành, tỏi, v.v.. (hình 15).

Tránh sờ vào lưỡi dao sắc. Nếu nguyên liệu bị dính vào bộ dao cắt hay thành cối, tháo cối khỏi bộ phận mô-tơ bằng cách xoay bộ phận này theo chiều ngược với hướng mũi tên, và lắc cho tới khi nguyên liệu rơi ra.

1 Cắt nguyên liệu thành những mảnh nhỏ (khoảng 1-2 cm) và cho vào cối xay thịt (hình 16).

Không đổ quá mức tối đa (MAX).

Xem bảng chỉ dẫn về khối lượng cho phép.

Nguyên liệu băm cắt	Số lượng
Bột gi vụn (ớt, họ tây, tỏi, v.v...)	50 g
Tỏi	25-100 g
Hành	25-100 g
Thịt	80 g

- 2** Vận bộ dao băm cắt (bộ dao này có bốn lưỡi) vào cốc băm cắt (1). Cố định bộ phận này bằng cách xoay theo chiều mũi tên (2) (hình 17).
 - ▶ Đảm bảo rằng vòng đệm cao su được đặt đúng trên bộ dao cắt của bộ phận băm cắt.
- 3** Lộn ngược bộ cối xay thịt đã được lắp ráp và đặt nó vào bộ phận mô-tơ (1). Cố định bộ cối xay thịt bằng cách xoay theo chiều mũi tên (2) (nghe tiếng 'click') (hình 18).
- 4** Cắm dây vào ổ điện và bật máy bằng cách ấn nút tốc độ thấp (low-speed) hoặc nút tốc độ cao (high-speed) (hình 19).
Giữ chặt bộ phận mô-tơ bằng cả hai tay khi vận hành máy.

Không vận hành cối xay thịt quá 30 giây liên tục.

Mẹo

- ▶ Nếu máy lắc do thực phẩm không được phân bổ đều, tắt máy và tháo bộ dao cắt. Phân bổ đều nguyên liệu trong cốc và lắp lại bộ dao cắt. Sau đó bật lại máy.
- ▶ Có thể sử dụng cối xay thịt làm hộp chứa bằng cách lộn ngược và đậy nắp lại (hình 14).

Bộ lọc

Với bộ lọc này, bạn có thể chế biến các loại nước trái cây tươi, côctai hoặc sữa đậu nành (xem thêm phần "Công thức món ăn"). 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 125g đậu nành đã ngâm hay 150g trái cây vào bộ lọc trong một lần xay.

1 Lắp bộ lọc vào cối lớn.

2 Cho nguyên liệu vào cối qua lỗ trên bộ lọc.

3 Theo các bước 2 đến 6 trong mục 'Máy xay'.

4 Giữ chặt bộ phận mô-tơ bằng cả hai tay khi vận hành thiết bị. Không vận hành thiết bị quá 30 giây mỗi lần. Nếu trộn chưa kết thúc sau 30 giây, tắt máy và chờ 30 giây trước khi tiếp tục sử dụng. Nếu máy nóng, để cho máy nguội xuống trước khi tiếp tục sử dụng.

Các công thức

Sữa đậu nành

Công thức này chỉ có thể được sử dụng cùng với bộ lọc. Không xử lý nhiều mẻ một lúc. Để thiết bị nguội xuống tới nhiệt độ phòng trước khi tiếp tục xử lý.

Nguyên liệu:

- 65 g hạt đậu nành khô
- 400 ml nước
- ▶ Ngâm hạt đậu nành trong 4 giờ trước khi chế biến. Để cho đậu ráo nước.
- ▶ Cho đậu nành đã ngâm nước vào bộ lọc. Rót 400ml nước vào cối xay và xay trong 30 giây.
- ▶ Rót sữa đậu nành ra một cái xoong.
- ▶ Đun sôi sữa đậu nành, rồi cho thêm đường theo ý thích và để nhỏ lửa đến khi đường tan ra hết.
- ▶ Có thể uống nóng hoặc lạnh.

Vệ sinh máy

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

Không sử dụng vật liệu ráp, chát tẩy, cồn, v.v... để làm sạch thiết bị.

Không nhúng bộ phận mô-tơ vào nước hay dùng máy rửa bát để làm sạch.

1 Rút phích cắm ra khỏi thiết bị và tháo các bộ phận có thể tháo rời.

- 2** Vệ sinh các bộ phận trong nước ấm bằng nước rửa bát và rửa sạch dưới vòi nước hoặc dùng máy rửa bát.
- 3** Nếu cần, tháo vòng đệm cao su ra khỏi bộ dao cắt và rửa sạch bằng nước.
- 4** Chỉ sử dụng vải ẩm để làm sạch bộ phận mô-tơ.
Các bộ phận của thiết bị có thể bị biến màu khi sử dụng để chế biến những nguyên liệu có chứa nhiều chất màu. Điều này là bình thường.
- 5** Quần phân dây thừa xung quanh đế của thiết bị để tiện cất giữ (hình 20).

Bảo hành & dịch vụ

Nếu bạn cần biết thông tin hay gặp trục trặc, vui lòng vào website của Philips tại www.philips.com hoặc liên hệ 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.

Cách khắc phục sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Thiết bị không hoạt động	Thiết bị này được trang bị tính năng khóa an toàn trong máy. Nếu các bộ phận không được lắp đúng vào bộ phận mô-tơ, thiết bị sẽ không hoạt động.	Kiểm tra xem các bộ phận đã được lắp đúng chưa (xem chương 'Cách sử dụng máy').
	Thiết bị này được trang bị một cầu chì nhiệt. Nếu thiết bị quá nóng, nó sẽ tự động ngắt điện.	Rút dây khỏi ổ điện và chờ thiết bị nguội xuống trong 30 phút. Sau đó cắm điện và bật lại thiết bị.

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Bộ phận dao cắt bị kẹt.	Có quá nhiều thức ăn trong máy.	Tắt điện thiết bị và chế biên một lượng ít hơn.
	Thực phẩm dính vào lưỡi dao.	Tắt thiết bị và dùng dao bay để gạt thực phẩm khỏi các lưỡi dao.
Bộ phận mô-tơ có mùi khó chịu trong vài lần đầu sử dụng.	Đây là hiện tượng bình thường.	Nếu thiết bị vẫn có mùi sau vài lần sử dụng, kiểm tra xem khối lượng và thời gian chế biên có đúng không.
Thiết bị tạo nhiều tiếng ồn.	Nắp cối lớn và/hoặc nút gài chưa được đặt đúng.	Đảm bảo rằng nắp và nút gài đã được đặt đúng vị trí và bộ lọc trên nắp nằm ở phía trước vòi cối lớn.
Thiết bị có mùi, sờ thấy nóng, bốc khói, v.v...	Có quá nhiều thực phẩm trong thiết bị hoặc thiết bị đã vận hành quá lâu.	Tắt thiết bị và chế biên một lượng nhỏ hơn hoặc giảm thời gian vận hành.
Cối của bộ phận cối lớn/cối xay thịt/cối xay ngũ cốc bị rò.	Cối chưa được lắp đúng.	Đảm bảo rằng cối đã được lắp đúng.
	Có quá nhiều thực phẩm trong thiết bị.	Tắt thiết bị và xử lý một khối lượng nhỏ hơn.
Cốc xay ngũ cốc rung mạnh, tạo nhiều tiếng ồn hay các lưỡi cắt không xếp đúng vị trí.	Thực phẩm trong cối làm kẹt các lưỡi dao.	Làm sạch các lưỡi dao và/hoặc xử lý với một lượng nhỏ hơn.
Bộ phận cối xay thịt bị rò.	Vòng đệm cao su chưa được đặt đúng trên bộ dao cắt.	Ngắt thiết bị khỏi nguồn điện. Tháo bộ dao cắt và đảm bảo rằng vòng đệm cao su đã được đặt đúng vào vị trí trên bộ dao cắt.

ลักษณะทั่วไป (รูปที่ 1)

- A ที่กรองแยกกาก
- B แท่นมอเตอร์
- C ปุ่มความเร็วระดับต่ำ
- D ปุ่มความเร็วระดับสูง
- E ที่เก็บสายไฟ
- F จุกปิด
- G ฝาปิดโถปั่น
- H ที่กรองแยกกากส่วนฝาปิด
- I โถปั่น
- J ห่วงยางกันรั่วชุดใบมีดของโถปั่น
- K ชุดใบมีดของโถปั่น
- L ระบบล้อยอกภายในตัว
- M สายไฟ
- N โถบดแห้ง
- O ห่วงยางกันรั่วของชุดใบมีดสำหรับบดอาหาร
- P ชุดใบมีดสำหรับบดอาหาร
- Q ฝาปิดโถบดแห้ง/โถบดเนื้อ
- R โถบดเนื้อ
- S ห่วงยางกันรั่วชุดใบมีดของโถบดเนื้อ
- T ชุดใบมีดของโถบดเนื้อ

ข้อควรจำ

ควรอ่านคู่มือและนํากรใช้งานนี้ให้ละเอียดก่อนใช้อุปกรณ์ และเก็บคู่มือนี้ไว้ใช้อ้างอิงในภายหลัง

- D ตรวจสอบระดับแรงดันไฟฟ้าที่แสดงไว้ด้านล่างของเครื่องปั่น ซึ่งควรตรงกับแรงดันไฟฟ้าหลักในบ้านก่อนใช้งานเครื่องปั่น
- D ไม่ควรใช้งานเครื่องปั่น เมื่อสายไฟ, ปลั๊กไฟหรือส่วนประกอบอื่นๆ ขาดหรือเสียหาย
- D ในกรณีที่สายไฟหลักเกิดชำรุดเสียหาย ให้ดำเนินการเปลี่ยนสายไฟหลักดังกล่าวที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับการแต่งตั้ง หรือบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งโดยบริษัท เพื่อป้องกันการเกิดอันตราย
- D ควรถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับก่อนประกอบหรือถอดชิ้นส่วนหรือปรับแต่งชิ้นส่วนใดๆ
- D ไม่ควรนําทันนอมอเตอร์จุ่มลงน้ำหรือของเหลวใดๆ และไม่ควรรนํ่าไปล้างด้วยน้ำประปา ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดเท่านั้น
- D ถอดปลั๊กไฟออกทันที หลังจากใช้งานเครื่องปั่นเสร็จ
- D ควรเก็บเครื่องปั่นให้พ้นมือเด็ก
- D ไม่ควรปล่อยให้เครื่องปั่นทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแล

- ▶ ห้ามใส่ส่วนผสมและใช้งานเครื่องปั่นเกินกว่าที่ระบุไว้ในตาราง
- ▶ ควรปล่อยให้ส่วนผสมเย็นลงก่อนบดส่วนผสมนั้นๆ หรือก่อนเทลงเครื่องปั่น (อุณหภูมิสูงสุด 80°C/175°F)
- ▶ ห้ามใช้นิ้วหรือวัตถุใดๆ แหย่เข้าไปในโถปั่น ขณะที่เครื่องปั่นกำลังทำงาน
- ▶ หากใบมีดเกิดติดขัด ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อนเขี่ยอาหารที่ติดใบมีด
- ▶ ควรหลีกเลี่ยงการสัมผัสบริเวณขอบของใบมีดขณะทำความสะอาด เพราะใบมีดมีความคมมาก อาจบาดโคนนิ้วมือได้
- ▶ ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อนทำความสะอาดแท่นมอเตอร์เสมอ
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์ประกอบหรือชิ้นส่วนใดๆ ของผู้ผลิตรายอื่น หรือที่ฟิลิปส์มิได้แนะนำให้ใช้โดยเฉพาะ เจ็อนไขการรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากใช้อุปกรณ์ประกอบหรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมเปิด/ปิดสวิตช์
- ▶ ประกอบเครื่องให้เหมาะสมก่อนเสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบ
- ▶ ในการหลีกเลี่ยงสถานการณ์ที่เป็นอันตราย คุณต้องไม่เชื่อมต่อเครื่องนี้กับอุปกรณ์ตั้งเวลา
- ▶ เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น

คุณสมบัติด้านความปลอดภัย

ระบบลอคนิรภัยซึ่งติดตั้งในเครื่อง

สามารถใช้งานเครื่องปั่นได้ต่อเมื่อประกอบอุปกรณ์ลงบนแท่นมอเตอร์ถูกต้องเรียบร้อยแล้วเท่านั้น เมื่อประกอบอุปกรณ์เข้าที่แล้ว ระบบลอคภายในจะถูกล็อคออกทันที

ระบบตัดไฟ

เครื่องปั่นประกอบด้วยระบบตัดไฟ จะทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเครื่องปั่นมีอุณหภูมิสูงเกินไป

- ▶ หากเครื่องปั่นหยุดการทำงานทันที :

- 1** ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ
- 2** ปล่อยให้เครื่องปั่นเย็นลงประมาณ 30 นาที
- 3** เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ
- 4** เปิดสวิตช์เครื่องปั่นอีกครั้ง

กรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการของฟิลิปส์ หากระบบตัดไฟอัตโนมัติทำงานบ่อยเกินไป

ห้ามใช้งานเครื่องปั่นร่วมกับอุปกรณ์ตั้งเวลา เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายอันเนื่องมาจากการตั้งระบบตัดไฟอัตโนมัติซ้ำโดยไม่ตั้งใจ

52 ภาษาไทย

ก่อนใช้งานครั้งแรก

I ล้างทำความสะอาดชิ้นส่วนอุปกรณ์ที่สามารถถอดออกได้ (ดูได้จากบท 'การทำความสะอาด')

การใช้งานเครื่องปั่น

เครื่องปั่นอเนกประสงค์

เครื่องปั่นใช้งานเพื่อ :

- ผสมของเหลวต่างๆ ให้เข้ากัน เช่น นม, ขอส, น้ำผลไม้, ซุป, เครื่องดื่มหรือซด
- ปั่นส่วนผสมที่นุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งทำแพนเค้ก
- บดส่วนผสมที่ปรุงสำเร็จเรียบร้อยแล้ว เช่น ถั่วต้ม, อาหารสำหรับเด็กทารก

ควรหลีกเลี่ยงการสัมผัสใบมีด หากใบมีดเกิดติดขัด ควรถอดปลั๊กไฟแล้วนำเศษอาหารที่ติดใบมีดออกด้วยไม้พาย

I ประกอบชุดใบมีดเข้ากับโถปั่น (1) จากนั้นหมุนตามแนวลูกศรเพื่อให้เข้าที่ (2) (รูปที่ 2).

D ตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้วงยางกันร้ววางอยู่ในชุดใบมีดถูกต้องเรียบร้อยแล้ว

2 ใส่ส่วนผสมลงในโถปั่น (รูปที่ 3).

ไม่ควรใส่ส่วนผสมเกินระดับ MAX

สามารถดูได้จากตารางปริมาณที่แนะนำ

ไม่ควรใส่ส่วนผสมที่มีความร้อนเกิน 80°C ลงในโถปั่น

ส่วนผสม ใน โถปั่น	ปริมาณ
ผลไม้	200 กรัม
ผัก	200 กรัม
น้ำผัก	ผัก 200 กรัมผสมน้ำ (ตามที่ต้องการ)
นมปั่น	น้ำผลไม้ 150 กรัม + นม 250 มิลลิลิตร
ชาอัลมอนด์	อัลมอนด์ 75 กรัม + น้ำ 200 มิลลิลิตร + ข้าว 25 กรัม (แช่ทิ้งไว้ 1 ชั่วโมง)
ชงกาแฟ	กาแฟ 75 กรัม + น้ำ 200 มิลลิลิตร + ข้าว 25 กรัม (แช่ทิ้งไว้ 1 ชั่วโมง)

3 วางโถปั่นลงบนแท่นมอเตอร์ (1) จากนั้นหมุนตามแนวลูกศรเพื่อให้โถปั่นวางเข้าที่ (2) (เสียงดัง 'คลิก') (รูปที่ 4).

ไม่ควรออกแรงกดโถปั่นมากเกินไป

4 วางฝาปิดลงบนโถปั่น (1) ควรตรวจสอบว่าที่กรองแยกกากอยู่ด้านหน้าปากโถหรือไม่ (รูปที่ 5).

5 ใส่จุกปิดลงบนฝาปิด (1) แล้วหมุนให้แน่น (2) (รูปที่ 6).

ป้องกันส่วนผสมหกได้ด้วยการใส่จุกปิดบนฝาทุกครั้ง ก่อนเริ่มปั่น

6 เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบ และเปิดเครื่องโดยกดปุ่มความเร็วต่ำหรือความเร็วสูง

7 ประคองแท่นมอเตอร์ด้วยมือทั้งสองข้างอย่างมั่นคงเมื่อเครื่องทำงาน อย่าใช้เครื่องนานเกินกว่า 1 นาทีต่อครั้ง หากคุณยังปั่นไม่เสร็จหลังจากผ่านไป 1 นาที ให้ปิดเครื่อง และรอ 1 นาทีก่อนเริ่มปั่นต่อ หากเครื่องร้อน รอให้เครื่องเย็นลงก่อนเริ่มใช้งานต่อ

ห้ามหย่อนนิ้วหรือวัตถุอื่นๆ (เช่น ไม้พาย) ลงในโถปั่นขณะที่เครื่องกำลังทำงาน

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- ▶ หากมีส่วนผสมติดอยู่ข้างโถ ปิดเครื่องและใช้ไม้พายปาดส่วนผสมนั้นออก (รูปที่ 7).
- ▶ เพื่อป้องกันส่วนผสมหก ไม่ควรให้มีส่วนผสมในโถเกินขีดจำกัดสูงสุด (MAX) (0.6 ลิตร)
- ▶ หันส่วนผสมที่มีเนื้อแข็งเป็นชิ้นเล็กๆ (1-2 ซม.) ก่อนใส่ลงในโถปั่น
- ▶ ไม่ควรปั่นส่วนผสมที่มีเนื้อแข็งในปริมาณมากพร้อมกัน ควรแบ่งปั่นส่วนผสมต่างๆ ทีละน้อย
- ▶ ส่วนผสมที่มีเนื้อเหลว (เช่น น้ำมัน) สามารถเทลงในโถปั่นโดยผ่านทางช่องบนฝาปิด ขณะที่เครื่องปั่นกำลังทำงานได้ (รูปที่ 8).

โถบดแห้ง

- ▶ โถบดแห้งนี้ใช้สำหรับบดส่วนผสมที่แห้ง (รูปที่ 9).

โถบดแห้งนี้ไม่เหมาะกับงานบดสับส่วนผสมที่แข็งมากๆ เช่น ถั่วเปลือกแข็ง

หลีกเลี่ยงการสัมผัสใบมีด หากส่วนผสมติดที่ใบมีดหรือข้างโถ

ให้ยกโถออกจากแท่นมอเตอร์โดยการหมุนในทิศทางตรงข้ามตามลูกศร และเขียนจนกว่าส่วนผสมนั้นหลุดลงมา

1 ใส่ส่วนผสมที่แห้งลงในโถบดแห้ง (รูปที่ 10).

▶ ไม่ควรใส่ส่วนผสมลงในโถบดแห้งเกินระดับ MAX

ดูตารางปริมาณที่แนะนำ

2 หมุนใบมีดของโถบด (มีใบมีด 2 ชิ้น) ที่โถบดแห้ง (1) จากนั้น หมุนตามแนวลูกศรเพื่อให้เข้าที่ (2) (รูปที่ 11).

- ▶ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวงแหวนยางอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมในส่วนใบมีดของโถ

54 ภาษาไทย

ส่วนผสมในโถบด	ปริมาณ
ถั่ว (แกะเปลือกออกแล้ว)	20-35 กรัม
ซีลี	20-50 กรัม
เมล็ดกาแฟ	20-50 กรัม
เม็ดพริกไทย	5-30 กรัม
งาดำ	20-50 กรัม
ข้าวสาร, ข้าวสาลี	20-50 กรัม
น้ำตาลก้อน	4-8 ก้อน
ขนมปังกรอบ	ขนมปัง 1 แผ่น
ถั่วเหลือง (ตากแห้ง)	20-50 กรัม
เครื่องเทศที่มีลักษณะแข็ง เช่น กานพลู อบเชย เป็นต้น	2 กรัม
ถั่วเมล็ดแห้ง	20-50 กรัม
พริกแห้ง	15 กรัม

3 คว้าเครื่องบดซึ่งประกอบเสร็จแล้ว และวางบนแท่นมอเตอร์ (1) จากนั้นหมุนตามแนวลูกศรเพื่อให้เข้าที่ (2) ('เสียงดังคลิก') (รูปที่ 12).

4 เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบ และเปิดเครื่องโดยกดปุ่มความเร็วต่ำหรือความเร็วสูง (รูปที่ 13). จับที่แท่นมอเตอร์ด้วยมือทั้งสองข้างขณะเครื่องทำงาน

ห้ามบดอาหารนานติดต่อกันเกิน 30 วินาที

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- ควรปั่นส่วนผสมจำพวกกานพลู ยี่ห่วย เมล็ดพืช พร้อมกับส่วนผสมอื่น หากปั่นแยกส่วนผสมเหล่านี้อาจทำให้วัสดุที่เป็นพลาสติกของเครื่องปั่นชำรุดเสียหาย
- เครื่องเทศที่มีลักษณะแข็ง เช่น เปลือกไม้ประเภทอบเชย ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ประมาณ 1x2 ซม.
- โถบดแห้งสามารถใช้เป็นภาชนะใส่อาหารได้โดยคว่ำโถลง และปิดฝาพลาสติกไว้ (รูปที่ 14).

โถบดเนื้อ

- โถบดเนื้อใช้สำหรับการบดส่วนผสม เช่น เนื้อ หัวหอม กระเทียม ฯลฯ (รูปที่ 15).

หลีกเลี่ยงการสัมผัสใบมีด หากส่วนผสมติดที่ใบมีดหรือข้างโถ ให้ยกโถบดออกจากแท่นมอเตอร์โดยถาวรหมุนในทิศทางตรงข้ามตามลูกศร และเขย่าจนกว่าส่วนผสมนั้นหลุดลงมา

1 หั่นส่วนผสมเป็นชิ้นเล็กๆ (ประมาณ 1-2 ซม.) และใส่ในโถบดเนื้อ (รูปที่ 16).

ไม่ควรใส่ส่วนผสมลงในโถบดเนื้อเกินระดับ MAX

ส่วนผสมในโถบดเนื้อ	ปริมาณ
พริกแกง (พริก, หัวหอม, กระเทียม ฯลฯ)	50 กรัม
กระเทียม	25-100 กรัม
หัวหอมใหญ่	25-100 กรัม
เนื้อ	80 กรัม

2 หมนใบมีตของโถบดเนื้อ (มีใบมีด 4 ชิ้น) ที่โถบดเนื้อ (1) จากนั้น หมนตามแนวลูกศรเพื่อให้เข้าที่ (2) (รูปที่ 17).

▶ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางแหวนยางอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมในส่วนใบมีตของโถบดเนื้อ

3 คว่ำโถบดเนื้อที่ประกอบเสร็จแล้วลง และวางบนแท่นมอเตอร์ (1) จากนั้นหมนตามแนว ลูกศรเพื่อให้เข้าที่ (2) ('เสียงดังคลิก') (รูปที่ 18).

4 เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบ และเปิดเครื่องโดยกดปุ่มความเร็วต่ำหรือความเร็วสูง (รูปที่ 19).

จับที่แท่นมอเตอร์ด้วยมือทั้งสองข้างขณะเครื่องทำงาน

ห้ามใช้โถบดเนื้อนานติดต่อกันเกิน 30 วินาที

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- ▶ หากเครื่องปั่นสั่นเนื่องจากส่วนผสมปั่นไม่ทั่วถึง ควรปิดเครื่องและถอดชุดใบมีตออก คนส่วนผสมในโถให้ทั่ว และใส่ใบมีดกลับเข้าที่ จากนั้นเปิดเครื่องปั่นอีกครั้ง
- ▶ โถบดเนื้อสามารถใช้เป็นภาชนะใส่อาหารได้โดยคว่ำโถลง และปิดฝาพลาสติกไว้ (รูปที่ 14).

ที่กรองแยกกาก

ที่กรองแยกกากนี้สามารถทำน้ำผลไม้สด ค็อกเทล หรือนมถั่วเหลือง (ดูได้จากบท 'สูตรการปรุงอาหาร')

ที่กรองแยกกากช่วยกรองกากหรือเปลือกผลไม้ที่ออกจากเครื่องตี

ไม่ควรใส่ส่วนผสมลงในที่กรองแยกกากครั้งละมากๆ ไม่ควรใส่ถั่วเหลืองมากเกิน 125 กรัม หรือใส่ผลไม้มากเกิน 150 กรัม ลงในที่กรองแยกกาก

1 ใส่ที่กรองแยกกากลงในโถปั่น

2 ใส่ส่วนผสมลงในที่กรองแยกกากโดยผ่านทางช่องบนฝาปิด

3 ทำตามขั้นตอนที่ 2 ถึง 6 ในหัวข้อ 'เครื่องปั่นผสม'

4 ประคองแท่นมอเตอร์ด้วยมือทั้งสองข้างอย่างมั่นคงเมื่อเครื่องทำงาน อย่าใช้เครื่องนานเกินกว่า 30 วินาทีต่อครั้ง หากคุณยังปั่นไม่เสร็จให้ผ่านไป 30 วินาที ให้ปิดเครื่อง และรอ 30 วินาทีที่ก่อนเริ่มปั่นต่อ หากเครื่องร้อน รอให้เครื่องเย็นลงก่อนเริ่มใช้งานต่อ

สูตรการปรุงอาหาร

น้ำเต้าหู้

สูตรการทำน้ำเต้าหู้นี้ต้องใช้ที่กรองแยกกากในการจัดเตรียม อย่าใช้เครื่องอย่างต่อเนื่องเป็นเวลานาน ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงที่ระดับอุณหภูมิก่อนใช้งานต่อ

ส่วนผสม:

- ถั่วเหลือง 65 กรัม
- น้ำ 400 มิลลิลิตร
- ▶ แช่ถั่วเหลืองทิ้งไว้ประมาณ 4 ชั่วโมงก่อนนำไปปั่น จากนั้นสะเด็ดน้ำให้แห้ง
- ▶ ใส่ถั่วเหลืองที่แช่น้ำแล้วลงในที่กรองแยกกาก เติมน้ำ 400 มิลลิลิตรลงในโถปั่น จากนั้นปั่นซ้ำด้วยกันประมาณ 30 วินาที
- ▶ เทนมถั่วเหลืองที่ได้ลงบนกะทะ
- ▶ ต้มนมถั่วเหลืองจนเดือด จากนั้นเติมน้ำตาลเพื่อเพิ่มรสชาติ เคี่ยวจนกระทั่งน้ำตาลละลาย
- ▶ เสริฟเป็นเครื่องดื่มร้อน หรือเย็น

การทำความสะดวก

การทำความสะดวกเครื่องและอุปกรณ์ประกอบจะทำได้ง่ายที่สุด หากทำทันทีหลังการใช้งาน อย่าใช้สารกัดกร่อน แผ่นใยขัด แอลกอฮอล์ ฯลฯ เพื่อทำความสะอาดเครื่อง
ห้ามจุ่มแท่นมอเตอร์ในน้ำ หรือทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจาน

- 1 ถอดปลั๊กและนำชิ้นส่วนที่ถอดแยกได้ออก
 - 2 ล้างทำความสะอาดชิ้นส่วนต่างๆ ด้วยน้ำอุ่น โดยเติมน้ำยาล้างจานเล็กน้อย และล้างผ่านน้ำก็อก หรือใช้เครื่องล้างจาน
 - 3 ในกรณีที่จำเป็น ถอดห่วงยางออกจากชุดใบมีดของโถปั่นแล้วนำไปล้างน้ำทำความสะอาด
 - 4 ใช้ผ้านุ่มเพื่อเช็ดทำความสะอาดแท่นมอเตอร์
- ชิ้นส่วนของเครื่องอาจมีสีติดหรือหลุดลอก เมื่อใช้ชิ้นส่วนผสมที่มีสีต่างกัน ซึ่งเป็นเรื่องปกติ
- 5 พันสายไฟส่วนที่ยาวเกินออกมาเก็บเข้าที่ฐานของเครื่องปั่น (รูปที่ 20).

การรับประกันและบริการ

หากคุณมีปัญหาหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของฟิลิปส์ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัทฟิลิปส์ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัทฟิลิปส์ในประเทศ หรือติดต่อแผนกบริการของบริษัท Philips Domestic Appliances and Personal Care BV

ปัญหา	สาเหตุ	แนวทางแก้ปัญหา
เครื่องปั่นไม่ทำงาน	เครื่องนี้มีระบบล็อกภายในตัวเครื่อง หากประกอบชิ้นส่วนใด ๆ บนแท่นมอเตอร์อย่าง ไม่ถูกต้อง เครื่องจะไม่ทำงาน	ตรวจสอบว่าติดตั้งชิ้นส่วนต่างๆ อย่างถูกต้องหรือไม่ (ดูที่บท 'การใช้เครื่อง')
	เครื่องนี้มีระบบตัดไฟ หากเครื่องร้อนเกินไป ก็จะตัดไฟที่จ่ายเข้าสู่ตัวเครื่องโดยอัตโนมัติ	ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบ และปล่อยให้เครื่องเย็นลง 30 นาที จากนั้น เสียบปลั๊กเข้าที่เดิม และเปิดเครื่องอีกครั้ง
ใบมีดติด	มีส่วนผสมในเครื่องปั่นมากเกินไป มีเศษอาหารติดที่ใบมีด	ปิดสวิตช์การทำงานแล้ว เชี่ยวส่วนผสม ออกให้เหลือน้อยลง ปิดเครื่องและใช้ไม้พายปาดเศษอาหารที่ติดอยู่ที่ใบมีดออก
มีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ออกมาจากแท่นมอเตอร์ตลอดการทำงาน ในช่วง 2-3 ครั้งแรกที่ใช้เครื่องปั่น	เป็นเหตุการณ์ปกติ	หากยังมีกลิ่นออกจากตัวเครื่องหลังใช้งาน 2-3 ครั้ง ให้ตรวจสอบว่าปริมาณส่วนผสมในภากรปั่นและระยะเวลาถูกต้องหรือไม่
เครื่องปั่นมีเสียงดัง	ฝาปิดโถปั่นและ/หรือจุกปิดไม่แน่น	ตรวจสอบว่าฝาปิดและจุกปิดอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง และที่รอกแยกจากตรงฝาปิดอยู่ด้านหน้าของปากโถปั่น
มีกลิ่นเหม็นไหม้จากเครื่อง มีความร้อน คับ และอื่นๆ	มีส่วนผสมอยู่ในเครื่องมากเกินไป หรือใช้เครื่องเป็นเวลานาน	ปิดเครื่องและปั่นส่วนผสมที่มีขึ้นเล็กน้อย หรือลดระยะเวลาการใช้งาน
โถปั่น/โถบดเนื้อ/โถบดแห้งเร็ว	วางโถไม่แน่นเข้าที่	ตรวจสอบว่าวางโถไว้ในตำแหน่งที่ถูกต้อง และแน่นดีแล้ว
	มีส่วนผสมของอาหารในเครื่องมากเกินไป	ปิดสวิตช์เครื่องปั่น จากนั้นลดปริมาณการปั่นผสมในแต่ละครั้งลง
โถบดแห้งสั้น หรือมีเสียงดังมาก หรือชุดใบมีดไม่ตรงศูนย์	เศษอาหารในโถติดอยู่ที่ใบมีด	นำเศษอาหารที่ติดอยู่ ออก และ/หรือปั่นส่วนผสมที่มีขึ้นเล็กน้อย
โถมีรอยร้าวซึม	วงแหวนยางที่ชุดใบมีดอยู่ในตำแหน่งที่ไม่เหมาะสม	ถอดปลั๊กออก จากนั้นถอดชุดใบมีดและตรวจสอบว่าวงแหวนยางที่ชุดใบมีดอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง

一般说明 (图 1)

- A** 果汁过滤网
- B** 马达装置
- C** 低速按钮
- D** 高速按钮
- E** 电线储藏格
- F** 塞子
- G** 搅拌杯盖
- H** 上盖加料口
- I** 搅拌杯
- J** 搅拌杯刀片组件的密封圈
- K** 搅拌杯刀片组件
- L** 内置安全锁
- M** 电源线
- N** 碾磨杯
- O** 碾磨器刀片组件的密封圈
- P** 碾磨器刀片组件
- Q** 碾磨器/切碎器杯盖
- R** 切碎器杯
- S** 切碎器刀片组件的密封圈
- T** 切碎器刀片组件

注意事项

使用产品前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果电源线、插头或其它部件受损，则不要使用产品。
- 如果电源线损坏，则必须由飞利浦或飞利浦授权的服务中心，或具有同等资格的专职人员更换，以免发生危险。
- 在拆、装或调校产品的任何部件之前，务必拔下产品插头。
- 切勿将马达浸入水或其他液体中，也不要自来水下冲洗。只能用湿布擦洗马达装置。
- 使用后立即拔掉产品插头。
- 切勿让儿童接触本产品。

- ▶ 切勿让产品在无人看管的情况下运行。
- ▶ 不要超出表中所示的最大份量和加工时间。
- ▶ 须待热的物料冷却后（最高温度:80°C/175°F），才可以将它们放入加工杯加工。
- ▶ 产品在运转时，切勿将手指或其它物体伸入搅拌杯中。
- ▶ 如果刀片被卡住，请先拔下产品插头，然后清除堵塞刀片的物料。
- ▶ 清洗时切勿接触刀片组件的刀刃。刀刃非常锋利，很容易割伤手指。
- ▶ 开始清洁马达装置前，请先拔下产品插头。
- ▶ 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果使用了此类附件或部件，本产品的保修将会失效。
- ▶ 切勿使用部件切断或打开设备的电源！
- ▶ 在将插头插入插座前，请正确组装产品。
- ▶ 为避免发生危险，切勿将本产品连接到计时器。
- ▶ 本产品仅限于家用。

安全功能

内置安全锁

此功能可确保只有在正确安装马达上的部件后，搅拌机才能接通电源。当部件正确安装后，内置安全锁便会自动解锁。

过热保护装置

本产品配有过热保护装置，当产品过热时可自动切断其电源。

- ▶ 如果产品突然停止运行：

- 1** 从插座中拔出插头。
- 2** 让产品冷却 30 分钟。
- 3** 将插头插入插座。
- 4** 重新启动本产品。

如果过热保护装置启用过于频繁，请联系飞利浦经销商或经授权的飞利浦服务中心。

为避免因不慎重置过热保护装置而发生危险，切勿将本产品连接计时器。

初次使用之前

- 1 清洗所有可分离部件（见“清洗”一章）。

使用产品

搅拌机

此搅拌机适用于：

- 混合液体，如奶制品、调料、果汁、汤、混合饮料、鸡尾酒等。
- 混合软性物料，如薄饼面糊。
- 搅拌煮熟的物料（如煮熟的豆类），制作婴儿食品。

切勿触摸刀片。如果刀片被卡住，请先拔下产品插头，然后用刮铲清除堵塞刀片的物料。

- 1 将搅拌机刀片组件安装到搅拌杯上 (1)。按箭头所指方向转动搅拌杯，将其固定 (2) (图 2)。

- 确保橡胶圈已正确安装到搅拌机刀片组件上。

- 2 将物料放入杯中 (图 3)。

切勿超过 MAX 最高刻度。

参阅表格中的建议份量。

切勿将温度高于 80 摄氏度的物料装入搅拌杯中。

搅拌物料	份量
水果	200 克
蔬菜	200 克
蔬菜汁	200 克蔬菜 + 水 (可选)
混合奶制品	150 克水果 + 250 毫升牛奶
杏仁茶	75 克杏仁 + 200 毫升水 + 25 克米饭 (浸泡 1 小时)
黑芝麻茶	75 克黑芝麻籽 + 200 毫升水 + 25 克米饭 (浸泡 1 小时)

- 3** 将搅拌杯安装到马达装置上 (1)。按箭头所指方向转动搅拌杯，将其固定（听到嗒哒一声）(2) (图 4)。千万不要向搅拌杯施加过大的压力。
- 4** 将盖子放在搅拌杯上 (1)。确保滤网位于杯口前方 (2) (图 5)。
- 5** 将塞子放入盖子的开口处 (1)，并将其旋紧 (2) (图 6)。为避免物料溢出，在开始加工前必须将塞子固定于盖子内。
- 6** 将插头插入插座，并通过按低速或高速按钮打开产品电源。
- 7** 产品运转时，请用双手扶稳马达装置。切勿让产品持续工作超过 1 分钟。如果 1 分钟后仍未搅拌好，请关闭产品电源，并等待 1 分钟后再继续使用。如果产品变得很热，应先让其冷却后再继续使用。

当搅拌机运转时，切勿将手指或其它物体（如铲子）伸入搅拌杯内。

使用提示

- ▶ 如果有物料粘在搅拌杯的杯壁上，请先关闭产品电源，然后用刮铲铲下杯壁上的物料 (图 7)。
- ▶ 为避免物料溢出，放入的物料不可超过搅拌杯的 MAX 最高刻度 (0.6 升)。
- ▶ 将固体物料放入搅拌杯之前，应先将它们切成小块 (1-2 厘米)。不要一次加工大量固体物料。大量固体物料应分成多次进行加工。
- ▶ 液体物料（如：油）可在产品运转时从盖子的开口处注入搅拌杯 (图 8)。

干磨器

- ▶ 碾磨器主要用于碾磨干的物料 (图 9)。

碾磨器不可用于粉碎坚硬的物料，如肉豆蔻。

切勿触摸刀片。如果有物料粘在刀片组件或杯壁上，应按箭头所指的相反方向转动碾磨杯，以将其从马达组件上卸下，然后摇动它直到物料脱落。

1 将干的物料放入碾磨杯 (图 10)。切勿超过 MAX 最高刻度。参阅表格中的建议份量。

碾磨物料	份量
果仁 (去壳)	20-35 克
干酪	20-50 克
咖啡豆	20-50 克
干胡椒	5-30 克
黑芝麻籽	20-50 克
谷粒, 小麦	20-50 克
方糖	4-8 块
面包屑	1片面包
大豆 (干)	20-50 克
硬香料, 如丁香和桂皮	2 克
干大豆	20-50 克
干红辣椒	15 克

2 将碾磨器刀片组件 (具有两个刀片) 旋到碾磨杯上 (1)。按箭头所指方向转动搅拌杯, 将其固定 (2) (图 11)。

● 确保橡胶圈已正确安装到碾磨器刀片组件上。

3 将安装好的碾磨器翻转过来, 置于马达装置上 (1)。按箭头所指方向转动碾磨器, 将其固定 (听到嗒哒一声) (2) (图 12)。

4 将插头插入插座, 并通过按低速或高速按钮打开产品电源 (图 13)。

当产品在运转时, 用双手扶稳马达装置。

切勿让碾磨器持续操作超过 30 秒钟。

使用提示

- ▶ 丁香、八角茴香和茴香籽必须和别的物料一起加工。否则可能会磨损产品的塑料材料。
- ▶ 较硬的香料，如桂皮，必须预先切成不到 1x2 厘米的小块。
- ▶ 碾磨杯翻转过来，然后盖上塑料盖，还可用作存放箱 (图 14)。

切碎器

- ▶ 切碎器主要用于切碎湿的物料，如肉、洋葱、蒜等 (图 15)。

切勿触摸刀片。如果有物料粘在刀片组件或杯壁上，应按箭头所指的相反方向转动切碎器杯，以将其从马达组件上卸下，然后摇动它直到物料脱落。

- 1** 将物料切成小块 (约 1-2 厘米)，然后将其放入切碎器杯 (图 16)。

切勿超过 MAX 最高刻度。
参阅表格中的建议份量。

切碎物料	份量
辣椒酱 (红辣椒、葱、蒜等)	20-50 克
蒜	25-100 克
洋葱	25-100 克
肉	80 克

- 2** 将切碎器刀片组件 (具有四个刀片) 旋到切碎器杯上 (1)。按箭头所指方向转动搅拌杯，将其固定 (2) (图 17)。

- ▶ 确保橡胶圈已正确安装到切碎器刀片组件上。

- 3** 将安装好的切碎器翻转过来，置于马达装置上 (1)。按箭头所指方向转动切碎器，将其固定 (听到嗒哒一声) (2) (图 18)。

- 4** 将插头插入插座，并通过按低速或高速按钮打开产品电源 (图 19)。

当产品在运转时，用双手扶稳马达装置。

切勿让切碎器持续操作超过 30 秒钟。

使用提示

- ▶ 如果由于切碎器杯内的物料分布不均而导致产品颤抖，应关闭产品电源并卸下刀片组件。将物料均匀分布在切碎器杯中，重新安装好刀片组件，然后再打开产品电源。
- ▶ 切碎器杯翻转过来，然后盖上塑料盖，还可用作存放箱(图 14)。

过滤网

用此过滤网可以做出美味的新鲜果汁、鸡尾酒和豆奶（请参阅“食谱”部分）。它能防止果核和果皮混入饮料中。

切勿在过滤网中装入过量的物料。一次不能超过 125 克预先浸泡的大豆或 150 克的水果。

- 1** 将过滤网放入搅拌杯内。
- 2** 通过过滤网中的开口将物料放入搅拌杯。
- 3** 执行“搅拌机”部分的步骤 2 到 6。
- 4** 产品运转时，请用双手扶稳机器。切勿让机器持续工作超过 30 秒。如果 30 秒后仍未搅拌好，请关闭产品电源，并等待 30 秒后再继续使用。如果产品变得很热，应先让其冷却后再继续使用。

食谱

豆奶

此食谱只能用过滤网来制作。不要连续使用搅拌机。应让搅拌机冷却到室温后方可继续使用。

物料：

- 65 克干大豆
- 400 毫升水
- ▶ 加工前将大豆浸泡 4 个小时。然后捞出来滤干。
- ▶ 将泡软的大豆放入过滤网。将 400 毫升水注入搅拌杯，并搅拌 30 秒。
- ▶ 将豆浆倒入平底锅中。
- ▶ 将豆浆烧开，加糖调味。然后用慢火煮，直到糖全部化开。
- ▶ 冷饮热饮均可。

清洗

使用后立即清洗产品及其部件最为容易。
不要使用研磨剂、钢丝绒和酒精等清洗本产品。
切勿将马达装置浸入水中或将其放到洗碗机中清洗。

- 1 拔下产品插头并卸下可分离式部件。
- 2 用加有少量清洁剂的温水清洗部件，然后放到水龙头下冲洗，或者直接将它们放到洗碗机中清洗。
- 3 如有必要，取下刀片组件上的橡胶密封圈，然后用清水将其冲洗干净。
- 4 只能用湿的抹布擦洗马达装置。

如使用本产品加工含大量色素的物料，其部件可能会变色。这属于正常现象。

- 5 将多余的电源线绕在设备的底座上以便存放 (图 20)。

保修与服务

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

PHILIPS		
产品	: 飞利浦迷你搅拌机	
型号	: HR2870	
额定电压	: 220V~	
额定频率	: 50Hz	
额定输入功率	: 250 W	
产地	: 中国	
生产日期	: 请见产品底部	
珠海经济特区飞利浦家庭电器有限公司 珠海市三灶镇琴石工业区 邮编: 519040 电话: (0756) 7621898		
全国顾客免费服务热线: 800 8203 678		
本产品根据 GB4706.1-1998 及 GB4706.30-2002 制造		

请妥善保管本使用说明书
发行日期: 2005/12/05

故障排除

问题	原因	解决方案
产品不能工作	本产品配有内置式安全锁。如果部件未正确安装到马达装置上，则产品将无法工作。	检查部件是否安装正确（参阅“使用产品”一章）。
	本产品配有过热保护装置。如果产品过热，它便会自动切断电源。	从插座中拔下插头，让产品冷却 30 分钟。然后将插头重新插回插座，并再次打开产品电源。
刀片组件被堵塞。	产品内的物料过多。	切断产品电源，然后减小加工量。
	食物粘住刀片。	切断产品电源，用锅铲刮掉刀片上的食物。
马达装置在头几次使用时发出难闻的气味。	这是正常的。	如果多次使用后，产品仍会发出此气味，则检查其加工量和加工时间是否正确。
产品噪音过大。	未正确放置搅拌杯盖和/或塞子。	确保盖子和塞子都已安放正确，且盖中的滤网是位于搅拌杯的杯口前方。
产品发出难闻的气味、烫手、冒烟等。	产品中的物料过多，或是产品持续工作太久。	关闭产品电源，减小其加工量或运转时间。
搅拌器/切碎器/研磨器杯泄漏。	加工杯未正确安装。	确保加工杯已安装正确。
	产品内的物料过多。	切断产品电源，然后减小加工量。
研磨器剧烈颤抖、发出很大的噪声或刀片组件错位。	搅拌杯中的物料堵塞了刀片。	清理堵塞物和/或减小加工量。
切碎器泄漏。	橡胶圈未正确安装到刀片组件上。	拔掉产品插头。取下刀片组件并确保橡胶圈已正确安装到刀片组件上。

一般說明 (圖 1)

- A** 果渣過濾網
- B** 馬達座
- C** 低速按鈕
- D** 高速按鈕
- E** 電線儲藏格
- F** 塞子
- G** 果汁壺上蓋
- H** 上蓋所附篩網
- I** 果汁壺
- J** 果汁壺刀組的密封圈
- K** 果汁壺刀組
- L** 內建安全鎖
- M** 電線
- N** 研磨機容器
- O** 研磨機刀組的密封圈
- P** 研磨機刀組
- Q** 研磨/切碎機的容器上蓋
- R** 切碎機容器
- O** 切碎機刀組的密封圈
- T** 切碎機的刀組

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀說明並保留說明，以供日後參考。

- 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電源電壓相符。
- 如果電線、插頭或其他附件受損時，請勿使用本產品。
- 如果電線損壞，必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 拆卸、組裝或調整任何附件之前，務必先拔掉本產品的電源插頭。
- 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。
- 使用完畢後立即將插頭拔下。
- 請勿讓孩童接觸本產品。

- 請勿讓本產品在您的視線範圍外運轉。
- 請勿超過表格中註明的最大用量與處理時間。
- 若欲攪拌的食材溫度過熱，請先將其冷卻，再將其切剝或倒入果汁壺裡（容器的最大容許溫度：80°C/175°F）。
- 本電器轉動中時，切勿將手指或其他物品伸入容器內。
- 如果攪拌刀片卡住，先拔掉插頭，再將卡住攪拌刀片的食材取出。
- 清潔時避免碰觸刀組之刀鋒。刀鋒相當鋒利，接觸刀鋒很可能會割傷手指。
- 清潔馬達座前，務必先將本電器的插頭拔下。
- 切勿使用其他廠商供應或未經飛利浦認可的附件或配件，否則，將無法享有本公司所提供的保固服務。
- 禁止利用附件開啓或關閉本產品的電源。
- 將插頭插入牆壁的插座之前，先將本電器組裝妥當。
- 爲了避免發生危險，本產品不可加裝定時開關。
- 本電器用品僅供家用。

安全功能

內建安全鎖

這項功能可確保只有在所有附件都安裝在馬達座上的正確位置時，本電器才能啓動。當附件的組裝正確時，即可解除內建安全鎖。

過熱保險裝置

本電器裝有過熱保險裝置，萬一電器過熱，可自動切斷電源。

- 如果電器突然停止運轉：
 - 1 將插頭從牆面的插座拔下。
 - 2 等待 30 分鐘，讓電器冷卻。
 - 3 將插頭插入插座。
 - 4 重新開啓電器的電源。

如果過熱保險裝置的啓動過於頻繁，請洽飛利浦經銷商，或飛利浦授權之服務中心。

爲了避免不慎對過熱保險裝置進行重新設定而導致危險，本電器不可加裝定時開關。

第一次使用前

- 1 清洗所有可拆卸的附件（請參閱「清潔」一章）。

使用此電器

果汁機

果汁機的用途：

- 攪拌液體，例如乳製品、醬汁、果汁、湯、混合飲料、奶昔等。
 - 攪拌軟質食材，例如煎餅奶糊。
 - 將煮熟的食材壓成泥狀，例如煮熟的豆類、或製作嬰兒食品。
- 避免碰觸銳利的刀鋒。如果刀組卡住，先拔掉插頭，再用刮刀將卡住攪拌刀片的食材取出。

- 1 將果汁機的刀組裝到果汁壺內 (1)。依照箭頭方向旋轉，加以固定 (2) (圖 2)。
- D 確定橡膠圈已妥善放入果汁機刀組上的正確位置。

- 2 將食材放入容器中 (圖 3)。
容器裡的食材不可超過「MAX」的標示。
請參閱附表以瞭解建議的使用量。
切勿將溫度超過 80°C 的食材裝入容器中

食材攪拌機	用量
水果	200 公克
蔬菜	200 公克
蔬菜汁	蔬菜 200 公克 + 水 (斟酌)
奶昔	水果 150 公克 + 牛奶 250 毫升
杏仁奶	杏仁 75 公克 + 水 200 毫升 + 米 25 公克 (浸泡 1 小時)
黑芝麻漿	黑芝麻 75 公克 + 水 200 毫升 + 米 25 公克 (浸泡 1 小時)

- 3** 將果汁壺放在馬達座上 (1)。依照箭頭方向旋轉果汁壺，加以固定 (2) (可聽見喀噠聲) (圖 4)。請小心勿對果汁壺過度施力。
- 4** 將上蓋放到果汁壺上 (1)。確定篩網位在壺嘴前方 (2) (圖 5)。
- 5** 將塞子插入上蓋的開口 (1) 並旋轉至牢固為止 (2) (圖 6)。

爲了避免汁液溢出，開始調理前務必將塞子插入果汁壺的上蓋。

- 6** 將插頭插入牆面的插座，再按下低速或高速按鈕，以開啓電器的電源。
- 7** 操作電器時，以雙手穩住馬達座。電器一次不可運轉超過 1 分鐘。如果 1 分鐘過後還沒有攪打完成，將電器的電源關閉，靜置 1 分鐘之後再繼續使用。如果電器變熱，先等待冷卻之後再繼續使用。

果汁機轉動時，切勿將手指或其他物品 (例如抹刀等) 伸進容器中。

提示

- ▶ 如果食材卡在果汁壺的壁面，將電器的電源關閉，利用刮刀將食材刮下 (圖 7)。
- ▶ 爲避免果汁濺灑，壺裡的食材不可超過「MAX」的標示 (0.6 公升)。
- ▶ 先將固體食材切成小塊狀 (1-2 公分大小)，再放入果汁機的壺裡。不要一次攪拌太多的固體食材；請改以少量多次的方式來攪打。
- ▶ 果汁機轉動時，可以透過果汁壺上蓋的開口將流質食材 (例如，油料) 倒入果汁壺中 (圖 8)。

研磨機

- ▶ 研磨機的用途是研磨乾的食材（圖 9）。

研磨機不適合切碎堅硬的食材，例如肉荳蔻等等。

避免碰觸銳利的刀鋒。如果食材卡在刀組或壁面上，順著箭頭所指的相反方向旋轉研磨機的容器，將研磨機的容器從馬達座拆下，再將食材搖落。

- 1 將乾燥食材放入研磨機的容器中。（圖 10）。研磨機容器裡的食材不可超過「MAX」的標示。請參閱附表以瞭解建議的使用量。

食材研磨機	用量
去殼核果	20-35 公克
起司	20-50 公克
咖啡豆	20-50 公克
胡椒粒	5-30 公克
黑芝麻	20-50 公克
生米、小麥	20-50 公克
方糖	4-8 塊
麵包屑	一片麵包
黃豆（脫水）	20-50 公克
質地堅硬的香料，例如：丁香、肉桂	2 公克
脫水豆子	20-50 公克
乾紅辣椒	15 公克

- 2 將研磨機的刀組（有兩個刀片）鎖緊到研磨機容器上（1）。依照箭頭方向旋轉，加以固定（2）（圖 11）。

- ▶ 確定橡膠圈已妥善放入研磨機刀組上的正確位置。

- 3 將組裝好的研磨機倒置，放在馬達座上（1）。依照箭頭方向旋轉研磨機，加以固定（2）（可聽見喀噠聲）（圖 12）。

I 將插頭插入牆面的插座，再按下低速或高速按鈕，以開啓電器的電源（圖 13）。

操作電器時，以雙手穩住馬達座。

研磨機的連續操作時間不可超過 30 秒。

提示

- 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，這些香料對本電器的塑膠材料會有不好的影響。
- 如果是堅硬的香料（例如肉桂），必須切成 1 x 2 公分以內的小塊。
- 研磨機容器只要倒置，然後蓋上塑膠蓋，即可作為儲藏容器使用（圖 14）。

切碎機

- 切碎機的用途是切碎濕的食材，例如肉類、洋蔥、大蒜等等（圖 15）。

避免碰觸銳利的刀鋒。如果食材卡在刀組或壁面上，順著箭頭所指的相反方向旋轉切碎機的容器，將研磨機的容器從馬達座拆下，再將食材搖落。

I 將食材切成小塊（約 1-2 公分），然後放入切碎機的容器中（圖 16）。

切碎機容器裡的食材不可超過「MAX」的標示。
請參閱附表以瞭解建議的使用量。

食材切碎機	用量
辣椒醬（辣椒、青蔥、大蒜等等）	50 公克
大蒜	25-100 公克
洋蔥	25-100 公克
肉	80 公克

- 2** 將切碎機的刀組（有四個刀片）鎖緊到切碎機容器上（1）。依照箭頭方向旋轉，加以固定（2）（圖 17）。
 - ▷ 確定橡膠圈已妥善放入切碎機刀組上的正確位置。
 - 3** 將組裝好的切碎機倒置，放在馬達座上（1）。依照箭頭方向旋轉切碎機，加以固定（2）（可聽見喀噠聲）（圖 18）。
 - 4** 將插頭插入牆面的插座，再按下低速或高速按鈕，以開啓電器的電源（圖 19）。
- 操作電器時，以雙手穩住馬達座。

切碎機的連續操作時間不可超過 30 秒。

提示

- ▷ 如果由於食物不平均而造成電器搖晃，請將電器的電源關閉，然後取出刀組。把容器內的食材調整平均之後再將刀組裝回，接著再重新開啓電器的電源。
- ▷ 切碎機容器只要倒置，然後蓋上塑膠蓋，即可作為儲藏容器使用（圖 14）。

濾網

有了這個濾網，您便可以製作出美味的鮮果汁、雞尾酒或豆漿（請參閱「食譜」）。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。濾網內不要同時放入預先浸泡過的黃豆超過 125 公克或 150 公克的水果。

- 1** 將濾網放入果汁壺中。
- 2** 從濾網的開口將材料放入果汁壺中。
- 3** 依照「果汁機」章節內的步驟 2 至 6 操作。
- 4** 操作電器時，以雙手穩住馬達座。電器一次不可運轉超過 30 秒鐘。如果 30 秒鐘過後還未攪打完成，將電器的電源關閉，靜置 30 秒鐘之後再繼續使用。如果電器變熱，先等待冷卻之後再繼續使用。

食譜

豆漿

本食譜只能在搭配使用濾網的情形下進行調理。不可連續處理多批食材。請先等待電器冷卻至室溫之後再繼續調理。

材料：

- 脫水黃豆 65 公克
- 水 400 毫升
- ▶ 處理之前，先將黃豆浸泡 4 小時，接著置於一旁瀝乾。
- ▶ 將浸泡過的黃豆放入濾網。在果汁容杯中倒入 400 毫升的水，然後攪打 30 秒。
- ▶ 將豆漿倒入一個鍋子內，
- ▶ 加熱到沸騰，然後加糖調味，接下來用文火慢煮直到所有的糖都溶解。
- ▶ 熱飲或冷飲皆適宜。

清潔

電器與附件於使用過後立即清潔，是最為便利的作法。不可使用具有磨蝕性的用品、酒精等等來清潔本電器。不可將馬達座整個浸在水中，也不可置入洗碗機中清洗。

- 1** 先拔掉插頭，再取下可拆卸的附件。
- 2** 以溫水加些許洗潔精清潔附件，再以自來水沖洗，或置入洗碗機中清洗。
- 3** 如有必要，將橡膠密封圈從刀組中取出，放在水下沖洗。
- 4** 馬達座只能以濕布清潔。
如果用來處理富含色素的食材，可能會使電器的零件變色，這是正常現象。
- 5** 將多出的電源線繞在電器機的基座四周，可方便儲藏（圖 20）。

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。

故障排除

問題	原因	解決方法
電器無法啓動	本電器裝有內建安全鎖。如果附件並未妥善組裝到馬達座上，電器即無法操作。	請檢查附件是否妥善組裝完成（參閱「使用產品」一節）。
	本電器裝有過熱保險裝置，萬一電器過熱，可自動切斷電源。	將插頭從牆面的插座拔下，等待 30 分鐘，讓電器冷卻，之後再將插頭插回牆面的插座中，重新開啓電器的電源。
刀組卡住。	機器中放入太多的食物。	關掉果汁機，並以較少的量來處理。
	有食物卡在刀片上。	將電器的電源關閉，利用刮刀將食物與刀片脫開。
頭幾次使用時，馬達座傳出異味。	這是正常現象。	如果使用幾次之後，電器仍然發出這種異味，請檢查您所處理的食物量與處理時間是否正確。
電器發出很大的噪音。	果汁壺上蓋及/或塞子沒有蓋好。	確定上蓋與塞子妥善蓋好，上蓋中的篩網也位在果汁壺嘴的前方。
電器發出異味，觸摸起來燙手，冒煙等等。	電器中放置的食物過多，或是電器操作過久。	關閉電器的電源，然後減量處理，或縮短處理時間。

問題	原因	解決方法
果汁機/切碎機/研磨機的容器滲漏。	容器未妥善裝好。	確定將容器妥善裝好。
	電器中有太多食物。	關掉電器的電源，改以較少的量來處理。
研磨機強烈抖動，發出很大的噪音，或是刀組定位不良。	容器中的食物將刀片卡住。	清除堵塞及/或減量處理。
切碎機滲漏。	橡膠圈未妥善裝到刀組上。	拔除電器的插頭，取下刀組，確定橡膠圈妥善裝到刀組上。

각 부의 명칭

- A** 과일 필터
- B** 본체
- C** 저속 버튼
- D** 고속 버튼
- E** 코드 보관
- F** 마개
- G** 믹서기 용기 뚜껑
- H** 뚜껑의 거름망
- I** 믹서기 용기
- J** 믹서기 용기 칼날 봉합 링
- K** 믹서기 용기 칼날
- L** 내장된 안전 잠금 장치
- M** 코드
- N** 분쇄기 용기
- O** 분쇄기 칼날 봉합 링
- P** 분쇄기 칼날
- Q** 분쇄기/다지기 용기 뚜껑
- R** 다지기 용기
- S** 다지기 칼날 봉합 링
- T** 다지기 칼날

주의 사항

제품을 사용하기 전에 본 사용설명서를 주의깊게 읽으신 후, 다음에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

- ▶ 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 명시된 전압이 사용 장소의 전원과 일치하는지 확인하십시오.
- ▶ 전원 코드, 플러그 또는 기타 부품이 손상된 경우에는 본 제품을 사용하지 마십시오.
- ▶ 전원 코드가 손상되었을 경우에는 위험을 방지하기 위하여 반드시 필립스 지정 서비스센터에서 정품으로 교체하십시오.
- ▶ 부품을 분해, 조립 및 조정하기 전에 반드시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.

- ▶ 절대로 본체를 물 또는 다른 액체에 넣거나 흐르는 수돗물로 세척하지 마십시오. 본체를 세척할 경우에는 젖은 수건을 사용하십시오.
- ▶ 사용 후 반드시 전원 코드를 뽑으십시오.
- ▶ 어린이들의 손이 닿지 않는 장소에 제품을 보관하십시오.
- ▶ 사람이 없는 상태에서 믹서를 작동시켜 놓지 마십시오.
- ▶ 표시된 최대량 및 작동 시간을 초과하지 마십시오.
- ▶ 뜨거운 재료는 충분히 식힌 후 믹서기 용기에 넣거나 다시십시오(최고 온도 80°C/175°F).
- ▶ 제품이 작동 중일 때는 절대로 용기 내부에 손이나 다른 물건을 넣지 마십시오.
- ▶ 칼날에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 먼저 전원 코드를 뽑고, 칼날의 움직임을 방해하는 음식물을 꺼내십시오.
- ▶ 칼날을 세척할 경우, 날카로운 부분을 만지지 않도록 주의하십시오. 매우 날카롭기 때문에 손을 다칠 위험이 있습니다.
- ▶ 본체를 세척하기 전에는 반드시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- ▶ 필립스가 권장하지 않거나 다른 제조업체의 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 보증을 받을 수 없습니다.
- ▶ 작동 중에 부품을 이용하여 제품을 켜거나 끄지 마십시오.
- ▶ 벽면 콘센트에 전원 코드를 꽂기 전에 제품을 정확히 조립하십시오.
- ▶ 위험한 상황이 발생하지 않도록 이 제품을 타이머 스위치에 연결하지 마십시오.
- ▶ 본 제품은 가정용입니다.

안전 기능

내장된 안전 잠금 장치

이 기능은 본체에 각종 부품들이 올바르게 장착된 경우에만 제품의 작동을 가능하게 합니다. 부품들이 올바르게 조립된 경우에만 내장된 안전 잠금 장치가 해제됩니다.

열 차단

과열되면 제품의 전원 공급을 자동으로 차단하는 열 차단 장치가 들어 있습니다.

▶ 제품의 작동이 갑자기 멈추는 경우:

- 1 벽면 콘센트에서 전원 코드를 뽑으십시오.
- 2 30분간 제품을 그대로 두어 열을 식히십시오.
- 3 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.
- 4 다시 제품의 전원 스위치를 켜십시오.

열 차단 장치가 너무 자주 작동되면 필립스 대리점 또는 필립스 지정 서비스 센터로 문의하십시오.

열 차단 장치가 우발적으로 리셋되어 위험한 상황이 발생하지 않도록 이 제품을 타이머 스위치에 연결하지 마십시오.

최초 사용 전

- 1 분리 가능한 모든 부품을 세척하십시오('청소'란 참조).

제품 사용

믹서기

믹서기의 용도:

- 유제품, 소스, 과일 주스, 스프, 혼합 음료 및 셰이크와 같은 액체의 블렌딩
- 팬케익 반죽과 같은 부드러운 재료의 혼합
- 익힌 콩과 같은 조리된 재료로 으깨기 또는 이유식 만들기.

날카로운 칼날을 만지지 마십시오. 칼날에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 먼저 전원 코드를 뽑고, 주걱으로 칼날의 움직임을 방해하는 음식물을 꺼내십시오.

- 1 믹서기 용기에 믹서기 칼날을 부착하십시오(1). 화살표 방향으로 돌려 고정시키십시오(2) (그림 2).
- ▶ 믹서기 칼날에 고무 링이 제대로 끼워져 있는지 확인하십시오.

- 2** 용기에 재료를 넣으십시오 (그림 3).
 용기의 최대량 표시인 MAX 눈금 이상으로 재료를 넣지 마십시오.
 권장량은 표를 참조하십시오.
용기에 80°C 이상 되는 재료를 절대로 넣지 마십시오.

믹서기 재료	용량
과일	200g
야채	200g
야채 주스	야채 200g + 물 (선택사항)
밀크쉐이크	과일 150g + 우유 250ml
아몬드 차	아몬드 75g + 물 200ml + 쌀 25g (1시간 동안 물에 불린 쌀)
검은 깨 차	검은 깨 75g + 물 200ml + 쌀 25g (1시간 동안 물에 불린 쌀)

- 3** 본체에 믹서기 용기를 올려 놓으십시오(1). 용기를 화살표 방향으로 돌려 고정시키십시오(2) ('딸각' 소리가 남) (그림 4).
용기 위로 너무 강한 압력을 가하지 마십시오.

- 4** 용기에 뚜껑을 올려 놓으십시오(1). 배출구 앞에 거름망이 놓여졌는지 확인하십시오(2) (그림 5).

- 5** 뚜껑의 구멍에 마개를 넣고(1) 단단히 고정될 때까지 돌리십시오(2) (그림 6).

작동하기 전에 반드시 뚜껑에 마개를 끼워서 내용물이 흘러 나오지 않도록 하십시오.

- 6** 벽면 콘센트에 전원 코드를 꽂고 저속 또는 고속 버튼을 눌러 제품의 스위치를 켜십시오.

- 7** 제품이 작동하면 양손으로 본체를 잡고 계십시오. 한 번에 1분 이상 제품을 작동시키지 마십시오. 1분 후 블렌딩이 덜 되었으면 제품의 스위치를 끄고 1분간 기다렸다가 다시 사용하십시오. 제품이 뜨거워지면 식을 때까지 기다렸다가 다시 사용하십시오.

믹서기 작동 중에는 손가락이나 다른 물체(예: 주걱)를 절대로 비이커 안에 넣지 마십시오.

도움말

- ▶ 재료가 믹서기 용기의 벽면에 붙으면 제품의 스위치를 끄고 주걱으로 벽면에 붙은 재료를 떼어 내십시오 (그림 7).
- ▶ 내용물이 흘러 나오지 않도록 최대량 표시인 MAX 눈금 (0.6리터) 이상으로 재료를 넣지 마십시오.
- ▶ 믹서기 용기에 고체 재료를 넣을 경우 미리 작게 자른 후 (1-2cm) 넣으십시오. 동시에 너무 많은 고체 재료를 넣고 작동시키지 마십시오. 조금씩 블렌딩하면서 고체 재료를 추가로 넣으십시오.
- ▶ 액체 재료(예: 기름)는 제품이 작동하는 동안 뚜껑의 구멍을 통해서 믹서기 용기에 부으면 됩니다 (그림 8).

분쇄기

- ▶ 분쇄기는 건조한 재료를 곱게 갈 때 사용합니다 (그림 9). 분쇄기는 견과류처럼 매우 딱딱한 재료를 다지는 데에는 적합하지 않습니다.

날카로운 칼날을 만지지 마십시오. 내용물이 칼날이나 벽면에 붙으면 화살표 반대 방향으로 돌려 본체에서 분쇄기 용기를 꺼내 내용물이 떨어질 때까지 흔드십시오.

- 1** 분쇄기 용기에 건조한 재료를 넣으십시오 (그림 10). 분쇄기 용기의 최대량 표시인 MAX 눈금 이상으로 재료를 넣지 마십시오. 권장량은 표를 참조하십시오.

분쇄기 재료	용량
견과류 (껍질을 깠 상태)	20-35g
치즈	20-50g
커피 원두	20-50g
후추 열매	5-30g
검은 깨	20-50g
쌀, 밀	20-50g
각설탕	4-8개
빵가루	식빵 한쪽
대두 (마른 것)	20-50g
딱딱한 향신료 (예: 정향, 계피)	2g
마른 콩	20-50g
마른 고추	15g

- 2 분쇄기에 분쇄기 칼날(날이 두 개)을 돌려서 끼우십시오 (1). 화살표 방향으로 돌려서 고정시키십시오(2) (그림 11).
- ▶ 분쇄기 칼날에 고무 링이 제대로 끼워져 있는지 확인하십시오.
- 3 조립한 분쇄기를 거꾸로 돌린 다음 본체에 올려 놓으십시오 (1). 분쇄기를 화살표 방향으로 돌려 고정시키십시오 (2) ('딸각' 소리가 남) (그림 12).
- 4 벽면 콘센트에 전원 코드를 꽂고 저속 또는 고속 버튼을 눌러 제품의 스위치를 켜십시오 (그림 13). 제품이 작동하면 양손으로 본체를 잡고 계십시오.
연속해서 30초 이상 작동시키지 마십시오.

도움말

- ▶ 정향, 스타 아니스 및 아니스는 항상 다른 재료와 함께 블렌딩하십시오. 별도로 블렌딩할 경우에는 이 재료들이 제품의 플라스틱 부품을 손상시킬 수 있습니다.
- ▶ 계피와 같이 딱딱한 재료는 1x2cm보다 작은 조각으로 잘라주어야 합니다.
- ▶ 분쇄기 용기를 거꾸로 돌린 다음 그 위에 플라스틱 뚜껑을 씌워 보관 용기로 사용할 수 있습니다 (그림 14).

다지기

- ▶ 다지기는 고기, 양파, 마늘 등과 같이 물기 있는 재료를 다질 때 사용합니다 (그림 15).

날카로운 칼날을 만지지 마십시오. 내용물이 칼날이나 벽면에 붙으면 화살표 반대 방향으로 돌려 본체에서 다지기 용기를 꺼내 내용물이 떨어질 때까지 흔드십시오.

- 1** 재료를 작은 조각(약 1-2cm)으로 잘라 다지기 용기에 넣으십시오 (그림 16).

다지기 용기의 최대량 표시인 MAX 눈금 이상으로 재료를 넣지 마십시오.

권장량은 표를 참조하십시오.

다지기 재료	용량
칠리 소스(칠리, 샐롯, 마늘 등)	50g
마늘	25-100g
양파	25-100g
고기	80g

- 2** 다지기 용기에 다지기 칼날(날이 4개)을 돌려서 끼우십시오(1). 화살표 방향으로 돌려서 고정시키십시오(2) (그림 17).

- ▶ 다지기 칼날에 고무 링이 제대로 끼워져 있는지 확인하십시오.

- 3** 조립한 다지기를 거꾸로 돌린 다음 본체에 올려 놓으십시오(1). 다지기를 화살표 방향으로 돌려 고정시키십시오(2) ('딸각' 소리가 남) (그림 18).
- 4** 벽면 콘센트에 전원 코드를 꽂고 저속 또는 고속 버튼을 눌러 제품의 스위치를 켜십시오 (그림 19). 제품이 작동하면 양손으로 본체를 잡고 계십시오.
연속해서 30초 이상 작동시키지 마십시오.

도움말

- ▶ 음식물이 고루 분배되지 않아 제품이 흔들리면 제품의 스위치를 끄고 칼날을 분리하십시오. 용기에 있는 내용물을 고루 섞은 다음 칼날을 다시 부착하십시오. 그리고 제품의 스위치를 다시 켜십시오.
- ▶ 다지기 용기를 거꾸로 돌린 다음 그 위에 플라스틱 뚜껑을 씌워 보관 용기로 사용할 수 있습니다 (그림 14).

필터

이 필터를 사용하여 신선한 과일 주스, 칵테일 또는 두유를 만들 수 있습니다('요리법' 참조). 이 필터는 씨나 껍질 등이 음료 안으로 들어가는 것을 방지합니다.

필터를 무리하게 사용하지 마십시오. 한 번에 125그램 이상의 물에 불린 대두 또는 150그램 이상의 과일을 넣지 마십시오.

- 1** 믹서기 용기에 필터를 장착하십시오.
- 2** 필터 구멍을 통해 용기에 재료를 넣으십시오.
- 3** '믹서기' 란의 2단계부터 6단계까지 수행하십시오.
- 4** 제품이 작동하면 양손으로 본체를 잡고 계십시오. 한 번에 30초 이상 제품을 작동시키지 마십시오. 30초 후 블렌딩이 덜 되었으면 제품의 스위치를 끄고 30초간 기다렸다가 다시 사용하십시오. 제품이 뜨거워지면 식을 때까지 기다렸다가 다시 사용하십시오.

요리법

두유

이 요리법은 필터가 있어야 합니다. 연속으로 두 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 실내 온도와 비슷해질 때까지 기다렸다가 다시 사용하십시오.

재료:

- 마른 대두 65g
- 물 400ml
- ▶ 가공하기 전에 대두를 4시간 동안 물에 불린 다음 물기를 빼십시오.
- ▶ 불린 대두를 필터 안에 넣으십시오. 믹서기 용기에 물 400ml를 붓고 30초 동안 갈아주십시오.
- ▶ 냄비에 두유를 부으십시오.
- ▶ 두유를 끓인 다음 설탕을 첨가하고 설탕이 녹을 때까지 약한 불에 끓이십시오.
- ▶ 뜨겁거나 차게 해서 드십시오.

청소

사용 후 바로 제품과 부품을 청소하는 것이 가장 편리합니다. 연마재, 솔, 알코올 등으로 제품을 청소하지 마십시오.
본체를 물에 담그거나 식기세척기에 넣지 마십시오.

- 1** 제품의 전원 코드를 뽑고 분리형 부품을 모두 분리하십시오.
- 2** 부품을 소량의 세제와 미지근한 물 또는 식기 세척기에서 세척하거나 흐르는 물에 헹구십시오.
- 3** 필요하면 칼날에 있는 고무 봉합 링을 분리해 물로 헹구십시오.
- 4** 본체는 젖은 천으로만 닦으십시오.
색소가 많이 들어간 재료를 넣고 사용하면 제품 일부의 색이 변할 수 있습니다. 이는 정상적인 현상입니다.
- 5** 여분의 코드는 간편하게 제품 하단에 말아주십시오 (그림 20).

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지(www.philips.co.kr)를 방문하시거나 필립스 고객센터로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. *(주)필립스 전자: (02)709-1200 *고객상담실: (080)600-6600 (수신자부담-핸드폰 사용불가)

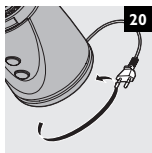
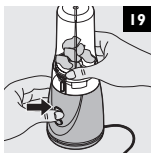
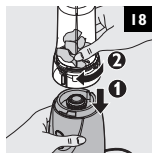
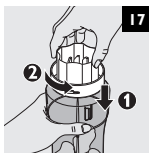
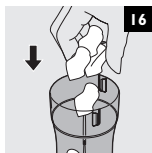
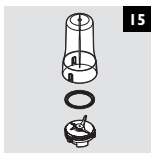
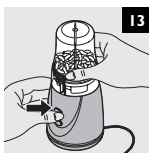
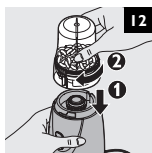
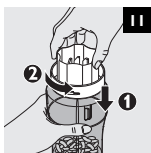
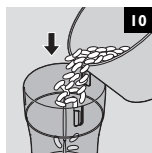
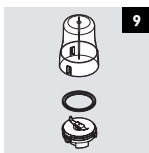
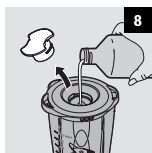
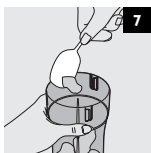
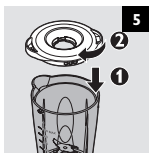
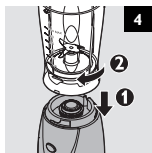
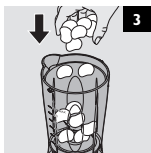
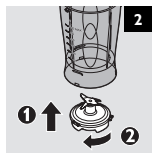
제조번호 부여기준 : 필립스전자 제품의 제조번호는 모두 4자리로 되어 있습니다. 앞의 두 자리는 연도를 의미합니다. 나머지 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 주는 1년을 52주로 나누어 순차적으로 구분합니다.

(예 : 0512 → 2005년 12번째 주에 생산
0504 → 2005년 4번째 주에 생산)

문제 해결

문제점	원인	해결책
제품이 작동하지 않습니다.	제품에는 안전 잠금 장치가 내장되어 있습니다. 본체에 부품을 제대로 조립하지 않으면 제품이 작동하지 않습니다.	부품을 제대로 조립했는지 확인하십시오('제품 사용' 참조).
	제품에는 얼 차단 장치가 장착되어 있습니다. 제품이 과열되면 전원이 자동으로 차단됩니다.	벽면 콘센트에서 전원 코드를 뽑고 30분간 제품의 얼을 식히십시오. 그런 다음 벽면 콘센트에 전원 코드를 다시 꽂고 제품의 스위치를 켜십시오.
칼날이 멈췄습니다.	제품에 음식을 너무 많이 넣었습니다.	제품의 전원을 끈 다음 적은 양을 덜어 가공하십시오.
	칼날에 음식물이 걸렸습니다.	제품의 스위치를 끄고 주걱으로 칼날에 붙은 음식물을 떼어내십시오.
최초 몇 차례 사용하는 동안 본체에서 이상한 냄새가 납니다.	이는 일반적인 현상입니다.	몇 차례 사용한 후에도 계속 이상한 냄새가 나면 사용하는 용량과 작동 시간이 적당한지 확인하십시오.
제품의 소음이 심합니다.	믹서기 용기의 뚜껑 및/또는 마개를 제대로 끼우지 않았습니다.	뚜껑과 마개를 제대로 놓고 믹서기 용기의 배출구 앞에 거름망이 놓여졌는지 확인하십시오.
제품에서 냄새가 나며, 만지면 뜨겁고 연기도 납니다.	제품에 음식을 너무 많이 넣었거나 너무 오랫동안 작동시켰습니다.	제품의 스위치를 끄고 내용물을 덜어내거나 작동 시간을 줄이십시오.

문제점	원인	해결책
믹서기/다지기/분쇄기 용기에서 물이 샐니다.	용기를 제대로 끼우지 않았습니다.	용기를 제대로 끼웠는지 확인하십시오.
	제품에 식물을 너무 많이 넣었습니다.	제품의 스위치를 끄고 식물의 양을 줄이십시오.
분쇄기의 진동이 심하거나 소음이 많이 납니다. 또는 칼날이 튀어 나옵니다.	용기의 식물이 칼날에 걸렸습니다.	걸린 식물을 떼어내고 필요하면 양을 줄이십시오.
다지기에서 물이 샐니다.	고무 링이 칼날에 제대로 끼워져 있지 않습니다.	제품의 전원 코드를 뽑으십시오. 칼날을 분리하고 칼날에 고무 링이 제대로 끼워져 있는지 확인하십시오.





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 63161