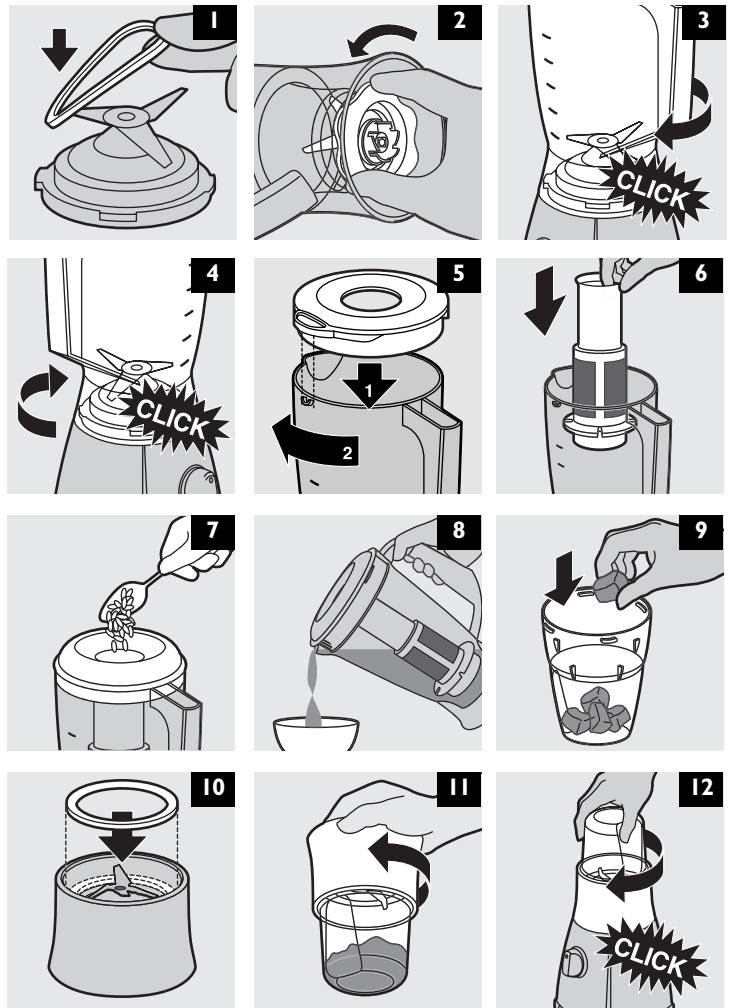
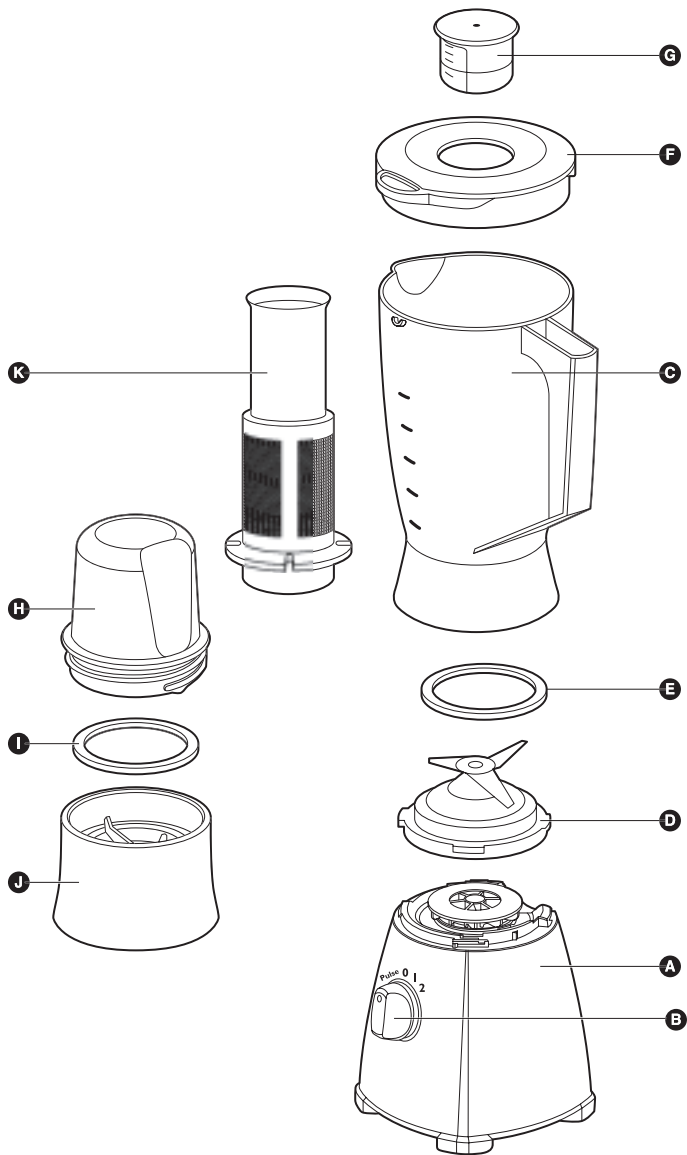


HRI727, HRI724, HRI721, HRI720



PHILIPS

ENGLISH

General description

Blender

- A** Motor unit
- B** On/Off/Pulse knob
- C** Blender jar with level indication
- D** Blade unit
- E** Sealing ring
- F** Lid
- G** Measuring cup

Mill (only types HRI721 and HRI727)

- H** Jar
- I** Sealing ring
- J** Blade unit

Filter (only types HRI724 and HRI727)

- K** Fruit filter

Important

Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.

Keep these instructions for future reference.

General

- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ If the mains cord is damaged, 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 from the mains before assembling, disassembling or making adjustments to any of the accessories.
- ▶ Never switch the appliance on and off by turning the accessories.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Avoid touching the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp!
- ▶ Never reach into the blender jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- w Never place the blade unit onto the motor unit without having the (blender or mill) jar properly attached.
- ▶ If the blades get stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.

If necessary use a spatula to remove food from the wall of the jar after you have switched off the appliance.

- ▶ Always make sure that the blade unit is correctly assembled before you plug the appliance in and switch it on.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.

Blender

- ▶ Never fill the blender jar with ingredients that are hotter than 80°C.
- ▶ To prevent spillage, do not put more than 1.25 litre of liquid in the blender jar, especially when you are processing at a high speed. Do not put more than 1 litre in the blender jar when you are processing hot liquids or recipes that create a great deal of foam.
- ▶ Never forget to place the sealing ring on the blade unit before assembling the blender jar, otherwise leakage will occur.
- ▶ Always make sure the lid is properly closed and the measuring cup has been inserted properly before you switch the appliance on.

Mill

- ▶ Never use the mill for more than 30 seconds without interruption. Allow the mill to cool down for at least 1 minute between the processing cycles.
- ▶ Never forget to place the sealing ring in the blade unit before you assemble the mill jar, otherwise leakage will occur.
- ▶ Never use the mill to grind very hard ingredients such as nutmeg, Chinese rock sugar and ice cubes.
- ▶ Always process cloves, star anise and aniseed together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.
- ▶ The mill beaker may become discoloured when the mill is used to process ingredients such as cloves, anise and cinnamon.
- ▶ The mill is not suitable for chopping raw meat. Use the blender instead.

- ▶ Do not use the mill to process liquid mixtures such as fruit juice.

Filter

- ▶ Never use the filter to process ingredients hotter than 80°C.
- ▶ Never overload the filter. Do not put more than 50g of dried soy beans or 150g of fruit in the filter at the same time.
- ▶ Always make sure the lid is properly closed and the measuring cup has been inserted properly before you switch the appliance on.
- ▶ Cut the fruit into smaller pieces before putting it in the filter.
- ▶ Soak dried pulses, such as soy beans, before putting them in the filter.

Before first use

Thoroughly clean the parts which will come in contact with food before you use the appliance for the first time (see 'Cleaning').

Using the appliance

Measuring cup (G)

You can use the measuring cup to measure ingredients or to prepare mayonnaise.

- ▶ *The oil should be added very slowly to obtain the right consistency. Run the blender at a low speed when preparing mayonnaise*

Blender

The blender can be used for pureeing very finely and for blending. It can be used for preparing soups, sauces, milkshakes, vegetables, fruits, thin batters etc.

Preparing the blender for use

- 1 Assemble the sealing ring (E) on the blade unit (D) (fig. 1).
- 2 Screw the blade unit anticlockwise onto the bottom of the blender jar (C) until the blade unit is fixed properly (fig. 2).
- 3 Mount the blender jar, with the blade unit attached onto the motor unit (A) and fix it by turning it clockwise until you hear a 'click'. The blender jar can be mounted in two positions (fig. 3 and fig. 4).
- 4 Make sure that the appliance is plugged in.

How to use the blender

- 1 Put the ingredients into the blender jar.
- 2 Place the lid on the blender jar.
- 3 Close the lid by pushing it down and turning the lid clockwise until you hear a 'click' (fig. 5).
- 4 Insert the measuring cup into the opening in the lid.
- 5 Turn the control knob to speed 1 or 2.
Turn the control knob to 'pulse' position if you want to process ingredients very briefly.
- 6 Do not let the appliance run for more than 3 minutes at a time.

Disassemble the blender

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Remove the lid and the measuring cup from the blender jar.
- 3 Remove the blender jar with the blade unit attached to it from the motor unit.
- 4 Always clean all the removable parts after using the appliance.

Tips

- If you want to crush ice cubes, put not more than 6 ice cubes (of approx. 24x35x25mm) in the blender jar and turn the control knob to pulse position a few times.
- Cut meat or other solid ingredients into smaller pieces before putting them in the blender jar.
- Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time. To get good results, we advise you to process these ingredients in a series of small batches.
- To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces through the opening in the lid onto the rotating blades.

Filter (Only types HRI724 and HRI727)

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

Never overload the filter. Do not put more than 50g of unsoaked dried soy beans or 150g of fruit in the filter at the same time.

Preparing the filter for use

1 Mount the blender jar, with the blade unit attached onto the motor unit (A) and fix it by turning it clockwise until you hear a 'click'. The blender jar can be mounted in two positions (fig. 3 and fig. 4).

2 Put the filter (K) in the blender jar (fig. 6).

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

3 Make sure that the appliance is plugged in.

How to use the filter

1 Place the lid (F) on the blender jar.

Cut fruits into smaller pieces or pre-soak dry hard beans, such as soy beans, before putting into filter.

2 Put the ingredients in the filter (fig. 7). Do not fill the filter beyond the top of the sieve mesh.

3 Pour water or another liquid (milk, juice, etc.) into the blender jar.

4 Insert the measuring cup (G) into the hole in the lid.

Let the appliance run for approx. 40 seconds.

5 Switch the appliance off and remove the blender jar from the motor unit.

6 Pour the drink out via the pouring lip of the blender jar (fig. 8).

Do not remove the lid, the measuring cup and the filter.

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

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

Soy milk

Can only be prepared with the filter.

Do not process more than two batches without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before continue processing.

Ingredients

- 50g dry soybeans
- 500ml water

- ▶ Soak the soy beans for 4 hours before processing them. Set aside to drain.
- ▶ Put the soaked soy beans in the filter.
- ▶ Pour 500ml of water in the blender jar and blend for 40 seconds.
- ▶ Pour the milk into a pan. Bring the soy milk to the boil, then add sugar and leave to simmer until all the sugar has melted. Serve hot or cold.

Mill (Only types HR 1721 and HR 1727)

How to use the mill

1 Put the ingredients in the jar (H) (fig. 9).

You can process wet and dry ingredients.

2 Do not fill the jar beyond the "MAX" indication.

3 Put the larger sealing ring (I) on the blade unit of the mill (J) (fig. 10).

Make sure that the rubber sealing ring has been placed correctly.

4 Screw the blade unit on the jar by turning it clockwise (fig. 11).

5 Hold the assembled mill upside down and screw it onto the motor unit (A) by turning it clockwise until you hear a 'click' (fig. 12).

6 Make sure that the appliance is plugged in.

7 Switch the appliance on and let it run until the ingredients are fine enough.

This will take approx. 10-30 seconds.

Disassemble the mill

1 Unplug the appliance.

2 If the mill is still attached to the motor unit, turn the mill upside down and remove the mill from the motor unit by turning it anticlockwise.

3 Remove the blade unit from the jar by turning it anticlockwise.

4 Always clean the removable parts immediately after use

Cleaning

We advise you to clean all the removable parts immediately after use.

Always unplug the appliance before cleaning.

- ▶ Never clean the motor unit, the blade units, the filter and the sealing rings in the dishwasher.
- ▶ Always disassemble all removable parts before cleaning them. Do not forget to remove the sealing rings from the blade units (blender and mill).
- ▶ Avoid touching the blades. The blades are very sharp.

The blender and mill jar (without blade unit), lid and measuring cup are dishwasher-proof.

Motor unit

- ▶ Clean the motor unit with a moist cloth. Do not rinse the motor unit under the tap. Do not use abrasives, scourers, alcohol, etc.

Storage

Wind excess mains cord round the base of the appliance.

Information & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site 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.

۳ پیمانه (G) را در سوراخ درپوش قرار دهید.

بگذارید دستگاه حدود ۴۰ ثانیه کار کند.

۵ دستگاه را خاموش کنید و شیشه مخلوط کن را از بخش موتور جدا نماند.

۶ نوشیدنی درون شیشه را از طرف لبه خمیده شیشه مخلوط کن خالی کنید (شکل ۸). درپوش، پیمانه و صافی را بردارید.

۷ برای کسب بهترین نتیجه، شیشه را همراه با باقیمانده مواد دوباره روی دستگاه قرار دهید و بگذارید دستگاه چند ثانیه کار کند.

نکته: اگر مقدار مواد غذایی زیاد است، توصیه می‌کنیم تمام مواد را یک باره درون صافی نریزید. با مقدار کمی شروع کنید و بگذارید دستگاه چند ثانیه کار کند. سپس دستگاه را خاموش کنید و کمی دیگر به آن اضافه کنید، ولی از توری بالا نزنند. این مرحله را آنقدر تکرار کنید تا تمام مواد عمل بیایند. همیشه هنگام مخلوط کردن درپوش باید روی شیشه مخلوط کن باقی بماند.

شیره سویا

این خوراکی را می‌توان با استفاده از صافی تهیه کرد.

بدون وقفه بیش از دو بار مواد را بعمل نیارید، قبل از ادامه به کار دستگاه را تا دمای اتاق خنک کنید.

مواد لازم:

- ۵۰ گرم دانه سویای خشک

- ۵۰۰ میلی لیتر آب

- قبل از شروع به کار دانه های سویا را ۴ ساعت در آب خیس کنید. سپس بگذارید خشک شوند.
- دانه های سویای خیس خورده را درون صافی بریزید. ۵۰۰ میلی لیتر آب را درون شیشه مخلوط کن بریزید و به مدت ۴۰ ثانیه آنها را مخلوط کنید.
- شیره حاصل را درون قابلمه بریزید.
- آن را بجوشانید و سپس شکر اضافه نماند و بگذارید تا آنقدر بجوشد تا شکر کاملاً حل شود.
- آن را سرد یا دلخ سرو کنید.

آسیاب (فقط مدل‌های HR17۲۷ و HR17۲۱)

نحوه استفاده از آسیاب

۱ مواد را درون شیشه (H) قرار دهید (شکل ۹).

شما می‌توانید مواد خیس و خشک را آسیاب کنید.

۲ شیشه را بالاتر از علامت "MAX" پر نکنید.

۳ واشر آب بندی بزرگتر (I) را روی بخش تیغه های آسیاب (J) بگذارید (شکل ۱۰).

مطمئن شوید که واشر آب بندی لاستیکی به درستی جا افتاده است.

۴ بخش تیغه ها را روی شیشه و در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (شکل ۱۱).

۵ آسیاب را رو به پایین بگیرید و آن را روی بخش موتور (A) و در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا صدای "کلیک" بشنوید (شکل ۱۲).

۶ مطمئن شوید دستگاه به برق متصل است.

۷ دستگاه را روشن کنید، بگذارید آنقدر کار کند که مواد به اندازه کافی ریز شوند. این عمل حدود ۱۰ تا ۳۰ ثانیه طول می‌کشد.

جدا کردن آسیاب

۱ دستگاه را از برق بکشید.

۲ اگر آسیاب هنوز به بخش موتور متصل است، آن را در جهت عکس حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و آسیاب را جدا نماند.

۳ بخش تیغه ها را در جهت عکس حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و جدا کنید.

۴ همیشه قطعات جدا شدنی را بلافاصله پس از استفاده تمیز کنید.

تمیز کردن

توصیه می‌کنیم قطعات جدا شدنی را بلافاصله پس از استفاده تمیز کنید.

همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه را از برق بکشید.

- هیچ وقت بخش موتور، بخش تیغه ها، صافی و واشرهای آب بندی را با ماشین ظرفشویی تمیز نکنید.
- همیشه قبل از تمیز کردن قطعات جدا شدنی، آنها را جدا کنید. فراموش نکنید که واشرهای آب بندی را از بخش تیغه ها (مخلوط کن و آسیاب) جدا کنید.
- از تماس دست با تیغه ها خودداری نماند. تیغه ها خیلی تیز هستند.

شیشه مخلوط کن و شیشه آسیاب (بدون بخش تیغه ها)، درپوش و پیچانه را می‌توان با ماشین ظرفشویی تمیز کرد.

بخش موتور

بخش موتور را با یک دستمال نناک تمیز کنید. بخش موتور را در آب فرو نبرید. از مواد ساینده، تمیزکننده، الکل و غیره استفاده نکنید.

نگهداری

سیم برق اضافی را بدور پایه دستگاه بپیچید.

خدمات و خدمات

در صورت نیاز به اطلاعات یا داشتن هر گونه مشکلی، لطفاً از وب سایت Philips به آدرس www.philips.com دیدن فرمایید و یا با Philips Customer Care Center در کشور خودتان تماس بگیرید (شماره تلفن این مرکز را در ضمانت نامه بین المللی خواهد یافت). در صورتیکه این مرکز در کشورتان وجود ندارد به فروشنده محلی فیلیپس مراجعه کنید و با بخش خدمات لوازم خانگی فیلیپس Personal Care BV تماس بگیرید.

مختصات عمومی

- A** مخلوط کن
- B** بخش موتور
- C** دکمه روشن / خاموش / حرکت کوتاه مدت
- D** شیشه مخلوط کن با نشانگر مدرج
- E** بخش تیغه ها
- F** واشر آب بندی
- G** درپوش
- H** پیچانه
- I** آسیاب (فقط مدل‌های HR۱۷۲۱ و HR۱۷۲۷)
- J** شیشه
- K** واشر آب بندی
- L** بخش تیغه ها
- M** صافی (فقط مدل‌های HR۱۷۲۷ و HR۱۷۲۴)
- N** صافی میوه

نکات مهم

پیش از استفاده از دستگاه، این دستورالعمل‌ها را به دقت مطالعه نمایید و به تصاویر نگاه کنید. این دستورالعمل‌ها را برای استفاده در آینده نگهدارید.

موارد کلی

- قبل از آنکه دستگاه را به برق بزنید، دقت کنید که ولتاژ نشان داده شده روی دستگاه با ولتاژ برق شهری سازگار باشد.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، برای جلوگیری از خطر باید آنرا توسط فیلیپس، تعمیرگاه مجاز فیلیپس یا انحصار همانند ینصالح تعویض کنید.
- همیشه قبل از متصل کردن یا جدا کردن و یا انجام تنظیم ها روی هر کدام از لوازم جانبی، دستگاه را از برق بکشید.
- هیچ وقت با جرخاندن لوازم جانبی، دستگاه را روشن و خاموش نکنید.
- وقت بخش موتور را در آب یا جابج دیگری فرو نبرید و یا آن را زیر شیر آب نزنویند. برای تمیز کردن بخش موتور فقط از یک تکه پارچه مرطوب استفاده کنید.
- زمانی که موتور دستگاه روشن است مراقب آن باشید.
- دستگاه را دور از دسترس کودکان نگهدارید.
- از دست زدن به تیغه ها، بخصوص زمانی که دستگاه به برق وصل است، خود داری نمانید، چرا که تیغه ها بسیار تیز هستند!
- هنگامی که موتور دستگاه روشن است، به هیچ وجه انگشت خود یا شی دیگری را درون شیشه مخلوط کن نبرید. قبل از اینکه بخش تیغه ها را روی بخش موتور قرار دهید، حتما ابتدا شیشه (مخلوط کن یا آسیاب) را بطور صحیح در جای خود نصب کنید.
- اگر تیغه ها گیر کردند، ابتدا دستگاه را از برق بکشید و سپس اقدام به برداشتن موادی که جلوی تیغه ها را مسدود کرده اند، نمانید.
- در صورت لزوم، پس از خاموش کردن دستگاه، با یک کاردک مواد غذایی روی دیواره شیشه را جدا کنید.
- همیشه قبل از وصل کردن دستگاه به برق و روشن کردن آن، مطمئن شوید که بخش تیغه ها به درستی متصل شده است.
- هیچگاه از لوازم جانبی متفرقه ای که توسط فیلیپس توصیه نشده اند، استفاده نمانید. در صورت استفاده از چنین لوازمی ضمانت نامه شما بی اعتبار خواهد شد.

مخلوط کن

- هیچ وقت درون شیشه مخلوط کن مواد داغتر از ۸۰ درجه سانتیگراد نریزید.
- برای جلوگیری از سر ریز شدن، بیشتر از ۱/۲۵ لیتر مایع درون شیشه مخلوط کن نریزید. بخصوص زمانی که دستگاه با سرعت بالا کار می کند. اگر با مایعات یا موادی کار می کنید که کف زیاد تولید می کنند، بیشتر از ۱ لیتر مایعات درون شیشه مخلوط کن نریزید.
- همیشه به یاد داشته باشید که قبل از متصل کردن شیشه مخلوط کن، واشر آب بندی را سر جای خود بگذارید، در غیر اینصورت مایعات نشت خواهند کرد.
- قبل از روشن کردن دستگاه، همیشه مطمئن شوید که درپوش به خوبی بسته شده و پیچانه به طور صحیح در جای خود وارد شده است.

آسیاب

- هیچگاه از آسیاب بیشتر از ۳۰ ثانیه بطور مداوم استفاده نکنید. پس از هر بار کار با دستگاه اجازه دهید آسیاب حداقل به مدت ۱ دقیقه خنک شود و سپس کار را دوباره شروع کنید.
- همیشه به یاد داشته باشید که قبل از متصل کردن شیشه آسیاب، واشر آب بندی را سر جای خود بگذارید، در غیر اینصورت مواد به بیرون نشت خواهند کرد.
- هیچگاه از آسیاب برای خرد کردن مواد خیلی سفت مانند جوز هندی، قند چینی و تکه های یخ استفاده نکنید.
- همیشه پودر میخک، رازیانه و دانه رازیانه را همراه با مواد دیگر مخلوط کنید. اگر این مواد را به تنهایی آسیاب کنید ممکن است موجب خرابی مواد پلاستیکی دستگاه شوند.
- اگر از آسیاب برای آسیاب کردن موادی مانند پودر میخک، رازیانه و دارچین استفاده نمانید، ممکن است ظرف آسیاب تغییر رنگ دهد.
- آسیاب برای خرد کردن گوشت خام مناسب نیست، بجای آن از مخلوط کن استفاده نمانید.
- از آسیاب برای کار با مخلوط های آب دار مانند آب میوه استفاده نکنید.

صافی

- هیچ وقت از صافی برای کار با مواد داغتر از ۸۰ درجه سانتیگراد استفاده نکنید.
- هیچ وقت صافی را بیش از اندازه پر نکنید. هر دفعه پیش از ۵۰ گرم دانه خشک سویا یا ۱۵۰ گرم میوه را درون صافی قرار ندهید. (به بخش "طرز تهیه چند خوراکی" مراجعه نمانید).
- قبل از روشن کردن دستگاه، همیشه مطمئن شوید که درپوش بخوبی بسته شده و پیچانه بطور صحیح در جای خود وارد شده است.
- قبل از اینکه میوه را درون صافی قرار دهید، آن را به قطعات کوچکتر تقسیم کنید.
- حبوبات خشک مانند دانه سویا را قبل از قرار دادن در صافی، در آب خیس کنید.

قبل از استفاده از دستگاه برای لولین بار

قبل از اینکه از دستگاه برای اولین بار استفاده نمانید، قسمتهایی را که با مواد غذایی در تماس خواهند بود، به خوبی تمیز کنید (به بخش "تمیز کردن" مراجعه شود).

استفاده از دستگاه

پیچانه (G)

- از پیچانه برای اندازه گیری مواد یا برای تهیه مایونز استفاده کنید.
- برای تهیه مایونز، روغن را باید به ار اگی اضافه کرد تا غلظت مناسب بدست آید.
- هنگام تهیه مایونز، از مخلوط کن با سرعت پایین استفاده کنید.

مخلوط کن

مخلوط کن برای ایجاد پوره ریز کردن و مخلوط کردن مورد استفاده قرار می گیرد. با مخلوط کن می توانید انواع سوپ، سس و میلک شیک (نوشیدنیهای همراه شیر) را درست کنید و سبزیجات، میوه، گوشت، مایه شیرینی و ... را عمل بیابورید.

آماده کردن مخلوط کن برای استفاده

۱ واشر آب بندی (E) را روی بخش تیغه ها (D) جا بزنید (شکل ۱).

۲ بخش تیغه ها را روی کف شیشه مخلوط کن (C) در جهت عکس حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا بخش تیغه ها خوب محکم شود (شکل ۲).

۳ شیشه مخلوط کن را همراه با بخش تیغه ها روی بخش موتور (A) جا بزنید و در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا با صدای "کلیک" در جای خود محکم شود. شیشه مخلوط کن را می توان در دو موقعیت جا زد (شکل ۳ و شکل ۴)

۴ مطمئن شوید که دستگاه به برق وصل است.

نحوه استفاده از مخلوط کن

۱ مواد غذایی را در شیشه مخلوط کن بریزید.

۲ درپوش را روی شیشه مخلوط کن بگذارید.

۳ درپوش را به پایین فشار دهید و در جهت حرکت عقربه های ساعت بپیچید تا صدای "کلیک" بشنوید (شکل ۵).

۴ پیچانه را درون محفظه روی درپوش بگذارید.

۵ دکمه کنترل را روی سرعت ۱ یا ۲ قرار دهید.

اگر می خواهید مواد غذایی به مدت کوتاهی عمل بیابند، دکمه کنترل را روی موقعیت "حرکت کوتاه مدت" قرار دهید.

۶ نگذارید دستگاه هر بار بیش از ۳ دقیقه روشن بماند.

جدا کردن قطعات مخلوط کن

۱ دستگاه را از برق بکشید.

۲ درپوش را همراه با پیچانه از روی شیشه مخلوط کن بردارید.

۳ شیشه مخلوط کن را همراه با بخش تیغه ها از بخش موتور جدا کنید.

۴ همیشه قطعات جداشدنی را بلافاصله پس از استفاده تمیز کنید.

چند توصیه

- اگر می خواهید قطعات یخ را خرد کنید، هر دفعه بیش از ۶ قطعه یخ (به اندازه تقریبی ۲۵×۳×۴۴ میلی متر) در شیشه مخلوط کن قرار ندهید و دکمه کنترل را چند دفعه روی موقعیت حرکت کوتاه مدت بگذارید.
- گوشت و مواد غذایی جامد دیگر را قبل از قرار دادن در شیشه مخلوط کن، به قطعات کوچکتر تقسیم کنید.
- هر دفعه مقدار زیادی مواد غذایی را درون شیشه نریزید. برای اینکه نتیجه مطلوب حاصل شود، توصیه می کنیم این مواد را در مقادیر کمتر و طی چند مرتبه درون شیشه مخلوط کن بریزید.
- برای گرفتن آب گوجه فرنگی، هر گوجه فرنگی را به چهار قسمت تقسیم کنید و قطعات را از محفظه درپوش روی تیغه های در حال چرخش بیندازید.

صافی (فقط مدل‌های HR۱۷۲۷ و HR۱۷۲۴)

با صافی می توانید آب میوه تازه، کوکتل و شیره سویا تهیه کنید (به بخش "طرز تهیه چند خوراکی" مراجعه نمانید). صافی مانع از ورود دانه ها و پوست میوه ها به نوشیدنی شما می شود.

صافی را بیش از اندازه پر نکنید. هر دفعه بیش از ۵۰ گرم دانه خشک سویا یا ۱۵۰ گرم میوه را درون صافی قرار ندهید.

آماده کردن صافی برای استفاده

۱ مخلوط کن را همراه با بخش تیغه ها روی بخش موتور (A) جا بزنید و در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا با صدای "کلیک" در جای خود محکم شود (شکل ۳).

۲ صافی را درون شیشه مخلوط کن بگذارید (شکل ۴).

۳ دقت کنید شیارهای صافی روی دنده های درون شیشه مخلوط کن جا بیفتند.

۴ مطمئن شوید دستگاه به برق متصل است.

نحوه استفاده از صافی

۱ درپوش (F) را بروی پارچ مخلوط کن بگذارید.

۲ مواد اولیه را در صافی بریزید (شکل ۲).

صافی را بالاس از توری پر نکنید. میوه ها را قبل از قرار دادن درون صافی به قطعات کوچکتر تقسیم کنید و حبوبات خشک مانند دانه سویا را در آب خیس کنید.

۳ آب یا مایعات دیگر (شیر، آب میوه، ...) را درون شیشه مخلوط کن بریزید.

كيفية استخدام الخلاط

- ١ ضعي المكونات في وعاء الخلط
 - ٢ ضعي الغطاء على وعاء الخلط
 - ٣ ألقني الغطاء بدفعه نحو الأسفل وفتله جهة عقارب الساعة، حتى تسمعي صوت إنغلاق (كليك) (الشكل ٥)
 - ٤ أدخلني وعاء القياس إلى فتحة الغطاء
 - ٥ افتلي عقدة التحكم إلى السرعة ١ أو ٢.
- افتلي عقدة التحكم إلى وضعية "النبض" إن أردت تحضير المكونات بسرعة فائقة.

٦ اتركي الجهاز يدور لأكثر من ٣ دقائق متصلة.

فك الخلاط

- ١ إنزعي القابس من مأخذ الطاقة
- ٢ إنزعي الغطاء مع وعاء القياس من على وعاء الخلاط
- ٣ إنزعي وعاء الخلاط مع وحدة شفرات التقطيع المتصلة به من على وحدة المحرك.
- ٤ دائماً نظفي الأجزاء القابلة للفق في الحال بعد كل استخدام.

نصائح عامة

- إن أردت سحق مكعبات الثلج، لا تضعي أكثر من ٦ مكعبات من الثلج (بقياس لا يتجاوز 24 x 35 x 25 ملم) في وعاء الخلط، وأديري عقدة التحكم إلى وضعية النبض لبعض الوقت.
- قطعي اللحم أو المكونات الأخرى القاسية إلى قطع صغيرة قبل وضعهم في وعاء الخلط.
- لا تحضري كمية كبيرة من المكونات الصلبة في نفس الوقت. للحصول على أفضل النتائج، ننصحك بتحضير هذه المكونات على مراحل.
- لعمل رب البندورة، قطعي الطماطم إلى أربع أجزاء وأدخليها من خلال الفتحة على الغطاء إلى حجرة شفرات القطع.

الفلتر

فقط طرازات HR1724 و HR1727

بهذا الفلتر بإمكانك صنع عصائر الفواكه الطازجة والكوكتيل وحليب الصويا (أنظري إلى وصفات تحضير الطعام أيضاً). يمنع الفلتر القشور والبذور من الاختلاط بالعصير المحضر.

لا تملأي الفلتر بأكثر مما يستوعب. لا تضع أكثر من 50 غرام من فول الصويا الجاف أو 150 غرام من الفواكه في الفلتر بنفس الوقت (أنظري إلى وصفات تحضير الطعام أيضاً).

إعداد الفلتر للاستخدام

ركبي الخلاط ووحدة شفرات القطع المتصلة معه على وحدة المحرك (A) وثبتيه بفتله مع عقارب الساعة حتى تسمعي صوت إنغلاق (كليك) (الشكل ٣). وعاء الخلاط يمكن أن يركب بوضعتين.

٢ ضعي الفلتر (K) في وعاء الخلط (الشكل ٦).

تأكدني أن أنلام (أحاديد) الفلتر منطبقاً تماماً على الحواف الداخلية للوعاء.

٣ تأكدني أن الجهاز متصل بالكهرباء

كيفية تشغيل الفلتر

١ إلى إبريق الخلاط (F) يعاد الغطاء.

٢ ضع المقادير داخل المصفاة (انظر الصورة ٧). يجب عدم ملئها المصفاة بالكامل قطعي الفواكه إلى قطع أصغر وانقعها بالماء مثل فول الصويا قبل وضعها بالفلتر.

٣ صبي الماء أو السوائل الأخرى (حليب، عصير، إلخ...) في وعاء الخلط.

٤ ضع كوب مقياس المقادير (G) داخل الفتحة الموجودة بغطاء الخلاط.

٥ دعي الجهاز يدور لمدة ٤٠ ثانية كحد أقصى.

اسكبي العصير عن طريق حافة سكب الخلاط (الشكل ٨)

لا تفتح الغطاء أو كوب مقياس المقادير أو نزع المصفاة.

للحصول على نتائج مثالية، أعيدي الوعاء مع المكونات المتبقية إلى الجهاز ودعيه يعمل لبضع ثوانٍ إضافية.

ملاحظة:

عندما تحضرين كمية كبيرة، ننصحك بعدم وضع كامل المكونات في الفلتر بنفس الوقت. إبدأي تحضير الكمية الأقل ودعي الجهاز يعمل لبضع ثوانٍ. ثم أطفئي الجهاز وأضيفي كمية أخرى. اطفئي الخلاط، ثم أضف لكمة أخرى من المقادير بحيث لا تتجاوز مستوى المصفاة. دائماً أبقى الغطاء على وعاء الخلاط أثناء التحضير.

لا تخلطي أكثر من دفتين دون راحة. دعي الجهاز يبرد قليلاً قبل متابعة التحضير

المكونات

- 50 غ فول صويا جاف
- 500 مللتر ماء

إلغقي فول الصويا بالماء لمدة 4 ساعات قبل التحضير. ثم صفيه من الماء. اصغري الفول المنقوع في الفلتر. اسكبي 500 مللتر من الماء في وعاء الخلاط واخبطيه لمدة 40 ثانية

اسكبي الحليب في المقلاة
احضري حليب الصويا إلى الغلاية، ثم أضيفي السكر واتركيه ليسمك قليلاً حتى يذوب السكر
قدمية بارداً أو ساخناً

المطحنة

فئات HR 1721 و HR 1727 فقط

كيفية تشغيل المطحنة

١ ضعي المكونات في الوعاء (H) (الشكل ٩).

بإمكانك تحضير المكونات الجافة والرطبة.

٢ لا تملأي الوعاء لما يتجاوز إشارة "MAX"

٣ ضعي حلقة الإغلاق الأكبر (A) على وحدة شفرات القطع للمطحنة (L) (الشكل ١٠)

تأكدني أن حلقة الإغلاق المطاطية قد وضعت مكانها بإحكام.

٤ أحكمي تركيب وحدة شفرات القطع على الوعاء بإحكام وذلك بلفها مع عقارب الساعة. (الشكل ١١).

٥ إحملي المطحنة المركبة بالمقلوب وركبها بإحكام على وحدة المحرك (A) بلفها جهة عقارب الساعة إلى أن تسمعي صوت إنغلاق (كليك). (الشكل ١٢).

٦ تأكدني أنك قمت بوصل الجهاز بالكهرباء.

٧ شغلي الجهاز، ودعيه يعمل إلى أن تصبح المكونات ناعمة تماماً. وهذا سيستغرق تقريباً ١٠-٣٠ ثانية.

فك المطحنة

١ إنزعي القابس من مأخذ الطاقة

٢ إذا كانت المطحنة لازالت مركبة على وحدة المحرك، إنزعي المطحنة من على وحدة المحرك بلفها عكس عقارب الساعة.

٣ إنزعي وحدة شفرات القطع من الوعاء بلفها عكس عقارب الساعة.

٤ دائماً نظفي الأجزاء القابلة للفق في الحال بعد كل استخدام.

نصائح

إليك بعض الأمثلة على المكونات الممكن طحنها بالمطحنة:

- ٢٥ - ٥٠ غرام قشر جوز الهند وجبنة قاسية، (مثال پاراميسان)، مكعبات سكر، بهارات مجففة، سمك مجفف أو جمبري وحببات فول الصويا المنقوعة بالماء.
- ٢٥-٧٥ غرام من حببات الفلفل وبذور السمسم والأرز وحببات فول الصويا المنقوعة بالماء والبازلاء الجافة والفتق وحببات القهوة.

التنظيف

ننصحك بتنظيف الأجزاء القابلة للفق فوراً بعد كل استعمال.

دائماً إنفصلي الجهاز عن الكهرباء قبل التنظيف

لا تنظفي وحدة المحرك ووحدة شفرات القطع والفلتر وحلقات الإغلاق في غسالة الأطباق.

دائماً إنزعي كافة الأجزاء قابلة للفق قبل تنظيفها. لا تنسي أن تنزعي حلقات الإغلاق من وحدة شفرات القطع (الخلاط والمطحنة).

تجنبني ملامسة الشفرات. شفرات القطع حادة جداً.

وعاء الخلاط والمطحنة (دون وحدة شفرات القطع) والغطاء ووعاء القياس يمكن غسلهم جميعاً في غسالة الأطباق.

وحدة المحرك

لا تطفئ الموتور بقطعة قماش رطبة. لا تغسل الموتور بالماء. لا تستعمل أي نوع من أنواع المنظفات لتنظيف الموتور.

التخزين

لف الكبل حول قاعدة وحدة المحرك.

الضمان والخدمة

إن احتجت لأي معلومات أو كان واجهتمك مشاكل يرجى زيارة موقعنا على الانترنت: www.philips.com أو اتصلوا بوكيل فيليبس، أو مركز صيانة منتجات فيليبس المعتمد في بلدكم. يرجى الإتصال بمركز خدمة العملاء في بلدكم لإجراء الصيانة. وفي حال عدم توفر مركز خدمة العملاء في بلدكم، يمكنك الإتصال بفيليبس للأجهزة المنزلية والعناية الشخصية، قسم خدمة العملاء. (ستجدون أرقام الهواتف نشرة الكفالة الدولية)

الخلاط

- A وحدة المحرك
- B مفتاح التشغيل/ الإطفاء/ النبض
- C وعاء الخلط مع مقياس المستوى
- D وحدة ش (الشفرة)
- E حلقة الإغلاق
- F الغطاء
- G وعاء القياس

المطحنة (فقط طراز HR1721 و HR1727)

- H الوعاء
- I حلقة الإغلاق
- J وحدة السكين القاطعة

الفلترات (فقط طراز HR1724 و HR1727)

- K فلتر الفواكه

مهم جداً

اقرأ تعليمات الاستخدام وانظر إلى الصور قبل أن تبدأ باستخدام الجهاز. احتفظ بهذه التعليمات كمرجع للمستقبل.

معلومات عامة

- تأكد من أن الفولطات المبيّنة على الجهاز تتوافق مع الفولطات الرئيسية في بيتك قبل أن تصل الجهاز بالكهرباء.
- إذا تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من قبل فيليبس أو مركز خدمة مصدق من فيليبس أو أشخاص مؤهلين لتجنب حدوث حوادث فادحة.
- الصيانة المخول من قبل فيليبس لتجنب الأضرار التي قد تنجم عنه.
- دائماً افصل الجهاز عن الكهرباء قبل تركيبه، وفكه أو في حال إجراء أية تعديلات لأي من إكسسواراته.
- لا تشغل الجهاز ولا تطفئه بإدارة الإكسسوارات.
- لا تفرم وحدة المحرك بالماء، أو في أي من السوائل الأخرى، ولا تغسله تحت صنوبر المياه. استخدم فقط قطعة عماس رطبة كي تنظف وحدة المحرك.
- لا تترك الجهاز يعمل دون رقابة مباشرة من جانبك.
- أبق الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
- تجنب ملاسة شفرة القطع بيدك، خاصة عندما يكون الجهاز متصلاً بالكهرباء. شفرات القطع حادة جداً.
- لا تضع أصابعك في وعاء الخلط، أو تضع أي جسم آخر داخله عندما يكون الجهاز يعمل.
- لا تضع وحدة القطع على وحدة المحرك قبل أن تتأكد من تركيب وعاء الخلط أو المطحنة كما ينبغي.
- إن حصل استعصاء في شفرات القطع، إفصل التيار الكهربائي عن الجهاز قبل انتزاع المحتويات العالقة في شفرات القطع.
- إن كان ضرورياً، استخدم ملعقة مسطحة (ملوق) لتزليل الطعام عن جدران الوعاء بعد أن تكون قد أطفأت الجهاز.
- تأكد دائماً أن وحدة شفرات القطع مركبة كما ينبغي قبل أن تصل التيار الكهربائي وتشغل الجهاز.
- لا تستخدم الإكسسوارات أو أي قطعة غيار أخرى مصنعة لا تنصح بها فيليبس. ستصبح كفاءة الجهاز غير سارية في حال استخدامك لقطع غيار أخرى خارجية.

الخلاط

- لا تملأ وعاء الخلط بمحتويات تزيد حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية.
- كي تمنع الإنسكاب من الحواف، لا تضع أكثر من ١.٢٥ لتر من السوائل في وعاء الخلط، خاصة عند خلط الطعام بسرعة عالية. لا تضع أكثر من ١ لتر في وعاء الخلط عند خلط سائل حار أو وصفات أخرى تنتج رغوة وفيرة أثناء تحضيرها.
- لا تنس أن تضع حلقة الإغلاق على وحدة شفرات القطع قبل تركيب وعاء الخلط، وإلا سيحصل تسرب.
- تأكد دائماً أن الغطاء محكم الإغلاق، ووعاء القياس قد تم إدخاله كما ينبغي قبل أن تدير الجهاز.

المطحنة

- لا تستخدم المطحنة لأكثر من ٣٠ ثانية دون توقف. برّد المطحنة قليلاً لمدة لا تقل عن ١ دقيقة أثناء تحضير الطعام.
- لا تنس أن تضع حلقة الإغلاق على وحدة شفرات القطع قبل تركيب وعاء المطحنة، وإلا سيحصل تسرب.
- لا تستخدم المطحنة لطحن المكونات الصلبة مثل الجوز، والسكر الصيني الصخري وقطع الثلج.
- إطحن القرنفل واليانسون سوية مع مكونات أخرى. في حال تم تحضيرهما بشكل منفصل، فإن هذه المكونات تضر بالبلاستيك الخاص بالجهاز.
- قد يصعب وعاء الطحن بلا لون عند استخدام المطحنة في طحن القرنفل واليانسون والكمون....
- كما بإمكانك استخدام المطحنة لتحضير الكاري أو الصلصة الحارة والغموس وطعام الأطفال. لا تصلح المطحنة لتقطيع اللحم النيئة. استخدم الخلاط بدلاً منها. لا تستخدم المطحنة لتحضير السوائل مثل عصير الفواكه.

الفلتر

- لا تستخدم الفلتر لتحضير مكونات تزيد حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية.
- لا تملأ الفلتر بأكثر مما يستوعب. لا تضع أكثر من ٥٠ غرام من فول الصويا الجاف أو ١٥٠ غرام من الفواكه في الفلتر بنفس الوقت.
- تأكد دائماً أن الغطاء محكم الإغلاق، ووعاء القياس قد تم إدخاله كما ينبغي قبل أن تدير الجهاز.
- قطع الفواكه إلى قطع صغيرة قبل وضعها في الفلتر.
- انقع بعض المكونات بالماء مثل فول الصويا، قبل وضعهم في الفلتر.

قبل الاستعمال الأول

نظفي قطع الجهاز التي ستلامس الطعام قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، أنظري فقرة "التنظيف".

استخدام الجهاز

وعاء القياس G

- بإمكانك استخدام وعاء القياس لقياس المحتويات أو لإعداد المايونيز.
- لتحضير المايونيز، بإمكانك عمل حفرة وسط قعر وعاء القياس بالسكين أو أي أداة حادة كي تستخدم وعاء القياس كقمع لإضافة الزيت عند تحضير المايونيز. يجب أن يضاف الزيت ببطء كي تحصل على نفس الكثافة. شغلي الخلاط بسرعة منخفضة عند تحضير المايونيز. ملاحظة، بمجرد أن تنقبي الحفرة في وعاء القياس، فلن يعود من الممكن لك استخدامها كوعاء للقياس مرة ثانية.

الخلاط

يستخدم الخلاط لتنعيم المكونات وتقطيعها إلى شرائح والخلط. باستخدام الخلاط سيكون بإمكانك إعداد الشوريه، الصلصة وكوكتيل الحليب وتحضير الخضار والفواكه واللحمة والزبدة...إلخ.

إعداد الخلاط للاستخدام

- ١ ركب حلقة الإغلاق (E) على وحدة شفرات القطع (D) (الشكل ١).
- ٢ إفتلي وحدة شفرات القطع عكس عقارب الساعة على مفتاح وعاء الخلاط (J) إلى أن تثبت وحدة شفرات القطع بالشكل الملائم. (الشكل ٢).
- ٣ ركب وعاء الخلاط، مع وحدة شفرات القطع المتصلة مع وحدة المحرك (H) وثبتها بفتلها جهة عقارب الساعة حتى تسمعي صوت إنغلاق (كليك). بإمكانك تركيب وعاء الخلاط بوضعتين (الشكل ٣ والشكل ٤).
- ٤ تأكد من أن الجهاز متصل بالكهرباء.