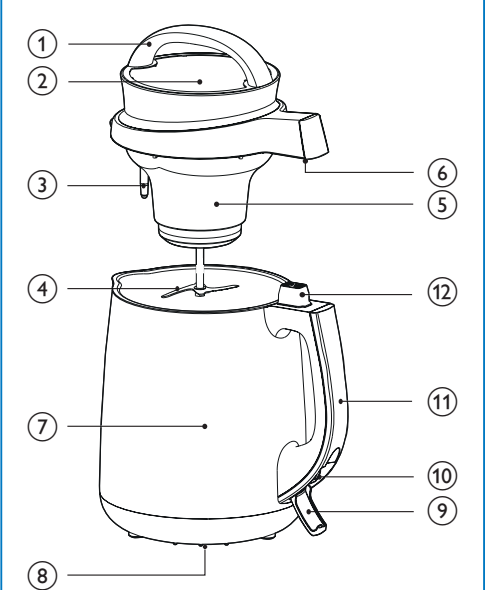




User manual	用戶手冊
Petunjuk pengguna	Manual pengguna
Hướng dẫn sử dụng	คู่มือการใช้

PHILIPS

1 Overview



1	Handle of the top unit
2	Control Panel - Functional buttons Select Start Easy Clean - Indicators Soymilk Five Grains Soymilk Rice Paste Fruit/Veggie Drink In Progress Keep Warm Easy Clean
3	Overflow sensor - Monitor soymilk and prevent overflowing
4	Blade
5	Lower part of the top unit
6	Upper plug
7	Pot unit
8	Base
9	Power connection cover
10	Power cord connector
11	Pot handle
12	Upper plug connector

Guarantee and service

If you have a problem, need service, or need information, see www.philips.com/support or contact the Philips Consumer Care Center in your country.

Recycling

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Important safety instructions

Read this user manual carefully before you use the appliance, and save the user manual for future reference.

Before processing:

- Before you insert the plug into the power outlet, make sure that the appliance is assembled correctly.
- Make sure that your hands are dry before you insert the plug into the power outlet.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- This appliance can only be used with a grounded plug. Make sure that the plug is firmly inserted into the power outlet.
- Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
- Make sure that you clean the appliance before use (see the "Cleaning before first use" section).
- Do not use this appliance to heat up soymilk or other liquid foods.
- Never use the appliance for dry heating.
- Never add contents (including water) above **MAX** (the maximum level indication) or below **MIN** (the minimum level indication).
- If the power cord, the plug, or other parts are damaged, do not use the appliance.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- Do not replace parts of the appliance yourself.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- For their safety, do not allow children to play with the appliance.
- Make sure that the water you add into the soymilk maker is warm in ambient temperature.
- This appliance is intended for household use only.

During processing:

- Do not use this appliance on an unstable or uneven surface.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
- Never let the appliance run unattended.
- Be careful when lifting the top unit in upright position, keep a good distance from steam to avoid burns or scalding.

- Do not touch the steam or the metal parts of the appliance, to avoid burns or scalding.
- Do not disconnect the power cord or remove the top unit before processing is complete.
- If you have to stop processing, disconnect the power cord before you perform other operations.
- If there is a power outage no less than 3 minutes after start processing, do not immediately restart the soymilk maker. Empty the contents in the soymilk maker, and then put in new contents before restarting. Otherwise, the contents will stick to the pot or overflow, or the appliance will set off a long alarm.

After processing:

- Disconnect the power before you continue other operations.
- Disconnect the power and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance.
- To prevent steam scalding, keep a certain distance from the soymilk maker before you lift the top unit.
- The blade on the top unit is sharp. Be careful not to cut yourself or others.
- To prevent a short circuit or an electric shock,
 - do not use water to rinse the outside of the pot unit or top unit (including the top unit handle, control panel, upper plug, upper plug connector, and the power cord connector) and keep them away from drip or splash;
 - do not immerse the top unit in water;
 - do not immerse the base of the soymilk maker in water.
- Use a microwave oven to heat up cold soymilk. Do not use this appliance to heat it, as the contents will stick to the inner side of the pot.
- Some foods may discolor the overflow sensor. This is perfectly normal.
- Store the power cord in a cool and dry place.
- To prevent an electric shock, do not use the power cord to connect other appliances.

Electromagnetic Fields (EMF)

- This Philips soymilk maker complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Product information

Motor power: 150 W Heating power: 900 W Dimensions (L x W x H): - Soymilk maker: 231.5 x 180 x 314.2 mm - Packaging: 230 x 230 x 345 mm Weight - Net weight: 2.3 kg	Gross weight: 2.9 kg Capacity: 1000 - 1200 ml (for 2-4 servings)
For rated voltage and frequency information, refer to the typeplate on the product. Product information is subjected to change without prior notice.	

2 Cleaning before first use

Method 1

- Pour boiling water into the pot, put the top unit into it, then soak for 10 minutes.
- Clean the appliance (see the "Cleaning" section).

Method 2

- Follow the instructions in the "Make soymilk" section.
- Pour the soymilk away when it is done, and then clean the appliance (see the "Cleaning" section).



3 Use the appliance

Warning

- If you wish to cancel a function once it is selected, do not lift the top unit to prevent the facial scalding. You can unplug the power cord, re-plug it, and then select another function.

Make soymilk

- Measure ingredients as instructed. You can adjust the quantity to fit your personal taste.
- For 2-4 servings.

- Take a cup of dry soybeans with supplied measuring cup and wash it thoroughly.
 - To extend the life of the blade, soak the soybeans (8-9 hours in fall and spring, 6-7 hours in summer, and 9-10 hours in winter) and wash it thoroughly before processing.
- Put the soybeans evenly at the bottom of the pot.
- Pour water into the pot. Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
- Put the top unit into the pot. Make sure that the upper plug is correctly inserted into the connector.
- Open the power connection cover, insert the power cord, and connect the power:
 - The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected.
- Press **Select** to select **Soymilk**.
 - The **Soymilk** indicator lights up.
- Press **Start**.
 - The **In Progress** indicator flashes and the appliance sounds once, indicating that processing starts.
 - After about 26 minutes, you will hear 6 beeps and the **Keep Warm** indicator will light up indicating that soymilk is ready. The appliance will automatically enter keep warm mode. This lasts for an hour, and then automatically stops (see the Keep warm section).
- After processing, disconnect the power. Hold the handle of the pot tightly with one hand and lift the top unit with the other hand.
- Filtrate soymilk with the filter and it is ready to serve. You can add some sugar before serving.

Tips

- To shorten the processing time, you can add warm water no hotter than 70°C.
- Soymilk can also be served without being filtrated.

Make five grains soymilk

- Measure ingredients as instructed. You can adjust the quantity to fit your personal taste.
- For 2-4 servings.

- Measure 30g of soybeans (around 1/2 cup) and 50g of rice (around 1/2 cup) with the supplied measuring cup. Wash them thoroughly.
 - To extend the life of the blade, soak the soybeans (8-9 hours in fall and spring, 6-7 hours in summer, and 9-10 hours in winter) and wash it thoroughly before processing.

- before processing.
- Put the rice and the soybeans evenly at the bottom of the pot.
- Pour water into the pot. Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
- Put the top unit into the pot. Make sure that the upper plug is correctly inserted into the connector.
- Open the power connection cover, insert the power cord, and connect the power:
 - The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected.
- Press **Select** to select **Five Grains Soymilk**.
 - The **Five Grains Soymilk** indicator lights up.
- Press **Start**.
 - The **In Progress** indicator flashes and the appliance sounds once, indicating that processing starts.
 - After about 26 minutes, you will hear 6 beeps and the **Keep Warm** indicator will light up indicating that soymilk is ready. The appliance will automatically enter keep warm mode. This lasts for an hour, and then automatically stops (see the Keep warm section).
- After processing, disconnect the power. Hold the handle of the pot tightly with one hand and lift the top unit with the other hand.
- Pour soymilk into your cup, and it is ready to serve. You can add some sugar before serving.

Tips

- To shorten the processing time, you can add warm water no hotter than 70°C.

Make rice paste

- Measure ingredients as instructed. You can adjust the quantity to fit your personal taste.
- Example recipes: lily bulb and barley rice paste, for 2-4 servings.

- Measure 35g of barley and 35g of rice (around 2/5 cup each) with supplied measuring cup. Then, take 20g of fresh lily bulbs (around 7-8 pieces). Wash them thoroughly.
- Put the lily bulbs, barley, and rice evenly at the bottom of the pot.
- Pour water into the pot. Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
- Put the top unit into the pot. Make sure that the upper plug is correctly inserted into the connector.
- Open the power connection cover, insert the power cord, and connect the power:
 - The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected.
- Press **Select** to select **Rice Paste**.
 - The **Rice Paste** indicator lights up.
- Press **Start**.
 - The **In Progress** indicator flashes and the appliance sounds once, indicating that processing starts.
 - After about 26 minutes, you will hear 6 beeps and the **Keep Warm** indicator will light up indicating that soymilk is ready. The appliance will automatically enter keep warm mode. This lasts for an hour, and then automatically stops (see the Keep warm section).

- After processing, disconnect the power. Hold the handle of the pot tightly with one hand and lift the top unit with the other hand.
- Pour rice paste into your cup, and it is ready to serve. You can add some sugar before serving.

Tip

- To shorten the processing time, you can add warm water no hotter than 70°C.

Make fruit/ veggie drink

- Measure ingredients as instructed. You can adjust the quantity to fit your personal taste.
- Example recipe: banana milkshake, for 2-4 servings.

- Cut 3 bananas (about 400g) into 1 cm cubes.
- Put the banana cubes evenly at the bottom of the pot.
- Pour 300ml of milk and some water into the pot. Make sure that the water mark is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication).
- Put the top unit into the pot. Make sure that the upper plug is correctly inserted into the connector.
- Open the power connection cover, insert the power cord, and connect the power:
 - The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected.
- Press **Select** to select **Fruit/Veggie Drink**.
 - The **Fruit/Veggie Drink** indicator lights up.
- Press **Start**.
 - The **In Progress** indicator flashes and the appliance sounds once, indicating that processing starts. After about 4 minutes, you will hear 6 beeps, indicating that milkshake is ready.
- After processing, disconnect the power. Hold the handle of the pot tightly with one hand and lift the top unit with the other hand.
- Pour banana milkshake into your cup, and it is ready to serve. You can add some sugar before serving.

Tips

- After banana milkshake is ready, serve at once to avoid oxidation.
- Wait about 10 minutes until the appliance cools down before the next use. This makes the appliance more durable.

Keep Warm

After soymilk or rice paste is made, you will hear 6 beeps and the **Keep Warm** indicator will light up. The keep warm function lasts for an hour, and then automatically stops.

Tips

- If you lift the top unit as soon as processing is complete, the appliance does not start the keep warm function.
- The appliance does not start the keep warm function at the completion of fruit/veggie drink.

4 Cleaning

Notes

- Disconnect the power and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance.
- Do not immerse the top unit in water.
- To prevent scalding, do not touch the top unit or inner side of the pot before they cool down.
- Take care of sharp blades during cleaning to avoid cutting yourself and others.

- After disconnecting the power, lift the top unit, rinse the lower part of the top unit, overflow sensor, blade, and inner side of the pot.
- Use a dry cloth to clean the top unit handle, control

panel, upper plug, upper plug connector, base, and power cord connector. The outside of the pot can be cleaned with a damp cloth.

Easy clean

- Promptly clean the residue on the appliance; otherwise, the residue will dry up and stick on the appliance, and this become difficult to remove. When this happens, you can use the easy clean function to heat and soak the inner side of the pot and clean the appliance easier.
- To prevent the residue from smelling, cleaning the appliance within 10 hours after use.

- Pour water into the pot. Make sure that water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN**

- (the minimum level indication).
- Put the top unit into the pot. Make sure that the upper plug is correctly inserted into the connector.
- Open the power connection cover, insert the power cord, and connect the power:
 - The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected.
- Press **Easy Clean**.
 - The **Easy Clean** indicator lights up and sounds once, indicating that the easy clean function starts.
 - After about 8 minutes, you will hear 6 beeps and the **In Progress** indicator will turn off, indicating that the easy clean function is complete.
- Clean the appliance as instructed in the "Cleaning" section.

? Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Philips Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The indicators do not light up.	The upper plug is not plugged correctly. Too much ingredient is added. There is water in the top unit or the indicators are broken.	Make sure that the top unit is put into the pot correctly. Put proper quantity of ingredient evenly at the bottom of the pot as instructed. Contact the Philips Consumer Care Center.
The indicators light up but the appliance does not work.	You do not press Start . The power is disconnected during processing. The appliance is broken.	Press Start . Follow the instructions in this user manual. Contact the Philips Consumer Care Center.
Processing will not stop. The buttons do not work.	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
The beans or rice is not ground well.	The appliance is broken. The voltage is too low. Too many beans are added. Insufficient water is added.	Contact the Philips Consumer Care Center. Use a household power regulator. Put proper quantity of ingredients as instructed in the "Use the appliance" section. Make sure that the water level is between MAX (the maximum level indication) and MIN (the minimum level indication).
Overflow.	The machine is broken. A wrong function was selected. Soymilk is too diluted or too many beans are added. The water level is above MAX (the maximum level indication) and MIN (the minimum level indication).	Contact the Philips Consumer Care Center. Select a correct function. Put proper quantity of ingredient as instructed in the "Use the appliance" section. Make sure that the water level is between MAX (the maximum level indication) and MIN (the minimum level indication).
	The appliance is broken. The overflow sensor is not cleaned.	Contact the Philips Consumer Care Center. Clean the overflow sensor.

Problem	Possible cause	Solution
The time taken to process soymilk is longer than instructed, but other functions work well.	The voltage is too low. The water temperature is too low.	User a household power regulator. Add warm water in ambient temperature.
Food is burnt.	A wrong function is selected. The inner side of the pot was not cleaned. Insufficient water is added. Too much ingredient is added.	Select a correct function. Clean the inner side of the pot. Make sure that the water level is between MAX (the maximum level indication) and MIN (the minimum level indication). Put proper quantity of ingredient as instructed in the "Use the appliance" section.
The beeps occur before soymilk is ready.	Too much water or ingredient is added.	Put proper quantity of ingredient as instructed in the "Use the appliance" section.
	The appliance is broken. The sea level of your region is too high.	Contact the Philips Consumer Care Center. This appliance can only be used in regions no more than 2000m above mean sea level.
The appliance begins stirring once you press any button.	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.

Recipes

For more recipes, you can visit Philips MyKitchen website www.philips.com/kitchen

Soymilk

Recipe	Ingredients	Cooking
Soymilk	75 g of dry beans (a full cup)	Wash and soak soybeans thoroughly. For details, see the "Make soymilk" section.
Black bean milk	85 g of black beans (a full cup)	

Five grains soymilk

Recipe	Ingredients	Cooking
Classic five grains soymilk	• 15 g of soybeans (around 1/5 cup) • 20 g of rice (around 1/5 cup) • 20 g of millet (around 1/5 cup) • 15 g of oats (around 1/5 cup) • 10 g of wheat	Soak the soybeans thoroughly, wash the ingredients. For details, see the "Make five grains soymilk" section.
Red bean and millet milk	• 50 g of read beans (around 1/2 cup) • 35 g of millet (around 2/5 cup) • some sugar	Wash the red beans and millet and soak thoroughly. For details, see the "Make five grains soymilk" section.
Rice and soybeans milk	• 30g of soybeans (around 1/2 cup) • 50 g of rice (around 1/2 cup) • some sugar	Wash and soak soybeans thoroughly. Wash rice. For details, see the "Make five grain soymilk" section.
Pumkin soybeans milk	• 35 g of soybeans (around 1/2 cup) • 35 g of pumkin (around 1/2 cup)	Wash the soybeans and soak thoroughly. Remove the pumkin skin and cut the pumkin into 1 cm cubes. For details, see the "Make five grains soymilk" section.
Sweet potato and soybean milk	• 40 g of sweet potato (around 1/2 cup) • 35 g of soybeans (around 1/2 cup)	Wash the soybeans and soak thoroughly. Remove the sweet potato skin and cut the sweet potato into 1 cm cubes. For details, see the "Make five grains soymilk" section.
Mung bean and barley paste	• 35 g of barley (around 2/5 cup) • 35 g of mung beans (around 2/5 cup) • 20 g of rice (around 1/5 cup) • 10g of oats (around 1/5 cup)	Wash the ingredients. For details, see the "Make five grains soymilk" section.
Walnut and cashew paste	• 35 g of rice (around 2/5 cup) • 35 g of millet (around 2/5 cup) • flesh of 5 cashews • flesh of 5 walnuts • 5-10 chinese dates (with stones removed) • 5-10 longans (with stones removed) • some sugar	Wash rice and millet. Chop walnut flesh, chinese dates, and longans into small pieces. For details, see the "Make five grains soymilk" section.

Rice paste

Recipe	Ingredients	Cooking
Cashew paste	• 150 g of cashews • some milk and crystal sugar	Brown the cashews and make sure they are around 1cm in size . Put it into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press Select to select Rice Paste . Press Start to start processing. Once done, the appliance will sound. Pour the cashew paste to your cup and serve. Finally, add some milk and sugar to taste.
Complete nutritious rice paste	• 35 g of rice (around 1/2 cup) • 15 g of millet (around 1/5 cup) • 10 g of black sesame seeds • 10 peanuts (with shells removed) • flesh of walnuts • 5 chinese dates (with stones removed)	Wash rice and millet. Chop walnut flesh into small pieces. For details, see the "Make rice paste" section.
Barley and lily rice paste	• 35 g of barley (around 2/5 cup) • 35 g of rice (around 2/5 cup) • 20 g of fresh lily bulbs • some sugar	Wash the barley and rice. Wash and chop fresh lily bulbs into small pieces. For details, see the "Make rice paste" section.
Chinese yam and chinese date rice paste	• 50 g of rice (around 1/2 cup) • 30 g of chinese yam • 5-10 chinese dates (with stones removed) • some crystal sugar	Wash the chinese dates and rice. Remove the skin of the chinese yam and cut it into 1 cm cubes. For details, see the "Make rice paste" section.
Sweet potato and pumpkin rice paste	• 30 g of sweet potato (around 1/2 cup) • 20 g of pumpkin (around 1/3 cup) • 35 g of rice (around 1/3 cup) • 35 g of millet (around 1/3 cup)	Wash millet and rice. Remove the skin of sweet potato and pumpkin and cut them into 1 cm cubes. For details, see the "Make rice paste" section.
Peanut paste	• 200 g of peanuts (with shell removed) • 50 g of rice • some milk and crystal sugar	Brown the peanuts and make sure they are around 1cm in size. Wash rice. Put the peanuts into the pot first, then the clean rice. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press Select to select Rice Paste . Press Start to start processing. Once done, the appliance will sound. Pour the peanut paste to your cup and serve. Finally, add some milk and sugar to taste.
Almond paste	• 70 g of almonds • 30 g of rice • some milk and crystal sugar	Brown the almonds and make sure they are around 1cm in size. Wash rice. Put the almonds into the pot first, then the clean rice. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press Select to select Rice Paste . Press Start to start processing. Once done, the appliance will sound. Pour the almond paste to your cup and serve. Finally, add some milk and sugar to taste.
Sesame paste	• 125 g of black sesame seeds • 25 g of white sesame seeds • 50 g of rice • some milk and crystal sugar	Brown the black sesame seeds and the white sesame seeds. Wash rice. Put both the black and white sesame seeds into the pot first then put the clean rice. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press Select to select Rice Paste . Press Start to start processing. Once done, the appliance will sound. Pour the sesame paste to your cup and serve. Finally, add some milk and sugar to taste.
Walnut paste	• 180 g of walnuts • 50 g of rice • some milk and crystal sugar	Brown the walnuts and make sure they are around 1cm in size. Wash rice. Put the walnuts into the pot first, then put the clean rice. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press Select to select Rice Paste . Press Start to start processing. Once done, the appliance will sound. Pour the walnut paste to your cup and serve. Finally, add some milk and sugar to taste.

Fruit/veggie drink

Recipe	Ingredients	Cooking
Banana milkshake	• 400 g of banana • 300 ml of milk	Remove the skin of the bananas and cut them into 1 cm cubes. For details, see the "Make fruit/veggie drink" section.

⚠ Petunjuk keselamatan penting

Baca petunjuk pengguna ini dengan saksama sebelum menggunakan alat, dan simpanlah sebagai referensi untuk masa mendatang.

Sebelum pengolahan:

- Sebelum memasang steker ke stopkontak, pastikan peralatan telah terpasang dengan benar.
- Pastikan tangan Anda kering sebelum memasang steker ke dalam stopkontak.
- Sebelum menghubungkan alat ke stopkontak, pastikan tegangan yang ditunjukkan di bagian bawah alat sesuai dengan tegangan daya setempat.
- Peralatan ini hanya dapat digunakan dengan steker jenis arde. Selalu pastikan steker dipasang dengan benar pada stopkontak listrik.
- Jangan sekali-kali menghubungkan alat ini ke sakelar timer, untuk menghindari situasi yang membahayakan.
- Pastikan Anda membersihkan peralatan sebelum menggunakan (lihat bagian “Bersihkan sebelum menggunakan pertama kali”).
- Jangan menggunakan peralatan ini untuk memanaskan susu kedelai atau makanan cair lain.
- Jangan pernah menggunakan peralatan untuk memanaskan hingga kering.
- Jangan menambahkan isi (termasuk air) di atas **MAX** (indikator batas maksimum) atau di bawah **MIN** (indikator batas minimum).
- Jika kabel listrik, steker, atau komponen lainnya rusak, jangan gunakan alat ini.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat servis resmi Philips, atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Jangan mengganti sendiri bagian peralatan.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Untuk tujuan keselamatan, jangan bolehkan anak-anak bermain dengan alat ini.
- Pastikan air yang Anda tambahkan ke dalam alat pembuat susu kedelai hangat sesuai suhu steker.
- Alat ini hanya untuk keperluan rumah tangga.

tegak lurus, jaga jarak dari uap untuk menghindari luka bakar atau melepuh.

- Jangan menyentuh uap atau bagian logam peralatan, untuk menghindari luka bakar atau melepuh.
- Jangan cabut kabel listrik atau melepaskan bagian atas unit sebelum pengolahan selesai.
- Jika Anda harus menghentikan pengolahan, cabut kabel listrik sebelum melakukan pengoperasian yang lainnya.
- Jika listrik padam kurang dari 3 menit setelah memulai pengolahan, jangan langsung menjalankan ulang alat pembuat susu kedelai. Kosongkan isi alat pembuat susu kedelai dan masukkan isi baru sebelum menjalankan ulang. Jika tidak, isi akan menempel ke panci atau meluap, atau peralatan akan membunyikan alarm yang lama.

Setelah pengolahan:

- Putuskan daya sebelum melanjutkan pengoperasian.
- Putuskan daya dan cabut kabel listrik sebelum membersihkan atau melepaskan peralatan ini.
- Untuk mencegah melepuh akibat uap, jaga jarak dari alat pembuat susu kedelai sebelum mengangkat bagian atas unit.
- Pasang, lepaskan, dan bersihkan gelas aliran berlubang dengan berhati-hati. Pisau di bagian atas unit tersebut tajam. Berhati-hatilah agar tidak melukai diri Anda atau orang lain.
- Untuk mencegah korsleting atau sengatan listrik, jangan gunakan air untuk mencuci bagian luar panci atau bagian atas unit (termasuk gagang bagian atas unit, panel kontrol, konektor steker atas, dan konektor kabel listrik) dan jauhkan dari tetesan atau percikan air;
- jangan rendam bagian atas unit dalam air;
- jangan rendam alas alat pembuat susu kedelai dalam air;
- Gunakan oven microwave untuk menghangatkan susu kedelai dingin, jangan gunakan peralatan ini untuk menghangatkan, karena isirnya akan menempel ke bagian dalam panci.
- Beberapa makanan dapat mengubah warna sensor luapan. Hal ini benar-benar normal.
- Simpan kabel listrik di dalam tempat yang sejuk dan kering.
- Untuk mencegah sengatan listrik, jangan gunakan kabel daya untuk menghubungkan dengan peralatan lainnya.

Medan Elektromagnet (EMF)

- Alat pembuat susu kedelai Philips ini mematuhi semua standar yang terkait dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani dengan benar dan sesuai dengan petunjuk dalam petunjuk pengguna ini, alat tersebut aman digunakan menurut bukti ilmiah yang kini tersedia.

📄 Informasi produk

Daya motor: 150 W

Daya pemanasan: 900 W

Dimensi (P x L x T):

- Alat pembuat susu kedelai: 231,5 x 180 x 314,2 mm
- Kemasan: 230 x 230 x 345 mm

Berat

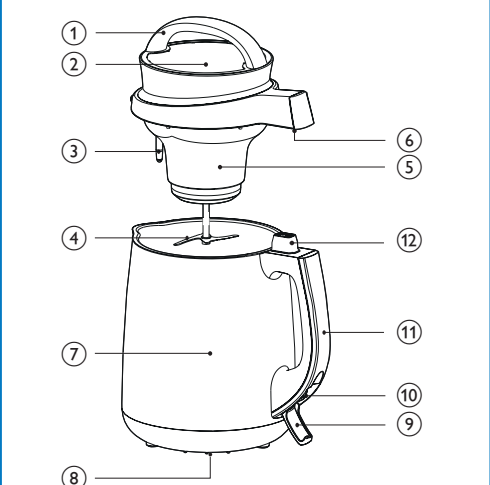
- Berat bersih: 2,3 kg
- Berat kotor: 2,9 kg

Kapasitas: 1000 - 1200 ml (untuk 2-4 sajian)

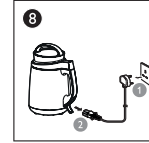
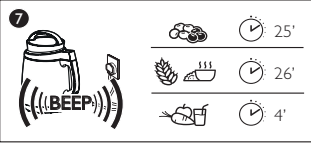
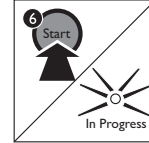
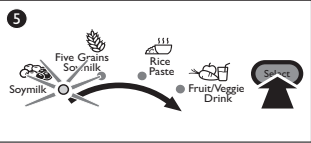
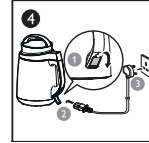
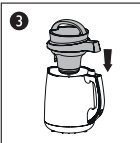
Untuk informasi voltase dan frekuensi terukur, lihat pelat tipe pada produk.

Informasi produk dapat berubah tanpa pemberitahuan sebelumnya.

1 Ikhtisar



①	Gagang bagian atas unit
②	Panel Kontrol
• Tombol-tombol fungsional	• Select (Pilih)
• Indikator	• Start (Mulai)
	• Easy Clean (Bersih Mudah)
	• Soymilk (Susu Kedelai)
	• Five Grains Soymilk (Susu Kedelai Five Grains)
	• Rice Paste (Pasta Beras)
	• Fruit/Veggie Drink (Jus Buah/Sayuran)
	• In Progress (Berlangsung)
	• Keep Warm (Tetap Hangat)
	• Easy Clean (Bersih Mudah)
③	Sensor meluap - Mengawasi susu kedelai dan mencegah meluap
④	Pisau
⑤	Bagian bawah unit atas
⑥	Steker atas
⑦	Unit panci
⑧	Alas
⑨	Tutup koneksi daya
⑩	Konektor kabel listrik
⑪	Gagang panci
⑫	Konektor steker atas



Bersihkan sebelum menggunakan pertama kali

Metode 1

- Tuangkan air mendidih ke panci, letakkan bagian atas unit, kemudian rendam selama 10 menit.
- Bersihkan peralatan (lihat bagian “Membersihkan”).

Metode 2

- Ikuti instruksi di bagian “Membuat susu kedelai (Soymilk)”.
- Tuangkan susu kedelai saat sudah selesai kemudian bersihkan peralatan (lihat bagian “Membersihkan”).

3 Menggunakan peralatan

! Peringatan

- Jika Anda ingin membatalkan fungsi begitu sudah dipilih, jangan angkat bagian atas unit untuk mencegah wajah melepuh. Anda dapat mencabut steker kabel listrik, memasangnya kembali, kemudian memilih fungsi lainnya.

Membuat susu kedelai (Soymilk)

- Takar bahan sesuai arahan. Anda dapat menyesuaikan jumlahnya agar cocok dengan selera pribadi Anda.
- Untuk 2-4 sajan.

- Ambil segelas kacang kedelai kering dengan gelas pengukur yang disediakan dan cucilah seluruhnya.
 - Untuk memperpanjang usia pisau, rendam kacang kedelai (8-9 jam di musim gugur dan musim semi, 6-7 jam di musim panas, dan 9-10 jam di musim dingin) dan cucilah seluruhnya sebelum pengolahan.
- Masukkan kacang kedelai secara merata di bagian bawah panci.
- Tuangkan air ke dalam panci. Pastikan tingkat air berada antara **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).
- Pasang bagian atas unit di panci. Pastikan bahwa steker atas telah dimasukkan dengan benar ke dalam konektor.
- Buka tutup konektor daya, masukkan kabel listrik, dan hubungkan dengan daya.
 - Indikator berkedip dalam siklus, menunjukkan daya terhubungkan.
- Tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Soymilk (Susu Kedelai)**.
 - Indikator **Soymilk (Susu Kedelai)** akan menyala.
- Tekan **Start (Mulai)**.
 - Indikator **In Progress (Berlangsung)** berkedip dan peralatan berbunyi sekali, menunjukkan pengolahan dimulai.
 - Setelah sekitar 25 menit, Anda akan mendengar 6 bip dan indikator **Keep Warm (Tetap Hangat)** akan menyala, menunjukkan susu kedelai sudah siap. Peralatan secara otomatis akan masuk ke mode tetap hangat. Hal ini berlangsung satu jam kemudian otomatis berhenti (lihat bagian “Tetap hangat”).
- Setelah pengolahan, putuskan daya. Pegang gagang panci erat-erat dengan satu tangan dan angkat bagian atas unit dengan tangan yang lainnya.
- Saring susu kedelai dengan filter dan susu siap disajikan. Anda dapat menambahkan gula sebelum menyajikan.

✿ Tip

- Untuk mempersingkat waktu pengolahan, Anda dapat menambahkan air hangat tidak lebih dari 70°C.
- Susu kedelai dapat disajikan tanpa disaring sebelumnya.

Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)

- Takar bahan sesuai arahan. Anda dapat menyesuaikan jumlahnya agar cocok dengan selera pribadi Anda.
- Untuk 2-4 sajan.

- Takar 30 g kedelai (sekitar 1/2 gelas) dan 50 g beras (sekitar 1/2 gelas) dengan gelas pengukur yang disediakan. Bersihkan dengan saksama.
 - Untuk memperpanjang usia pisau, rendam kacang kedelai (8-9 jam di musim gugur dan musim semi, 6-7 jam di musim panas, dan 9-10 jam di musim dingin) dan cucilah seluruhnya sebelum pengolahan.
- Masukkan beras dan kacang kedelai secara merata di bagian bawah panci.
- Tuangkan air ke dalam panci. Pastikan tingkat air berada antara **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).
- Pasang bagian atas unit di panci. Pastikan bahwa steker atas telah dimasukkan dengan benar ke dalam konektor.
- Buka tutup konektor daya, masukkan kabel listrik, dan hubungkan dengan daya.
 - Indikator berkedip dalam siklus, menunjukkan daya terhubungkan.
- Tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Five Grains Soymilk (Susu Kedelai Five Grains)**.
 - Indikator **Five Grains Soymilk (Susu Kedelai Five Grains)** akan menyala.
- Tekan **Start (Mulai)**.
 - Indikator **In Progress (Berlangsung)** berkedip dan peralatan berbunyi sekali, menunjukkan pengolahan dimulai.
 - Setelah sekitar 26 menit, Anda akan mendengar 6 bip dan indikator **Keep Warm (Tetap Hangat)** akan menyala, menunjukkan susu kedelai sudah siap. Peralatan secara otomatis akan masuk ke mode tetap hangat. Hal ini berlangsung satu jam kemudian otomatis berhenti (lihat bagian “Tetap hangat”).
- Setelah pengolahan, putuskan daya. Pegang gagang panci erat-erat dengan satu tangan dan angkat bagian atas unit dengan tangan yang lainnya.
- Tuangkan susu kedelai ke gelas anda, dan susu kedelai siap untuk disajikan. Anda dapat menambahkan gula sebelum menyajikan.

- Setelah milkshake pisang sudah siap, sajikan segera untuk menghindari oksidasi.
- Tunggu sekitar 10 menit sampai peralatan mendingin sebelum penggunaan berikutnya. Dengan cara ini peralatan lebih awet.

- Kemudian, ambil 20 g lily bulb segar (sekitar 7-8 potong). Bersihkan dengan saksama.
- Masukkan lily bulb, jelly, dan beras secara merata di bagian bawah panci.
 - Tuangkan air ke dalam panci. Pastikan tingkat air berada antara **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).
 - Pasang bagian atas unit di panci. Pastikan bahwa steker atas telah dimasukkan dengan benar ke dalam konektor.
 - Buka tutup konektor daya, masukkan kabel listrik, dan hubungkan dengan daya.
 - Indikator berkedip dalam siklus, menunjukkan daya terhubungkan.
 - Tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Rice Paste (Pasta Beras)**.
 - Indikator **Rice Paste (Pasta Beras)** menyala.
 - Tekan **Start (Mulai)**.
 - Indikator **In Progress (Berlangsung)** berkedip dan peralatan berbunyi sekali, menunjukkan pengolahan dimulai.
 - Setelah sekitar 26 menit, Anda akan mendengar 6 bip dan indikator **Keep Warm (Tetap Hangat)** akan menyala, menunjukkan pasta beras sudah siap. Peralatan secara otomatis akan masuk ke mode tetap hangat. Hal ini berlangsung satu jam kemudian otomatis berhenti (lihat bagian “Tetap hangat”).
 - Setelah pengolahan, putuskan daya. Pegang gagang panci erat-erat dengan satu tangan dan angkat bagian atas unit dengan tangan yang lainnya.
 - Tuangkan pasta beras ke gelas anda, dan pasta siap untuk disajikan. Anda dapat menambahkan gula sebelum menyajikan.

✿ Tip

- Untuk mempersingkat waktu pengolahan, Anda dapat menambahkan air hangat tidak lebih dari 70°C.

- Kemudian, ambil 20 g lily bulb segar (sekitar 7-8 potong). Bersihkan dengan saksama.
- Masukkan lily bulb, jelly, dan beras secara merata di bagian bawah panci.
 - Tuangkan air ke dalam panci. Pastikan tingkat air berada antara **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).
 - Pasang bagian atas unit di panci. Pastikan bahwa steker atas telah dimasukkan dengan benar ke dalam konektor.
 - Buka tutup konektor daya, masukkan kabel listrik, dan hubungkan dengan daya.
 - Indikator berkedip dalam siklus, menunjukkan daya terhubungkan.
 - Tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Soymilk (Susu Kedelai)**.
 - Indikator **Soymilk (Susu Kedelai)** akan menyala.
 - Tekan **Start (Mulai)**.
 - Indikator **In Progress (Berlangsung)** berkedip dan peralatan berbunyi sekali, menunjukkan pengolahan dimulai.
 - Setelah sekitar 25 menit, Anda akan mendengar 6 bip dan indikator **Keep Warm (Tetap Hangat)** akan menyala, menunjukkan susu kedelai sudah siap. Peralatan secara otomatis akan masuk ke mode tetap hangat. Hal ini berlangsung satu jam kemudian otomatis berhenti (lihat bagian “Tetap hangat”).
 - Setelah pengolahan, putuskan daya. Pegang gagang panci erat-erat dengan satu tangan dan angkat bagian atas unit dengan tangan yang lainnya.
 - Saring susu kedelai dengan filter dan susu siap disajikan. Anda dapat menambahkan gula sebelum menyajikan.

Membuat jus buah/sayuran (Fruit/Veggie Drink)

- Takar bahan sesuai arahan. Anda dapat menyesuaikan jumlahnya agar cocok dengan selera pribadi Anda.
- Contoh resep: milkshake pisang, untuk 2-4 sajan.

- Potong 3 pisang (sekitar 400 g) dalam ukuran 1 cm.
- Masukkan potongan pisang secara merata di bagian bawah panci.
- Tuangkan 300 ml susu dan air ke dalam panci. Pastikan tingkat air berada antara **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).
- Pasang bagian atas unit di panci. Pastikan bahwa steker atas telah dimasukkan dengan benar ke dalam konektor.
- Buka tutup konektor daya, masukkan kabel listrik, dan hubungkan dengan daya.
 - Indikator berkedip dalam siklus, menunjukkan daya terhubungkan.
- Tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Fruit/Veggie Drink (Jus Buah/Sayuran)**.
 - Indikator **Fruit/Veggie Drink (Jus buah/Sayur)** menyala.
- Tekan **Start (Mulai)**.
 - Indikator **In Progress (Berlangsung)** berkedip dan peralatan berbunyi sekali, menunjukkan pengolahan dimulai. Setelah sekitar 4 menit, Anda akan mendengar 6 bip, menunjukkan milkshake sudah siap.
- Setelah pengolahan, putuskan daya. Pegang gagang panci erat-erat dengan satu tangan dan angkat bagian atas unit dengan tangan yang lainnya.
- Tuangkan milkshake pisang ke gelas susu Anda, dan minuman siap untuk disajikan. Anda dapat menambahkan gula sebelum menyajikan.

Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)

- Takar bahan sesuai arahan. Anda dapat menyesuaikan jumlahnya agar cocok dengan selera pribadi Anda.
 - Untuk 2-4 sajan.
- Takar 30 g kedelai (sekitar 1/2 gelas) dan 50 g beras (sekitar 1/2 gelas) dengan gelas pengukur yang disediakan. Bersihkan dengan saksama.
 - Untuk memperpanjang usia pisau, rendam kacang kedelai (8-9 jam di musim gugur dan musim semi, 6-7 jam di musim panas, dan 9-10 jam di musim dingin) dan cucilah seluruhnya sebelum pengolahan.
 - Masukkan beras dan kacang kedelai secara merata di bagian bawah panci.
 - Tuangkan air ke dalam panci. Pastikan tingkat air berada antara **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).
 - Pasang bagian atas unit di panci. Pastikan bahwa steker atas telah dimasukkan dengan benar ke dalam konektor.
 - Buka tutup konektor daya, masukkan kabel listrik, dan hubungkan dengan daya.
 - Indikator berkedip dalam siklus, menunjukkan daya terhubungkan.
 - Tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Five Grains Soymilk (Susu Kedelai Five Grains)**.
 - Indikator **Five Grains Soymilk (Susu Kedelai Five Grains)** akan menyala.
 - Tekan **Start (Mulai)**.
 - Indikator **In Progress (Berlangsung)** berkedip dan peralatan berbunyi sekali, menunjukkan pengolahan dimulai.
 - Setelah sekitar 26 menit, Anda akan mendengar 6 bip dan indikator **Keep Warm (Tetap Hangat)** akan menyala, menunjukkan susu kedelai sudah siap. Peralatan secara otomatis akan masuk ke mode tetap hangat. Hal ini berlangsung satu jam kemudian otomatis berhenti (lihat bagian “Tetap hangat”).
 - Setelah pengolahan, putuskan daya. Pegang gagang panci erat-erat dengan satu tangan dan angkat bagian atas unit dengan tangan yang lainnya.
 - Tuangkan susu kedelai ke gelas anda, dan susu kedelai siap untuk disajikan. Anda dapat menambahkan gula sebelum menyajikan.

✿ Tip

- Setelah milkshake pisang sudah siap, sajikan segera untuk menghindari oksidasi.
- Tunggu sekitar 10 menit sampai peralatan mendingin sebelum penggunaan berikutnya. Dengan cara ini peralatan lebih awet.

Tetap hangat (Keep Warm)

Setelah susu kedelai atau pasta beras selesai dibuat, Anda akan mendengar 6 bip dan indikator **Keep Warm (Tetap Hangat)** akan menyala. Fungsi menghangatkan berlangsung satu jam kemudian secara otomatis berhenti.

✿ Tip

- Jika Anda mengangkat bagian atas unit begitu pengolahan selesai, peralatan tidak memulai fungsi tetap hangat.
- Peralatan tidak memulai fungsi tetap hangat saat selesai membuat jus buah/sayuran.

🛡 Garansi dan layanan

Jika Anda mengalami masalah, memerlukan servis atau informasi, kunjungi www.philips.com/support atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda.

♻ Mendaur ulang

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

🍳 Resep

Untuk resep lainnya, Anda dapat mengunjungi situs web Philips MyKitchen www.philips.com/kitchen

Susu kedelai

Resep	Bahan-bahan	Memasak
Susu kedelai	75 g kacang kering (segelas penuh)	Cuci dan rendam kacang kedelai dengan saksama. Untuk rincian, lihat bagian “Membuat susu kedelai (Soymilk)”.
Susu kacang hitam	85 g kacang hitam (segelas penuh)	

Susu kedelai five grains

Resep	Bahan-bahan	Memasak
Susu kedelai five grains klasik	• 15 g kacang kedelai (sekitar 1/5 gelas), 20 g beras (sekitar 1/5 gelas), 20 g millet (sekitar 1/5 gelas), 15 g oat (sekitar 1/5 gelas), 10 g gandum	Rendam kacang kedelai dengan saksama, cucilah bahan-bahan. Untuk rincian, lihat bagian “Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)”.
Susu kacang merah dan millet	• 50 g kacang merah (sekitar 1/2 gelas), 35 g millet (sekitar 2/5 gelas), gula	Cucilah kacang merah serta millet dan rendam dengan saksama. Untuk rincian, lihat bagian “Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)”.
Susu beras hitam dan kacang kedelai	• 30 g kacang kedelai (sekitar 1/2 gelas), 50 g beras (sekitar 1/2 gelas), gula	Cuci dan rendam kacang kedelai dengan saksama. Bersihkan beras. Untuk rincian, lihat bagian “Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)”.
Susu kacang kedelai dan labu kuning	• 35 g kacang kedelai (sekitar 1/2 gelas), 35 g labu kuning (sekitar 1/2 gelas)	Cucilah kacang kedelai dan rendam dengan saksama. Kupas kulit labu dan potong menjadi potongan berukuran 1 cm. Untuk rincian, lihat bagian “Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)”.
Susu ubi dan kacang kedelai	• 40 g kentang manis (sekitar 1/2 gelas), 35 g kacang kedelai (sekitar 1/2 gelas)	Cucilah kacang kedelai dan rendam dengan saksama. Kupas kulit ubi dan potong menjadi potongan berukuran 1 cm. Untuk rincian, lihat bagian “Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)”.
Pasta kacang hijau dan jelly	• 35 g jelly (sekitar 2/5 gelas), 35 g kacang hijau (sekitar 2/5 gelas), 20 g beras (sekitar 1/5 gelas), 10 g oat (sekitar 1/5 gelas)	Cucilah bahan-bahan. Untuk rincian, lihat bagian “Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)”.
Pasta kenari dan mete	• 35 g beras (sekitar 2/5 gelas), 35 g millet (sekitar 2/5 gelas), 5 mete, 5 kenari, 5-10 biji kurma Cina (bijinya dibuang), 5-10 lengkung (bijinya dibuang), gula	Cucilah beras dan millet. Potong kenari, kurma Cina, dan lengkung menjadi kecil-kecil. Untuk rincian, lihat bagian “Membuat susu kedelai five grains (Five Grains Soymilk)”.

Pasta beras

Resep	Bahan-bahan	Memasak
Pasta mete	• 150 g mete, susu dan gula pasir	Sangrai mete dan pastikan berukuran sekitar 1 cm. Tuangkan ke dalam panci. Tambah air hingga berada di antara MAX dan MIN . Setelah menghubungkan ke daya, tekan Select (Pilih) untuk memilih Rice Paste (Pasta Beras) . Tekan Start (Mulai) untuk mulai pengolahan. Begitu selesai, peralatan akan berbunyi. Tuangkan pasta mete ke gelas anda dan sajikan. Akhirnya, tambahkan susu dan gula untuk penambah rasa.
Pasta beras bergizi yang lengkap	• 35 g beras (sekitar 1/2 gelas), 15 g millet (sekitar 2/5 gelas), 10 g biji wijen hitam, 10 kacang (kulit dikupas), bagian daging kenari, 5 biji kurma Cina (bijinya dibuang)	Cucilah beras dan millet. Potong kenari dalam ukuran kecil. Untuk detailnya, lihat bagian “Membuat pasta beras (Rice Paste)”.

4 Membersihkan

- ☰** Catatan
- Putuskan daya dan cabut kabel listrik sebelum membersihkan atau melepaskan peralatan ini.
 - Jangan rendam bagian atas unit dalam air.
 - Untuk mencegah melepuh, jangan sentuh unit atas atau bagian dalam panci sebelum dingin.
 - Hati-hati dengan pisau yang tajam saat membersihkan untuk menghindari mengiris diri Anda atau orang lain.

- Setelah memutuskan daya, angkat unit atas, bilas bagian bawah unit atas, sensor luapan, pisau, dan bagian dalam panci.
- Gunakan kain kering untuk membersihkan gagang unit atas, panel kontrol, steker atas, konektor steker atas, alas, dan konektor kabel listrik. Bagian luar panci dapat dibersihkan dengan kain lembap.

Bersih mudah (Easy Clean)

- Dengan cepat membersihkan sisa pada peralatan; jika tidak, sisa akan mengering dan menempel pada peralatan, dan lebih sulit dibersihkan. Saat hal ini terjadi, Anda dapat menggunakan fungsi bersih mudah untuk memanaskan dan merendam bagian dalam panci dan lebih mudah membersihkan peralatan.
- Untuk mencegah bau sisa, bersihkan peralatan dalam waktu 10 jam setelah digunakan.

- Tuangkan air ke dalam panci. Pastikan tingkat air berada antara **MAX** (indikator batas maksimum) dan **MIN** (indikator batas minimum).
- Pasang bagian atas unit di panci. Pastikan bahwa steker atas telah dimasukkan dengan benar ke dalam konektor.
- Buka tutup konektor daya, masukkan kabel listrik, dan hubungkan dengan daya.
 - Indikator berkedip dalam siklus, menunjukkan daya terhubungkan.
- Tekan **Easy Clean (Bersih Mudah)**.
 - Indikator **Easy Clean (Bersih Mudah)** menyala dan berbunyi sekali, menunjukkan dimulainya fungsi bersih mudah.
 - Setelah sekitar 8 menit, Anda akan mendengar 6 bip dan indikator **In Progress (Berlangsung)** akan mati, menunjukkan fungsi bersih mudah telah selesai.
- Bersihkan peralatan seperti ditunjukkan pada bagian “Membersihkan”.

? Mengatasi masalah

Bab ini berisi ringkasan masalah yang paling umum ditemui dengan alat. Jika Anda tidak dapat mengatasi masalah dengan informasi di bawah ini, hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Indikator tidak menyala.	Steker atas tidak terpasang dengan benar.	Pastikan bagian atas unit terpasang pada panci dengan benar.
Makanan terbakar.	Terlalu banyak bahan makanan yang dimasukkan.	Masukkan jumlah bahan makanan seperti ditunjukkan dalam bagian “Menggunakan peralatan”.
Indikator menyala tetapi peralatan tidak berfungsi.	Terdapat air di bagian atas unit atau indikator rusak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Pengolahan tidak mau berhenti.	Anda tidak menekan Start (Mulai) .	Tekan Start (Mulai) .
Tombol tidak berfungsi.	Daya terputus saat pengolahan.	Ikuti petunjuk pada buku petunjuk pengguna.
Pengolahan tidak mau berhenti.	Peralatan rusak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Tombol tidak berfungsi.	Peralatan rusak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Kacang atau beras tidak terlinggi dengan baik.	Tegangan terlalu rendah.	Gunakan alat pengatur daya rumah tangga.
	Terlalu banyak kacang yang dimasukkan.	Masukkan jumlah bahan makanan seperti ditunjukkan dalam bagian “Menggunakan peralatan”.
	Kurang air.	Pastikan tingkat air berada antara MAX (indikator batas maksimum) dan MIN (indikator batas minimum).
Mesin rusak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Meluap.	Salah memilih fungsi.	Pilih fungsi yang tepat.
	Susu kedelai terlalu encer atau terlalu banyak kacang yang dimasukkan.	Masukkan jumlah bahan makanan seperti ditunjukkan dalam bagian “Menggunakan peralatan”.
	Tingkat air di atas MAX (indikator batas maksimum) dan MIN (indikator batas minimum).	Pastikan tingkat air berada antara MAX (indikator batas maksimum) dan MIN (indikator batas minimum).
	Peralatan rusak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Sensor meluap tidak dibersihkan.	Sensor meluap tidak dibersihkan.	Bersihkan sensor meluap.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Waktu yang dibutuhkan untuk mengolah susu kedelai lebih lama dari yang ditunjukkan, tetapi fungsi lain bekerja dengan baik.	Tegangan terlalu rendah.	Gunakan regulator listrik untuk rumah tangga.
Makanan terbakar.	Setelan suhu yang dipilih terlalu rendah.	Tambahkan air hangat dalam suhu sekitar.
	Salah memilih fungsi.	Pilih fungsi yang tepat.
	Bagian dalam panci tidak dibersihkan.	Bersihkan bagian dalam panci.
	Kurang air.	Pastikan tingkat air berada antara MAX (indikator batas maksimum) dan MIN (indikator batas minimum).
	Terlalu banyak bahan makanan yang dimasukkan.	Gunakan jumlah bahan yang sesuai dengan petunjuk di bagian “Menggunakan peralatan”.
Bip berbunyi sebelum susu kedelai sudah siap.	Air atau bahan yang ditambahkan terlalu banyak.	• Gunakan jumlah bahan yang sesuai dengan petunjuk di bagian “Menggunakan peralatan”. • Pastikan tingkat air berada antara MAX (indikator batas maksimum) dan MIN (indikator batas minimum).
Peralatan mulai bergetar begitu Anda menekan sembarang tombol.	Peralatan rusak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.

Arahan keselamatan penting

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

Sebelum memproses:

- Sebelum anda masukkan plag ke dalam sesalur kuasa, pastikan perkakas telah dipasang dengan betul.
- Pastikan tangan anda kering sebelum anda memasukkan plag ke dalam alur keluar kuasa.
- Sebelum anda sambungkan perkakas ke kuasa, pastikan voltan yang dinyatakan di bahagian bawah perkakas sesuai dengan voltan kuasa setempat.
- Perkakas ini hanya boleh digunakan dengan plag yang dibumikan. Pastikan bahawa plag telah dimasukkan dengan kukuh pada alur keluar kuasa.
- Jangan sambungkan perkakas ini ke suis pemasa untuk mengelakkan situasi berbahaya.
- Pastikan anda bersihkan perkakas sebelum penggunaan (lihat bahagian "Pembersihan sebelum penggunaan pertama").
- Jangan gunakan perkakas ini untuk memanaskan susu soya atau makanan cecair lain.
- Jangan sesekali gunakan perkakas untuk pemanasan kering.
- Jangan sesekali tambah kandungan (termasuk air) melebihi **MAX** (penunjuk paras maksimum) atau di bawah **MIN** (penunjuk paras minimum).
- Jika kord kuasa, plag atau barang lain rosak, jangan gunakan perkakas.
- Jika kord kuasa rosak, anda mesti menggantikannya di Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun orang seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
- Jangan gantikan sendiri bahagian perkakas.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Untuk keselamatan mereka, jangan benarkan kanak-kanak bermain dengan perkakas.
- Pastikan air yang anda tambah kepada susu soya adalah hangat dalam suhu sekeliling.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan rumah tangga sahaja.

Semasa pemprosesan:

- Jangan gunakan perkakas ini pada permukaan yang tidak stabil atau tidak rata.
- Jauhkan perkakas dan kord kuasa dari capaian kanak-kanak.

Maklumat produk

Kuasa motor: 150 W Kuasa pemanasan: 900 W Dimensi (P x L xT)	Berat - Berat bersih: 2.3 kg - Berat kasar: 2.9 kg Kapasiti: 1000 - 1200 ml (untuk 2-4 hidangan)
- Pembuat susu soya: 231.5 x 180 x 314.2 mm - Pembungkusan: 230 x 230 x 345 mm	

- Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- Berhati-hati apabila mengangkat unit atas dalam posisi menaik, pastikan jarak yang munasabah daripada stim untuk mengelakkan dari terbakar atau melecur.
- Jangan sentuh stim atau bahagian logam perkakas untuk mengelakkan terbakar atau melecur.
- Jangan cabut kord kuasa atau alih keluar unit atas sebelum pemprosesan selesai.
- Jika anda perlu hentikan memproses, cabut kord kuasa sebelum anda menjalankan operasi lain.
- Jika terdapat gangguan kuasa dalam tidak kurang dari 3 minit selepas mula memproses, jangan terus mulakan semula pembuat susu soya. Kosongkan kandungan dalam pembuat susu soya, kemudian masukkan kandungan baru sebelum memulakan semula. Jika tidak, kandungan akan melekat pada periuk atau melimpah, atau perkakas akan membunyikan penggera panjang.

Selepas pemprosesan:

- Cabut kuasa sebelum anda teruskan operasi lain.
- Cabut kuasa dan alih keluar kord kuasa sebelum membersihkan atau membuka pemasangan perkakas ini.
- Untuk mengelakkan kelecuran stim, jauhkan diri dari pembuat susu soya sebelum anda angkat unit atasnya.
- Pasang, alih keluar, dan bersihkan cawan aliran tertentu dengan berhati-hati. Pisau di unit atas adalah tajam. Berhati-hati jangan lukakan diri anda atau orang lain.
- Untuk mengelakkan litar pintas atau kejutan elektrik, jangan gunakan air untuk membilas bahagian luar unit periuk atau unit atas, (termasuklah pemegang unit atas, panel kawalan, plag atas, penyambung plag atas dan penyambung kord kuasa) dan jauhkannya dari titisan atau percikan;
- jangan rendam unit atas di dalam air;
- jangan rendam tapak pembuat susu soya di dalam air;
- Gunakan ketuhar gelombang mikro untuk memanaskan susu soya sejuk; jangan gunakan perkakas ini untuk memanaskannya, kerana kandungan akan melekat pada bahagian dalam periuk.
- Sesetengah makanan mungkin mengubah warna sensor limpahan. Ini benar-benar normal.
- Simpan kord kuasa di tempat yang sejuk dan kering.
- Untuk mengelakkan kejutan elektrik, jangan gunakan kord kuasa untuk menyambung perkakas lain.

Medan elektromagnet (EMF)

Pembuat susu soya Philips ini mematuhi semua piawai yang berkaitan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika dikendalikan dengan betul dan menurut arahan di dalam manual pengguna ini, perkakas ini selamat untuk digunakan berdasarkan bukti saintifik yang ada pada masa ini.

Menggunakan perkakas

! Amaran
Jika anda ingin untuk batalkan fungsi sebaik sahaja ianya telah dipilih, jangan angkat unit atas untuk elakkan kelecuran muka. Anda boleh cabut kord kuasa, plagkannya semula, kemudian pilih fungsi lain.

Membuat susu soya (Soymilk)

- Sukat ramuan seperti diarahkan. Anda boleh melaras kuantitinya mengikut rasa peribadi anda.
- Untuk 2-4 orang.

1 Ambil secawan kacang soya kering dengan cawan penyukat yang dibekalkan dan basuh dengan sebersih-bersihnya.

- Untuk memanjangkan hayat pisau, rendam kacang soya (8-9 jam ketika musim luruh dan bunga, 6-7 jam ketika musim panas, dan 9-10 jam ketika musim sejuk) dan basuh dengan sebersih-bersihnya sebelum diproses.

2 Letakkan kacang soya dengan sekata pada bawah periuk.

3 Tuang air ke dalam periuk. Pastikan paras air antara **MAX** (penunjuk paras maksimum) dan **MIN** (penunjuk paras minimum).

4 Letakkan unit atas ke dalam periuk. Pastikan plag atas dimasukkan dengan betul ke dalam penyambung.

5 Buka penutup sambungan kuasa, masukkan kord kuasa dan sambungkan kuasa.

- Penunjuk menyala dalam kitaran, menunjukkan kuasa sedang disambungkan.

6 Tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Soymilk (Susu Soya)**.

- Lampu **penunjuk Soymilk (Susu soya)** menyala.

7 Tekan **Start (Mula)**.

- Penunjuk **In Progress (Sedang Berjalan)** berkelip dan perkakas berbunyi sekali, menunjukkan pemprosesan bermula.

- Selepas kira-kira 25 minit, anda akan dengar 6 bip dan **penunjuk Keep Warm (Simpan Panas)** akan menyala, menandakan susu soya sudah sedia. Perkakas akan memasuki mod simpan panas secara automatik. Ini berterusan selama sejam, dan kemudian berhenti secara automatik (lihat bahagian Simpan Panas).

8 Selepas pemprosesan, tanggalkan kuasa. Tahan pemegang pot kuat-kuat dengan satu tangan dan satu tangan lagi mengangkat unit atas.

9 Tapis susu soya dengan penapis dan ia sedia untuk dihidangkan. Anda boleh menambah sedikit gula sebelum menghidangkan.

* Petua
- Untuk memendekkan masa pemprosesan, anda boleh tambah air suam tidak lebih daripada 70°C. - Susu soya juga boleh dihidangkan tanpa ditapis.

Membuat Susu soya lima bijirin (Five Grains Soymilk)

- Sukat ramuan seperti diarahkan. Anda boleh melaras kuantitinya mengikut rasa peribadi anda.
- Untuk 2-4 orang.

1 Sukat 30 gram kacang soya (kira-kira 1/2 cawan) dan 50 gram beras (kira-kira 1/2 cawan) dengan cawan penyukat yang dibekalkan. Basuhkannya dengan teliti.

- Untuk memanjangkan hayat pisau, rendam kacang soya (8-9 jam ketika musim luruh dan bunga, 6-7 jam ketika musim panas, dan 9-10 jam ketika musim sejuk) dan basuh dengan sebersih-bersihnya sebelum diproses.

2 Letakkan beras dan kacang soya dengan sekata pada bawah periuk.

3 Tuang air ke dalam periuk. Pastikan paras air antara **MAX** (penunjuk paras maksimum) dan **MIN** (penunjuk paras minimum).

4 Letakkan unit atas ke dalam periuk. Pastikan plag atas dimasukkan dengan betul ke dalam penyambung.

5 Buka penutup sambungan kuasa, masukkan kord kuasa dan sambungkan kuasa.

- Penunjuk menyala dalam kitaran, menunjukkan kuasa sedang disambungkan.

6 Tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Five Grain Soymilk (Susu Soya Lima Bijirin)**.

- Penunjuk **Five Grains Soymilk (Susu Soya Lima Bijirin)** bernyala.

7 Tekan **Start (Mula)**.

- Penunjuk **In Progress (Sedang Berjalan)** berkelip dan perkakas berbunyi sekali, menunjukkan pemprosesan bermula.

→ Selepas kira-kira 26 minit, anda akan dengar 6 bip dan penunjuk **Keep Warm (Simpan Panas)** akan menyala, menandakan susu soya sudah siap sedia. Perkakas akan memasuki mod simpan panas secara automatik. Ini berterusan selama sejam, dan kemudian berhenti secara automatik (lihat bahagian Simpan Panas).

8 Selepas pemprosesan, tanggalkan kuasa. Tahan pemegang pot kuat-kuat dengan satu tangan dan satu tangan lagi mengangkat unit atas.

9 Tuang susu soya ke dalam cawan anda, dan ia sudah sedia untuk dihidangkan. Anda boleh menambah sedikit gula sebelum menghidangkan.

* Petua
Untuk memendekkan masa pemprosesan, anda boleh tambah air suam tidak lebih daripada 70°C.

melakukan ini, anda membantu memelihara alam sekitar.

Membuat pes beras (Rice Paste)

- Sukat ramuan seperti diarahkan. Anda boleh melaras kuantitinya mengikut rasa peribadi anda.
- Resipi contoh: bebawang lili dan pes beras barli Untuk 2-4 orang.

1 Sukat 35 gram barli dan 35 gram beras (kira-kira 2/5 cawan setiap satunya) dengan cawan penyukat yang dibekalkan. Kemudian, ambil 20 gram bebawang lili segar (kira-kira 7-8 kepingan). Basuhkannya dengan teliti.

2 Letakkan bebawang lili, barli dan beras dengan sekata pada bawah periuk.

3 Tuang air ke dalam periuk. Pastikan paras air antara **MAX** (penunjuk paras maksimum) dan **MIN** (penunjuk paras minimum).

4 Letakkan unit atas ke dalam periuk. Pastikan plag atas dimasukkan dengan betul ke dalam penyambung.

5 Buka penutup sambungan kuasa, masukkan kord kuasa dan sambungkan kuasa.

- Penunjuk menyala dalam kitaran, menunjukkan kuasa sedang disambungkan.

6 Tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Rice Paste (Pes Beras)**.

- Penunjuk **Rice Paste (Pes Beras)** bernyala.

7 Tekan **Start (Mula)**.

- Penunjuk **In Progress (Sedang Berjalan)** berkelip dan perkakas berbunyi sekali, menunjukkan pemprosesan bermula.
- Selepas kira-kira 26 minit, anda akan dengan 6 bip dan penunjuk **Keep Warm (Simpan Panas)** akan menyala, menandakan pes beras sudah siap sedia. Perkakas akan memasuki mod simpan panas secara automatik. Ini berterusan selama sejam, dan kemudian berhenti secara automatik (lihat bahagian Simpan Panas).

8 Selepas pemprosesan, tanggalkan kuasa. Tahan pemegang pot kuat-kuat dengan satu tangan dan satu tangan lagi mengangkat unit atas.

9 Tuang pes beras ke dalam cawan anda, dan ia sudah sedia untuk dihidangkan. Anda boleh menambah sedikit gula sebelum menghidangkan.

* Petua
Untuk memendekkan masa pemprosesan, anda boleh tambah air suam tidak lebih daripada 70°C.

Membuat minuman buah-buahan/sayuran (Fruit/Veggie Drink)

- Sukat ramuan seperti diarahkan. Anda boleh melaras kuantitinya mengikut rasa peribadi anda.
- Resipi contoh: susu kocak pisang, untuk 2-4 hidang.

1 Potong 3 biji pisang (kira-kira 400 gram) kepada kiub-kiub 1 sm.

2 Letakkan kiub pisang dengan sekata pada bawah periuk.

3 Tuang 300ml susu dan sedikit air ke dalam periuk. Pastikan paras air di antara **MAX** (penunjuk paras maksimum) dan **MIN** (penunjuk paras minimum).

4 Letakkan unit atas ke dalam periuk. Pastikan plag atas dimasukkan dengan betul ke dalam penyambung.

5 Buka penutup sambungan kuasa, masukkan kord kuasa dan sambungkan kuasa.

- Penunjuk menyala dalam kitaran, menunjukkan kuasa sedang disambungkan.

6 Tekan **Select (Pilih)** untuk memilih **Fruit/Veggie Drink (Minuman Buah-buahan/Sayuran)**.

- Penunjuk **Minuman Buah-buahan/Sayuran** menyala.

7 Tekan **Start (Mula)**.

- Penunjuk **In Progress (Sedang Berjalan)** berkelip dan perkakas berbunyi sekali, menunjukkan pemprosesan bermula.

→ Selepas kira-kira 26 minit, anda akan dengar 6 bip dan penunjuk **Keep Warm (Simpan Panas)** akan menyala. Fungsi simpan panas berterusan selama sejam, dan kemudian berhenti secara automatik.

8 Selepas pemprosesan, tanggalkan kuasa. Tahan pemegang pot kuat-kuat dengan satu tangan dan satu tangan lagi mengangkat unit atas.

9 Tuang susu kocak pisang ke dalam cawan susu anda dan ia sedia untuk dihidangkan. Anda boleh menambah sedikit gula sebelum menghidangkan.

* Petua
- Selepas susu kocak pisang sedia, hidangkan terus untuk elakkan pengoksidaan. - Tunggu kira-kira 10 minit sehingga perkakas menyejuk sebelum penggunaan seterusnya. Ini membuatkan perkakas tahan lama.

Simpan panas (Keep Warm)

Selepas susu soya atau pes beras dibuat, anda akan mendengar 6 bip dan penunjuk **Keep Warm (Simpan Panas)** akan menyala. Fungsi simpan panas berterusan selama sejam, dan kemudian berhenti secara automatik.

* Petua
- Jika anda mengangkat unit atas sebaik sahaja pemprosesan selesai, perkakas tidak akan mulakan fungsi simpan panas. - Perkakas tidak memulakan fungsi simpan panas selepas minuman buah-buahan/sayuran selesai dibuat.

Jaminan dan perkhidmatan

Jika anda mempunyai masalah, memerlukan servis, atau memerlukan maklumat, lihat www.philips.com/support atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda.

Pembersihan

≡ Nota
- Cabut kuasa dan alih keluar kord kuasa sebelum membersihkan atau membuka pemasangan perkakas ini. - Jangan tenggelamkan unit motor ke dalam air. - Untuk mengelakkan kelecuran, jangan sentuh unit atas atau bahagian dalam penuk sebelum ia menyejuk. - Berhati-hat dengan pisau tajam semasa pembersihan untuk mengelakkan mencederakan diri anda sendiri dan orang lain.

1 Selepas memutuskan kuasa, angkat unit atas, bilas bahagian bawah unit atas, sensor limpahan, pisau dan bahagian dalam periuk.

2 Gunakan kain kering untuk membersihkan pemegang unit atas, panel kawalan, plag atas, penyambung plag atas, tapak dan penyambung kord kuasa. Bahagian luar periuk boleh dibersihkan dengan kain kering.

Mudah dibersihkan (Easy Clean)

- Bersihkan dengan segera sisa pada perkakas, jika tidak, perkakas akan kering dan melekat pada perkakas, dan ini sukar untuk dialih keluar. Apabila ini berlaku, anda boleh

Resipi	Ramuan:	Memasak
Susu soya	75 gram kacang soya kering (secawan penuh)	Memasak dan rendam kacang soya sepenuhnya. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat susu soya (Soymilk)".
Susu kacang hitam	85 gram kacang soya hitam (secawan penuh)	

Susu soya lima bijirin

Resipi	Ramuan:	Memasak
Susu soya lima bijirin klasik	• 15 gram kacang soya (sekitar 1/5 cawan), 20 gram beras (sekitar 1/5 cawan), 20 gram millet (sekitar 1/5 cawan), 15 gram oat (sekitar 1/5 cawan), 10 gram gandum	Rendam kacang soya sepenuhnya, basuh ramuan. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat susu soya five grains (Five Grains Soymilk)".

Kacang merah dan susu millet.

Beras dan susu kacang soya

Susu kacang soya labu

Susu keledek dan kacang soya

Pes kacang hijau dan barli

Pes kacang hijau dan barli

Pes walnut dan gajus

Pes kacang hijau dan barli

Pes kacang hijau dan barli

Resipi	Ramuan:	Memasak
Pes Gajus	• 150 gram gajus, sedikit susu dan gula batu	Perangkan gajus dan pastikan saiznya kira-kira 1 sm. Letakkannya ke dalam periuk. Tambahkan air sehingga ke pertengahan paras MAX dan MIN . Selepas menyambungkan ke kuasa, tekan Select (Pilih) untuk memilih Rice Paste (Pes Beras) . Tekan Start (Mula) untuk mula memproses. Sebaik sahaja siap, perkakas akan berbunyi. Tuangkan pes gajus ke dalam cawan anda dan dihidangkan. Akhirnya, tambahkan sedikit susu dan gula mengikut rasa .

Selesai pes beras yang berkhasiat.

Pes kacang hijau dan barli

Pes kacang hijau dan barli

? Menyelesaikan masalah

Bab ini meringkaskan masalah paling lazim yang anda hadapi dengan perkakas. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalah dengan maklumat di bawah, hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

Masalah	Penyebab yang mungkin	Penyelesaian
Penunjuk tidakmenyala.	Plag atas tidak diplag masuk dengan betul. Terdapat air di dalam unit atas atau penunjuk rosak.	Pastikan yang unit atas diletakkan ke dalam periuk dengan betul. Letakkan kuantiti ramuan yang sesuai dengan sekata di bahagian bawah periuk seperti diarahkan. Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Penanda menyala tetapi perkakas tidak berfungsi.	Kuasadiputuskan semasa pemprosesan. Perkakas rosak.	Tekan Start (Mula) . Ikuti arahan dalam manual pengguna ini. Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Pemprosesan tidak akan berhenti.	Perkakas rosak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Butang tidak berfungsi.	Perkakas rosak.	Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Kacang atau beras tidak dikisar dengan secukupnya.	Voltanterlalu rendah. Terdapat banyak kacang ditambahkan. Air yang ditambahkan tidak mencukupi. Mesin rosak.	Gunakan pengatur kuasa rumah. Masukkan kuantiti ramuan yang sesuai seperti diarahkan dalam bahagian "Menggunakan perkakas". Pastikan paras air antara MAX (penunjuk paras maksimum) dan MIN (penunjuk paras minimum). Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips.
Limpahan.	Fungsi yang salah dipilih. Susu soya terlalu cair atau terlalu banyak kacang ditambahkan. Paras air di atas MAX (penunjuk paras maksimum) dan MIN (penunjuk paras minimum). Perkakas rosak. Sensor limpahan tidak dibersihkan.	Masukkan kuantiti ramuan yang sesuai seperti diarahkan dalam bahagian "Menggunakan perkakas". Pastikan paras air antara MAX (penunjuk paras maksimum) dan MIN (penunjuk paras minimum). Hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips. Bersihkan sensor limpahan.

menggunakan fungsi bersih mudah untuk memanaskan dan merendam bahagian dalam periuk dan membersihkan perkakas dengan lebih mudah.

• Untuk mengelakkan sisa daripada berbau, bersihkan perkakas dalam masa 10 jam selepas digunakan.

1 Tuang air ke dalam periuk. Pastikan paras air antara **MAX** (penunjuk paras maksimum) dan **MIN** (penunjuk paras minimum).

2 Letakkan unit atas ke dalam periuk. Pastikan plag atas dimasukkan dengan betul ke dalam penyambung.

3 Buka penutup sambungan kuasa, masukkan kord kuasa dan sambungkan kuasa.

- Penunjuk menyala dalam kitaran, menunjukkan kuasa sedang disambungkan.

4 Tekan **Easy Clean (Bersih Mudah)**.

- Penunjuk **Easy Clean (Bersih Mudah)** menyala dan berbunyi sekali, menandakan fungsi bersih mudah bermula.

- Selepas kira-kira 8 minit, anda akan mendengar 6 bip dan penunjuk **In Progress (Sedang Berjalan)** akan dimatikan, menunjukkan fungsi bersih mudah sudah selesai.

5 Bersihkan perkakas seperti yang diarahkan dalam bahagian "Pembersihan".

Pes beras barli dan lili

Pes beras keladi cina (shān yáo) dan kurma cina

Pes beras keledek dan labu

Pes kacang tanah

Pes kacang tanah

Pes Badam

Pes kacang tanah

Pes Badam

Pes kacang tanah

Pes kacang tanah

Pes kacang tanah

Pes kacang tanah

Pes kacang tanah

Pes kacang tanah

Resipi	Ramuan:	Memasak
Susu kocak pisang	• 400 gram pisang, 300 ml susu	Kupas kulit pisang dan potong menjadi kiub 1 sm. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat minuman buah-buahan/sayuran (Fruit/Veggie Drink)".

Resipi	Ramuan:	Memasak
Susu kacang hitam	85 gram kacang soya hitam (secawan penuh)	Memasak dan rendam kacang soya sepenuhnya. Untuk butiran, lihat bahagian "Membuat susu soya five grains (Five Grains Soymilk)".

Pes kacang hijau dan barli

Pes kacang hijau dan barli

Pes kacang hijau dan barli

Pes kacang hijau dan barli

Pes kacang hijau dan barli

Pes kacang hijau dan barli

Pes kacang hijau dan barli

Pes kacang hijau dan barli

Pes kacang hijau dan barli

Pes kacang hijau dan barli

Pes kacang hijau dan barli

Pes kacang hijau dan barli

Hướng dẫn an toàn quan trọng

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

Trước khi chế biến:

- Trước khi cắm phích cắm vào ổ điện, hãy chắc chắn rằng thiết bị được lắp chính xác.
- Cẩn chắc chắn rằng tay bạn khô trước khi cắm phích cắm vào ổ điện.
- Trước khi nối thiết bị với nguồn điện, đảm bảo rằng điện áp ghi ở đáy của thiết bị hợp với điện áp nguồn tại nơi sử dụng thiết bị.
- Chỉ có thể sử dụng thiết bị này với phích cắm nổi đất. Đảm bảo rằng phích cắm được cắm chắc chắn vào ổ điện.
- Không nối thiết bị này với công tắc hen gien để tránh tình huống nguy hiểm.
- Cẩn chắc chắn rằng bạn làm sạch thiết bị trước khi sử dụng (xem mục "Làm sạch thiết bị trước khi sử dụng lần đầu").
- Không sử dụng thiết bị này để đun nóng sữa đậu nành hoặc các loại thức ăn lỏng khác.
- Không sử dụng thiết bị để đun nóng khô.
- Không cho nguyên liệu (bao gồm nước) vào trên mức **MAX** (chỉ báo mức tối đa) hoặc dưới mức **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
- Nếu dây điện, phích cắm hoặc các bộ phận khác bị hư hỏng, không sử dụng thiết bị.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn phải thay dây điện tại Philips, trung tâm dịch vụ do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Không tự thay thế các bộ phận của thiết bị.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thần kinh suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Để đảm bảo an toàn, không để trẻ em chơi đùa với thiết bị.
- Đảm bảo rằng nước bạn cho vào máy làm sữa đậu nành ấm trong nhiệt độ môi trường.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.

Trong khi chế biến:

- Không sử dụng thiết bị trên bề mặt không bằng phẳng hoặc không vững chắc.
- Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em.
- Không được để thiết bị chạy mà không theo dõi.
- Hãy cẩn thận khi nhấc bộ phận trên cùng ở vị trí thẳng đứng, giữ khoảng cách thích hợp từ hơi nước để tránh bị bỏng.

bị bỏng.

- Không chạm vào hơi nước hoặc các bộ phận bằng kim loại của thiết bị để tránh bị bỏng.
- Không ngắt kết nối nguồn điện hoặc tháo bộ phận trên cùng trước khi hoàn thành việc chế biến.
- Nếu bạn đã dùng chế biến, hãy rút dây điện trước khi thực hiện các thao tác khác.
- Nếu bị mất điện không dưới 3 phút sau khi bắt đầu chế biến, không khởi động lại máy làm sữa đậu nành ngay lập tức. Lấy hết nguyên liệu ra khỏi máy làm sữa đậu nành và sau đó cho nguyên liệu mới vào trước khi khởi động lại. Nếu không, nguyên liệu sẽ bị dính vào nồi hoặc bị tràn ra ngoài, hoặc thiết bị sẽ phát báo động dài.

Sau khi chế biến:

- Ngắt kết nối nguồn điện trước khi thực hiện các thao tác khác.
- Ngắt kết nối nguồn điện và rút dây điện trước khi vệ sinh hoặc tháo thiết bị.
- Để tránh bị bỏng hơi, giữ một khoảng cách nhất định với máy làm sữa đậu nành trước khi nhấc bộ phận trên cùng ra.
- Lắp đặt, tháo và làm sạch cốc rót có lỗ thoát khí cẩn thận. Lưỡi cắt trên bộ phận trên cùng sắc. Cẩn thận không cắt phải chính bạn hoặc người khác.
- Để tránh bị chập mạch hoặc sốc điện, không sử dụng nước để rửa phía bên ngoài bộ phận bình hoặc bộ phận trên cùng (bao gồm tay cầm bộ phận trên cùng và nắp). Luôn luôn rửa sạch bằng tay khô.
- Sử dụng lò vi sóng để làm nóng sữa đậu nành vào nước.
- Không nhúng phần để của máy làm sữa đậu nành vào nước.
- Sử dụng lò vi sóng để làm nóng sữa đậu nành lạnh. Không sử dụng thiết bị này để làm nóng sữa vì nguyên liệu sẽ dính vào mặt trong của bình.
- Một số loại thức ăn có thể làm phai màu cảm biến báo tràn. Điều này làm giảm tuổi thọ bình thường.
- Bảo quản dây điện tại nơi khô ráo và mát.
- Để tránh bị sốc điện, không sử dụng dây điện để nối với các thiết bị khác.

Điện từ trường (EMF)

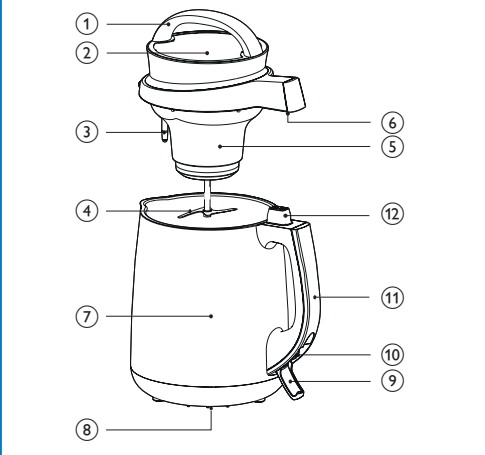
- Máy làm sữa đậu nành Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến điện từ trường (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng các thiết bị này là an toàn.

Thông tin sản phẩm

Công suất động cơ: 150 W
Công suất đun nóng: 900 W
Kích thước (Dài x Rộng x Cao):
• Máy làm sữa đậu nành: 231,5 x 1780 x 314,2 mm
• Bao gói: 230 x 230 x 345 mm
Trọng lượng
• Trọng lượng thực: 2,3 kg

• Trọng lượng tổng cộng: 2,9 kg
Công suất: 1000 - 1200 ml (cho 2-4 người)
Để biết thêm thông tin về tần số và điện áp định mức, vui lòng tham khảo bảng trên sản phẩm.
Thông tin sản phẩm có thể được thay đổi mà không có sự thông báo trước.

Tổng quan



① Tay cầm bộ phận trên cùng	
② Bảng điều khiển	
- Các nút chức năng • Select (Chọn) • Start (Bắt đầu) • Easy Clean (Làm sạch dễ dàng)	
• Đèn chỉ báo	• Soymilk (Sữa đậu nành) • Five Grains Soymilk (Sữa đậu nành ngũ cốc) • Rice Paste (Bột nhão gạo) • Fruit/Veggie Drink (Nước trái cây/rau) • In Progress (Đang thực hiện) • Keep Warm (Giữ ấm) • Easy Clean (Làm sạch dễ dàng)
③ Cảm biến báo tràn - Theo dõi sữa đậu nành và tránh bị tràn ra ngoài	
④ Lưỡi cắt	
⑤ Phần phía dưới của bộ phận trên cùng	
⑥ Phích cắm phía trên	
⑦ Bộ phận nối	
⑧ Để	
⑨ Nắp che kết nối nguồn	
⑩ Đầu nối dây điện	
⑪ Tay cầm nối	
⑫ Đầu nối phích cắm phía trên	

Làm sạch thiết bị trước khi sử dụng lần đầu

Phương pháp 1

- Rót nước sôi vào nồi, đặt bộ phận trên cùng lên nồi, sau đó ngâm trong 10 phút.
- Làm sạch thiết bị (xem mục "Làm sạch thiết bị").

Phương pháp 2

- Thực hiện theo hướng dẫn trong mục "Làm sữa đậu nành".
- Rót nước đậu nành ra sau khi hoàn thành, sau đó làm sạch thiết bị (xem mục "Làm sạch thiết bị").



Sử dụng thiết bị

Cảnh báo

- Nếu bạn muốn hủy bỏ một chức năng sau khi đã chọn, không nhấn bộ phận trên cùng ra để tránh bị bỏng mặt. Bạn có thể rút phích cắm điện, cắm lại và sau đó chọn một chức năng khác.

Làm sữa đậu nành (Soymilk)

- Đong nguyên liệu như hướng dẫn. Bạn có thể điều chỉnh liều lượng cho phù hợp với khẩu vị của bạn.
- Dành cho 2-4 người.

- Đong một chén hạt đậu nành khô bằng cốc đong đi kèm và rửa thật kỹ.
- Để kéo dài tuổi thọ lưỡi cắt, ngâm hạt đậu nành (8-9 giờ vào mùa thu và mùa xuân, 6-7 giờ vào mùa hè và 9-10 giờ vào mùa đông) và rửa thật kỹ trước khi chế biến.
- Cho hạt đậu nành dần đều vào đáy nồi.
- Rót nước vào nồi. Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
- Đặt bộ phận trên cùng vào nồi. Đảm bảo rằng phích cắm phía trên được lắp chính xác vào đầu nồi.
- Mở nắp che đầu nồi nguồn, cắm dây điện và nối với nguồn điện.

- Đèn báo sạc nhấp nháy theo chu kỳ để cho biết đã kết nối với nguồn điện.
- Bấm **Select (Chọn)** để chọn **Soymilk (Sữa đậu nành)**.
 - Đèn chỉ báo **Soymilk (Sữa đậu nành)** sáng lên.
 - Bấm **Start (Bắt đầu)**.
 - Đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** nhấp nháy và thiết bị phát tiếng kêu một lần, cho biết quá trình chế biến bắt đầu.
 - Sau khoảng 25 phút, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bip và đèn chỉ báo **Keep Warm (Giữ ấm)** sáng lên cho biết sữa đậu nành đã sẵn sàng. Thiết bị sẽ tự động vào chế độ giữ ấm. Chế độ này kéo dài trong một giờ và sau đó tự động dừng lại (xem mục Giữ ấm).

- Sau khi chế biến, ngắt kết nối nguồn điện. Cắm chặt tay cầm của nồi bằng một tay và nhấc bộ phận trên cùng bằng tay kia.
- Rót sữa đậu nành bằng bộ lọc và sữa đậu nành đã sẵn sàng để uống. Bạn có thể cho thêm một chút đường trước khi uống.

- Mẹo nhỏ
 - Để rút ngắn thời gian chế biến, bạn có thể thêm nước ấm không nóng quá 70°C.
 - Có thể sử dụng sữa đậu nành mà không cần lọc.

Làm sữa đậu nành ngũ cốc (Five Grains Soymilk)

- Đong nguyên liệu như hướng dẫn. Bạn có thể điều chỉnh liều lượng cho phù hợp với khẩu vị của bạn.
- Dành cho 2-4 người.

- Đong 30g hạt đậu nành (khoảng 1/2 chén) và 50g gạo (khoảng 1/2 chén) bằng cốc đong đi kèm. Rửa chúng thật kỹ.
- Để kéo dài tuổi thọ lưỡi cắt, ngâm hạt đậu nành (8-9 giờ vào mùa thu và mùa xuân, 6-7 giờ vào mùa hè và 9-10 giờ vào mùa đông) và rửa thật kỹ trước khi chế biến.
- Cho gạo và hạt đậu nành dần đều vào đáy nồi.
- Rót nước vào nồi. Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
- Đặt bộ phận trên cùng vào nồi. Đảm bảo rằng phích cắm phía trên được lắp chính xác vào đầu nồi.
- Mở nắp che đầu nồi nguồn, cắm dây điện và nối với nguồn điện.
- Đèn báo sạc nhấp nháy theo chu kỳ để cho biết đã kết nối với nguồn điện.
- Bấm **Select (Chọn)** để chọn **Five Grains Soymilk (Sữa đậu nành ngũ cốc)**.
 - Đèn chỉ báo **Five Grains Soymilk (Sữa đậu nành ngũ cốc)** sáng lên.
- Bấm **Start (Bắt đầu)**.
 - Đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** nhấp nháy và thiết bị phát tiếng kêu một lần, cho biết quá trình chế biến bắt đầu.
- Sau khoảng 26 phút, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bip và đèn chỉ báo **Keep Warm (Giữ ấm)** sáng lên cho biết sữa đậu nành đã sẵn sàng. Thiết bị sẽ tự động vào chế độ giữ ấm. Chế độ này kéo dài trong một giờ và sau đó tự động dừng lại (xem mục Giữ ấm).

- Sau khi chế biến, ngắt kết nối nguồn điện. Cắm chặt tay cầm của nồi bằng một tay và nhấc bộ phận trên cùng bằng tay kia.
- Rót nước sữa đậu nành vào ly và nước trộn đã sẵn sàng để uống. Bạn có thể cho thêm một chút đường trước khi uống.

- Mẹo nhỏ
 - Để rút ngắn thời gian chế biến, bạn có thể thêm nước ấm không nóng quá 70°C.

Làm bột nhão gạo (Rice Paste)

- Đong nguyên liệu như hướng dẫn. Bạn có thể điều chỉnh liều lượng cho phù hợp với khẩu vị của bạn.
- Công thức chế biến ví dụ: bột nhão gạo, lúa mạch và củ huệ tây, cho 2-4 người.

- Đong 35g lúa mạch và 35g gạo (khoảng 2/5 chén) bằng cốc đong đi kèm. Sau đó lấy 20g củ huệ tây tươi (khoảng 7-8 củ). Rửa chúng thật kỹ.
- Cho củ huệ tây, lúa mạch và gạo dần đều vào đáy nồi.
- Rót nước vào nồi. Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).

- Đặt bộ phận trên cùng vào nồi. Đảm bảo rằng phích cắm phía trên được lắp chính xác vào đầu nồi.
- Mở nắp che đầu nồi nguồn, cắm dây điện và nối với nguồn điện.
- Đèn báo sạc nhấp nháy theo chu kỳ để cho biết đã kết nối với nguồn điện.
- Bấm **Select (Chọn)** để chọn **Rice Paste (Bột nhão gạo)**.
 - Đèn chỉ báo **Rice Paste (Bột nhão gạo)** sáng lên.
- Bấm **Start (Bắt đầu)**.
 - Đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** nhấp nháy và thiết bị phát tiếng kêu một lần, cho biết quá trình chế biến bắt đầu.
- Sau khoảng 26 phút, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bip và đèn chỉ báo **Keep Warm (Giữ ấm)** sáng lên cho biết bột nhão gạo đã sẵn sàng. Thiết bị sẽ tự động vào chế độ giữ ấm. Chế độ này kéo dài trong một giờ và sau đó tự động dừng lại (xem mục Giữ ấm).

- Sau khi chế biến, ngắt kết nối nguồn điện. Cắm chặt tay cầm của nồi bằng một tay và nhấc bộ phận trên cùng bằng tay kia.
- Rót bột nhão gạo vào ly bột nhão gạo đã sẵn sàng để uống. Bạn có thể cho thêm một chút đường trước khi uống.

- Mẹo nhỏ
 - Để rút ngắn thời gian chế biến, bạn có thể thêm nước ấm không nóng quá 70°C.

Làm nước trái cây/rau (Fruit/Veggie Drink)

- Đong nguyên liệu như hướng dẫn. Bạn có thể điều chỉnh liều lượng cho phù hợp với khẩu vị của bạn.
- Công thức chế biến ví dụ: Nước trái chuối, cho 2-4 người.

- Cắt 3 quả chuối (khoảng 400g) thành miếng 1 cm.
- Cho miếng chuối dần đều vào đáy nồi.
- Rót 300ml sữa và một chút nước vào nồi. Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
- Đặt bộ phận trên cùng vào nồi. Đảm bảo rằng phích cắm phía trên được lắp chính xác vào đầu nồi.
- Mở nắp che đầu nồi nguồn, cắm dây điện và nối với nguồn điện.
- Đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** nhấp nháy và thiết bị phát tiếng kêu một lần, cho biết quá trình chế biến bắt đầu. Sau khoảng 4 phút, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bip cho biết nước trộn đã sẵn sàng.
- Sau khi chế biến, ngắt kết nối nguồn điện. Cắm chặt tay cầm của nồi bằng một tay và nhấc bộ phận trên cùng bằng tay kia.
- Rót nước trộn chuối vào ly và nước trộn đã sẵn sàng để uống. Bạn có thể cho thêm một chút đường trước khi uống.

- Mẹo nhỏ
 - Khi nước trộn chuối đã sẵn sàng, hãy sử dụng ngay để tránh bị ô xy hóa.
 - Đợi khoảng 10 phút cho đến khi thiết bị nguội xuống trước khi sử dụng tiếp theo. Điều này giúp cho thiết bị bền hơn.

Giữ ấm (Keep Warm)

- Sau khi đã chế biến xong sữa đậu nành hoặc bột nhão gạo, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bip và đèn chỉ báo **Keep Warm (Giữ ấm)** sáng lên. Chức năng giữ ấm kéo dài một giờ và sau đó tự động dừng lại.

- Mẹo nhỏ
 - Nếu bạn nhắc bộ phận trên cùng ngay sau khi chế biến xong, thiết bị sẽ không khởi động chức năng giữ ấm.
 - Thiết bị không khởi động chức năng giữ ấm khi hoàn thành chế biến nước trái cây/rau.

Giữ ấm (Keep Warm)

- Sau khi đã chế biến xong sữa đậu nành hoặc bột nhão gạo, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bip và đèn chỉ báo **Keep Warm (Giữ ấm)** sáng lên. Chức năng giữ ấm kéo dài một giờ và sau đó tự động dừng lại.

Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn gặp trục trặc, cần dịch vụ hỗ trợ thông tin, vui lòng truy cập www.philips.com/usa hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips tại quốc gia của bạn.

Tái chế

Không vứt thiết bị cùng chung với rác thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó mà hãy đem thiết bị đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy sẽ giúp bảo vệ môi trường.

Làm sạch

Ghi chú

- Ngắt kết nối nguồn điện và rút dây điện trước khi vệ sinh hoặc tháo thiết bị.
- Không nhúng bộ phận trên cùng vào nước.
- Để tránh bị bỏng, không chạm vào bộ phận trên cùng hoặc mặt bên trong của nồi trước khi chúng nguội xuống.
- Cẩn thận với lưỡi cắt sắc khi làm sạch để tránh cắt phải chính bạn và người khác.

- Sau khi ngắt kết nối nguồn điện, nhắc bộ phận trên cùng, rửa phần phía dưới của bộ phận trên cùng, cảm biến báo tràn, lưỡi cắt và mặt trong của nồi.
- Dùng khăn khô để lau tay cầm bộ phận trên cùng, bảng điều khiển, phích cắm phía trên, đầu nối phích cắm phía trên, để và đầu nối dây điện.

Làm sạch dễ dàng (Easy Clean)

- Làm sạch nhanh chóng các chất cặn bám trên thiết bị nếu không chắt hẳn sẽ khô lại và dính vào thiết bị, và trở nên khó loại bỏ. Khi điều này xảy ra, bạn có thể sử dụng chức

- ngăn làm sạch dễ dàng để đun nóng và ngâm mặt bên trong của nồi và làm sạch thiết bị dễ dàng hơn.
- Để tránh việc chất cặn gây mùi, làm sạch thiết bị trong vòng 10 giờ sau khi sử dụng.

- Rót nước vào nồi. Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
- Đặt bộ phận trên cùng vào nồi. Đảm bảo rằng phích cắm phía trên được lắp chính xác vào đầu nồi.
- Mở nắp che đầu nồi nguồn, cắm dây điện và nối với nguồn điện.

- Đèn báo sạc nhấp nháy theo chu kỳ để cho biết đã kết nối với nguồn điện.
- Bấm **Easy Clean (Làm sạch dễ dàng)**.
 - Đèn chỉ báo **Easy Clean (Làm sạch dễ dàng)** sáng lên và thiết bị phát tiếng kêu một lần, cho biết chức năng làm sạch đã bắt đầu.
 - Sau khoảng 8 phút, bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bip và đèn chỉ báo **In Progress (Đang thực hiện)** sẽ tắt, cho biết chức năng làm sạch dễ dàng đã hoàn thành.

- Làm sạch thiết bị như hướng dẫn trong mục "Làm sạch thiết bị".
- | Công thức chế biến | Nguyên liệu | Nấu ăn |
|------------------------------------|---|--|
| Bột nhão gạo khoai mỡ và táo tàu | <ul style="list-style-type: none">• 50 g gạo (khoảng 1/2 chén), 30 g khoai mỡ, 5-10 quả táo tàu (bỏ hạt), một chút đường kính | Rửa táo tàu và gạo. Gọt vỏ khoai mỡ và cắt khoai mỡ thành miếng 1 cm. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm bột nhão gạo (Rice Paste)". |
| Bột nhão gạo, bí ngô và khoai lang | <ul style="list-style-type: none">• 30 g khoai lang (khoảng 1/2 chén), 20 g bí ngô (khoảng 1/3 chén), 35 g gạo (khoảng 1/3 chén), 35 g hạt kê (khoảng 1/3 chén) | Rửa hạt kê và gạo. Gọt vỏ khoai lang và cắt khoai lang thành miếng 1 cm. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm bột nhão gạo (Rice Paste)". |

- | | | |
|--------------|--|--|
| Bột nhão lạc | <ul style="list-style-type: none">• 200 g lạc (đã bỏ vỏ), 50 g gạo, một chút sữa và đường tinh | Rang lạc và đảm bảo rằng chúng có kích thước khoảng 1cm.Vo gạo. Cho lạc vào nồi trước, sau đó là gạo sạch. Thêm nước cho đến khoảng giữa MAX (Tối đa) và MIN (Tối thiểu) . Sau khi kết nối với nguồn điện, bấm Select (Chọn) để chọn Bột nhão gạo. Bấm Start (Bắt đầu) để bắt đầu chế biến. Thiết bị sẽ phát tiếng kêu. Rót bột nhão lạc vào ly và sử dụng. Cuối cùng, thêm sữa và đường vào bột nhão. |
|--------------|--|--|

- | | | |
|--------------|--|---|
| Bột hạnh đào | <ul style="list-style-type: none">• 70 g hạnh nhân, 30 g gạo, một chút sữa và đường tinh | Rang hạnh nhân và đảm bảo rằng chúng có kích thước khoảng 1cm.Vo gạo. Cho hạnh nhân vào nồi trước, sau đó là gạo sạch. Thêm nước cho đến khoảng giữa MAX (Tối đa) và MIN (Tối thiểu) . Sau khi kết nối với nguồn điện, bấm Select (Chọn) để chọn Bột nhão gạo. Bấm Start (Bắt đầu) để bắt đầu chế biến. Sau khi hoàn thành, thiết bị sẽ phát tiếng kêu. Rót bột nhão hạnh đào vào ly và sử dụng. Cuối cùng, thêm sữa và đường vào bột nhão. |
|--------------|--|---|

- | | | |
|---------------|---|---|
| Bột nhão vùng | <ul style="list-style-type: none">• 125 g hạt vùng đen, 25 g hạt vùng trắng, 50 g gạo, một chút sữa và đường tinh | Rang hạt vùng đen và hạt vùng trắng.Vo gạo. Cho cả hạt vùng đen và hạt vùng trắng vào nồi trước, sau đó thêm gạo sạch. Thêm nước cho đến khoảng giữa MAX (Tối đa) và MIN (Tối thiểu) . Sau khi kết nối với nguồn điện, bấm Select (Chọn) để chọn Bột nhão gạo. Bấm Start (Bắt đầu) để bắt đầu chế biến. Sau khi hoàn thành, thiết bị sẽ phát tiếng kêu. Rót bột nhão vùng vào ly và sử dụng. Cuối cùng, thêm sữa và đường vào bột nhão. |
|---------------|---|---|

- | | | |
|---------------------|--|---|
| Bột nhão quả óc chó | <ul style="list-style-type: none">• 180 g quả óc chó, 50 g gạo, một chút sữa và đường tinh | Rang quả óc chó và đảm bảo rằng chúng có kích thước khoảng 1cm.Vo gạo. Cho quả óc chó vào nồi trước, sau đó là gạo sạch. Thêm nước cho đến khoảng giữa MAX (Tối đa) và MIN (Tối thiểu) . Sau khi kết nối với nguồn điện, bấm Select (Chọn) để chọn Bột nhão gạo. Bấm Start (Bắt đầu) để bắt đầu chế biến. Sau khi hoàn thành, thiết bị sẽ phát tiếng kêu. Rót bột nhão quả óc chó vào ly và sử dụng. Cuối cùng, thêm sữa và đường vào bột nhão. |
|---------------------|--|---|

Nước trái cây/rau

Công thức chế biến	Nguyên liệu	Nấu ăn
Nước trộn chuối	• 400 g chuối, 300 ml sữa	Gọt vỏ chuối và cắt chuối thành miếng 1 cm. Để biết thêm chi tiết, xem mục "Làm nước trái cây/rau (Fruit/Veggie Drink)".

Khắc phục sự cố

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp phải với thiết bị này. Nếu bạn không thể giải quyết được vấn đề sau khi tham khảo thông tin dưới đây, hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips tại nước bạn.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Đèn chỉ báo không sáng lên.	Nút cảm phía trên không được cắm chính xác.	Đảm bảo rằng bộ phận trên cùng được đặt vào nồi chính xác.
Đèn chỉ báo sáng lên nhưng thiết bị không hoạt động.	Cho quá nhiều nguyên liệu vào nồi. Cố nước trong bộ phận trên cùng và đèn chỉ báo bị hỏng.	Cho lượng nguyên liệu thích hợp dần đều vào đáy nồi như hướng dẫn. Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
Quá trình chế biến không dừng lại.	Thiết bị bị hỏng.	Thực hiện theo hướng dẫn trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này. Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
Các nút không hoạt động.	Thiết bị bị hỏng.	Thực hiện theo hướng dẫn trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này. Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
Hạt đậu hoặc gạo không được xay kỹ.	Điện áp quá thấp. Cho quá nhiều hạt đậu. Cho vào không đủ nước.	Hãy sử dụng bộ ổn áp nguồn điện gia đình. Cho lượng nguyên liệu thích hợp như hướng dẫn trong mục "Sử dụng thiết bị". Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng MAX (chỉ báo mức tối đa) và MIN (chỉ báo mức tối thiểu). Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
	Thiết bị bị hỏng.	Thực hiện theo hướng dẫn trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này. Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.

