

Essence HRI787



PHILIPS



ENGLISH 4

BAHASA MALAYSIA 16

BAHASA INDONESIA 28

ภาษาไทย 39

Tiếng Việt 49

简体中文 60

繁體中文 70

한국어 80

Introduction

The appliance is equipped with a built-in safety lock that prevents it from functioning if the accessories have been assembled incorrectly or have not been assembled at all.

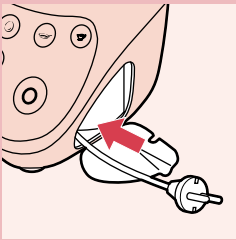
Never use the accessories to turn the appliance on and off!

Important

- Keep these instructions for future reference.
- Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (115, 127V or 220-230V) before you connect the appliance.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips in order to avoid hazardous situations.
- Thoroughly clean the parts that will come in contact with food before using the appliance for the first time.
- Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the table.
- Do not exceed the maximum level indicated on the accessories.
- Unplug the appliance immediately after use, e.g. before unscrewing the jar.
- Assemble the appliance properly before putting the plug in the wall socket.
- Never let the appliance run unattended.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- 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.
- When you mount the jar unit and the other accessories properly onto the motor unit, you will hear a click.
- Never touch the blades while the jar is attached onto the motor unit.
- Never reach into the jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- Always unplug the appliance before you start cleaning the motor unit.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.
- Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the jar (max. temperature 80°C/175°F, especially for recipes with large quantities of oil or fat).

- ▶ Reduce risk of injury to persons, never place mixing blades on base without blender jar properly attached.
- ▶ The blender jar is made of glass and therefore breakable. Do not drop the glass jar on a floor or hard surface. Avoid extreme temperatures. If the glass jar is very cold, rinse it well with lukewarm water before pouring in hot liquid. If the glass jar cracks, discontinue use.
- ▶ Always make sure that the rubber sealing ring is in the correct position before you use the blender in order to avoid leakage.
- ▶ The motor only starts if the blender jar or the mill has been assembled properly onto the motor unit.
- ▶ Make sure the blade unit is securely fixed onto the mill beaker before you screw the mill onto the motor unit.
- ▶ Never touch the blade unit when it is assembled on the appliance when the appliance is plugged in.
- ▶ Avoid touching the cutting edges of the blade units when cleaning them. They are very sharp, you could easily cut your fingers on them.
- ▶ When removing the goblet from the motor unit, take care not to unscrew the glass jar from the blade unit as this will cause the ingredients to leak from the goblet.

Preparing the appliance for use



Wash all accessories and detachable parts (see 'Cleaning').

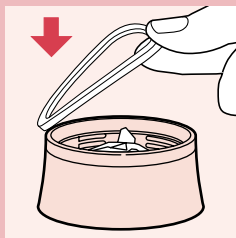
- ▶ Push excess mains cord back into the cord storage compartment on the right side of the appliance.

Using the appliance

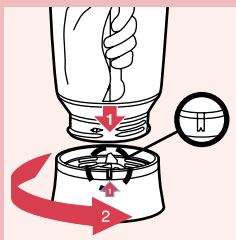
Blender

The blender is intended for:

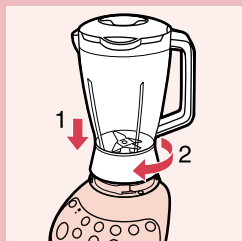
- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.



- 1** Place the rubber sealing ring on the inner edge of the blade unit.



2 Mount the blender jar onto the blade unit and turn it in the direction of the arrow until it is fixed.



3 Mount the jar unit onto the motor unit. Turn it in the direction of the arrow until you hear a click.

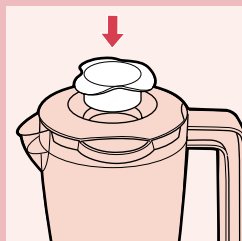


4 Open the lid.

Only remove the lid (by pulling it off the blender jar) for cleaning purposes.



5 Put the ingredients in the jar.










6 Close the lid and insert the stopper into the opening in the lid.

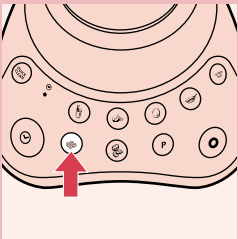
To avoid spillage, always insert the stopper into the lid before you start processing.

► The different settings allow you to obtain optimal results with different ingredients. The settings are represented by icons, which correspond to specific speeds suitable for processing specific ingredients.


7 See the table for the recommended settings.

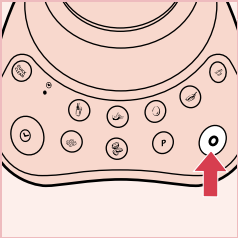
Settings Recommended applications

	Making chocolate milk and blending instant juices and cocktails with alcohol
	Blending soft fruits and milkshakes with soft fruits
	Making mayonnaise
	Blending soups, milkshakes with harder fruits (e.g. apples) and cocktails with fresh fruits
	Making different kinds of sauces (e.g. tomato sauce), pureeing hard fruits, vegetables (e.g. carrots) and cooked beans and making baby food
	Crushing ice cubes
	Chopping nuts (shelled), hard cheese, chocolate, dry bread, beef, parsley and onions



8 Select the required setting by pressing the appropriate button and the appliance will switch on automatically.

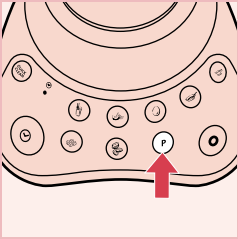
If you are not sure which setting you should use, select the  setting, which represents the highest processing speed.



9 To switch the appliance off, press the OFF button.



Never switch the appliance on or off by turning the jar.

Pulse setting

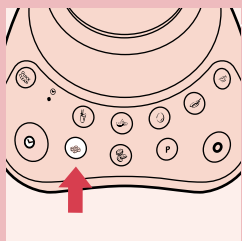


1 If you are not satisfied with the result when blending solid ingredients, switch the blender off and let it run briefly a number of times by pressing the Pulse button.

When the Pulse button is pressed, the motor runs at maximum speed.

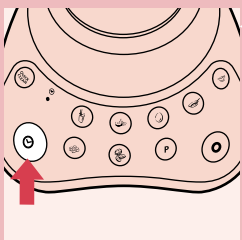
2 You can also use the Pulse setting when the blender is already switched on. If you press the Pulse button when blending at, for example, the  setting, the appliance will start running at the highest speed. As soon as you release the Pulse button, the appliance will automatically continue running at the  setting.

Crushing ice



- Put at max. 5 ice cubes per batch in the blender jar and select setting (❄️). The ice will be finely chopped in a few seconds. Empty the jar before to process another amount of ice cubes.

Timer



- When processing light or heavy ingredients you can make use of the timer (🕒). When the timer button is pressed in, the timer pilot light goes on and the appliance starts running. It will gradually increase its speed until it reaches maximum speed. 35 seconds after the timer button was pressed, the motor automatically stops and the pilot light goes out.
- You can also use the timer in combination with a particular setting. For instance, if you press the 🍹 button after the timer has been running for 10 seconds, the appliance will run at the 🍹 setting for the remaining 25 ($35 - 10 = 25$) seconds and then switch off automatically.

If you press the Pulse button while the timer is being used, the timer pilot light will go out after 35 seconds but the appliance will continue running. The appliance will only stop running when you release the Pulse button. Once the timer function is running additional touches will not increase the time

Other functions

- When the appliance is running at a particular setting, it will immediately switch to a different setting when the corresponding button is pressed.
- The appliance will stop running as soon as the OFF button is pressed.

Tips

To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication (1 litre), particularly not when you are blending hot liquids (maximum 0.9 litre).



- While the blender is running, you can unscrew the stopper, remove it from the lid and pour liquid ingredients into the blender jar.

- ▶ Do not let the blender run for more than 3 minutes at a time. If you have not finished blending after 3 minutes, switch the appliance off for one minute before you continue blending.
- ▶ For dry ingredients such as Coconut, Parmesan cheese, Chocolate, Peanuts, Almonds and Coffee process them in the maximum speed during 1 minute as maximum time. DO NOT use more than 1 CUP as maximum load per time.
- ▶ Cut solid ingredients into smaller pieces before putting them into the blender jar. Feed a series of small amounts into the jar rather than processing a large quantity at once.
- ▶ If you are not satisfied with the result when blending solid ingredients, stir the ingredients with a spatula (not while the blender is running!), or pour out some of the contents of the jar and process smaller amounts.

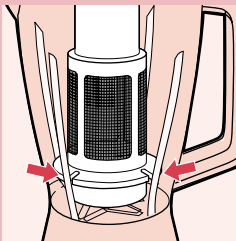
Never reach into the jar with your fingers or an object (e.g. a spatula) while the blender is running.

Filter

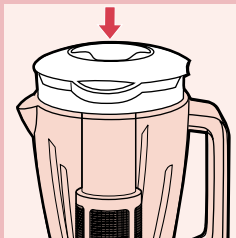


You can use the filter accessory to obtain extra finely blended sauces, fresh fruit juices or cocktails. All pips and skins will be caught in the filter.

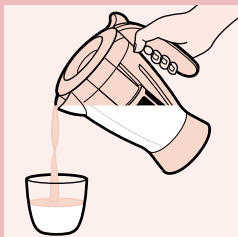
- 1** Put the filter in the blender jar. Make sure that the blender jar is disconnected from the motor unit before you assemble the filter into the blender jar.



- 2** Make sure the filter is properly fitted onto the bottom of the jar.



- 3** Put the lid on the jar to fix the filter in its proper position.



- 4** Put the ingredients in the filter through the opening in the lid.
- 5** Add water or another liquid.
- 6** Insert the stopper in the lid and switch the appliance on. Select the 🌀 setting and let the appliance run for 40 seconds.
- 7** Switch the appliance off. Pour out the drink through the spout of the blender jar.
- 8** For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds.
- 9** Pour out the rest of the drink.

Tips

Particularly when you are processing large quantities, we advise you not to put all the ingredients in the filter at the same time. Start processing a small quantity, let the appliance run for a moment, switch it off, empty the jar and then add another small quantity. Repeat this procedure until you have processed all the ingredients.

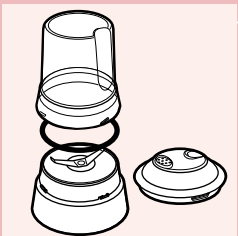
For making fruit juices and cocktails:

Do not fill up over the metallic screen part of filter:

Add approx. 300 ml water (or another liquid if you are making e.g. cocktails, etc.) to 150 g fruit.

Select setting 🌀.

Mill



- ▶ The mill attachment can be used for grinding and chopping ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

- 1** Put the ingredients in the beaker.

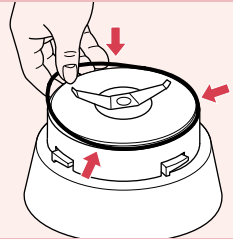
Process only dry ingredients. Do not fill the beaker beyond the 'MAX' indication.

See the table for the advised quantities.

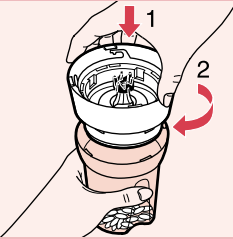
Ingredients	Quantities
peppercorns	5-25 g
sesame seeds	10-50 g
rice, wheat	25-75 g
soy beans	25-75 g
dried peas	25-75 g
coconut flesh	25-75 g
coffee beans	25-50 g
cheese	25-75 g
breadcrumbs	20-40 g
sugar cubes	25-50 g
nuts (shelled)	25-75 g

Select the maximum processing speed (setting ☕) when using the mill.

The maximum operation time using the MILL accessory is 30 seconds



2 Place the rubber ring on the blade unit.



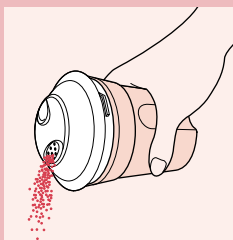
3 Screw the blade unit onto the beaker.

If this requires some effort, moisten the rubber ring with a drop of water.



4 Turn the assembled mill upside down and screw it onto the motor unit in the direction of the arrow.

5 Select the maximum processing speed (☕) or the pulse setting when using the mill.



6 After processing, you can use the shaker lid to sprinkle the ingredients evenly onto a dish.

Cleaning

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

Never clean the accessories or parts of the appliance in the dishwasher.

Unplug the appliance and detach the accessories and parts you have used.

Clean the motor unit with a moist cloth. Do not immerse it in water.

Do not use abrasives, scourers, alcohol, etc.

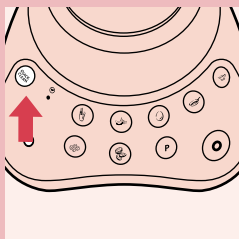
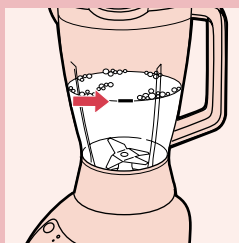
- 1** Clean the blender jar, the lid, the filter, the mill beaker and the blade units in warm soapy water.
- 2** Then rinse them under the tap to wash away soap residues.
- 3** The blender jar can also be cleaned by means of the Quick Clean function.

Quick cleaning of the blender jar

- 1** Pour lukewarm water and some washing-up liquid into the blender jar, up to 1/2 of the jar. Do not exceed this level when using the Quick Clean function.
- 2** Assemble the lid and the stopper.

CAUTION: Handle the cutting blades with extreme care and caution. They are sharp and may cause injury.

- 3** Press the QUICK CLEAN button and let the appliance run for a few moments. Stop as soon as the jar is clean.
- 4** Detach the blender jar and rinse it with clean water.
- 5** Never clean the glass jar with water hotter than 80°C/175°F.
- 6** Remove the blade unit and clean all parts separately.



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.

Recipes

Broccoli soup



- 50 g Gouda cheese
- 250 g cooked broccoli
- 2 cooked potatoes
- 2 stock cubes (chicken or vegetable)
- a dash of cream
- a pinch of curry
- salt
- pepper
- nutmeg

► *First cook the broccoli and retain 3/4 l of the water in which the broccoli has been cooked. Shred the cheese. Put the cooked broccoli with a little of the cooking water and the potatoes in the blender jar and process at maximum speed (setting). Put the broccoli puree and the stock cubes in the rest of the cooking water and bring to the boil. Add the cheese and season the soup with salt, pepper, nutmeg and a dash of cream. Serve with croutons.*

Gazpacho



- 250 g tomatoes
- 2 slices of white bread
- 1 large clove of garlic
- 15 ml red wine vinegar
- 150 ml tomato juice
- 100 g fresh red pepper
- 1 small onion
- 1/2 cucumber
- 15 ml olive oil
- salt
- pepper

► *Put the tomato juice, olive oil and vinegar in the jar. Then add all the other ingredients. Blend the ingredients until you have obtained a smooth soup. Serve chilled.*

Milkshakes




- 200 ml milk
- 30 g banana
- 30 g papaya
- 30 g apple
- 30 g sugar

► *Peel the fruits and cut them into pieces. First put the milk in the jar, then add the fruits and the sugar. Blend approx. 30 seconds at the setting.*

Soya milk



- 75g soya beans
- 600 ml water

- ▶ *Soak the soya beans in cold water for at least 4 hours.*
- ▶ *Place the beans and water in the filter. Add water and blend for 40 seconds at the  setting.*

You can process max. 75 g. of dried soya beans or max. 2/3 of the sieve of the filter filled with soaked soya beans. Do not process more than 75 g. soya beans + 600 ml water per load at time. Do not process more than 2 batches without interruption. If you want to process more let the appliance cool down first.

- ▶ *Bring the soya milk to the boil, then add sugar and leave to simmer.*
- ▶ *Serve hot or cold.*

Pendahuluan

Alat ini dipasang dengan satu kunci keselamatan terbina dalam yang menghalangnya dari berfungsi jika aksesori telah dipasang dengan salah atau tidak terpasang langsung.

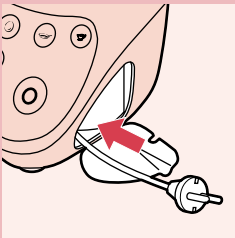
Jangan sekali-kali gunakan aksesori untuk menghidupkan dan mematikan alat ini!

Penting

- ▶ Simpan arahan ini untuk rujukan di masa hadapan.
- ▶ Baca arahan penggunaan alat ini dengan teliti dan lihat ilustrasinya sebelum menggunakan alat ini.
- ▶ Semak sama ada voltan yang tertulis pada alat ini menyamai voltan pada punca utama setempat (115, 127V atau 220-230V) sebelum menyambungkan alat ini.
- ▶ Jangan sekali-kali gunakan aksesori atau bahagian-bahagian yang dikeluarkan oleh pengeluar-pengeluar lain atau yang tidak disyorkan oleh Philips. Jaminan anda akan menjadi tidak sah jika anda menggunakan aksesori atau bahagian-bahagian tersebut
- ▶ Jangan gunakan alat ini jika kord utama, plag atau bahagian-bahagian lain mengalami kerosakan.
- ▶ Jika kord utama alat ini rosak, ia mestilah sentiasa digantikan oleh Philips atau satu pusat khidmat yang diluluskan Philips untuk mengelakkan situasi berbahaya.
- ▶ Bersihkan bahagian-bahagian yang akan bersentuhan dengan makanan dengan teliti sebelum menggunakan alat ini buat pertama kali.
- ▶ Jangan melebihi kuantiti dan masa penyediaan yang ditunjukkan di jadual.
- ▶ Jangan melebihi tahap maksimum yang tertulis pada aksesori ini.
- ▶ Cabut plag alat dengan segera selepas penggunaan, contohnya sebelum membuka balang itu.
- ▶ Pasangkan alat dengan betul sebelum memasukkan plag ke dalam soket dinding.
- ▶ Jangan sekali-kali biarkan alat ini digunakan tanpa diawasi.
- ▶ Jaga supaya alat di luar jangkauan anak-anak.
- ▶ Jangan sekali-kali merendamkan unit motor di dalam air atau cecair lain mahupun membilasnya di bawah paip. Gunakan hanya sehelai kain lembab untuk membersihkan unit motor.
- ▶ Apabila anda memasang unit balang dan aksesori lain dengan sempurna ke unit motor, anda akan mendengar bunyi klik.
- ▶ Jangan sekali-kali menyentuh mata pisau itu semasa balang masih terpasang pada unit motor.
- ▶ Jangan sekali-kali memasukkan jari anda atau objek lain ke dalam balang semasa alat sedang berjalan.
- ▶ Sentiasa cabutkan plag alat sebelum anda mula membersihkan unit motor.
- ▶ Jika mata pisau tersekat, cabut plag alat sebelum mengeluarkan bahan yang menyebabkan mata pisau itu tersekat.

- ▶ Biarkan bahan yang panas menyejuk dahulu sebelum mencincangkannya atau menuangkannya ke dalam balang itu (suhu maksimum 80°C/175°F, terutamanya untuk resipi-resipi yang mengandungi kuantiti minyak atau lemak yang banyak).
- ▶ Untuk mengurangkan risiko kecederaan kepada orang, jangan sekali-kali meletakkan mata pisau percampuran pada dasar tanpa memasang balang blender dengan betul.
- ▶ Balang blender diperbuat daripada kaca dan boleh pecah. Jangan jatuhkan balang kaca ke atas lantai atau permukaan yang keras. Elakkan suhu melampau. Jika balang kaca terlampau sejuk, bilaskannya dengan sempurna dengan air suam sebelum menuangkan cecair panas ke dalamnya. Jika balang kaca itu retak, jangan gunakannya lagi.
- ▶ Sentiasa pastikan yang gegelung pengedap getah berada dalam kedudukan yang betul sebelum anda menggunakan blender itu untuk mengelakkan kebocoran.
- ▶ Motor hanya akan bermula jika balang blender atau pengisar telah dipasang dengan betul ke unit motor.
- ▶ Pastikan unit mata pisau dipasang dengan rapat ke bikar pengisar sebelum anda menskrukan pengisar ke unit motor.
- ▶ Jangan sekali-kali sentuh unit mata pisau yang terpasang pada alat yang telah diplugkan.
- ▶ Elakkan dari menyentuh sisi-sisi pemotong unit mata pisau semasa pembersihan. Sisi-sisi itu amat tajam dan boleh melukakan jari-jemari anda dengan mudah.
- ▶ Semasa mengalihkan goblet dari unit motor, berhati-hati supaya jangan terbuka balang kaca dari unit mata pisau kerana ini akan menyebabkan kebocoran bahan-bahan ramuan dari goblet itu.

Menyediakan alat untuk digunakan



Cuci semua aksesori dan bahagian-bahagian yang boleh ditanggalkan (lihat 'Mencuci').

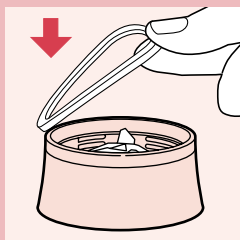
- ▶ Tolakkan kord utama yang berlebihan masuk ke dalam ruang penstoran kord pada sebelah kanan alat.

Penggunaan alat

Blender

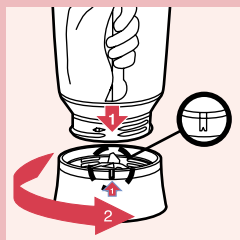
Blender ini dimaksudkan untuk:

- Mengadun cecair; misalnya hasil tenusu, sos, jus buah-buahan, sup, minuman campur; minuman bancuhan.
- Mencampurkan bahan lembut, misalnya tepung sadur penkek atau mayones.

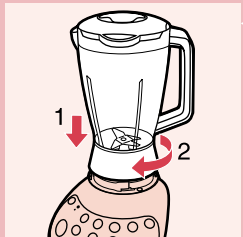


- Memurikan bahan yang telah dimasak, misalnya untuk menyediakan makanan bayi.

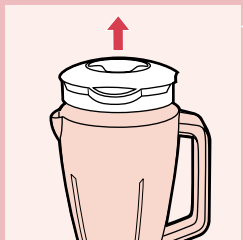
1 Letakkan gegelung pengedap getah di sebelah dalam hujung unit mata pisau tersebut.



2 Pasangkan balang blender ke unit mata pisau dan putarkannya mengikut anak panah sehingga ia rapat.



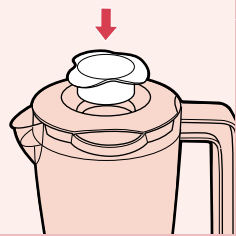
3 Pasangkan unit balang pada unit motor. Putarkannya mengikut anak panah sehingga kedengaran bunyi klik.



4 Buka penutup.
Alihkan penutup sahaja (dengan menariknya dari balang blender) untuk tujuan pembersihan.



5 Letakkan ramuan ke dalam balang.



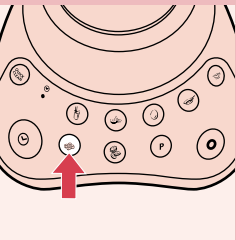
- 6** Pasang semula penutup dan masukkan penyumbat ke dalam lubang di penutup itu.

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

- **Seting** berlainan membolehkan anda mendapatkan hasil optimum dengan ramuan-ramuan berlainan. **Seting** diwakili arca-arca yang berpadanan dengan kelajuan-kelajuan khusus yang sesuai untuk pemprosesan ramuan-ramuan yang khusus.

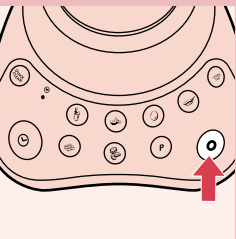
- 7** Lihat jadual untuk seting yang disarankan.

Seting	Penggunaan yang disarankan
	Menyediakan susu coklat dan mengadun jus dan koktek segera dengan alkohol
	Mengadun buah-buahan lembut dan susu bancuh (milkshake) dengan buah-buahan lembut
	Menyediakan mayones
	Mengadun sup, susu bancuh (milkshake) dengan buah-buahan yang lebih keras (contohnya apel) dan koktel dengan buah-buahan segar
	Menyediakan pelbagai sos (contohnya sos tomato), memuri buah-buahan keras (contohnya lobak) dan sayur kacang sedia masak serta menyediakan makanan bayi
	Memecahkan kiub ais
	Mencincang kacang (tidak berkulit), keju keras, coklat, roti kering, daging lembu, ulam pasli dan bawang



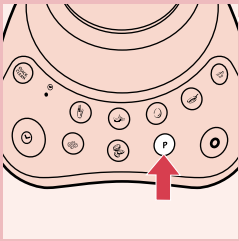
- 8** Pilih seting yang dikehendaki dengan menekankan punat yang besesuaian dan alat ini akan hidup secara automatik.

Jika anda tidak pasti seting yang mana harus digunakan, pilih seting yang mewakili kelajuan pemprosesan tertinggi.



- 9** Untuk mematikan alat, tekan punat OFF.



Jangan sekali-kali menghidupkan atau mematikan alat ini dengan memutar balangnya.



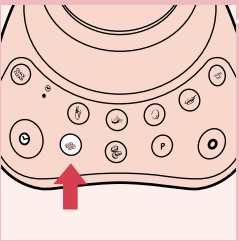
Seting pulse (denyutan)


- ▶ Jika anda tidak berpuas hati dengan hasil pengadunan ramuan pepejal, matikan blender dan biarkan ia berjalan seketika untuk beberapa kali dengan menekan punat Pulse .

Apabila punat Pulse ditekan, motor akan berjalan pada kelajuan maksimum.

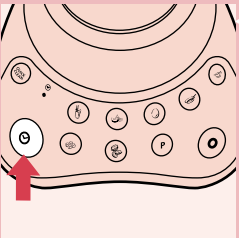
- ▶ Anda boleh juga menggunakan seting Pulse semasa blender sudah dipasang. Jika anda menekan punat Pulse pada seting the  contohnya, alat akan terus berjalan dengan automatik pada seting .




Memecahkan ais



- ▶ Masukkan sebanyak 5 biji kiub ais pada satu masa ke dalam balang blender dan pilih seting . Ais akan dipecahkan menjadi halus dalam beberapa saat. Kosongkan balang sebelum memproses ais lagi.

Timer



- ▶ Apabila memproses ramuan-ramuan ringan atau berat, anda boleh menggunakan penentu masa . Apabila punat penentu masa ditekan, lampu panduan penentu masa akan dihidupkan dan alat akan berjalan. Kelajuan akan semakin meningkat sehinggalah ke tahap maksimum. 35 saat selepas punat penentu masa ditekan, motor akan terhenti dengan automatik dan lampu panduan akan padam.
- ▶ Anda boleh juga menggunakan penentu masa dengan seting tertentu. Misalnya, jika anda menekan punat  selepas penentu masa berjalan selama 10 saat, alat ini akan berjalan pada seting  untuk baki 25 ($35-10 = 25$) saat dan kemudian mati secara automatik.

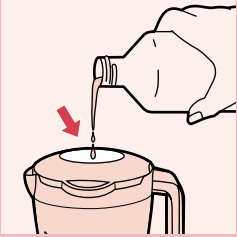
Jika anda menekan punat Pulse semasa penentu masa digunakan, lampu panduan penentu masa akan padam selepas 35 saat tetapi alat akan terus berjalan. Alat ini hanya akan terhenti apabila anda melepaskan punat Pulse. Apabila fungsi penentu masa sudah berjalan, masa yang ditetapkan tidak boleh ditambah walaupun punat ditekan lagi.

Fungsi lain

- ▶ Alat yang berjalan pada seting tertentu akan bertukar ke seting lain dengan segera bila punat yang berpadanan ditekan.
- ▶ Alat ini akan terhenti sebaik sahaja punat OFF ditekan.

Panduan

Untuk mengelakkan pertumpahan, jangan sekali-kali mengisi balang melebihi penunjuk tahap maksimum (1 liter), terutamanya apabila anda mengadun cecair panas (maksimum 0.9 liter).

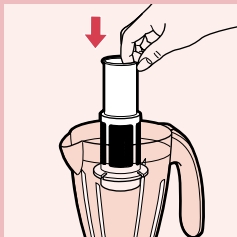


- ▶ Sementara blender berjalan, anda boleh menanggalkan penyumbat, alihkannya dari penutup dan tuang ramuan cecair ke dalam balang blender.
- ▶ Jangan biarkan blender ini dihidupkan untuk lebih dari 3 minit pada satu masa. Jika anda belum selesai mengisar selepas 3 minit, matikan alat ini untuk seminit sebelum anda meneruskan pengisaran.
- ▶ Untuk resipi-resipi kering seperti Kelapa, Keju Parmesan, Kacang Tanah, Badam dan Kopi, proses dengan menggunakan kelajuan maksimum selama 1 minit maksimum. **JANGAN** gunakan lebih daripada 1 CAWAN sebagai muatan maksimum pada satu masa.
- ▶ Potong bahan ramuan pepejal menjadi kecil sebelum memasukkannya ke dalam balang blender. Masukkan sejumlah kecil bahan itu secara bersiri ke dalam balang dan bukannya satu kuantiti yang besar sekaligus.
- ▶ Jika anda tidak berpuas hati dengan hasil pengadunan bahan ramuan pepejal, kacau ramuan itu dengan sudip (tetapi bukan ketika blender berjalan!), atau tuangkan sedikit kandungan balang itu dan teruskan memproses kuantiti yang lebih kecil.

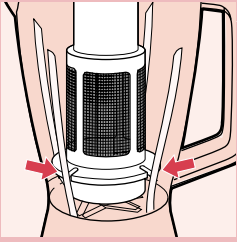
Jangan sekali-kali masukkan jari anda atau sesuatu objek (contohnya sudip) semasa blender sedang digunakan.

Penyaring

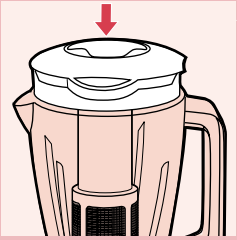
Anda boleh menggunakan aksesori penyaring untuk mendapatkan sos, jus buah-buahan segar atau koktel yang lebih halus kisarannya. Semua biji buah-buahan dan kulit akan tersangkut di penyaring.



- 1** Masukkan penyaring ke dalam balang blender. Pastikan yang balang blender tidak terpasang ke unit motor sebelum anda memasang penyaring ke dalam balang blender.



- 2** Pastikan penyaring dipasang dengan sempurna di dasar balang.



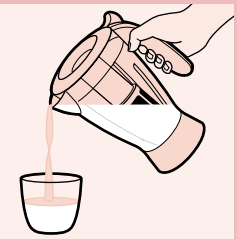
- 3** Letakkan tudung pada balang untuk memasang penyaring pada kedudukan yang betul.



- 4** Masukkan ramuan ke dalam penyaring melalui lubang pada tudung.

- 5** Tambahkan air atau cecair lain.

- 6** Masukkan penyumbat ke dalam penutup dan hidupkan alat. Pilih seting 🌀 dan biarkan alat berjalan untuk 40 saat.



- 7** Matikan alat ini. Keluarkan minuman melalui muncung balang blender.

- 8** Untuk hasil yang optimum, letakkan balang dengan ramuan yang selebihnya kembali ke alat ini dan biarkannya dihidupkan untuk beberapa saat lagi.

- 9** Keluarkan kesemua minuman.

Panduan

Kami menyarankan agar anda tidak memasukkan semua bahan ramuan ke dalam penyaring sekaligus terutamanya sewaktu memproses kuantiti yang banyak. Mulakan dengan memproses kuantiti yang kecil, biarkan alat berjalan untuk seketika, matikannya, kosongkan balang, dan kemudian tambahkan lagi kuantiti bahan ramuan yang kecil. Ulang prosedur ini sehingga anda telah memproses semua bahan-bahan ramuan.

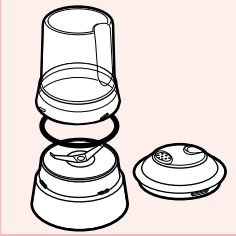
Untuk membuat jus buah-buahan dan koktel:

Jangan isi melebihi bahagian skrin logam penyaring itu.

Tambahkan lebih kurang 300 ml air (atau cecair lain contohnya jika anda menyediakan koktel dsb.) kepada 150 g buah-buahan.

Pilih seting 🌀.

Pengisar



► Sambungan pengisar boleh digunakan untuk mengisar dan mencincang ramuan seperti lada biji, biji bijan, beras, gandum, isi kelapa, kacang (tidak berkulit), kacang kopi, kacang soya, kacang pea yang kering, keju, serbuk roti, dsb.

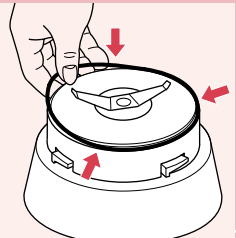
1 Masukkan ramuan ke dalam bikar.

Proses ramuan yang kering sahaja. Jangan mengisi bikar melebihi tanda 'MAX'.

Rujuk jadual untuk kuantiti yang disyorkan.

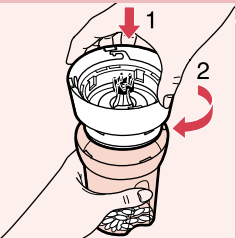
Bahan	Kuantiti
lada biji	5-25 g
biji bijan	10-50 g
Beras, gandum	25-75 g
Kacang soya	25-75 g
kacang pea kering	25-75 g
isi kelapa	25-75 g
biji kopi	25-50 g
keju	25-75 g
habuk roti	20-40 g
Kiub gula	25-50 g
kacang (tidak berkulit)	25-75 g

Pilih kelajuan pemprosesan maksimum (seting ) semasa menggunakan pengisar.



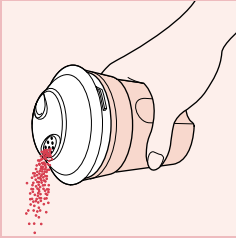
Masa pengoperasian maksimum menggunakan aksesori MILL (pengisar) ialah 30 saat seconds

2 Letakkan gegelung getah pada unit mata pisau.



3 Skrukan unit mata pisau ke bikar.

Jika sukar berbuat demikian, basahkan gegelung getah dengan setitik air.



- 4** Terbalikkan alat pengisar yang telah dipasangkan dan skrukannya ke unit motor mengikut arah anak panah.
- 5** Pilih kelajuan pemprosesan maksimum (☼) atau seting pulse semasa menggunakan pengisar.
- 6** Selepas pemprosesan, anda boleh menggunakan tudung 'shaker' untuk menaburkan ramuan secara rata ke atas masakan.

Pembersihan

Alat, bahagian dan aksesori yang paling mudah dibersihkan secepat selepas digunakan.

Jangan sekali-kali mencuci aksesori atau bahagian-bahagian alat ini di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

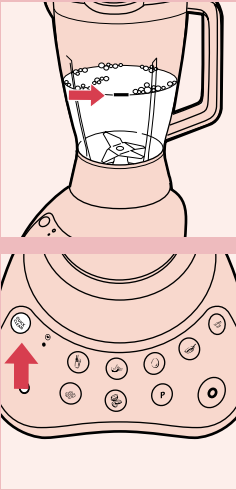
Cabutkan plag alat dan buka aksesori dan bahagian yang telah anda gunakan itu.

Bersihkan unit motor dengan menggunakan kain yang lembap.
JANGAN RENDAMKANNYA DI DALAM AIR!

Jangan gunakan bahan pembersih yang kasar, alkohol, dsb.

- 1** Bersihkan balang blender, penutup, penyaring, bikar pengisar dan unit mata pisau dalam air suam bersabun.
- 2** Kemudian bilas semuanya di bawah paip untuk mengeluarkan sisa-sisa sabun.
- 3** Balang blender boleh juga dibersihkan dengan menggunakan fungsi Quick Clean.

Mencuci balang blender dengan cepat.



1 Tuangkan air suam dan sedikit cecair pencuci ke dalam balang blender sebanyak 1/2 balang. Jangan melebihi tahap ini semasa menggunakan fungsi Quick Clean.

2 Pasangkan penutup dan penyumbat.

AMARAN: Pegang mata pisau pemotong dengan hati-hati dan cermat. Mata pisau itu tajam dan boleh mencederakan anda.

3 Tekan punat QUICK CLEAN dan biarkan alat berjalan untuk beberapa saat. Berhenti sebaik sahaja balang menjadi bersih.

4 Tanggalkan balang blender dan bilaskannya dengan air yang bersih.

5 Jangan sekali-kali bersihkan balang kaca dengan air yang melebihi than 80°C/175°F.

6 Keluarkan unit mata pisau dan bersihkan semua bahagian secara berasingan.

Maklumat & khidmat

Jika anda memerlukan maklumat atau anda mempunyai masalah, sila lawat tapak web Philips di www.phillips.com atau hubungi Pusat Servis Pelanggan Philips di negara anda (nombor telefonnya tertera di risalah jaminan antarabangsa). Jika tiada Pusat Servis Pelanggan di negara anda, sila hubungi pengedar Philips di tempat anda atau hubungi Bahagian Servis Perkakas Rumah dan Peralatan Peribadi Philips BV.

Resipi**Sup brokoli**

- 50 g keju Gouda
- 250 g brokoli masak
- 2 kentang masak
- 2 kiub stok (ayam atau sayur)
- sedikit krim
- secubit kari
- garam
- lada hitam
- halua buah pala

► Mula-mula masak brokoli dan simpan 3/4 l air yang digunakan untuk memasak brokoli itu. Parutkan keju. Letakkan brokoli masak dan air itu serta kentang ke dalam balang blender dan proses pada kelajuan maksimum (seting). Letakkan puri brokoli dan kiub stok ke dalam baki air masakan itu dan didihkannya. Tambahkan keju dan tambahkan perisa sup dengan garam, lada hitam, halua buah pala dan sedikit krim. Hidangkan bersama kruton.

Gazpacho

- 250 g tomato
- 2 keping roti putih
- 1 ulas besar bawang putih
- 15 ml cuka wain merah
- 150 ml jus tomato
- 100 g lada merah segar
- 1 bawang kecil
- 1/2 biji timun
- 15 ml minyak zaitun
- garam
- lada hitam

► Masukkan jus tomato, minyak zaitun dan cuka ke dalam balang. Kemudian tambahkan ramuan lain. Kisar bahan-bahan sehingga menjadi sup. Hidangkan sejuk.

Susu bancuh (milkshake)


- 200 ml susu
- 30 g pisang
- 30 g betik
- 30 g apel
- 30 g gula

► Kopekkan buah-buahan dan potong menjadi kecil. Mula-mula masukkan susu ke dalam balang, kemudian tambah buah-buahan dan gula. Kisar selama lebih kurang 30 saat pada seting .

Susu soya



- 75g kacang soya
- 600 ml air

- ▶ Rendamkan kacang soya di dalam air sejuk selama sekurang-kurangnya 4 jam. Tapiskan untuk membuang airnya.
- ▶ Masukkan kacang soya dan air ke dalam penyaring. Tambah air dan kisar selama 40 saat pada seting .

Jumlah maksimum yang boleh diproses ialah 75 g kacang soya kering atau jumlah kacang soya basah yang boleh mengisi 2/3 pengayak penyaring itu. Jangan proses muatan yang melebihi 75 g kacang soya 600 ml air pada satu masa. Jangan proses lebih daripada 2 kelompok tanpa henti seketika. Jika anda mahu memproses jumlah yang lebih banyak, biarkan peralatan menyejuk dahulu.

- ▶ Didihkan susu soya kemudian tambahkan gula dan biarkan ia memanaskan.
- ▶ Hidangkan sama ada panas atau sejuk.

Pendahuluan

Alat ini dilengkapi dengan kunci pengaman terpasang dalam alat (built-in) yang mencegah alat ini berfungsi jika aksesori tidak dipasang dengan benar atau sama sekali tidak dipasang.

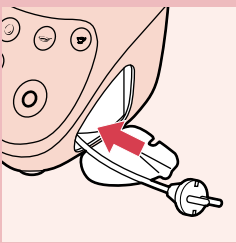
Jangan sekali-kali menggunakan aksesori untuk menghidupkan dan mematikan alat!

Penting

- ▶ Simpan instruksi ini untuk referensi di kemudian hari.
- ▶ Bacalah instruksi penggunaan dengan teliti dan lihat gambar-gambar sebelum menggunakan alat ini.
- ▶ Periksa apakah voltase yang ditunjukkan pada alat sesuai dengan voltase listrik setempat (115, 127V atau 220-230V) sebelum Anda menghubungkan alat tersebut dengan listrik.
- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan aksesori atau suku cadang dari perusahaan lain atau yang tidak disarankan secara khusus oleh Philips. Garansi yang diberikan kepada Anda akan tidak berlaku jika Anda menggunakan aksesori atau suku cadang seperti itu.
- ▶ Jangan menggunakan alat jika kabel, steker atau bagian lain ada yang rusak.
- ▶ Jika kabel listrik alat rusak, maka hanya dapat diganti oleh Philips atau servis resmi Philips untuk mencegah situasi yang membahayakan.
- ▶ Bersihkan bagian-bagian yang akan terkena makanan secara menyeluruh sebelum menggunakan alat untuk pertama kali.
- ▶ Jangan melebihi jumlah dan waktu penyiapan yang dicantumkan dalam tabel.
- ▶ Jangan melebihi batas maksimum yang tertera pada aksesori.
- ▶ Cabut steker segera setelah alat digunakan, misalnya sebelum melepaskan tabung gelas (jar).
- ▶ Pasang alat dengan benar sebelum memasukkan steker ke dalam stopkontak di dinding.
- ▶ Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa pengawasan.
- ▶ Jauhkan alat dari jangkauan anak-anak.
- ▶ Jangan sekali-kali merendam unit motor dalam air atau cairan lain, atau membilasnya di bawah keran air. Hanya gunakan kain lembab untuk membersihkan unit motor.
- ▶ Bila memasang unit tabung dan aksesori lainnya dengan benar ke unit motor, Anda akan mendengar bunyi klik.
- ▶ Jangan sekali-kali menyentuh pisau sewaktu tabung masih terpasang pada unit motor.
- ▶ Jangan sekali-kali menjulurkan jari tangan atau benda lainnya ke dalam tabung sewaktu alat sedang bekerja.
- ▶ Selalu mencabut steker sebelum anda mulai membersihkan unit motor.
- ▶ Jika pisau menyangkut, cabut steker sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang memblokir pisau.

- ▶ Biarkan bahan-bahan yang panas menjadi dingin sebelum memotongnya atau menuangkannya ke dalam tabung gelas. (maks. Suhu 80°C/175°F, khususnya untuk resep-resep yang menggunakan banyak minyak atau lemak).
- ▶ Kurangi risiko cedera, jangan sekali-kali menempatkan pisau pengaduk di bagian dasar tanpa memasang tabung blender dengan benar.
- ▶ Tabung blender terbuat dari gelas dan karena itu dapat pecah. Jangan menjatuhkan tabung ke lantai atau permukaan yang keras. Hindari suhu yang ekstrim. Jika tabung gelas sangat dingin, bilas dengan air hangat-hangat kuku sebelum menuangkan cairan panas. Jika tabung retak, jangan digunakan lagi.
- ▶ Selalu memastikan bahwa gelang karet penyekat berada di posisi yang benar sebelum Anda menggunakan blender agar menghindari kebocoran.
- ▶ Motor hanya akan mulai bekerja jika tabung blender atau mill (alat penggiling) telah dipasang dengan benar pada unit motor.
- ▶ Pastikan unit pisau terpasang kuat pada gelas mill sebelum Anda memasang mill ke unit motor.
- ▶ Jangan sekali-kali menyentuh unit pisau bila pisau masih terpasang pada alat saat alat dihubungkan ke listrik.
- ▶ Hindari menyentuh ujung pemotong unit pisau ketika membersihkannya. Unit pisau ini sangat tajam dan jari-jari tangan Anda mudah terluka.
- ▶ Bila melepaskan goblet dari unit motor, hati-hati, jangan melonggarkan/melepaskan tabung gelas dari unit pisau karena ini akan menyebabkan bahan-bahan bocor dari goblet.

Menyiapkan alat



Cuci semua aksesori atau bagian yang dapat dilepas (lihat 'Membersihkan').

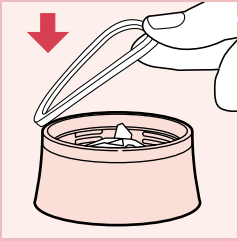
- ▶ Masukkan kembali kelebihan kabel listrik ke dalam wadah penyimpanan kabel di samping kanan alat.

Menggunakan alat

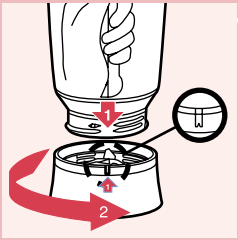
Blender

Blender digunakan untuk:

- Mencampur dan melembutkan bahan cair seperti susu, saos, jus buah, sup, campuran minuman, shakes.
- Mencampur bahan-bahan lunak seperti misalnya adonan panekuk atau mayones.
- Membuat pure/bubur dari bahan-bahan yang telah dimasak, misalnya untuk membuat makanan bayi.



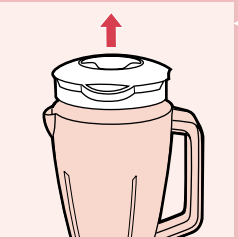
1 Tempatkan gelang karet penyekat pada bagian dalam sisi unit pisau.



2 Pasangkan tabung blender ke atas unit pisau dan putar sesuai arah panah sampai benar-benar terpasang.



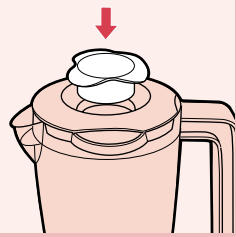
3 Pasang unit tabung ke atas unit motor. Putar sesuai arah panah sampai Anda mendengar bunyi klik.



4 Buka penutupnya.
Hanya lepaskan penutup (dengan menariknya keluar tabung blender) kalau akan dibersihkan.



5 Taruh bahan-bahan di dalam tabung blender.










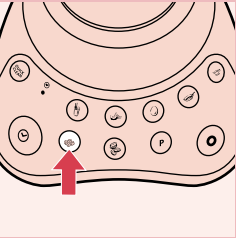
6 Rapatkan penutup dan masukkan penyumbat (stopper) ke dalam lubang penutup.

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


▶ Dengan pengaturan yang berbeda-beda, Anda dapat memperoleh hasil optimal dengan bahan-bahan yang berlainan. Pengaturan ditunjukkan oleh ikon-ikon yang berkaitan dengan kecepatan yang sesuai untuk memproses bahan-bahan tertentu.

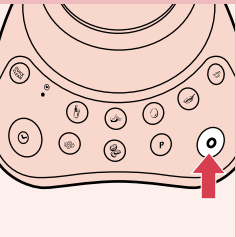
7 Lihat tabel untuk pengaturan yang direkomendasikan.

Pengaturan	Aplikasi yang dianjurkan
	Membuat coklat susu dan mencampur sari buah instan dan cocktail dengan alkohol
	Mencampur buah-buahan lembut dan milkshake dengan buah-buahan yang mengandung banyak air.
	Membuat mayones
	Menghaluskan dan mencampur sup, milkshake dengan buah-buahan yang lebih keras (misalnya, apel) dan cocktail dengan buah-buahan segar.
	Membuat bermacam-macam saos (misalnya, saos tomat), pure dari buah-buahan yang keras, sayuran (misalnya, wortel) dan kacang rebus dan membuat makanan bayi.
	Menghancurkan es batu.
	Mencacah kacang-kacangan (berkulit), keju keras, coklat, roti kering, daging sapi, seledri dan bawang.



8 Pilih pengaturan yang diinginkan dengan menekan tombol yang tepat dan alat akan hidup secara otomatis.

Jika Anda tidak yakin pengaturan mana yang harus digunakan, pilih pengaturan  yang menunjukkan kecepatan memproses yang tertinggi.



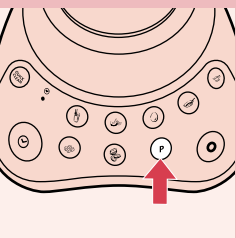
9 Untuk mematikan alat, tekan tombol OFF.



Jangan menghidupkan atau mematikan alat dengan memutar tabung blender.

Pengaturan pulse

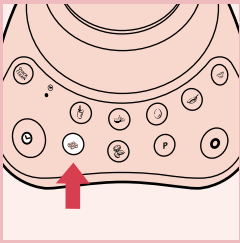
▶ Jika Anda tidak puas dengan hasilnya bila melumat bahan-bahan yang padat, matikan blender dan jalankan sebentar-sebentar beberapa kali dengan menekan tombol Pulse.


Bila tombol Pulse ditekan, motor bekerja pada kecepatan maksimum.



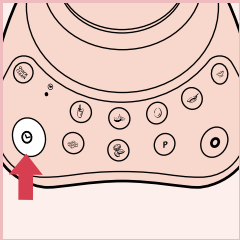
- ▶ Anda juga dapat menggunakan pengaturan Pulse bila blender sudah dihidupkan. Jika Anda menekan tombol Pulse bila melumatkan, misalnya pada pengaturan , alat akan mulai bekerja pada kecepatan tertinggi. Segera setelah Anda melepaskan tombol Pulse, alat akan secara otomatis bekerja pada pengaturan amp; .




Menghancurkan es batu.



- ▶ Masukkan maksimal 5 es batu setiap kali dalam tabung blender dan pilih pengaturan . Es akan dihancurkan sampai halus dalam beberapa detik. Kosongkan tabung sebelum memproses jumlah es batu yang lain.

Pencatat waktu (Timer).



- ▶ Bila memproses bahan yang ringan atau berat, Anda dapat memanfaatkan pencatat waktu atau timer . Bila tombol timer ditekan, lampu pilot timer menyala dan alat mulai bekerja. Alat akan meningkatkan kecepatannya secara bertahap sampai mencapai kecepatan maksimum. 35 detik setelah tombol timer ditekan, motor secara otomatis berhenti dan lampu pilot mati.
- ▶ Anda juga dapat menggunakan timer yang dikombinasikan dengan pengaturan tertentu. Sebagai contoh, jika Anda menekan tombol  setelah timer berjalan selama 10 detik, alat akan bekerja pada pengaturan  untuk sisa waktu yang tertinggal, yaitu 25 ($35 - 10 = 25$) detik dan kemudian mati secara otomatis.

Jika Anda menekan tombol Pulse sewaktu timer sedang digunakan, lampu pilot timer akan mati setelah 35 detik tapi alat akan terus bekerja. Alat hanya akan berhenti bekerja bila Anda melepaskan tombol Pulse. Setelah fungsi timer bekerja, sentuhan tambahan pada timer tidak akan menambah waktunya.

Fungsi yang lain

- ▶ Bila alat sedang bekerja pada pengaturan tertentu, alat akan segera beralih ke pengaturan yang lain bila menekan tombol yang berkaitan.
- ▶ Alat akan berhenti segera setelah tombol OFF ditekan.

Tip

Untuk menghindari tumpahan, jangan sekali-kali mengisi tabung gelas lebih dari tingkat maksimum yang ditunjukkan (1 liter), khususnya bila Anda sedang mencampurkan cairan panas (maksimal 0.9 liter).



- ▶ Sewaktu blender sedang bekerja, Anda dapat melonggarkan penyumbat, melepaskannya dari penutup dan menuang bahan cair ke dalam tabung blender.

- ▶ Jangan biarkan blender bekerja lebih dari 3 menit setiap kali dijalankan. Jika proses belum selesai setelah 3 menit, matikan alat selama 1 menit sebelum Anda melanjutkan kembali.
- ▶ Untuk resep kering, seperti Kelapa, keju Parmesan, Coklat, Kacang,

Almond dan Kopi, proses bahan-bahan tersebut dengan kecepatan maksimum selama satu menit. **JANGAN** menggunakan lebih dari 1 CUP maksimal setiap kali memproses.

- ▶ Potong bahan-bahan padat hingga menjadi potongan-potongan kecil sebelum dimasukkan ke dalam tabung blender. Sebaiknya, masukkan sedikit-sedikit ke dalam tabung daripada memprosesnya sekaligus dalam jumlah besar.
- ▶ Jika Anda tidak puas dengan hasilnya bila melumatkan bahan-bahan padat, aduk-aduk bahan dengan spatula (tapi jangan sewaktu blender sedang bekerja!), atau tuang sebagian isi tabung dan proses dengan isi yang lebih kecil.

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

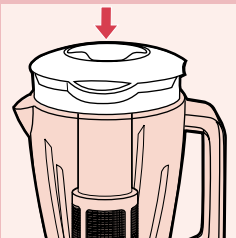
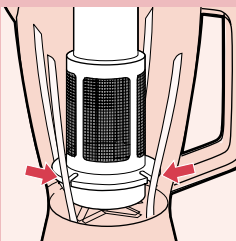
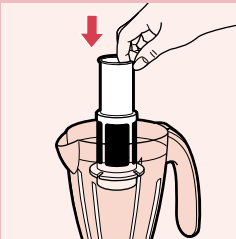
Saringan

Anda dapat menggunakan aksesoris saringan untuk mendapatkan saos, jus buah segar atau cocktail yang ekstra lembut. Semua biji dan kulit akan tersaring di dalam saringan.

- 1** Letakkan saringan dalam tabung blender. Pastikan bahwa tabung blender telah dilepaskan dari unit motor sebelum Anda memasang saringan ke dalam tabung blender.

- 2** Pastikan saringan dipasang dengan benar pada dasar tabung.

- 3** Pasang penutup pada tabung blender untuk mengunci saringan pada posisi yang tepat.





4 Masukkan bahan-bahan ke dalam saringan melalui lubang pada penutup.

5 Tambahkan air atau bahan cair lainnya.

6 Masukkan penyumbat dalam penutup dan hidupkan alat. Pilih pengaturan 🌀 dan biarkan alat bekerja selama 40 detik.



7 Matikan alat. Tuangkan minuman melalui cerat blender.

8 Untuk hasil optimal, kembalikan tabung ke alat dengan bahan yang tersisa dan biarkan bekerja selama beberapa detik lagi.

9 Tuangkan sisa minuman.

Tip

Khususnya bila Anda sedang memproses dalam jumlah yang banyak, kami sarankan agar Anda jangan memasukkan semua bahan dalam saringan sekaligus. Mulailah memproses dengan jumlah yang sedikit, biarkan alat bekerja beberapa saat, matikan, kosongkan tabung dan tambahkan lagi sedikit-sedikit. Ulangi prosedur ini sampai Anda memproses semua bahan.

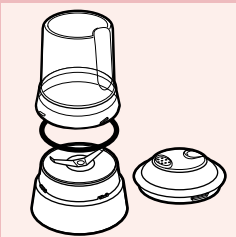
Untuk membuat jus buah dan cocktail:

Jangan mengisi melebihi bagian lapisan logam hijau saringan.

Tambahkan kira-kira 300 ml air (atau bahan cair yang lain jika Anda sedang membuat, misalnya, cocktail, dll.) untuk 150g buah.

Memilih pengaturan 🌀.

Mill



1 Mill dapat digunakan untuk menggiling dan mencacah bahan-bahan seperti biji lada, biji wijen, beras, gandum, daging kelapa, biji-bijian (berkulit), biji kopi, kacang kedelai, kacang polong kering, keju, bubuk roti, dll.

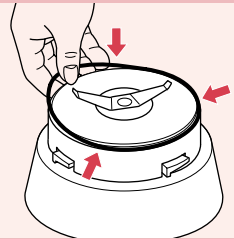
1 Masukkan bahan-bahan ke dalam tabung mill.

Hanya untuk memproses bahan-bahan kering saja. Jangan mengisi tabung mill melebihi batas MAX.

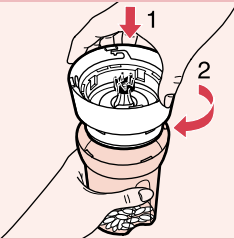
Lihat tabel untuk jumlah yang disarankan.

Bahan-bahan	Jumlah
biji merica	5-25 g
biji wijen	10-50g
beras, gandum	25-75g
kacang kedelai	25-75g
kacang polong kering	25-75g
daging buah kelapa	25-75g
biji kopi	25-50g
keju	25-75g
remah roti	20-40g
gula batu	25-50g
kacang-kacangan (berkulit keras)	25-75g

Pilih kecepatan memproses maksimal (pengaturan ☺) bila menggunakan mill.



2 Pasang gelang karet pada unit pisau.



3 Pasang unit pisau pada mill.
Jika agak sulit, lembabkan karet dengan setetes air.



4 Balikkan mill dan pasang pada unit motor sesuai tanda panah.

5 Pilih kecepatan memproses maksimal (☺) atau pengaturan pulse bila menggunakan mill.



6 Setelah proses, Anda dapat menggunakan botol dengan tutup yang berlubang-lubang untuk menaburkan bahan-bahan itu secara merata pada masakan.

Membersihkan

Alat, bagian-bagian dan aksesorinya paling mudah dibersihkan segera setelah digunakan.

Jangan membersihkan aksesoris atau bagian-bagian alat dengan mesin cuci piring.

Bersihkan motor dengan lap basah. **JANGAN MERENDAMNYA DALAM AIR!**

Cabut steker dan lepaskan aksesoris serta bagian-bagian yang sudah Anda gunakan.

Jangan gunakan abrasif, penggosok, alkohol, dll.

- 1** Bersihkan tabung blender, tutup blender, saringan, tabung mill dan unit pisau dalam air sabun yang hangat.
- 2** Bilas dengan air keran untuk menghilangkan sisa-sisa sabun.
- 3** Tabung blender dapat juga dibersihkan dengan fungsi Quick Clean atau Cuci Cepat.

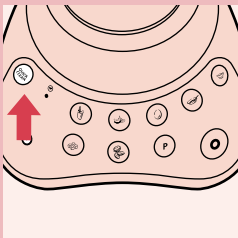
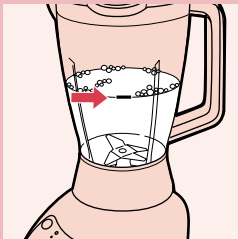
Membersihkan tabung blender dengan cepat.

- 1** Tuangkan air hangat dan sedikit cairan pembersih ke dalam tabung blender sampai terisi 1/2 tabung. Jangan melebihi batas ini bila menggunakan fungsi Quick Clean.

- 2** Pasang penutup dan penyumbatnya.

AWAS: Pegang pisau pemotong dengan sangat hati-hati dan waspada. Pisau ini tajam dan dapat melukai.

- 3** Tekan tombol QUICK CLEAN dan biarkan alat bekerja selama beberapa saat. Setelah tabung bersih, segera hentikan.
- 4** Lepaskan tabung blender dan bilaslah dengan air bersih.
- 5** Jangan sekali-kali membersihkan tabung dengan air yang lebih panas dari 80°C/175°F.
- 6** Lepaskan unit pisau dan bersihkan semua bagian secara terpisah.



Informasi & servis

Jika Anda memerlukan informasi atau jika Anda menghadapi masalah, silahkan mengunjungi Web Site Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda (Anda dapat melihat nomor teleponnya di leaflet garansi). Jika tidak ada Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda, hubungi dealer Philips setempat atau Departemen Servis Philips DAP.

Resep

Sup broccoli.



- 50 g keju Gouda.
- 250 g broccoli rebus.
- 2 kentang rebus.
- 2 potong kaldu/sari-pati (ayam atau sayuran)
- sejumput krim
- sejumput bumbu kari
- garam
- merica
- pala

► *Pertama, rebus broccoli dan simpan 3/4 liter air rebusannya. Parut keju. Masukkan rebusan broccoli dengan sedikit air rebusan dan kentang dalam tabung blender dan proses pada kecepatan maksimal (pengaturan). Masukkan pure broccoli dan kaldu ke dalam sisa rebusan dan masak sampai mendidih. Tambahkan keju dan bumbu dengan garam, merica, pala dan sejumput krim. Hidangkan dengan croutons (potongan roti kering).*

Gazpacho




- 250 g tomat
- 2 iris roti tawar
- 1 siung besar bawang putih
- 15 ml cuka anggur merah
- 150 ml jus tomat
- 100 g paprika merah segar
- 1 siung kecil bawang bombay
- 1/2 mentimun
- 15 ml minyak zaitun
- garam
- merica

► *Masukkan jus tomat, minyak zaitun dan cuka dalam tabung. Kemudian masukkan sisa bahan lainnya. Campur dan lumatkan semua bahan sampai diperoleh ramuan sup yang lembut. Hidangkan sesudah didinginkan.*

Milkshake




- 200 ml susu cair
- 30 g pisang
- 30 g papaya
- 30 g apel
- 30 g gula

- ▶ *Kupas buah dan potong-potong. Pertama, masukkan susu ke dalam tabung, kemudian tambahkan buah dan gula. Lumatkan selama kira-kira 30 detik pada pengaturan .*

Susu kacang kedelai



- 75g kacang kedelai
- 600 ml air

- ▶ *Rendam kacang kedelai dalam air dingin minimal selama 4 jam. Sisir dan tiriskan.*
- ▶ *Tempatkan kedelai dan air dalam saringan. Tambahkan air dan lumatkan selama 40 detik pada pengaturan .*

Anda dapat memproses maks. 75 g. kacang kedelai kering atau maks 2/3 bagian saringan yang diisi dengan kacang kedelai yang sudah direndam. Jangan memproses lebih dari 75 g. kacang kedelai + 600 ml air setiap kali memproses. Jangan memproses lebih dari 2 batch tanpa disela. Jika Anda ingin memproses terus, dinginkan dulu alatnya.

- ▶ *Didihkan susu kacang kedelai, kemudian tambahkan gula dan biarkan sampai mendidih.*
- ▶ *Hidangkan panas atau dingin.*

คำนำ

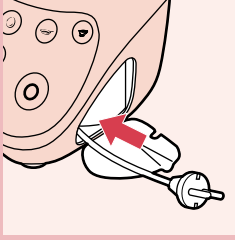
อุปกรณ์นี้มาพร้อมกับชุดคู่มือที่ป้องกันเครื่องทำงานเองในกรณีที่ประกอบอุปกรณ์เสริมไม่ถูกต้อง หรือยังไม่ได้ประกอบอุปกรณ์เสริมเข้ากับตัวเครื่อง

ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมเพื่อเปิดหรือปิดเครื่อง!

ข้อควรจำ

- ▶ โปรดเก็บเอกสารคู่มือแนะนำการใช้งานนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต
- ▶ โปรดอ่านคู่มือแนะนำการใช้งานอย่างละเอียดพร้อมทั้งดูภาพประกอบก่อนที่จะใช้เครื่อง
- ▶ ก่อนเสียบปลั๊กเครื่อง กรุณาตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าที่ระบบบนเครื่องตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่ใช้ในบ้านคุณหรือไม่ (115, 127 V หรือ 220 - 230 V)
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนประกอบของผู้ผลิตอื่นใดนอกจากที่บริษัทฟิลิปส์แนะนำไว้ เจ็อนโซการีบบประจันจะเป็นโมฆะหากมีการประกอบชิ้นส่วน หรืออุปกรณ์เสริมอื่นใดนอกจากที่ระบุ
- ▶ ห้ามใช้เครื่องหากสายไฟ ปลั๊กไฟหรือชิ้นส่วนอื่นใดชำรุด
- ▶ หากสายไฟของเครื่องชำรุด ต้องนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการโดยแต่งตั้งของฟิลิปส์เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ▶ ทำความสะอาดชิ้นส่วนที่ต้องสัมผัสกับอาหารให้เรียบร้อย ก่อนใช้เครื่องนี้เป็นครั้งแรก
- ▶ ห้ามบั่นส่วนผสมในปริมาณที่มากกว่าที่กำหนดและใช้เวลาเกินกว่าที่ระบุไว้ในตาราง
- ▶ ห้ามใส่ส่วนผสมเกินกว่าระดับสูงสุดที่กำหนดไว้บนอุปกรณ์เสริม
- ▶ ถอดปลั๊กไฟของเครื่องทันทีหลังเลิกใช้ เช่น ถอดถอดโถปั่น
- ▶ ประกอบเครื่องให้เหมาะสมก่อนเสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับขั้วรับไฟ
- ▶ ห้ามปล่อยเครื่องปั่นที่กำลังทำงานทิ้งไว้
- ▶ เก็บเครื่องให้ห่างจากเด็ก
- ▶ ห้ามจุ่มมอเตอร์ในน้ำหรือของเหลวชนิดอื่น หรือเปิดก๊อกน้ำล้างทำความสะอาด ควรใช้เฉพาะผ้านุ่มชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดทำความสะอาดมอเตอร์
- ▶ เมื่อประกอบโถปั่นและอุปกรณ์เสริมอื่น ๆ เข้ากับตัวมอเตอร์ได้อย่างถูกต้อง คุณจะได้ยินเสียงคลิก
- ▶ ห้ามสัมผัสใบมีดในขณะที่ประกอบโถปั่นเข้ากับมอเตอร์
- ▶ ห้ามใช้นิ้วหรือวัตถุประเภทอื่นแหย่เข้าไปในโถปั่นในขณะที่เครื่องปั่นกำลังทำงาน
- ▶ ถอดปลั๊กเครื่องปั่นออกทุกครั้งก่อนทำความสะอาดมอเตอร์
- ▶ หากใบมีดติด ให้ถอดปลั๊กเครื่องปั่นออกก่อน แล้วจึงค่อย ๆ เอาส่วนผสมที่ทำให้ใบมีดติดออก
- ▶ ปล่อยให้ส่วนผสมที่ร้อนเย็นลงก่อนที่จะหันหรือเทลงในโถปั่น (อุณหภูมิสูงสุดไม่เกิน 80°C/175°F โดยเฉพาะสำหรับส่วนผสมของอาหารที่มีน้ำมันหรือไขมันปริมาณมาก ๆ)
- ▶ ลดอันตรายที่อาจเกิดกับบุตรรอบข้าง ๆ และตัวคุณเองได้ด้วยการไม่ประกอบใบมีดบนฐานเครื่องเว้นแต่ได้ติดตั้งโถปั่นอย่างเหมาะสมแล้ว
- ▶ โถปั่นหากจากแก้วซึ่งแตกได้ ระวังอย่าให้โถปั่นแก้วตกใส่พื้นหรือพื้นผิวที่แข็ง หลีกเลี่ยงอุณหภูมิสูงหรือค่าเกินไป หากโถปั่นแก้วเย็นมากเกินไป ควรล้างด้วยน้ำอุ่นก่อนเทของเหลวร้อนลงไป หากโถแก้วมีรอยร้าว ให้เลิกใช้
- ▶ วงแหวนรองยางต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องเสมอ ก่อนใช้เครื่องปั่นเพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาการรั่วของส่วนผสม
- ▶ มอเตอร์จะเริ่มทำงานเฉพาะเมื่อได้ประกอบโถปั่นหรือโถบลบนชุดมอเตอร์แล้วเท่านั้น
- ▶ ประกอบชุดใบมีดเข้ากับโถบดอย่างแน่นหนาก่อนทุกครั้ง แล้วจึงประกอบโถบดเข้ากับชุดมอเตอร์
- ▶ ในกรณีที่ได้เสียบปลั๊กเครื่องไว้แล้ว ห้ามแตะใบมีดในขณะที่ประกอบชิ้นส่วนนี้เข้ากับเครื่องปั่น
- ▶ หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับคมของใบมีดเมื่อทำความสะอาด ขอบใบมีดมีลักษณะคม และอาจบาดมือได้
- ▶ เมื่อถอดโถปั่นออกจากมอเตอร์ ไม่ควรคลายโถปั่นออกจากชุดใบมีด เพราะอาจทำให้ส่วนผสมในโถปั่นออกมาได้

การเตรียมเครื่องสำหรับใช้งาน

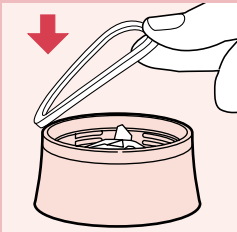


ล้างอุปกรณ์เสริมและชิ้นส่วนทุกชิ้นที่สามารถถอดได้ (ดู "การทำความสะอาด")

- ▶ เก็บสายไฟส่วนที่ไม่ได้ใช้ไว้ในช่องเก็บสายไฟด้านหลังของตัวเครื่อง

การใช้เครื่อง

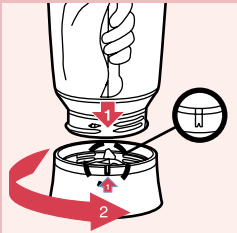
เครื่องปั่น



ควรใช้เครื่องปั่นเพื่อ:

- ผสมของเหลวต่าง ๆ ให้เข้ากัน เช่น ผลัดภัตต์ประจำวัน ซอส น้ำผลไม้ ซุป เครื่องดื่ม หรือซด
- ผสมส่วนผสมที่นุ่ม เช่น แป้งเพนคักหรือมายองเนส
- คนและตีส่วนผสมผ่านการปรุงแล้วให้เข้ากัน เช่น การทำอาหารเด็กอ่อน

- 1 วางวงแหวนยางไว้บริเวณขอบด้านในของชุดใบมีด



- 2 ประกอบโถปั่นเข้ากับใบมีด และหมุนตามลูกศรซึ่งกันกระทั้งล็อกเข้าตำแหน่ง



- 3 ประกอบโถปั่นเข้ากับมอเตอร์ หมุนโถปั่นตามลูกศรซึ่งกันกระทั้งคุณได้ยินเสียงคลิก

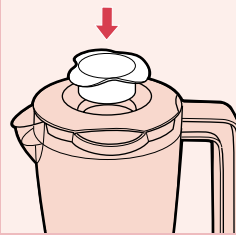


- 4 เปิดฝา

ควรถอดฝาออก (ด้วยการดึงออกจากโถปั่น) เฉพาะเมื่อต้องการทำความสะอาดเท่านั้น



5 ใส่ส่วนผสมลงในโถ



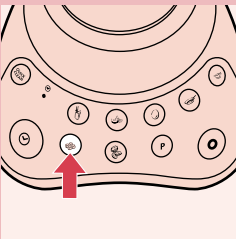
6 ปิดฝา และใส่จุกเข้าไปในช่องบนฝาปิด

ป้องกันส่วนผสมหกได้ด้วยการใส่จุกปิดบนฝาทุกครั้ง ก่อนเริ่มปั่น

การตั้งการทำงาน ในแบบต่าง ๆ จะช่วยให้คุณปั่นส่วนผสมแต่ละอย่าง ได้อย่างเหมาะสม จนได้ส่วนผสมที่ดีที่สุด ตัวตั้งระบบการทำงานแทนด้วยไอคอนซึ่งมักจะมีระดับความเร็วที่เหมาะสมกับ การปั่นส่วนผสมเฉพาะ

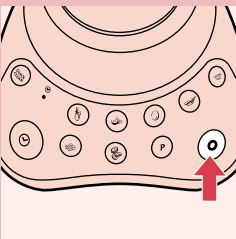
7 ดูตารางการตั้งระบบการทำงานที่แนะนำในตอนท้าย

การตั้งระบบการทำงาน	การประยุกต์ใช้งานที่แนะนำ
	ทำนมช็อคโกแลต บั๊นน้ำส้มและเครื่องดื่มค็อกเทลผสมแอลกอฮอล์
	ปั่นผลไม้เนื้อนุ่มและทำมิลค์เชคผสมเนื้อผลไม้
	ทำมายองเนส
	ปั่นน้ำซุ๊ป มิลค์เชคผสมผลไม้เนื้อแข็ง (เช่น แอปเปิ้ล) และเครื่องดื่มค็อกเทลผสมเนื้อผลไม้สด
	ทำซอสปรุงรสชนิดต่าง ๆ (เช่น ซอสมะเขือเทศ) บั๊นผลไม้และผักเนื้อแข็ง (เช่น แครอท) และถั่วที่ผ่านการปรุงแล้วให้เข้ากันจนขึ้น และทำอาหารสำหรับเด็กก่อน
	บดน้ำแข็ง
	ลับตัว (กระเทาะเปลือกออกแล้ว) ซีสเนื้อแข็ง ช็อคโกแลต ขนมปังแห้ง เนื้อวัว ผักชีฝรั่ง และหัวหอม



8 เลือกปุ่มตามวัตถุประสงค์การใช้งานที่ต้องการ จากนั้นเครื่องจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ

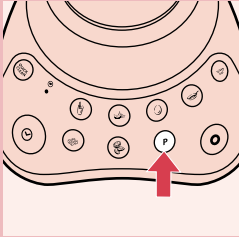
หากคุณไม่แน่ใจว่าจะใช้ปุ่มใด ให้เลือก ซึ่งแทนความเร็วสูงสุดในการปั่น



9 หากต้องการปิดเครื่อง ให้กดปุ่ม OFF

ห้ามเปิด หรือปิดสวิตช์เครื่องด้วยการหมุนโถปั่น

การตั้งให้เครื่องปั่นเป็นจังหวะ

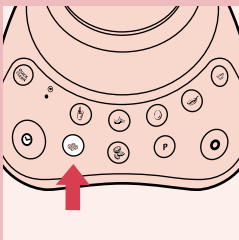


- หากคุณยังไม่พอใจกับส่วนผสมที่ปั่นเสร็จแล้วในกรณีที่ปั่นส่วนผสมที่แข็ง ให้เปิดสวิตช์ของโถปั่น ก่อนกดปุ่ม Pulse เพื่อให้เครื่องทำงานอีกครั้งระยะหนึ่ง

เมื่อกดปุ่ม Pulse แล้ว มอเตอร์จะวิ่งด้วยความเร็วสูงสุด

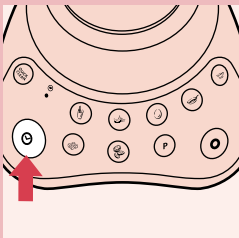
- คุณยังสามารถใช้ปุ่ม Pulse เมื่อได้เปิดสวิตช์ของเครื่องแล้ว หากคุณกดปุ่ม Pulse เมื่อปั่นส่วนผสมด้วยความเร็วที่ตั้งเป็น เครื่องจะเริ่มต้นปั่นด้วยความเร็วสูงสุด แต่เมื่อคุณคลายปุ่ม Pulse เครื่องจะกลับมาทำงานด้วยความเร็วที่ตั้งเป็น ให้เองโดยอัตโนมัติ

การบดน้ำแข็ง



- ใส่ น้ำแข็งไม่เกิน 5 ก้อนลงในโถปั่น และเลือกปุ่มการทำงาน น้ำแข็งจะถูกบดจนละเอียดในเวลาไม่กี่วินาที เทน้ำแข็งที่บดแล้วออกก่อนจะบดน้ำแข็งใหม่

นาฬิกาจับเวลา



- เมื่อปั่นส่วนผสมทั้งที่แข็งและไม่แข็ง คุณสามารถใช้นาฬิกาจับเวลา เมื่อกดปุ่มนาฬิกาจับเวลา ไฟทำงานสีเขียวของนาฬิกาจะสว่างขึ้น และเครื่องปั่นจะเริ่มทำงาน ความเร็วของเครื่องจะค่อย ๆ เพิ่มขึ้นจนเครื่องปั่นด้วยความเร็วสูงสุด หลังจากกดปุ่มนาฬิกาจับเวลาได้ประมาณ 35 วินาที มอเตอร์จะหยุดเองโดยอัตโนมัติ และไฟทำงานสีเขียวจะดับ
- คุณยังสามารถใช้นาฬิกาจับเวลาร่วมกับการตั้งเครื่องแบบพิเศษ เช่น หากคุณกดปุ่ม หลังจากนาฬิกาจับเวลาเดินไปแล้ว 10 วินาที เครื่องจะทำงานเป็นโหมด สำหรับระยะเวลา 25 วินาทีที่เหลือ (35-10= 25) ก่อนเปิดสวิตช์ตัวเองโดยอัตโนมัติ

หากคุณกดปุ่ม Pulse ในขณะที่กำลังใช้นาฬิกาจับเวลา ไฟทำงานสีเขียวของนาฬิกาจะดับหลังจากผ่านไป 35 วินาที แต่เครื่องยังจะทำงานต่อไป เครื่องจะหยุดปั่นเฉพาะเมื่อคุณคลายปุ่ม Pulse ทันทีที่ฟังก์ชันของนาฬิกาจับเวลาเริ่มทำงาน การกดปุ่มใด ๆ อื่นจะไม่เพิ่มเวลาปั่นให้กับเครื่อง

ฟังก์ชันอื่น ๆ

- เมื่อใช้เครื่องโดยตั้งการทำงานเป็นแบบพิเศษ เครื่องจะสลับมาที่ระบบทำงานอื่นทันทีเมื่อได้กดปุ่มของระบบนั้น
- เครื่องจะหยุดทำงานทันทีที่กดปุ่ม OFF

ข้อแนะนำ

เลืองหลีกเลี่ยงส่วนผสมหนักได้ด้วยกรไม่เติมส่วนผสมลงในโถเกินระดับสูงสุด (1 ลิตร) โดยเฉพาะเมื่อกำลังปั่นของเหลวที่ร้อน (กรณีของร้อนต้องไม่เกิน 0.9 ลิตร)

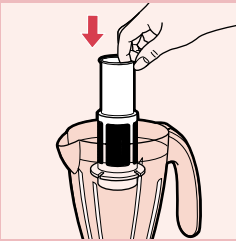


- ในขณะที่เครื่องปั่นกำลังทำงาน คุณสามารถดึงจุกออกจากฝาปิดและเติมส่วนผสมที่เป็นของเหลวลงในโถปั่นจากตำแหน่งนี้
- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานติดต่อกันนานเกินคราวละ 3 นาที หากคุณยังปั่นส่วนผสมไม่เสร็จภายในเวลา 3 นาทีนั้น ให้เปิดสวิตช์เครื่องเป็นเวลา 1 นาทีก่อนที่จะปั่นส่วนผสมต่อไป

- ▶ ในกรณีของส่วนผสมที่เป็นของแข็ง เช่น มะพร้าว เนยแข็ง ช็อคโกแลต ถั่ว เม็ดอัลมอนต์และกาแฟ ควรใช้ความเร็วในการปั่นสูงสุดไม่เกิน 1 นาที ห้ามปั่นส่วนผสมเกิน 1 แก้วด้วยความเร็วสูงสุดในแต่ละครั้ง
- ▶ ห้ามส่วนผสมที่แข็งให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ก่อนเทลงในโถปั่น โดยค่อย ๆ เทส่วนผสมลงในโถทีละน้อย แทนการเทลงไปทั้งหมดในครั้งเดียว
- ▶ หากคุณเห็นว่าส่วนผสมที่แข็งยังไม่ละเอียดพอ ให้ใช้ไม้พายกวนส่วนผสม (แต่ต้องไม่กวนในขณะที่เครื่องกำลังปั่น) หรือเทส่วนผสมออกไว้ก่อนเพื่อชะลอขั้นที่ละเอียดขึ้น ๆ

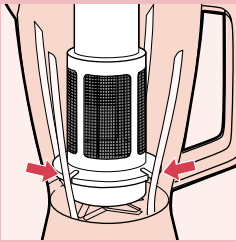
ห้ามแช่เนื้อ หรือวัตถุดิบใด (เช่น ไม้พาย) ลงในโถขณะที่เครื่องกำลังทำงาน

อุปกรณ์กรองแยกกาก

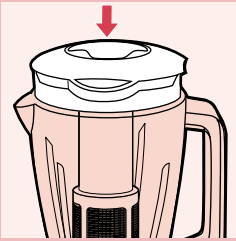


คุณสามารถใช้อุปกรณ์กรองแยกกากเพื่อแยกเฉพาะน้ำซอส น้ำผลไม้ หรือเครื่องดื่มคอกเทลเนื้อละเอียดพิเศษ ส่วนเมล็ดและกากใยผลไม้จะถูกกักไว้ในที่กรองแยกกาก

- 1 ใส่ที่กรองแยกกากลงในโถปั่น โดยยังไม่ต้องประกอบโถปั่นเข้ากับชุดมอเตอร์ เว้นแต่คุณได้ประกอบชุดกรองแยกกากเข้ากับโถปั่นแล้ว



- 2 ดูให้แน่ใจว่าได้ติดตั้งอุปกรณ์กรองแยกกากเข้ากับฐานของโถปั่นแล้วเป็นอย่างดี โดยฐานของอุปกรณ์กรองต้องเข้ากับโถปั่นได้อย่างเหมาะสม



- 3 ปิดฝาโถปั่นเพื่อให้ที่กรองแยกกากอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง



- 4 ใส่ส่วนผสมลงในที่กรองแยกกากผ่านทางช่องบนฝาปิด
- 5 เติมน้ำ หรือของเหลว
- 6 ปิดจุกบนฝา และเปิดสวิทซ์การทำงานของเครื่อง เลือกตั้งระบบการทำงานมาไว้ที่ และปล่อยให้เครื่องปั่นประมาณ 40 วินาที



- 7 ปิดสวิทช์เครื่อง เทเครื่องดื่มที่ได้ออกจากปากโถปั่น
- 8 เพื่อให้ได้ส่วนผสมที่ละเอียด ควรวางโถปั่นซึ่งภายในมีส่วนผสมเหลืออยู่ลงกับเครื่องอีกครั้ง และปล่อยให้เครื่องปั่นอีก 2-3 วินาที
- 9 เทเครื่องดื่มที่เหลือทั้งหมดออกจากโถ

ข้อแนะนำ

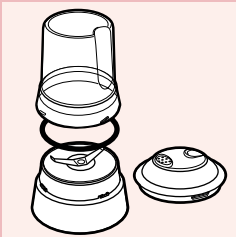
ในกรณีที่คุณปั่นส่วนผสมจำนวนมาก เราขอแนะนำให้คุณหลีกเลี่ยงการเทส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่น ในปริมาณส่วนผสมที่น้อย และปล่อยให้เครื่องปั่นทำงาน ก่อนเปิดสวิทช์เครื่อง เทส่วนผสมออก และเติมส่วนผสมที่ยังไม่ได้ปั่นลงไปใหม่ ทำซ้ำตามนี้จนกระทั่งปั่นส่วนผสมทั้งหมด

การทำงานนำผลไม้ และเครื่องดื่มคอกเทล:

ห้ามส่วนผสมจนเกินตัวกรองที่ทำด้วยโลหะของอุปกรณ์กรองแยกกาก

เติมน้ำประมาณ 300 มิลลิลิตร (หรือของเหลวประเภทอื่นหากคุณกำลังทำเครื่องดื่มคอกเทล) ลงในเนื้อผลไม้ น้ำหนัก 150 กรัม เลือกตั้งเครื่องเป็น

โถบดแห้ง



- ▶ ใช้โถบดแห้งสำหรับบดและสับส่วนผสม เช่น เม็ดพริกไทย งาม ข้าว ข้าวสาลี เนื้อมะพร้าว ถั่ว (กระเทาะเปลือกออกแล้ว) เมล็ดกาแฟ ถั่วเหลือง ถั่วลิสงแห้ง ซีส ขนมะปรางอบ ฯลฯ

1 ใส่ส่วนผสมลงในโถบดแห้ง

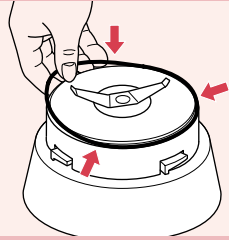
บดสับเฉพาะส่วนผสมที่แห้ง ห้ามใส่ส่วนผสมในระดับสูงสุด "MAX"

โปรดดูปริมาณส่วนผสมในการบดสับในตาราง

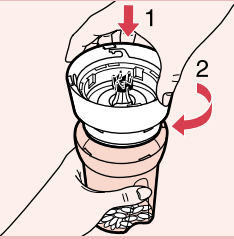
เวลาทำงานสูงสุดของเครื่องในขณะที่ใช้โถบดแห้งคือ 30 วินาที

ส่วนผสม	ปริมาณ
เม็ดพริกไทย	5-25 ก.
เมล็ดงา	10 - 50 ก.
ข้าว ข้าวสาลี	25 - 75 ก.
ถั่วเหลือง	25 - 75 ก.
ถั่วเมล็ดแห้ง	25 - 75 ก.
เนื้อมะพร้าว	25 - 75 ก.
เมล็ดกาแฟ	25 - 50 ก.
ซีส	25 - 75 ก.
ขนมะปรางอบ	20 - 40 ก.
น้ำตาลก้อน	25 - 50 ก.
ถั่ว (กระเทาะเปลือกแล้ว)	25 - 75 ก.

เลือกความเร็วในการปั่นสูงสุด (ตั้งเป็น) เมื่อใช้โถบด

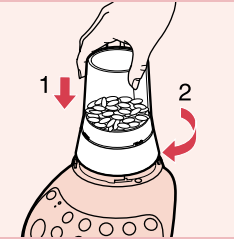


2 วางวงแหวนยางไว้บนชุดโคมืด



3 ประกอบชุดโคมืดเข้ากับโคมืดแห้ง

หากต้องใช้แรงในการหมุนชุดโคมืดให้แน่น ให้หยดน้ำลงบนวงแหวนยางเพื่อให้แหวนยางชุ่มขึ้น



4 คว้าโคมืดลับที่ประกอบเข้ากับชุดโคมืดแล้วลง และประกอบเข้ากับชุดมอเตอร์โดยหมุนตามแนวลูกศร

5 เลือกความเร็วสูงสุดในการบด (☺) หรือตั้งเป็น Pulse เมื่อใช้โคมืด



6 หลังจากตลับแล้ว คุณสามารถใช้ฝาที่เขย่าเพื่อโรยส่วนผสมที่ตลับลงบนจานอย่างทั่วถึง

การทำความสะอาด

การทำความสะอาดเครื่องปั่น อุปกรณ์ประกอบ ชิ้นส่วนต่างๆทันทีหลังใช้งานเสร็จ จะทำได้ง่าย

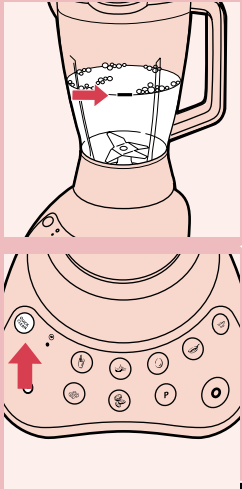
ห้ามล้างอุปกรณ์ประกอบ หรือชิ้นส่วนใด ๆ ของเครื่องปั่นในเครื่องล้างจาน

ถอดปลั๊กเครื่องปั่น แยกอุปกรณ์ประกอบ และชิ้นส่วนต่าง ๆ ออกจากตัวเครื่อง

ทำความสะอาดชุดมอเตอร์ด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ ห้ามจุ่มมอเตอร์ในน้ำ!

ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ผ่นเนื้อไม้ แอลกอฮอล์ ฯลฯ

1 ใช้น้ำสบู่อุ่นล้างทำความสะอาดโถปั่น ฝาปิด อุปกรณ์กรองแยกกาก โคมืดแห้งและชุดโคมืด



- 2 ล้างออกด้วยน้ำสะอาดที่เปิดจากก๊อกเพื่อชะล้างคราบสบู่
- 3 อาจเลือกทำความสะอาดโถปั่นด้วยฟิงก์ขึ้นทำความสะอาดแบบรวดเร็ว

การทำทำความสะอาดโถปั่นแบบรวดเร็ว

- 1 เติมน้ำพร้อมด้วยน้ำยาทำความสะอาดลงในโถปั่น แต่ไม่ควรเกิน 1/2 ของโถปั่น ห้ามเติมน้ำและน้ำยาเกินระดับนี้ในขณะที่ใช้ปุ่มทำความสะอาดอย่างรวดเร็ว
- 2 ปิดฝาและใส่จุกปิด

คำเตือน: ทำความสะอาดส่วนใบมีดด้วยความระมัดระวัง เพราะความคมของใบมีดอาจบาดมือได้

- 3 กดปุ่ม QUICK CLEAN เพื่อให้เครื่องปั่นทำงานชั่วคราวหนึ่ง กดปิดทันทีเมื่อเห็นว่าโถปั่นสะอาดแล้ว
- 4 ถอดโถปั่น และล้างด้วยน้ำสะอาด
- 5 ห้ามใช้น้ำที่ร้อนกว่า 80°C/175°F ทำความสะอาดโถปั่นซึ่งเป็นโถแก้ว
- 6 ถอดชุดใบมีดและทำความสะอาดชิ้นส่วนเหล่านี้แยกต่างหาก

ข้อมูลและบริการ

หากต้องการข้อมูลหรือหากมีข้อสงสัยใดๆเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และบริการ โปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ของบริษัทฟิลิปส์ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของฟิลิปส์ในประเทศไทยของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ที่อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศไทยของคุณ ไม่มีศูนย์บริการลูกค้า โปรดติดต่อร้านค้าตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฟิลิปส์ในท้องถิ่น หรือติดต่อแผนกบริการของ Philips Domestic Appliances and Personal Care BV

สูตรการปรุงอาหาร

ซูปบล็อกโคลี่



- ซึลคอต้า 50 กรัม
- บล็อกโคลี่ที่ผ่านการปรุงแล้ว 250 กรัม
- มันฝรั่งที่ผ่านการปรุงแล้ว 2 หัว
- ซูปก้อน 2 ก้อน (ไก่หรือผัก)
- ครีมหักน้อย
- ผงกระหี่เล็กน้อย
- เกลือ
- พริกไทย
- จันทน์เทศ

- ▶ ปรุงซูปบล็อกโคลี่ก่อน และตักน้ำ 3/4 ลิตรที่ใช้ปรุงซูปบล็อกโคลี่เก็บไว้ หั่นซึลคอต้าเป็นชิ้นเล็ก ๆ ก่อนพักไว้ เบบล็อกโคลี่ที่ปรุงแล้วที่มีน้ำซูปลูกขี้ก และมันฝรั่งลงในโถปั่น ก่อนปั่นด้วยความเร็วสูงสุด ตั้งเป็น ☺ เบบล็อกโคลี่ที่ปั่นจนขึ้นและซูปก้อนลงในน้ำซูปที่พักไว้ ก่อนต้มให้เดือด เดิมซึล และปรุงน้ำซูปด้วยเกลือ พริกไทย จันทน์เทศและครีม เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังกรอบ

ซูปมะเขือเทศไคล์เม็กซิกัน




- มะเขือเทศ 250 กรัม
- ขนมปังขาวหั่นบาง ๆ 2 ชิ้น
- ก้านกระเทียมใหญ่ 1 ก้าน
- น้ำส้มสายชู 15 มิลลิลิตร
- น้ำมันมะเขือเทศ 150 มิลลิลิตร
- พริกไทยแดงสด 100 กรัม
- หัวหอมเล็ก 1 หัว
- แดงกวา 1/2 ผล
- น้ำมันมะกอก 15 มิลลิลิตร
- เกลือ
- พริกไทย

- ▶ เบน้ำมันมะเขือเทศ น้ำมันมะกอกและน้ำส้มสายชูลงในโถปั่น แล้วจึงเติมส่วนผสมที่เหลือทั้งหมดลงไป ปั่นส่วนผสมให้เข้าที่ บอนกระทั่งได้น้ำซูปเนื้อละเอียด เสิร์ฟในชามที่เย็นจัด

มิลเชค



- นม 200 มิลลิลิตร
- กล้วย 30 กรัม
- มะละกอ 30 กรัม
- แอปเปิ้ล 30 กรัม
- น้ำตาล 30 กรัม

- ▶ ปั่นผลไม้และนมเป็นชิ้นเล็ก ๆ พักไว้ เเทมลงในโถปั่น เติมผลไม้และน้ำตาล ก่อนตั้งเครื่องปั่น  เพื่อปั่นประมาณ 30 วินาที

น้ำเต้าหู้



- ถั่วเหลือง 75 กรัม
- น้ำ 600 มิลลิลิตร

- ▶ แช่ถั่วเหลืองในน้ำเย็นไว้อย่างน้อย 4 ชั่วโมง ก่อนพักไว้ให้แห้ง
- ▶ เทถั่วเหลืองลงในอุปกรณ์กรองแยกกาก เติมน้ำและปั่นให้เข้ากันเป็นเวลา 40 วินาทีโดยตั้งเครื่องไว้ที่

คุณสามารถปั่นถั่วเหลืองแห้งได้ไม่เกิน 75 กรัมในแต่ละครั้งหรือสูงสุดไม่เกิน 2/3 ของระดับชุดกรองแยกกากที่มี
วเหลืองชุ่มน้ำอยู่ ห้ามปั่นถั่วเหลืองเกิน 75 กรัม + น้ำ 600 มิลลิลิตรในแต่ละครั้ง

ห้ามใช้เครื่องติดต่อกันมากกว่า 2 ครั้งโดยไม่หยุดพัก หากคุณต้องการใช้เครื่องต่อ ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อน

- ▶ นำน้ำเต้าหู้มาต้มให้เดือด เติมน้ำตาล และทิ้งไว้ให้เย็น
- ▶ เสิร์ฟในขณะที่ยังร้อนหรือเย็น

Giới thiệu

Máy được trang bị một khóa an toàn gắn trong để ngăn máy hoạt động khi chưa gắn các phụ kiện vào máy hoặc phụ kiện chưa được gắn khớp với nhau.

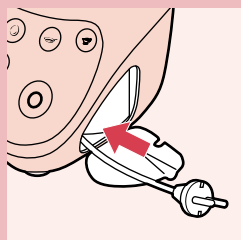
Không được sử dụng các phụ kiện kèm theo để bật và tắt máy!

Quan trọng

- ▶ Giữ sách hướng dẫn này để tham khảo khi cần.
- ▶ Đọc kỹ hướng dẫn và xem hình minh họa trước khi sử dụng máy.
- ▶ Trước khi cắm điện vào máy, kiểm tra xem hiệu điện thế chỉ định trên máy có phù hợp với điện áp nguồn đang sử dụng hay không (115, 127V hoặc 220-230V).
- ▶ Không được sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận của các nhà sản xuất khác mà không được Philips khuyên sử dụng. Phiếu bảo hành của bạn sẽ mất hiệu lực nếu sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận này.
- ▶ Không sử dụng máy nếu dây cắm điện, phích cắm hay các bộ phận khác bị hỏng.
- ▶ Nếu dây cắm điện của máy bị hỏng, Philips hay trung tâm dịch vụ được Philips ủy quyền sẽ thay cho bạn để tránh các tình huống nguy hiểm.
- ▶ Rửa thật kỹ các bộ phận sẽ tiếp xúc với thức ăn trước khi sử dụng máy lần đầu.
- ▶ Không nên vượt quá số lượng nguyên liệu cho vào cối và thời gian chuẩn bị được nêu trong bảng.
- ▶ Không cho máy hoạt động quá mức chỉ định đối với từng bộ phận.
- ▶ Rút phích cắm điện ngay sau khi sử dụng xong, ví dụ như trước khi vận cối ra.
- ▶ Gắn các bộ phận thật khớp với nhau trước khi cắm điện vào máy.
- ▶ Không được để máy hoạt động mà không theo dõi.
- ▶ Để máy ngoài tầm tay trẻ em.
- ▶ Không được nhúng mô-tơ vào nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác cũng như không được rửa dưới vòi nước. Chỉ được dùng khăn ẩm để lau mô-tơ.
- ▶ Khi gắn cối và các bộ phận khác khớp vào mô-tơ, bạn sẽ nghe một tiếng cách.
- ▶ Không chạm vào dao cắt khi đã gắn cối vào mô-tơ.
- ▶ Không cho ngón tay hoặc bất kỳ vật nào vào cối khi máy đang hoạt động.
- ▶ Luôn rút phích cắm điện ra khỏi máy trước khi làm vệ sinh mô-tơ.
- ▶ Nếu dao cắt bị kẹt, rút phích cắm ra khỏi máy trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt dao cắt ra.
- ▶ Để nguyên liệu nóng nguội bớt trước khi cắt hay đổ vào cối (nhiệt độ tối đa là 80°C/175°F, đặc biệt đối với các món ăn có nhiều dầu hay chất béo).
- ▶ Để giảm nguy cơ gây thương tích cho người khác, không được gắn dao trộn vào mô-tơ mà không đặt cối đúng vị trí.

- ▶ Cối xay được làm bằng thủy tinh nên rất dễ vỡ. Không làm rơi cối xuống sàn nhà hoặc bề mặt cứng. Tránh tiếp xúc cối với nhiệt độ quá nóng hoặc quá lạnh. Nếu cối quá lạnh, nên rửa cối bằng nước ấm trước khi cho nước nóng vào cối. Không sử dụng cối đã bị nứt.
- ▶ Luôn đảm bảo vòng gioăng cao su lắp vào đúng vị trí trước khi sử dụng máy để tránh rò rỉ.
- ▶ Máy chỉ hoạt động khi cối trộn hoặc cối xay được gắn khớp với bộ phận mô-tơ.
- ▶ Đảm bảo bộ phận dao cắt được lắp khớp vào cối xay trước khi gắn cối vào bộ phận mô-tơ.
- ▶ Không được chạm vào bộ phận dao cắt gắn vào máy đã cắm điện.
- ▶ Tránh tiếp xúc với các dao cắt khi rửa chúng. Các dao cắt này rất sắc bén nên dễ làm bạn đứt tay.
- ▶ Khi lấy cối trộn ra khỏi bộ phận mô-tơ, cẩn thận để cối thủy tinh không bị vụn khỏi bộ phận dao cắt vì điều này sẽ làm nguyên liệu rơi ra ngoài cối.

Chuẩn bị máy để sử dụng

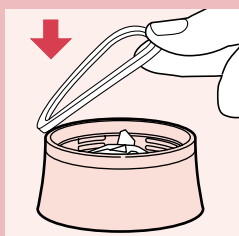


Rửa tất cả các phụ kiện kèm theo máy (xem phần "Vệ sinh máy")

- ▶ Cho dây cắm điện vào ngăn chứa phía bên phải của máy.

Cách sử dụng máy

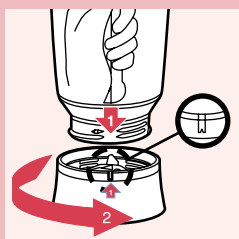
Cối trộn



Cối trộn được dùng để:

- Trộn chất lỏng, ví dụ sản phẩm sữa, nước xốt, nước quả, xúp, các loại đồ uống thập cẩm.
- Trộn các thức mềm như bột làm bánh hay maiône.
- Làm tinh các thức ăn chín, ví dụ để làm thức ăn cho trẻ.

- 1** Đặt vòng gioăng cao su lên gờ bên trong của bộ phận dao cắt.



- 2** Đặt cối lên bộ phận dao cắt và vặn theo chiều mũi tên cho đến khi chúng gắn chặt với nhau.



3 Đặt bộ phận cối và dao cắt lên mô-tơ. Vận theo chiều mũi tên cho đến khi nghe một tiếng cách.

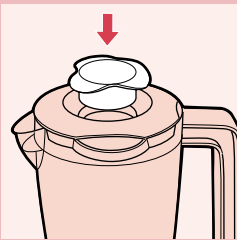


4 Mở nắp ra.

Chỉ mở nắp (bằng cách kéo lên) khi cần phải chùi rửa.



5 Cho các nguyên liệu vào cối.



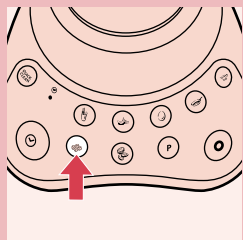
6 Đóng nắp lại và đẩy nút vào lỗ trên nắp.

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


► Các chế độ khác nhau cho phép bạn chế biến thức ăn hoặc thức uống theo ý thích từ các nguyên liệu khác nhau. Bạn có thể nhận ra các chế độ này dựa vào các biểu tượng tương ứng với các tổ hợp thích hợp cho các loại nguyên liệu đặc biệt.

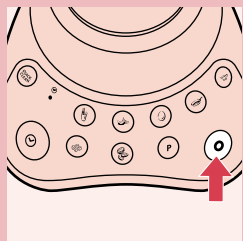
7 Xem bảng chỉ dẫn về các chế độ làm việc của máy.

Chế độ	Các ứng dụng được đề nghị
	Chế biến sữa chocolate và trộn nước trái cây vàcock-tai với rượu
	Trộn trái cây mềm và chế biến sữa hương trái cây
	Làm xốt maiône
	Chế biến các loại xúp, sữa với trái cây cứng (ví dụ: táo) vàcock-tai với trái cây tươi
	Làm nhiều loại xốt khác nhau (ví dụ: xốt cà chua), xay nhuyễn các loại trái cây cứng, rau quả (ví dụ: cà rốt), đậu đã được nấu chín và chế biến thức ăn cho em bé
	Xay nước đá
	Cắt nhỏ các loại đậu (đã bóc vỏ), phô mai cứng, chocolate, bánh mì khô, thịt bò, ngô và hành tây.



- 8** Chọn chế độ thích hợp bằng cách nhấn nút tương ứng và máy sẽ tự hoạt động.

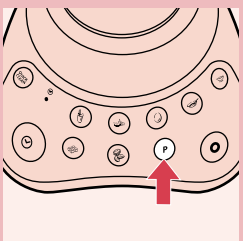
Nếu không biết nên sử dụng chế độ nào, hãy chọn chế độ  cho phép chế biến với tốc độ nhanh nhất.



- 9** Để tắt máy, nhấn nút OFF.



Không được vận côi xay để bật hoặc tắt máy.

Chế độ trộn cực mạnh

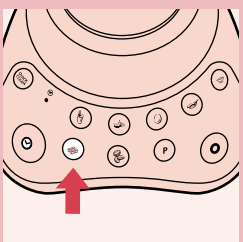



- ▶ Nếu chưa hài lòng với kết quả của chế độ trộn các nguyên liệu cứng, tắt máy và nhấn nút Pulse để máy chạy nhanh nhiều lần.

Khi nhấn nút Pulse, mô-tơ sẽ chạy với tốc độ nhanh nhất.

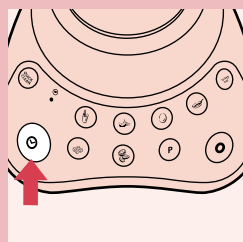
- ▶ Bạn cũng có thể dùng chế độ này khi đã bật máy trộn. Nếu nhấn nút Pulse khi đang cho máy hoạt động ở chế độ  chẳng hạn, máy sẽ bắt đầu hoạt động ở chế độ nhanh nhất. Khi thả nút Pulse ra, máy sẽ tự tiếp tục hoạt động ở chế độ .



Xay nước đá




- ▶ Mỗi lần chỉ cho tối đa 5 viên đá vào cối và chọn chế độ . Các viên đá sẽ được xay nhuyễn trong vài giây. Trút hết đá ra khỏi cối trước khi cho lượng đá kế tiếp vào.

Bộ định giờ



- ▶ Khi chế biến các nguyên liệu cứng hay mềm, bạn có thể sử dụng bộ định giờ . Khi nhấn nút định giờ, đèn báo bộ định giờ sẽ bật lên và máy bắt đầu hoạt động. Máy sẽ tăng dần tốc độ cho đến khi đạt được tốc độ nhanh nhất. 35 giây sau khi bạn nhấn nút định giờ, mô-tơ sẽ tự ngừng hoạt động và đèn báo bộ định giờ tắt.
- ▶ Bạn cũng có thể sử dụng kết hợp bộ định giờ với một chế độ khác. Chẳng hạn, nếu bạn nhấn nút  sau khi bộ định giờ làm việc

được 10 giây, máy sẽ hoạt động ở chế độ  trong 25 (35-10 = 25) giây còn lại rồi sẽ tự động tắt.

Nếu bạn nhấn nút Pulse khi đang sử dụng bộ định giờ, đèn báo sẽ tắt sau 35 giây, nhưng máy sẽ vẫn hoạt động. Máy chỉ ngưng hoạt động khi bạn thả nút Pulse. Khi đang sử dụng bộ định giờ, vận hành các chế độ bổ sung sẽ không kéo dài thời gian đã định.

Các chức năng khác

- ▶ Khi đang hoạt động ở bất kỳ chế độ đặc biệt nào, máy sẽ chuyển ngay sang chế độ khác nếu bạn nhấn vào nút của chế độ đó.
- ▶ Máy sẽ ngưng hoạt động ngay khi bạn nhấn nút OFF.

Mẹo

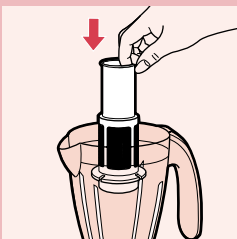
Để tránh thức ăn hoặc thức uống tràn ra ngoài, không đổ nguyên liệu vào cối quá mức chỉ định tối đa (1 lít), đặc biệt khi chế biến các chất lỏng nóng (tối đa 0,9 lít).



- ▶ Trong khi máy đang hoạt động, bạn có thể lấy nút trên nắp ra để đổ thêm nguyên liệu lỏng vào cối.
- ▶ Không để máy làm việc quá 3 phút trong một lần hoạt động. Nếu sau 3 phút bạn vẫn chưa xay xong, hãy tắt máy khoảng 1 phút trước khi cho máy tiếp tục xay.
- ▶ Đối với các nguyên liệu khô như Dừa, phô mai Parmesan, Chocolate, Đậu phộng, Hạnh nhân và Cà phê, bật máy hoạt động với tốc độ nhanh nhất trong khoảng thời gian tối đa là 1 phút. **KHÔNG ĐƯỢC** chế biến nhiều hơn 1 TACH nguyên liệu mỗi lần.
- ▶ Cắt nguyên liệu cứng thành những miếng nhỏ trước khi cho chúng vào cối xay. Cho vào cối từng lượng nhỏ thay vì cho cho tất cả vào cùng một lúc.
- ▶ Nếu vẫn chưa hài lòng với kết quả có được sau khi trộn các nguyên liệu cứng, khuấy nguyên liệu bằng dụng cụ trộn bột (nhưng không phải trong lúc máy đang hoạt động!) hoặc trút một phần hỗn hợp trong cối để chế biến từng lượng nhỏ.

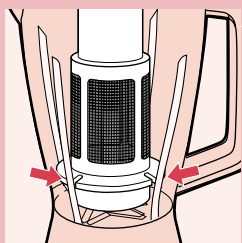
Không được cho tay hay bất kỳ vật gì khác (như dụng cụ trộn bột) vào cối khi máy đang hoạt động.

Bộ lọc

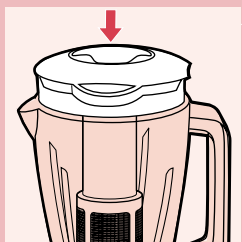


Bạn có thể sử dụng bộ lọc để chế biến các loại nước cốt mịn, nước trái cây tươi hay cóc-tai. Tất cả vỏ và hạt sẽ được giữ lại trong bộ lọc.

- 1 Đặt bộ lọc vào cối trộn. Trước khi gắn bộ lọc vào cối, đảm bảo cối vẫn chưa được lắp vào mô-tơ.



- 2** Đảm bảo bộ lọc được gắn thật khớp vào đáy cối và đáy của bộ lọc khớp với cối.




- 3** Đẩy nắp cối sao cho bộ lọc khớp vào vị trí.



- 4** Cho nguyên liệu vào bộ lọc thông qua lỗ mở trên nắp.

- 5** Thêm nước hay chất lỏng khác vào.



- 6** Đẩy nút vào lỗ trên nắp và bật máy. Chọn chế độ  và để máy hoạt động khoảng 40 giây.

- 7** Tắt máy. Rót dung dịch ra qua miệng của cối trộn.

- 8** Để có kết quả cao nhất, hãy đặt cối cùng với phần còn lại vào máy và chạy thêm vài giây nữa.

- 9** Rót phần dung dịch còn lại ra.

Mẹo

Khi chế biến một lượng nguyên liệu lớn, chúng tôi khuyên bạn không nên cho tất cả nguyên liệu vào bộ lọc cùng một lúc. Hãy bắt đầu chế biến với một lượng nhỏ, để máy hoạt động trong giây lát, tắt máy, trút thức uống ra và tiếp tục cho thêm một lượng nhỏ khác vào. Lặp lại tiến trình trên cho đến khi bạn chế biến hết số nguyên liệu đó.

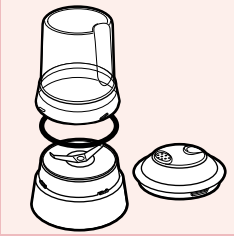
Để chế biến nước quả và côc-tai:

Không đổ nguyên liệu quá màn kim loại của bộ lọc.

Cho khoảng 300 ml nước (hoặc chất lỏng khác nếu bạn chế biến côc-tai, v.v...) với 150 g trái cây.

Chọn chế độ .

Bộ phận nghiền

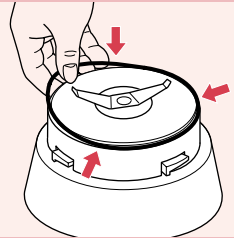


- ▶ Bộ phận nghiền có thể dùng để xay và giã nhỏ các chất như hạt tiêu, vừng, gạo, lúa mì, cơm dừa, hạt đã bóc vỏ, hạt cà phê, đậu nành, lạc khô, pho mát, vụn bánh mì, v.v...

1 Cho các thành phần vào cối nghiền.

Chỉ chế biến các nguyên liệu khô, không cho đầy cối quá dấu 'MAX'.
Xem bảng để biết chỉ dẫn về số lượng.

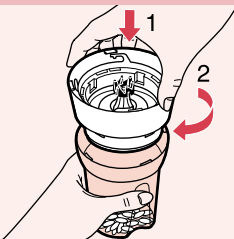
Thời gian hoạt động tối đa khi sử dụng BỘ PHẬN NGHIÊN là 30 giây



2 Đặt vòng gioăng cao su lên bộ phận nghiền.

Thành phần	Số lượng
hạt tiêu	5-25 g
hạt vừng	10-50 g
gạo, lúa mì	25-75 g
đậu nành	25-75 g
lạc khô	25-75 g
cơm dừa	25-75 g
hạt cà phê	25-50 g
pho mát	25-75 g
vụn bánh mì	20-40 g
đường viên	25-50 g
các loại hạt (đã bóc vỏ)	25-75 g

Chọn tốc độ xay nhanh nhất (chê độ ☺) khi sử dụng cối xay.



3 Vặn bộ phận dao cắt vào cối nghiền.

Nếu khó, hãy làm ẩm vòng gioăng cao su bằng một giọt nước.



- 4** Lật ngược bộ phận nghiền đã lắp ráp xuống và vặn vít vào bộ phận mô-tơ theo hướng mũi tên.
- 5** Chọn tốc độ nhanh nhất (☺) hoặc chế độ Pulse khi sử dụng bộ phận nghiền.
- 6** Sau khi chế biến, có thể dùng nắp cối trộn để rắc các thành phần ra đĩa đều đặn.

Làm sạch

Làm sạch thiết bị, các bộ phận và phụ kiện dễ dàng nhất ngay sau khi sử dụng.
Không bao giờ rửa các phụ kiện hay các bộ phận của thiết bị trong máy rửa bát.

Làm sạch bộ phận mô-tơ bằng giẻ ẩm. **Không nhúng mô-tơ vào nước!**

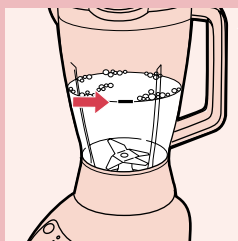
Rút điện và tháo các phụ kiện của máy hay các bộ phận kèm theo mà bạn đã sử dụng.

Không dùng chất ăn mòn, thuốc tẩy, cồn, v.v..

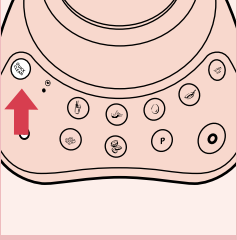
- 1** Rửa cối trộn, nắp, bộ lọc, cối nghiền và bộ phận dao cắt bằng nước xà bông ấm.
- 2** Sau đó rửa dưới vòi nước để làm sạch xà phòng.
- 3** Có thể rửa cối trộn bằng chức năng Rửa nhanh (Quick Clean).

Rửa nhanh cối trộn

- 1** Rót nước ấm và một ít dung dịch rửa vào cối, khoảng 1/2 cối. Không đổ hơn mức này khi sử dụng chức năng Rửa nhanh.
- 2** Đậy nắp và nút trên nắp lại.



CHUY: Phải cẩn thận khi cầm dao cắt vì dao rất sắc bén và có thể làm bạn đứt tay.



- 3** Nhấn nút **QUICK CLEAN** và để máy hoạt động trong giây lát. Tắt máy ngay khi côi đã sạch.
- 4** Tháo côi ra và tráng bằng nước sạch.
- 5** Không rửa côi thủy tinh bằng nước nóng hơn **80°C/175°F**.
- 6** Tháo bộ phận dao cắt ra và rửa từng phần.

Thông tin và Dịch vụ

Nếu bạn cần thông tin hay gặp khó khăn, hãy vào thăm trang web của Philips tại www.philips.com hay liên hệ với Trung tâm chăm sóc Khách hàng của Philips ở nước của bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong giấy bảo hành trên toàn thế giới). Nếu ở nước của bạn không có Trung tâm chăm sóc Khách hàng, hãy gọi đại lý Philips tại địa phương hay liên hệ với Ban Dịch vụ của Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Các công thức**Xúp Broccoli**

- 50 g phô mát Gouda
- 250 g broccoli nấu chín
- 2 củ khoai tây nấu chín
- 2 viên xúp (gà hay rau)
- một ít kem
- một ít bột cà-ri
- muối
- tiêu
- hạt nhục đậu khấu

► *Đầu tiên luộc broccoli, lấy lại 3/4 l nước luộc. Cắt nhỏ phô mát. Cho broccoli đã luộc chín với một ít nước luộc và khoai tây vào cối và bột tốc độ nhanh nhất (chế độ 🌀). Cho broccoli đã được xay nhuyễn và viên xúp vào phần nước luộc còn lại rồi nấu sôi lên. Cho phô mát vào và ném nước xúp với muối, tiêu, hạt nhục đậu khấu và một ít kem. Dùng món này với bánh mì nướng.*

Gazpacho

- 250 g cà chua
- 2 lát bánh mì trắng
- 1 tép tỏi lớn
- 15 ml giấm đỏ
- 150 ml nước ép cà chua
- 100 g tiêu đỏ nguyên chất
- 1 củ hành nhỏ
- 1/2 trái dưa leo
- 15 ml dầu ô liu
- muối
- tiêu

► *Cho nước ép cà chua, dầu ô liu và giấm vào cối. Sau đó cho tất cả các nguyên liệu khác vào. Cho máy trộn các nguyên liệu cho đến khi bạn có được một món xúp nhuyễn. Để lạnh trước khi ăn.*

Sữa khuấy

- 200 ml sữa
- 30g chuối
- 30 g đu đủ
- 30 g táo
- 30 g đường

► *Bóc vỏ các loại trái cây và cắt chúng thành từng miếng nhỏ. Đầu tiên cho sữa vào cối, sau đó cho trái cây và đường. Bật cho máy hoạt động trong khoảng 30 giây ở chế độ 🌀.*

Sữa đậu nành



- 75g đậu nành
- 600 ml nước

- ▶ Ngâm đậu nành + nước trong nước lạnh ít nhất 4 giờ. Sau đó để ráo nước.
- ▶ Cho đậu nành vào bộ lọc. Cho nước vào xay trong khoảng 40 giây ở chế độ

Bạn có thể xay tối đa 75 g hạt đậu nành khô hoặc tối đa 2/3 thể tích bộ lọc chứa một lượng đậu nành đã được ngâm. Không được xay quá 75 g đậu nành + 600 ml nước trong một lần. Không nên xay liên tục quá 2 đợt. Nếu muốn xay nhiều hơn, nên để máy nguội trước khi xay tiếp.

- ▶ Đun sôi sữa đậu nành, sau đó cho đường vào và để sôi.
- ▶ Có thể uống nóng hoặc lạnh.

产品简介

本产品配备有内置式安全锁，可防止产品在附件安装不正确或根本没有安装附件的情况下运转。

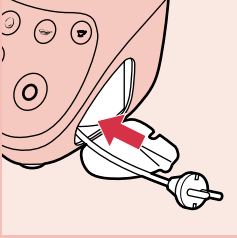
切勿使用附件打开或关闭产品电源！

注意事项

- 保存好使用说明以备将来参考之用。
- 使用设备之前，先仔细阅读使用说明并查看图示。
- 在给设备通电之前，请检查设备上所标注的电压是否与当地的主电源电压（115、127V 或 220-230V）一致。
- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的零件或附件。如果使用此类零件或附件，则您的产品担保将失效。
- 如果电源线、插头或其它零件受损，则不要使用产品。
- 如果产品的电源线受损，一定要通过飞利浦或其授权的服务中心来更换，以避免发生危险。
- 在第一次使用产品前，请彻底清洁与食品接触的零件。
- 不要超出表中所给出的食品数量和准备时间。
- 不要超出附件上所标注的最大刻度线。
- 使用后请立即拔下产品的插头，例如在旋开广口瓶前。
- 在将插头插入壁装插座前，请正确组装产品。
- 切勿让设备在无人值守的情况下运行。
- 不要让儿童接触到该产品。
- 切勿将电机部件浸入水或任何其它液体中，也不要在水龙头下冲洗。只能使用软布清洁电机部件。
- 在将广口瓶部件和其它附件正确安装到电机部件上时，您会听到咔哒一声。
- 在将广口瓶安装到电机部件上时，切勿触摸刀片。
- 在产品运转时，切勿将手指或其它物体伸入广口瓶中。
- 开始清洁电机部件前，请始终拔下产品插头。
- 如果刀片受阻，请拔下产品插头，然后清除阻塞刀片的原料。
- 等到热的原料冷却下来，再切碎或将它们倒入广口瓶中（最高温度 80°C/175°F，尤其是含有大量油脂或脂肪的菜谱）。
- 为了减少人身伤害的危险，在没有正确安装混合瓶之前，切勿将混合刀片放在底座上。
- 混合瓶由玻璃制成，因而易碎。不要让玻璃瓶跌落在地面或坚硬的表面上。避免温度过高或过低。如果玻璃瓶温度很低，则在倒入热的液体前，请先用温水冲洗它。如果玻璃瓶破裂，请不要继续使用。
- 在使用搅拌器前，请始终确保橡胶密封圈的位置正确，从而防止泄露。
- 只有在混合瓶或碾磨器正确安装到电机部件上时，电机才会启动。
- 在将碾磨器旋紧到电机部件上之前，请确保将刀片部件正确固定到碾磨器杯上。
- 在产品插上插头后，切勿触摸安装到产品上的刀片部件。
- 清洁刀片部件时请不要触摸其刀刃。它们非常锋利，很容易割伤您的手指。

- ▶ 从电机部件上取下杯子时，请注意不要从刀片部件上拧下玻璃瓶，因为这样做会导致原料从杯子中泄露出来。

使用产品的准备工作

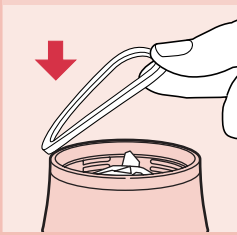


清洗所有附件和可拆卸零件（请参阅清洁）。

- ▶ 将多余的电源线放回到产品右侧的电源线存放舱中。

使用产品

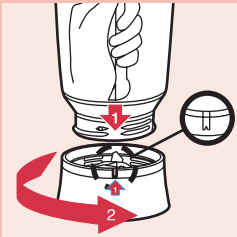
搅拌器



本搅拌器适用于：

- 混合液体，如奶制品、调味汁、果汁、汤类、混合饮料、搅拌饮料等。
- 混合软性原料，如薄饼面糊或蛋黄酱。
- 搅拌煮熟的原料，如制作婴儿食品。

- 1 将橡胶密封圈安装在刀片部件的内边缘上。



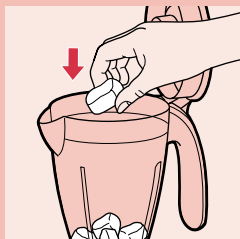
- 2 将搅拌瓶安装到刀片部件上，然后按箭头所示方向旋转，直到其完全固定。



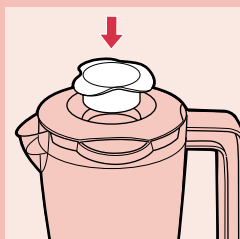
- 3 将广口瓶部件安装到电机部件上。按箭头所示方向旋转，直到听到咔哒一声。



- 4** 打开盖子。
仅在清洁时取下盖子（方法是从搅拌瓶中将其拉出来）。



- 5** 将原料放入广口瓶中。



- 6** 盖上盖子，然后将塞子插入盖子的开口中。

要避免原料溢出，请在开始加工前始终将塞子插入盖子中。

- 采用不同的设置可获得加工各种原料的最佳效果。设置由图标表示，与适合加工具体原料的特定速度一致。

- 7** 请参阅推荐设置表格。

建议应用



制作巧克力奶并混合速溶果汁及含酒精的鸡尾酒

混合无核小水果及带有无核小水果的混合奶制品



制作蛋黄酱

混合汤类、含有稍硬水果（例如苹果）的混合奶制品和含有新鲜水果的鸡尾酒

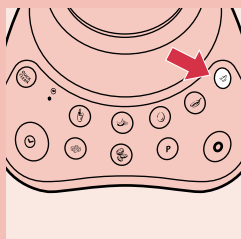


制作各种调味汁（例如番茄汁）、混合带核水果、蔬菜（例如胡萝卜）和煮熟的豆类及制作婴儿食品

碾碎冰块




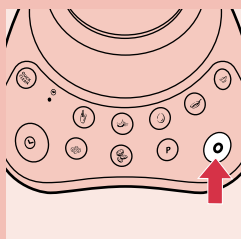
切碎坚果（去壳）、硬奶酪、巧克力、干面包、牛肉、欧芹和洋葱



按适当

的按钮来选择需要的设置，产品的电源会自动打开。

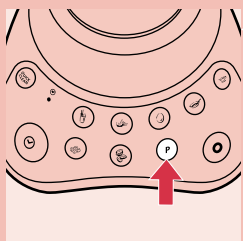
如果无法确定使用何种设置，请选择  设置，它代表最快加工速度。



- 9** 要关闭产品电源，请按 OFF（关）按钮。

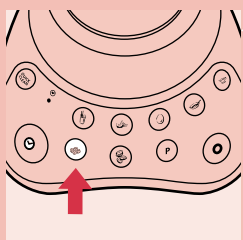
切勿通过旋转广口瓶来打开或关闭产品电源。

跳动设置



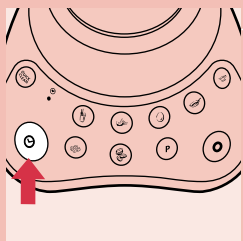
- ▶ 如果对混合固体原料的结果不满意，可关闭搅拌器的电源，然后按 Pulse（跳动）按钮 让它快速运转几次。按下 Pulse（跳动）按钮时，电机会以最快速度运转。
- ▶ 在已经打开搅拌器电源时，也可以使用 Pulse（跳动）设置。如果在搅拌（例如使用 ☞ 设置）时按下 Pulse（跳动）按钮，产品将以最快速度运转。只要松开 Pulse（跳动）按钮，产品将自动以 ☞ 设置运转。

碾碎冰块



- ▶ 将每批最多 5 个冰块放入搅拌瓶中，并选择设置 (❄️)。几秒钟内即可精细碾碎冰块。在加工另一批冰块前，请倒出广口瓶中的冰块。

定时器



- ▶ 在加工少量或大量原料时可使用定时器 (⌚)。按下定时器按钮后，定时器指示灯亮起并且产品开始运转。运转速度会逐渐提高，直至达到最大速度。按下定时器按钮 35 秒钟后，电机自动停止运转并且指示灯熄灭。
- ▶ 也可以配合某项具体设置使用定时器。例如，在定时器运转 10 秒钟后按下 ☞ 按钮，产品将在余下的 25 (35-10 = 25) 秒钟内以 ☞ 设置运转，然后自动关闭电源。如果在使用定时器的同时按下 Pulse（跳动）按钮，定时器指示灯将在 35 秒钟后熄灭，但产品仍继续运转。只有在松开 Pulse（跳动）按钮后产品才会停止运转。只要运行定时器功能，其它按键都不会增加时间。

其它功能

- ▶ 产品以具体设置运行时，将在按下相应按钮后立即切换到其它设置。
- ▶ 产品会在按下 OFF（关）按钮后立即停止运转。

使用提示

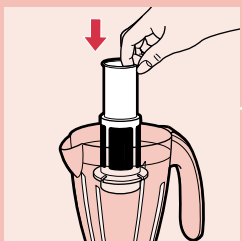
要避免原料溢出，切勿将原料填充到最高刻度指示以上（1 升），尤其是混合热的液体时更是如此（最大 0.9 升）。



- ▶ 在搅拌机运转时，可拧松塞子并将其从盖子上取下，然后将液体原料倒入搅拌瓶中。
- ▶ 不要让搅拌机一次运转3分钟以上。如果在3分钟后没有完成混合工作，则先关闭产品电源1分钟，然后再继续搅拌。
- ▶ 对于椰子、巴马干酪、巧克力、花生、杏仁和咖啡豆等干原料，请在最长时间1分钟内以最快速度加工它们。不要超过每次1杯的最大装填量。
- ▶ 请将固体原料切成小片，然后再装入搅拌瓶中。小批量将原料装入瓶中，而不要一次加工大量原料。
- ▶ 如果对混合固体原料的结果不满意，可使用一把铲子搅动原料（不是在搅拌机运转时！），或从瓶中倒出部分原料，以小批量进行加工。

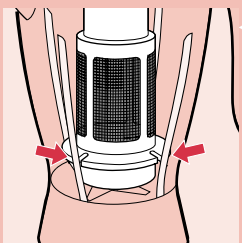
当搅拌机运转时，切勿将手指或其它物体（如铲子）伸入广口瓶内。

过滤器

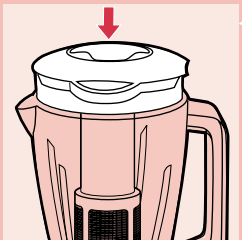


可使用过滤器附件得到格外精细的混合调味汁、新鲜果汁或鸡尾酒。所有的籽和皮都可通过过滤器滤掉。

- 1 将过滤器放到搅拌瓶中。将过滤器安装到搅拌瓶之前，请确保搅拌瓶没有连接到电机部件。



- 2 确保过滤器正确固定到瓶的底部。



- 3 将盖子盖在广口瓶上，以便将过滤器固定到正确的位置。



- 4 通过盖子上的开口将配料放入过滤器。
- 5 加入水或其它液体。
- 6 将塞子插入盖子中并打开产品电源。选择 🌀 设置，让产品运转 40 秒钟。
- 7 关闭产品电源。通过搅拌瓶的瓶嘴将饮料倒出。
- 8 要获得最佳效果，可将含有剩余原料的广口瓶重新放回到产品上，并让其再运转数秒钟。
- 9 倒出剩余的饮料。

使用提示

特别是在加工大量原料时，建议不要将原料一次放入过滤器中。先加工少量原料，让产品运行一段时间，关闭电源，倒出瓶中的原料并加入另一批原料。请重复此过程直到加工完全部原料。

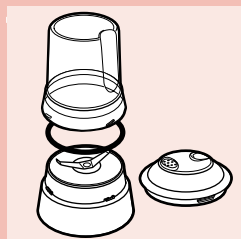
制作果汁和鸡尾酒：

添加的原料不能超过过滤器的金属筛零件。

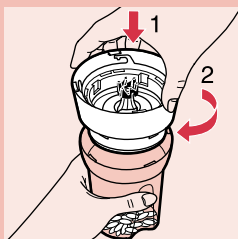
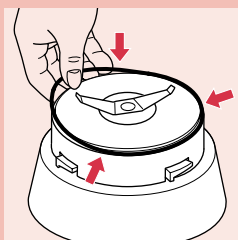
在 150g 水果中加入约 300ml 水（或其它液体来制作鸡尾酒等）。

选择设置 🌀。

碾磨器



- 1 碾磨器附件可用于碾磨和切削干胡椒、芝麻、大米、小麦、椰子肉、坚果（去壳）、咖啡豆、大豆、干豌豆、干酪、面包屑等原料。
- 1 将原料放入杯子中。
仅加工干原料。填入的配料不能超过杯子的 MAX（最大）刻度线。
请参阅表格了解建议的数量。



原料	数量
干胡椒	5-25 g
芝麻	10-50 g
大米、小麦	25-75 g
大豆	25-75 g
干豌豆	25-75 g
椰子肉	25-75 g
咖啡豆	25-50 g
奶酪	25-75 g
面包屑	20-40 g
糖块	25-50 g
坚果（去壳）	25-75 g

使用碾磨器时请选择最快加工速度（设置 ☕）。

使用碾磨器的最长操作时间为 30 秒钟。

2 将橡胶圈放在刀片部件上。

3 将刀片部件旋紧到杯子上。
如果安装比较费力，可用一滴水润湿橡胶圈。

4 将安装好的碾磨器上下翻转，并按箭头所示的方向将其旋紧到电机部件上。

5 使用碾磨器时请选择最快加工速度（☕）或跳动设置。

6 加工完成后，可使用搅拌器盖将配料均匀地洒在碟子上。

清洁

使用后立即清洁产品及其零件和附件的效果最好。

切勿在洗碗机中清洁设备的附件或零件。

拔下产品插头并卸下使用的附件和零件。

用湿布清洁电机部件。切勿将其浸入水中！

不要使用研磨剂、钢丝绒、酒精等进行清洁。

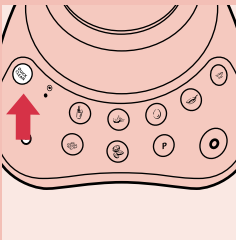
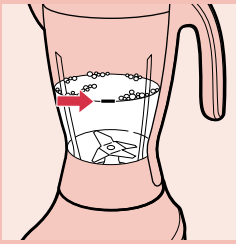
- 1** 在温暖的肥皂水中清洁搅拌瓶、盖子、过滤器、碾磨器杯和刀片部件。
- 2** 在水龙头下冲洗以洗掉肥皂残余物。
- 3** 也可采用快速清洁功能清洁搅拌瓶。

搅拌瓶的快速清洁

- 1** 将温水和一些洗涤剂倒入搅拌瓶中，容量是瓶子的1/2。使用快速清洁功能时切勿超过此容量。
- 2** 安装盖子和塞子。

小心：拿放切割刀片时要十分小心谨慎。因为它们非常锋利，可能造成伤害。

- 3** 按下 QUICK CLEAN（快速清洁）按钮让产品运转一段时间。在广口瓶清洁后即停止运转。
- 4** 卸下搅拌瓶并用清水冲洗。
- 5** 清洁玻璃瓶的水温切勿超过 80°C/175°F。
- 6** 卸下刀片部件并分别清洁全部零件。



信息和维修

如果您需要信息或您有问题，请访问飞利浦网站：www.philips.com，或与您所在国家的飞利浦客户服务中心联系（您会在世界各地的保证书宣传页上找到该中心的电话号码）。如果您的国家没有飞利浦客户服务中心，则与当地的飞利浦经销商或飞利浦家电与个人护理 BV 的服务部联系。

菜谱

椰菜汤



- 50g 高德干酪
- 250g 煮熟的椰菜
- 2 个煮熟的番茄
- 2 份浓缩固体汤料（鸡肉或蔬菜）
- 少量奶油
- 少量咖喱粉
- 盐
- 胡椒粉
- 肉豆蔻

- ▶ 首先煮熟椰菜并保留 3/4 升煮椰菜的水。切碎奶酪。将煮熟的椰菜和一些煮椰菜的水及番茄放入搅拌瓶中，然后以最快的速度（设置 ）加工。将椰菜浓汤和浓缩固体汤料放到剩余的煮椰菜的水中，然后煮沸。加入奶酪，然后用盐、胡椒粉、肉豆蔻和少量奶油为汤调味。泡油煎面包块饮用。

西班牙凉菜汤



- 250g 番茄
- 2 片白面包
- 1 瓣大蒜
- 15ml 红葡萄酒醋
- 150ml 番茄汁
- 100g 新鲜的红辣椒
- 1 个小洋葱
- 半根黄瓜
- 15ml 橄榄油
- 盐
- 胡椒粉

- ▶ 在广口瓶中放入番茄汁、橄榄油和醋。然后加入其它所有原料。混合所有原料直到获得醇和的汤。适合冷冻后饮用。

混合奶制品




- 200ml 牛奶
- 30g 香蕉
- 30g 木瓜
- 30g 苹果
- 30g 糖

- ▶ 水果去皮并切成块。首先在广口瓶中加入牛奶，然后加入水果和糖。以 设置混合约 30 秒钟。

豆奶



- 75g 大豆
- 600ml 水

- ▶ 用冷水浸泡大豆约 4 小时。放在一边沥干水分。
- ▶ 将大豆放入过滤器中。加水并以  设置混合 40 秒钟。

最多可加工 75g 干大豆，或最多将浸泡的大豆填充到过滤器滤网的 2/3 处。一次加工的量不要超过 75g 大豆和 600ml 水。切勿连续加工本食谱超过 2 次。如果需要加工更多份量，应先停止操作，让本产品冷却后再继续操作。

- ▶ 将豆奶煮沸，然后加入糖慢煮。
- ▶ 冷饮热饮均可。

前言

本果汁機配備內嵌式安全鎖，錯誤安裝附件或尚未安裝時，機器不會開始運轉。

切勿使用附件來開啓或關閉果汁機電源！

重要說明

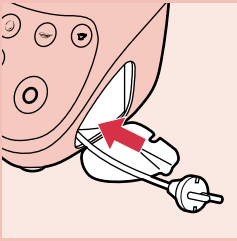
- 請妥善保管該使用說明，以供日後參考之用。
- 使用果汁機前，請先仔細閱讀本使用說明並參考圖例。
- 接上果汁機電源之前，請先檢查果汁機上的電壓指示，是否與貴府使用的電壓相符（115.127V或 220-230V）。
- 切勿使用其他廠商製造或未經飛利浦認可的附件或配件，否則，將無法享有本公司所提供的保固服務。
- 如果主電源線、插頭或其他配件有受損跡象，請勿使用果汁機。
- 如果果汁機的主電源線受損，必須送交飛利浦或飛利浦授權的服務中心，進行更換作業，以避免發生危險。
- 第一次使用本產品時，在放入食物前，請先徹底清理整台果汁機。
- 放進去的容量及準備時間，不得超過資料表上指示的標準。
- 容量不得超過容器上的最高容量指標。
- 使用完畢後，請立即將果汁機的插頭拔出插座，再取下果汁壺或做其他處理。
- 將插頭插入牆上插座之前，先將果汁機安裝妥當。
- 請勿讓果汁機在無人看顧的情形下運轉。
- 請將果汁機放在孩童無法觸及的地方。
- 切勿將馬達座浸泡在水中或其他液體裡，亦不得在水龍頭底下沖洗。只能使用濕布來擦拭馬達座。
- 將果汁壺和其他附件放上正確置於馬達座上時，會聽到喀嚓一聲。
- 將果汁壺卡入馬達座時，小心不要碰到旋轉刀片。
- 果汁機轉動時，絕對不可以將手指或其他物品伸入果汁壺內。
- 清潔馬達座前，務必先將果汁機的插頭拔下。
- 如果攪拌刀片卡住，請先拔掉插頭，再將卡住旋轉刀片的材料取出。
- 切碎食物或將食物倒入果汁機前，請先將食物冷卻（最高溫度 80°C/175°F，尤其是在倒入高含油量或高脂肪的食物時）。
- 爲了降低使用果汁機造成的危險，果汁壺尚未裝妥之前，切勿裝上攪拌刀片。
- 果汁壺爲玻璃製成，所以爲易碎品。切勿讓果汁壺掉到地面或堅硬的表面上。請避免讓波並避免置於溫度過高或過低的環境中。果汁壺溫度太低時，倒入熱水前，請用微溫的水沖洗。果汁壺有裂痕的話，就請不要再使用它了。
- 請隨時注意：使用攪拌器前，請確定塑膠墊圈有置於正確位置，以防止液體外漏。
- 馬達只有在果汁壺或研磨器正確置於馬達座上時，才會開始運轉。
- 馬達開始轉動研磨器前，請確定旋轉刀座已安全固定在研磨器上。

- ▶ 開啓馬達電源且將旋轉刀座裝上後，切勿再觸碰該刀片組。
- ▶ 清潔刀片組時，請不要碰到旋轉刀座的刀刃邊緣，因為刀片非常銳利，很容易割傷您的指頭。
- ▶ 從馬達座上取下果汁壺時，請注意不要鬆開旋轉刀座上的果汁壺，否則果汁壺之中的內容物會流出來。

果汁機的使用準備事項。

清洗所有附件以及分離式配件(請參閱「清潔」一節)。

- ▶ 將過長的主要電源線收回果汁機右側的電線收藏裝置中。



使用果汁機

果汁機

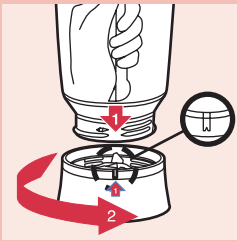
果汁機的用途：

- 攪拌液體，例如乳製品、醬汁、果汁、湯、混合飲料、奶昔等。
- 攪拌軟質物料，例如煎餅奶糊或美乃滋。
- 攪爛烹煮過的物料，例如嬰兒食物。

1 將塑膠墊圈置於刀面組的內側邊緣。

2 將攪拌用果汁壺置於旋轉刀座上，並依照箭頭方向旋轉，直到固定於刀座上為止。

3 將果汁壺連同旋轉刀座置於馬達座上。依照箭頭方向旋轉，直到聽到喀嚓一聲為止。

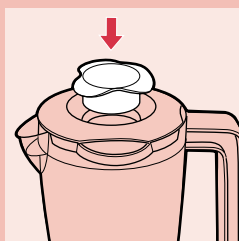




- 4** 打開蓋子。
只有在清潔時，才必須拿掉蓋子(從攪拌用果汁壺上取下)。



- 5** 將材料放入果汁壺中。



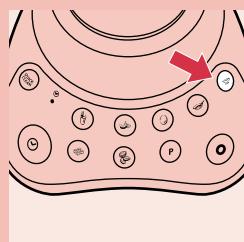
- 6** 蓋上蓋子，並將塞子插入蓋子的開口中。

爲了避免汁液溢出，使用果汁機之前，請務必將塞子插入果汁壺蓋子的開口。

- ▶ 不同材料可以使用不同設定，以獲得最佳的攪拌效果。果汁機上的每個圖示皆表示針對處理某一特定材料的轉動速度。

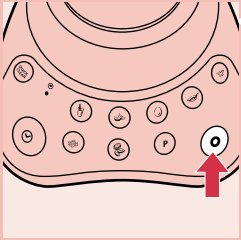
- 7** 請參閱附表，以取得建議使用的設定值。

設定值	建議使用的配備
	製作巧克力牛奶和攪拌即溶果汁以及含酒精的雞尾酒
	攪拌軟質水果和含軟質水果的奶昔
	製作美乃滋
	攪拌湯類、含硬質水果的奶昔(例如：蘋果)，以及含新鮮水果的雞尾酒
	製作不同種類的醬料(例如：蕃茄醬)、將硬質水果、蔬菜(例如：紅蘿蔔)、煮熟豆類攪成泥，以及製作嬰兒食品。
	攪碎冰塊
	攪碎去殼的核果、硬乳酪、巧克力、乾麵包、牛肉、荷蘭芹菜和洋葱



- 8** 按下適當按鍵鈕可選擇需要的設定，接著果汁機會自動開始運轉。

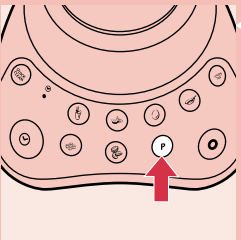
如果您不確定您應該使用那一個設定值，請選擇 設定，這表示最高的處理速度。



- 9** 若要關掉果汁機電源，請按OFF 按鈕。

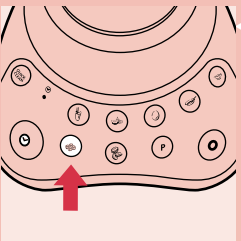
不可用轉動果汁壺的方式，來開啓或關閉果汁機電源。

動作設定



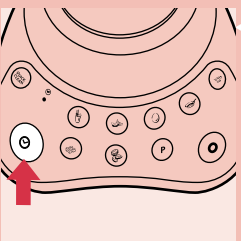
- ▶ 如果您對固態材料攪拌後的結果不滿意，請關閉攪拌器電源，按下Pulse 按鈕 讓攪拌器多轉幾下即可。按下Pulse 按鈕時，馬達會以最高速度運轉。
- ▶ 您也可以攪拌器電源開啓時，使用「動作」設定。舉例來說，如果您在攪拌器以☞ 設定值的運轉情況下，按下Pulse 按鈕，本產品會開始以最高速度運轉。只要一放掉 Pulse 按鈕，果汁機就會自動還原為以☞ 的速度運轉。

碎冰操作



- ▶ 將5 個最大的冰塊放入攪拌用果汁壺，接著選擇設定值☞。果汁機會在幾秒內將這些冰塊攪碎。要攪碎其他冰塊前，請先清空果汁壺的內容物。

定時器



- ▶ 您可以在處理少許或大量材料時，使用定時器☞。按下定時器按鈕後，定時器警示燈會亮起，接著本產品會開始運轉。它會逐漸增加運轉速度直到最高速度為止。按下定時器按鈕的 35 秒後，馬達會自動停止，警示燈也會跟著熄滅。
 - ▶ 您還可以將定時器和特殊設定值一起使用。例如：假使您在定時器執行10 秒後按下☞ 按鈕，接下來的 25 (35-10=25) 秒，果汁機會以☞ 的速度運轉，並在 25 秒後自動關閉電源。
- 如果您使用定時器時按下Pulse 按鈕，定時器警示燈會在 35 秒後熄滅，但果汁機仍會繼續運轉。只有在您放開 Pulse 按鈕時，果汁機才會停止運轉。一旦開始執行定時器功能，再按下任何按鈕都不會延長果汁機運轉的時間。

其他功能

- ▶ 按下某一特殊設定值的對應按鈕後，果汁機會自動切換到此設定值，並開始運轉。
- ▶ 只要按下OFF 按鈕就可以停止果汁機運轉。

提示

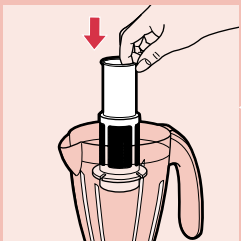
爲了避免溢出，請勿裝入超過最高界線的材料(1 公升)，尤其是在倒入熱水時 (最多 0.9 公升)。



- ▶ 攪拌器運轉時，您可以鬆開塞子，從蓋子上取下，並將液態材料倒入攪拌用果汁壺中。
- ▶ 果汁機一次轉動的時間不得超過3分鐘。若超過3分鐘仍未將材料攪拌妥善，請先將果汁機關掉約1分鐘，然後再繼續攪拌。
- ▶ 若要攪拌固態食物，例如：椰果、巴馬乾酪、巧克力、花生、杏仁或咖啡豆，果汁機會以最高速度運轉，並只維持 1 分鐘。每此請不要裝入超過「一杯」的食物。
- ▶ 將固態材料放入攪拌用果汁壺前，請先將材料切成數小塊。請分批將切成小塊的材料放入果汁壺，不要一次全部放入。
- ▶ 如果你不滿意固體材料的攪拌結果，可以使用抹刀來攪拌(請先停止果汁機運轉!)，或倒出部分材料，以少量多次的方式來攪拌。

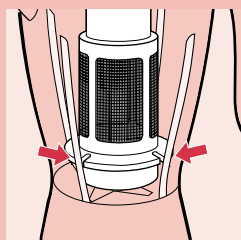
果汁機轉動時，切勿將手指或其他物體(例如抹刀等)伸進容器中。

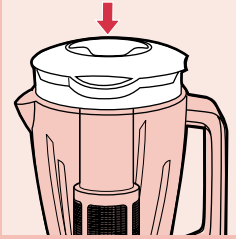
過濾器



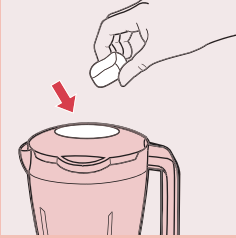
可以使用濾網附件，得到更無雜質的攪拌醬料，新鮮果汁或雞尾酒。所有的核籽和果皮都會留在濾網中。

- 1 將濾器放入攪拌用果汁壺中。請確定在裝上濾器時，果汁壺尚未安裝於馬達座上。
- 2 請將濾網適當固定於果汁壺底部，並確定濾器適合果汁壺的大小尺寸。





3 蓋上果汁壺的蓋子，以將濾器固定於正確的位置。



4 從蓋子的開口將材料放入濾器中。

5 加入水或其他的液體。



6 插入塞子，開啓果汁機電源。選擇☞ 設定值，並讓果汁機持續轉動 40 秒。

7 關閉果汁機電源，從果汁壺壺嘴倒出飲料。

8 爲達最佳效果，請將留有殘餘材料的果汁壺放回回到果汁機上，再運轉幾秒鐘。

9 倒出剩餘的飲料。

提示

處理大量食材時，我們特別建議您不要一次將所有材料放入濾器。每次處理少量食材，讓果汁機運轉一會兒，關掉電源，清空果汁壺內容物，再少量加入移剩餘食材。請重複這些動作來完成所有攪拌工作。

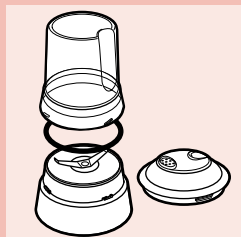
打果汁及做雞尾酒：

請不要加入超過濾器的金屬部分。

加入大約300 毫升的水（若要製作雞尾酒等飲料，可加入其他液體）和 150 克的水果。

請選擇☞ 的設定值。

研磨機



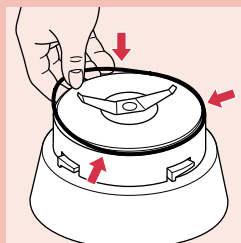
- ▶ 可以使用研磨機來研磨或切剝胡椒粒、芝麻、米、小麥、椰肉、(去殼)堅果、咖啡豆、大豆、豌豆乾、起司、麵包粉等材料。

1 將材料放入研磨杯中。
限處理乾硬材料。研磨杯裡的材料不得超過 "MAX" 的指示。
可參考資料表來確認適當的容量。

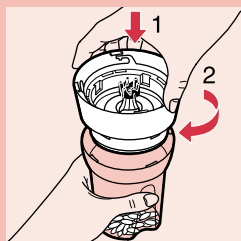
材料	數量
乾辣椒	5-25克
芝麻粒	10-50克
米、小麥	25-75克
大豆	25-75克
豌豆乾	25-75克
椰肉	25-75克
咖啡豆	25-50克
起司(乳酪)	25-75克
麵包屑	20-40克
方糖	25-50克
去殼核果	25-75克

研磨時，請選擇最高處理速度(設定值為 ☺)。

使用「研磨」附件的最長運轉時間為30 秒



2 將塑膠墊圈置於旋轉刀座上。



3 將旋轉刀座旋緊在研磨杯上。
在墊圈上沾一些水可幫助您施力。



4 將組裝好的研磨機倒反過來，並根據箭頭方向將它旋緊在馬達座上。

5 研磨時，請選擇最大運轉速度(☺)或動作設定。



- 6** 處理完畢之後，可以使用調味罐蓋，將食材均勻的灑在盤

清潔

使用完畢後，請立即清潔，可幫助您將果汁機、其它配件與附件清洗得更為乾淨。

不可用洗碗機來清洗果汁機的附件或配件。

拔下果汁機插頭，並拆下您用到的附件或配件。

請用濕布清潔馬達座。切勿將馬達座浸泡在水裡。

不可使用研磨劑、刷子、酒精等清潔工具。

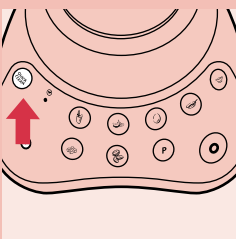
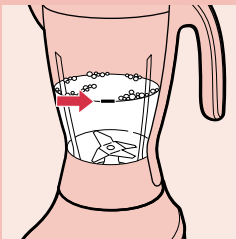
- 1** 請以溫的肥皂水清洗攪拌用果汁壺、蓋子、過濾器、研磨杯和旋轉刀座。
- 2** 然後在水龍頭下沖掉肥皂水。
- 3** 亦可以使用「快速清潔」功能來清潔攪拌用果汁壺。

快速清潔果汁壺

- 1** 倒入 1/2 壺溫水和清潔劑至果汁壺。使用「快速清潔」功能時，請勿倒入超過此限度的液體。
- 2** 蓋上蓋子和塞子。

注意：請特別小心處理旋轉刀座，因為刀片相當銳利，容易割傷人。

- 3** 按下QUICK CLEAN 按鈕讓果汁機轉動幾分鐘。果汁壺清潔完畢後會馬上停止運轉。
- 4** 拆下果汁壺，用清水清洗。
- 5** 切勿使用超過 80°C/175°F 的水來清洗製果果汁壺。
- 6** 接著拆下旋轉刀座，並開始清理其他配件。



資訊和服務

如果您有任何問題或需要索取相關資訊，請到飛利浦的網站上查詢（網址是www.philips.com）或者聯絡國內的飛利浦客服中心（全球保固說明書上印有電話號碼）。如果國內沒有飛利浦客服中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商或者飛利浦家電的服務部門。

食譜

花椰菜湯



- 50克的高德乾酪
- 250 克煮好的花椰菜
- 兩顆煮好的馬鈴薯
- 兩塊高湯塊（雞肉口味或蔬菜口味）
- 少量的奶油
- 一小撮咖哩粉
- 鹽
- 胡椒粉
- 肉豆蔻香料

▶ 先將花椰菜煮好，然後浸泡在3/4 公升的水中。將乾酪切成條狀。將煮好的花椰菜和少許煮沸過的水，以及馬鈴薯放入攪拌用果汁壺中，再以最高速度（☺）運轉。接著將花椰菜濃湯和高湯塊放入剩餘的水中煮沸。加入乾酪和鹽、胡椒、肉豆蔻香料和少量奶油等調味料。建議和煎過的法國土司一起享用。

西班牙涼菜湯




- 250克的蕃茄
- 2 片白麵包
- 一大塊大蒜
- 15 毫升的紅酒醋
- 150 毫升的蕃茄汁
- 100 克的新鮮紅椒
- 1 個小洋蔥
- 1/2 條黃瓜
- 15毫升的橄欖油
- 鹽
- 胡椒粉

▶ 將蕃茄汁、橄欖油與醋倒入果汁壺中。接著加入所有佐料後開始攪拌並調勻成涼菜湯。適合冰過後再喝。

奶昔




- 200 毫升的牛奶
- 30 克的香蕉
- 30 克的木瓜
- 30 克的蘋果
- 30 克的糖

- ▶ 水果去皮後切成片狀。先將牛奶倒入果汁壺，然後放入水果和糖。以  的速度攪拌約 30 秒左右。

豆漿



- 75 克的大豆
- 600 毫升的水

- ▶ 將大豆浸在水裡至少 4 個小時。接著置於一旁，等待乾燥。
- ▶ 將大豆放入過濾器。加水後，以  的速度運轉 40 秒。

您最多可放入 75 克的乾大豆，或裝滿 2/3 過濾器之泡過水的大豆。每次請不要放入超過 75 克的大豆和 600 毫升的水。如果需要連續使用，先等待果汁機冷卻後再開始使用

- ▶ 將未煮熟的豆漿倒入鍋子煮沸，加糖後，在用小火悶煮。
- ▶ 熱飲或冷飲皆適宜。

소개

본 제품에는 액세서리를 부정확하게 조립했거나 조립하지 않았을 경우에는 작동되지 않도록 하기 위한 안전 잠금장치가 내장되어 있습니다.

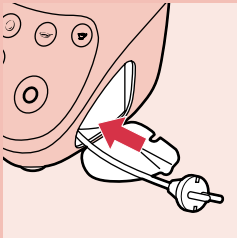
절대로 액세서리를 사용하여 본 제품을 켜거나 끄지 마십시오.

주의사항

- ▶ 향후에 참조할 수 있도록 본 사용설명서를 잘 보관하십시오.
- ▶ 믹서를 사용하기 전에 본 사용설명서를 주의 깊게 읽고 그림을 잘 살펴 보십시오.
- ▶ 믹서를 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압이 사용 지역의 전압(115, 127V 또는 220- 230V)과 일치하는지 확인하십시오.
- ▶ 필립스가 추천하지 않거나 다른 제조업체의 제품인 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 보증을 받을 수 없습니다.
- ▶ 전원 코드, 플러그 또는 기타 부품이 손상된 경우에는 본 제품을 사용하지 마십시오.
- ▶ 위험한 상황이 초래되는 것을 방지하기 위해, 믹서의 손상된 전원 코드는 반드시 필립스 또는 필립스 공인 서비스 센터에서 교환해야 합니다.
- ▶ 믹서를 최초로 사용하기 전에, 음식물과 접촉하는 부위를 깨끗이 닦아 주십시오.
- ▶ 표에 수록된 분량과 준비 시간을 초과하지 마십시오.
- ▶ 액세서리에 표시된 최대량을 초과하지 마십시오.
- ▶ 사용후에는 즉시, 즉 용기를 풀기 전에 믹서의 전원을 뽑으십시오.
- ▶ 벽 콘센트에 플러그를 끼우기 전에 믹서를 정확히 조립하십시오.
- ▶ 아무 것도 들어있지 않은 상태에서 믹서를 작동하지 마십시오.
- ▶ 어린이들의 손이 닿지 않는 장소에 믹서를 보관하십시오.
- ▶ 모터가 물 또는 다른 액체에 젖게 하거나 수도물로 헹구지 마십시오. 모터를 청소할 때는 젖은 천만을 사용하십시오.
- ▶ 모터에 용기 및 기타 액세서리가 정확히 조립되면 “딸깍”하는 소리가 납니다.
- ▶ 모터에 용기가 조립된 상태에서는 절대로 칼날을 만지지 마십시오.
- ▶ 믹서가 작동중일 때는 절대로 용기 내부에 손 또는 다른 물건을 넣지 마십시오.
- ▶ 모터 청소 전에는 반드시 믹서의 플러그를 뽑으십시오.
- ▶ 칼날이 움직이지 않으면 칼날의 움직임을 방해하는 재료를 제거하기 전에 믹서의 플러그를 뽑으십시오.
- ▶ 뜨거운 재료는 자르거나 용기 안에 넣기 전에 식혀 주십시오(최대 온도 80°C/175°F, 특히 기름이나 지방이 상당히 많은 요리 조리시).

- ▶ 부상 방지를 위해, 혼합용 용기가 정확히 조립되지 않은 상태에서는 혼합용 칼날을 끼우지 마십시오.
- ▶ 혼합용 용기는 유리로 만들어졌으므로 깨지기 쉽습니다. 유리 용기를 바닥에 떨어뜨리거나 단단한 물체에 부딪히지 않도록 주의하십시오. 과도한 온도 변화를 피하십시오. 유리 용기가 너무 차가우면, 뜨거운 액체를 붓기 전에 미지근한 물로 헹궈 주십시오. 유리 용기에 금이 가면 더 이상 사용하지 마십시오.
- ▶ 누설 방지를 위해, 혼합기를 사용하기 전에 고무로 된 실링 링이 제 자리에 있는지 반드시 확인하십시오.
- ▶ 모터는 혼합용 용기 또는 분쇄기를 모터에 정확히 조립했을 때만 작동합니다.
- ▶ 모터에 분쇄기를 조립하기 전에 분쇄용 비이커에 칼날을 단단히 고정하십시오.
- ▶ 믹서가 조립된 상태에서 전원이 연결되어 있을 경우에는 칼날을 절대로 만지지 마십시오.
- ▶ 칼날을 청소할 때는 절삭 부위에 닿지 않도록 주의하십시오. 이 부위는 매우 날카로우므로 쉽게 손을 다칠 수 있습니다.
- ▶ 모터에서 고블릿을 분해할 때는 재료가 새어 나올 수 있으므로, 칼날에서 유리 용기가 풀리지 않도록 각별히 주의하십시오.

사용전 준비사항



모든 액세서리 및 탈착형 부품을 세척하십시오("세척" 참조).

- ▶ 전원 코드를 너무 길게 뺀 경우에는 불필요한 부분을 믹서 오른쪽에 있는 코드 보관함에 넣으십시오.

믹서 사용법

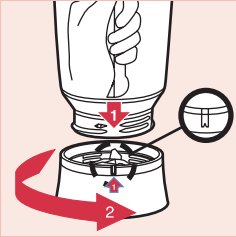
혼합기

혼합기의 용도:

- 유제품, 소스, 과일 주스, 스프, 혼합 음료 및 셰이크와 같은 액체의 혼합
- 팬케이크 반죽이나 마요네즈 같은 부드러운 재료의 혼합
- 조리된 음식을 퓨레로 만들기, 예를 들어 유아용 음식 만들기



- ▶ 1 칼날의 안쪽 끝에 고무로 된 실링 링을 끼우십시오.



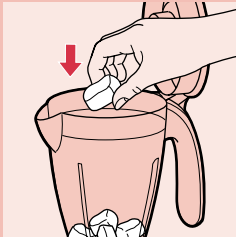
2 칼날 위에 혼합용 용기를 조립하고 고정될 때까지 화살표 방향으로 돌리십시오.



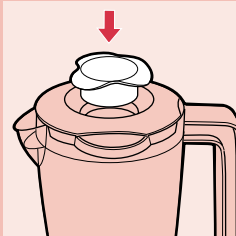
3 모터 위에 용기를 조립하십시오. “딸깍”하는 소리가 들릴 때까지 용기를 화살표 방향으로 돌리십시오.



4 뚜껑을 여십시오.
청소시에만 뚜껑을 떼어 내십시오(혼합용 용기에서 완전히 분리).



5 용기 안에 재료를 넣으십시오.

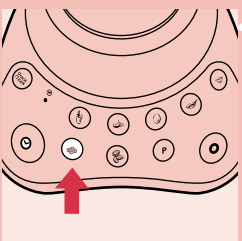
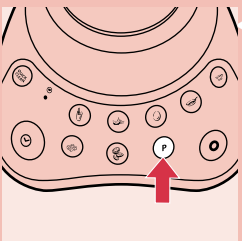
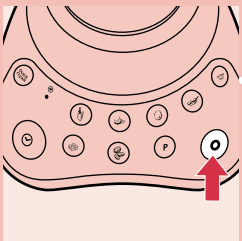
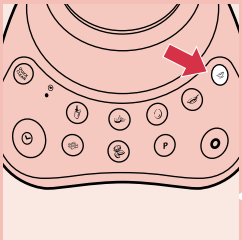


6 뚜껑을 닫고 뚜껑 입구에 마개를 끼우십시오.








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


▶ 다른 재료를 사용할 경우에는 설정을 변경하여 최적의 결과를 얻을 수 있습니다. 이 설정들은 특정한 재료의 가공에 적합한 속도에 해당하는 아이콘들로 표시됩니다.

7 권장 설정은 표를 참조하십시오.



설정 권장 용도

-  초콜릿 우유 만들기 및 인스턴트 주스와 알콜 함유 칵테일 혼합
-  부드러운 과일 및 부드러운 과일이 든 밀크셰이크의 혼합
-  마요네즈 만들기
-  스프, 단단한 과일이 든 밀크셰이크(예: 사과) 및 신선한 과일이 든 칵테일의 혼합
-  여러 종류의 소스(예: 토마토 소스) 만들기, 단단한 과일로 퓨레 만들기, 야채(예: 당근) 및 콩 갈기, 유아용 음식물 만들기
-  얼음 조각 분쇄
-  땅콩(껍질채), 단단한 치즈, 초콜릿, 마른 빵, 쇠고기, 파슬리, 양파 자르기



8 해당 버튼을 눌러서 필요한 설정을 선택하면 자동으로 작동합니다.
어떤 설정을 사용해야 하는지 모르겠으면, 최고 속도인  설정을 선택하십시오.

9 작동을 중지시키려면 OFF 버튼을 누르십시오.


용기를 돌려서 믹서를 켜거나 끄지 마십시오.

펄스 설정

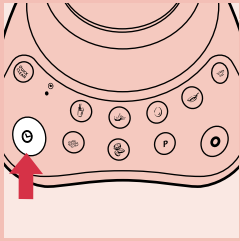
▶ 고품 재료의 혼합시에 만족스러운 결과가 나오지 않으면, 혼합기를 끄고 펄스 버튼을 눌러서 빨리 여러 번 작동시키십시오.
펄스 버튼을 누르면 모터가 최고 속도로 구동됩니다.



▶ 혼합기를 사용중인 경우에도 펄스 설정을 사용할 수 있습니다. 예를 들어, 혼합 작동시에 펄스 버튼을 누르는  설정을 사용하면, 믹서는 최고 속도로 작동하기 시작합니다. 펄스 버튼을 놓으면 믹서는 자동으로  설정에서 계속 작동합니다.

얼음 분쇄

▶ 혼합용 용기에 한 번에 최대 5개의 얼음 조각을 넣고 설정()을 선택하십시오. 얼음이 몇 초 이내에 잘게 쪼개집니다. 다음 번 얼음 조각을 넣기 전에 용기를 비우십시오.

타이머



- ▶ 가볍거나 무거운 재료를 가공할 때는 타이머(°)를 사용할 수 있습니다. 타이머 버튼을 누르면 타이머 표시등이 켜지고 믹서가 작동하기 시작합니다. 속도가 점차 올라가서 최고 속도에 도달합니다. 타이머 버튼을 누르고 35초가 경과하면 모터는 자동으로 정지하고 표시등이 꺼집니다.
- ▶ 특정한 설정과 함께 타이머를 조합하여 사용할 수도 있습니다. 예를 들어, 타이머를 작동하고 10초가 지난 다음  버튼을 누르면, 믹서는 나머지 25초 동안  설정으로 작동한 다음 자동으로 정지하게 됩니다. 타이머를 사용하는 동안 펄스 버튼을 누르면, 35초가 경과한 다음 타이머 표시등은 꺼지지만 믹서는 계속 작동합니다. 믹서는 펄스 버튼을 눌러야만 정지하게 됩니다. 일단 타이머 기능이 작동되면 버튼을 다시 눌러도 시간은 연장되지 않습니다.

다른 기능

- ▶ 믹서가 특정한 설정에서 작동하고 있을 때, 해당 버튼을 누르면 즉시 다른 설정으로 바꿉니다.
- ▶ OFF 버튼을 누르면 믹서 작동이 즉시 정지됩니다.

힌트

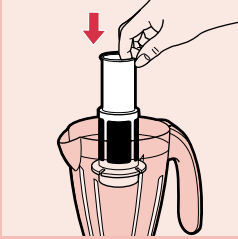
내용물이 흘러 넘치는 것을 방지하려면, 최대 수준 표시(1 리터)를 초과하게 재료를 넣지 마십시오. 뜨거운 액체를 혼합할 경우에는 특히 주의하십시오(0.9 리터).



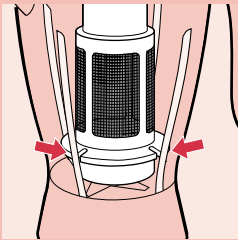
- ▶ 혼합기 작동 중에는 마개를 열어도 됩니다. 뚜껑에서 마개를 떼어내고 혼합용 용기에 액체 재료를 부어 넣으십시오.
- ▶ 혼합기를 한 번에 3분 이상 작동시키지 마십시오. 3분이 경과해도 혼합이 완료되지 않으면 혼합을 계속 진행하기 전에 1분간 믹서를 꺼놓으십시오.
- ▶ 코코넛, 파르마 치즈, 초콜릿, 땅콩, 아몬드 및 커피와 같이 마른 재료를 가공할 때는 최장 시간인 1분 동안 최고 속도로 작동시키십시오. 한 번에 최대량인 1컵 이상 사용하지 마십시오.
- ▶ 고형 재료를 가공할 때는 혼합용 용기에 넣기 전에 잘게 자르십시오. 한 번에 많은 양을 가공하지 말고 조금씩 계속 집어 넣으십시오.
- ▶ 고형 재료의 혼합 결과가 만족스럽지 않으면 주걱으로 재료를 저어 주거나(혼합기 작동시에는 금지!) 용기 내의 내용물 일부를 덜어내고 소량만 가공하십시오.

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

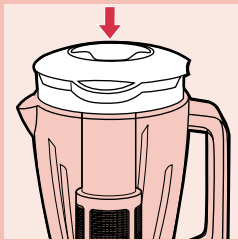
필터



- 1 혼합용 용기에 필터를 끼우십시오. 혼합용 용기에 필터를 조립하기 전에, 혼합용 용기와 모터가 분리되어 있는지 확인하십시오.



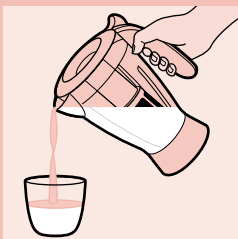
- 2 용기 바닥에 필터가 정확히 조립되었는지 확인하십시오. 필터의 아래쪽이 용기 안에 정확히 끼워졌는지 확인하십시오.



- 3 필터가 제 자리에 고정되도록 용기에 뚜껑을 끼우십시오.



- 4 뚜껑 입구를 통해 필터에 재료를 넣으십시오.
- 5 물 또는 다른 액체를 넣으십시오.
- 6 뚜껑에 마개를 끼우고 믹서를 켜십시오. 🌀 설정을 선택하고 믹서를 40초 동안 작동시키십시오.



- 7 믹서를 끄십시오. 혼합용 용기의 주둥이를 통해 음료를 빼내십시오.
- 8 최상의 결과를 얻기 위해, 나머지 재료가 들어 있는 용기를 다시 믹서에 조립하고 몇 초 더 작동시키십시오.
- 9 나머지 음료를 빼내십시오.

힌트

특히, 많은 양을 가공할 때는 한 번에 모든 재료를 필터에 넣지 않는 것이 좋습니다. 소량만을 넣고 잠깐 동안 믹서를 작동

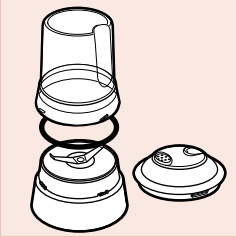
하여 가공한 다음 믹서를 끄십시오. 용기를 비우고 소량을 더 넣으십시오. 이러한 방법을 반복하여 모든 재료를 가공하십시오.

과일 주스와 칵테일 만들기

필터의 금속 여과망 부위 이상으로 액체를 붓지 마십시오. 과일 300 g에 약 300 ml의 물(칵테일 등을 만들 때는 다른 액체)을 부으십시오.

☞ 설정을 선택하십시오.

분쇄기

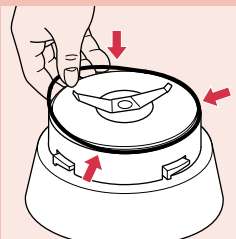


▶ 분쇄 장치는 후추, 참깨씨, 쌀, 밀, 코코넛 열매, 땅콩(껍질채), 커피 원두, 콩, 완두콩, 치즈, 빵가루 등과 같은 재료를 갈거나 자를 때 사용합니다.

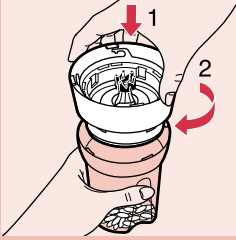
1 비이커에 재료를 넣으십시오. 마른 재료만 가공하십시오. '최대' 표시 이상으로 비이커를 채우지 마십시오. 권장량은 표를 참조하십시오. 분쇄기 액세서리를 사용하는 최대 작동 시간은 30초입니다.

재료	양
후추	5-25 g
참깨씨	10-50 g
쌀, 밀	25-75 g
콩	25-75 g
마른 완두콩	25-75 g
코코넛	25-75 g
커피 원두	25-50 g
치즈	25-75 g
빵가루	20-40 g
각설탕	25-50 g
땅콩(껍질채)	25-75 g

분쇄 장치를 사용할 때는 최고 가공 속도(☞ 설정)를 선택하십시오.



2 칼날 유니트에 고무 링을 끼우십시오.



3 비이커 위에 칼날 유니트를 조립하십시오. 잘 조립되지 않으면 고무 링에 물을 한 방울 떨어뜨려 적시십시오.



4 조립된 분쇄 장치를 뒤집어서 그림의 화살표 방향으로 돌려 모터에 조립하십시오.

5 분쇄 장치를 사용할 때는 최대 가공 속도(☞) 또는 펄스 설정을 선택하십시오.



6 가공 후에는, 셰이커를 사용하여 음식물 위에 골고루 뿌리십시오.

세척

믹서의 부품 및 액세서리는 사용이 끝나자마자 바로 세척하는 것이 가장 쉽습니다.

믹서의 부품 및 액세서리를 절대로 식기 세척기로 세척하지 마십시오.

믹서의 플러그를 뽑고, 사용한 부품 및 액세서리를 분해하십시오.

모터는 젖은 천으로 닦으십시오. 물에 담그지는 마십시오!

연마제, 세척용 솔, 알콜 등을 사용하지 마십시오.

1 혼합용 용기, 뚜껑, 필터, 분쇄용 비이커 및 칼날 유니트를 따뜻한 비눗물로 세척하십시오.

2 그 다음에, 수도물로 행구어서 비누기를 완전히 제거하십시오.

- 3 급속 세척 기능을 사용하여 혼합용 용기를 세척할 수도 있습니다.

혼합용 용기의 급속 세척



- 1 혼합용 용기의 1/2 위치까지 미지근한 물을 붓고 세척제를 약간 넣으십시오. 급속 세척 기능 사용시에는 이 선 이상으로 물을 부어서는 안됩니다.

- 2 뚜껑을 덮고 마개를 끼우십시오.

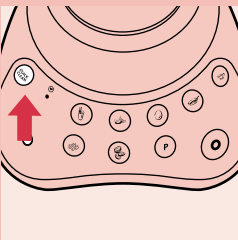
주의: 절삭날은 매우 날카롭기 때문에 부상을 입을 수 있으므로 취급시에 각별히 주의하십시오.

- 3 급속 세척 버튼을 누르고 잠깐 동안 믹서를 작동시키십시오. 용기가 깨끗해지면 작동을 중지하십시오.

- 4 혼합용 용기를 떼어내서 깨끗한 물로 헹구십시오.

- 5 유리 용기는 절대로 80°C/ 175°F 이상의 뜨거운 물로 세척하지 마십시오.

- 6 칼날 유닛을 분해하고 모든 부품을 별도로 세척하십시오.



서비스 안내

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

조리법

브로콜리 스프



- Gouda 치즈 50 g
- 익힌 브로콜리 250 g
- 익힌 감자 2개
- 닭 또는 야채 건더기 2개
- 생크림 약간
- 카레 약간
- 소금
- 후추
- 너트멕

- ▶ 먼저 브로콜리를 조리하고, 조리된 브로콜리에 조리용 물 3/4 리터를 유지합니다. 치즈를 잘게 썩니다. 약간의 물이 들은 조리된 브로콜리를 감자와 함께 혼합용 용기에 넣고 최고 속도(☞ 설정)로 가공합니다. 브로콜리 퓨레와 건더기를 나머지 조리용 물에 넣고 끓입니다. 스프에 치즈를 넣고 소금, 후추, 너트멕으로 간을 맞추는 다음 생크림으로 장식합니다. 그리고, 마른 빵과 함께 내옵니다.

Gazpacho



- 토마토 250 g
- 흰 빵 2조각
- 큰 마늘 1쪽
- 레드와인 식초 15 ml
- 토마토 주스 15 ml
- 신선한 고추 100 g
- 작은 양파 1개
- 오이 반쪽
- 올리브 오일 15 ml
- 소금
- 후추

- ▶ 용기에 토마토 주스, 올리브 오일 및 식초를 넣습니다. 그 다음에, 모든 재료를 집어 넣습니다. 걸쭉한 스프가 될 때까지 재료를 혼합합니다. 차게 해서 내옵니다.

밀크셰이크




- 우유 200 ml
- 바나나 30 g
- 파파야 30 g
- 사과 30 g
- 설탕 30 g

- ▶ 과일 껍질을 벗기고 잘게 자릅니다. 먼저 용기에 우유를 부은 다음, 과일과 설탕을 집어 넣습니다. 🌀 설정으로 약 30초 동안 혼합합니다.

두유



- 콩 75 g
- 물 600 ml

- ▶ 콩을 차가운 물에 4시간 이상 담가 놓습니다. 물을 빼냅니다.
- ▶ 콩을 필터에 넣습니다. 물을 붓고  설정으로 40초 동안 혼합합니다.

최대 75 g의 마른 콩 또는 필터의 체에 2/3 정도까지 물에 불린 콩이 채워진 상태에서 가공할 수 있습니다. 75 g 이상의 콩과 600 ml의 물을 한 번에 넣고 가공하지 마십시오. 2회 이상 연속사용은 피하여 주십시오. 그 이상 사용하려면 먼저 제품을 식히는 것이 좋습니다.

- ▶ 두유를 끓인 다음 설탕을 넣고 약한 불로 계속 가열합니다.
- ▶ 뜨겁거나 차게 해서 내옵니다.



