अपना उत्पाद यहाँ रजिस्टर करवाइए और सहायता पाइए

www.philips.com/welcome

HL1631 HL1632



EN Juicer mixer grinder

⊞ जूसर मिक्सर ग्राइंडर

PHILIPS

Contents

ntroduction	2
General description and technical specifications	2
mportant instructions Safety and important notice rademark notice	3
Jsing the product How to fit the blades How to assemble the blender jar How to fit jar to basic unit How to assemble juicer	5
Operation Before the first use Preparation for use	6
Blender jar Grinding/Chutney jar (HL1632) uicer	7
Cleaning and maintenance	8
Overload protection	8
Standard recipes Recommended quantities or juicing with fruit filter (HL1632) Recommended quantities for juicer	8 9
Warranty and service	20
Warranty card	20

10 Introduction

Philips brings to you a juicer mixer grinder with 3 jars - grinder jar, blender jar with fruit filter (only with HL1632) and a chutney jar (only with HL1632).

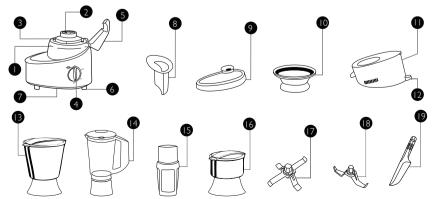
20 General description

- Basic unit: containing the motor, speed switch, mains cord and the overload protector switch.
- 2. **Coupler:** aid in locking the cutter sieve.
- 3. **Guide for jar lock:** to aid in locking of jar on basic unit.
- 4. **Speed selector knob:** for different speed adjustment.
- 5. Lock 1: detachable
- 6. Anti slip rubber feet
- 7. Overload protection switch *
- 8. Fruit juice pusher: aid in pushing the fruits through the food chute in juicer.
- 9. Juicer cover
- 10. Cutter sieve
- 11. Juicer housing cum pulp chamber
- 12. Lock 2

- Grinding jar: suitable for multipurpose grinding (both wet and dry).
- 14. **Blender jar assembly:** suitable for blending and juicing of soft fruits.
- 15. Fruit filter: aids in seperation of fruit pulp from extracted juice (only with HL1632).
- 16. Chutney jar: for small quantity grinding such as chutney, pepper, dry masala, coffee beans (only HL1632).
- 17. Grinding blade: detachable
- 18. Chutney grinding blade: detachable (only HL1632)
- 19. Spatula: to clean sides of jars from inside and use as a spanner for blades.

Technical specifications

Model No.: HL1631; HL1632 Voltage: 230 V AC, 50Hz Wattage: 500 W max.

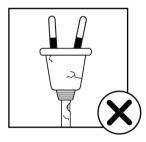


3.0 Important instructions

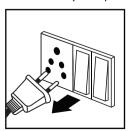
We recommend that you read the following instructions carefully, before using the appliance.



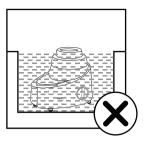
I. Check if the voltage indicated on the base of the appliance, corresponds to the local electrical mains voltage, before you connect the appliance.



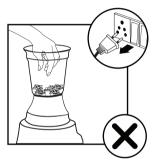
 Do not use the appliance when the mains cord, the plug or other components are damaged. The damaged parts should be replaced by the company or service center authorised by Philips.



3. Always unplug the appliance after use.



4. Never immerse the motor unit in water or any other liquid. Do not rinse it either.



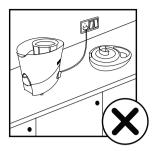
5. Always unplug the appliance before reaching in to the jar with your fingers or an object e.g. spatula.



6. Care should be taken while handling the cutter sieve. Never run your fingers on the cutting edges of the cutter sieve. Applying pressure on the sieve while fitting it on the coupler could result into deformation of the sieve and noisy operation.

3

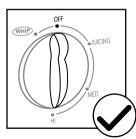
2 * located below at the base of the unit



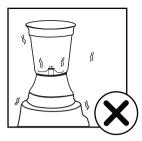
7. Do not use the juicer without the juicer cover.



8. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



 Always ensure that speed selector knob is at 'OFF' position before fixing accessories.



 Do not operate the mixer without the dome or lid in place or with an empty jar.



11. Handle the blades carefully. Wash them under running water and do not rub by hand.



12. Do not use juicer mixer grinder on wet surface.



13. Do not run mixer continuously for more than 30 minutes.



- 14. Keep juicer mixer grinder away from gas burner, electric hot plate or similar appliances
- 15. This appliance is strictly for household use.
- 16. Do not drop the main unit or jars.
- 17. Never use accessories or parts not recommended by Philips or those made by other manufacturers else the warranty will become invalid.
- 18. Do not use the jars as storage containers.
- 19. Do not leave unit unattended while in operation.
- 20. Use only crushed ice in the blender jar.
- 21. Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.
- 4.0 Using the product
 - I. How to fit the blades

Hold the coupler on the underside of the jar and with the spanner; tighten by rotating in anti clockwise direction till the blade is securely locked. Repeat procedure for the other jars.



2. How to assemble the blender jar with fruit filter (only with HL1632)

Fit the fruit filter in the blender jar. Fill ingredients in the fruit filter. Window of jar should coincide with the spout. Jar can also be used for blending purposes without the fruit filter.



3. How to fit jar to basic unit

After fitting the blades or fruit filter, carefully insert the jar on top of the basic unit. Ensure that lock of the jar fits the slot of the basic unit. Rotate the jar clockwise until it locks.





- 4. How to assemble juicer
 - I. Ensure that the lock I (detachable) is attached on the basic unit.



2. Place the juicer housing cum pulp chamber on the basic unit.



3. Press the cutter sieve on the motor coupler. Ensure that the cutter sieve is place properly. After fitting the sieve in the juicer pls. check its correct fitment by rotating it by hand to see if it is rotating freely.

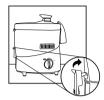




4. Place the juicer cover on the juicer housing by inserting the hinge marked 'INSERT' first. Ensure motor and jar couplers are properly coupled before attempting to run the appliance.



5. Fix the lock 1 which holds the basic unit, juicer housing and juicer cover followed by fixing of the lock 2 which holds the juicer housing and basic unit.



6. Place a container to collect the juice under the lock 1 cum spout cover.



5.0 Operation

I. Before the first use

Thoroughly clean parts that come in contact with food.

2. Preparation for use



Cool the hot ingredients before putting in jar.



Cut large ingredients into small pieces of approx 2cm before processing.



Check speed selector is 'OFF.'
Connect mains plug to wall socket after fixing jar. Switch on mainsupply.
Turn speed selector to required position and speed. After operation, turn selector knob 'OFF' and check.
Repeat till desired results are obtained.



For blending/liquidizing/pureeing use 'whip' on speed knob. This will activate the whipping till you release the button.

3. Blender Jar

After assembling the blender jar on the basic unit, switch on the motor at speed JUICING and higher speed for blending/mixing.

Stop after attending the desired level of blending.

** Use only soft fruits like grapes, watermelon etc. in the fruit filter (only HL 1632).



Pour juice from blender jar with fruit filter (only HL1632) without removing the cap to avoid the skin/ seed from mixing in the juice

4. Grinding/Chutney jar (HL1632)

After assembling the jars on the basic unit, start with speed JUICING and gradually move to higher speeds as required. Stop the grinder/chutney when you are satisfied with the fineness of the powder or paste.

5. Juicer

Always use juicer at speed JUICING. Fruits to be inserted should be cut into pieces which can pass through the food chute.

Use the pusher for pushing the fruits through the food chute for juicing.

For continued juicing extraction, repeat the above mentioned procedure.

**The juicer is not suitable for processing very hard and/or fiberous/ starchy /too soft fruits or vegetables such as sugarcane, aamla, ber, papaya, guava, banana, chikoo, mango and the likes.

** If you want to juice fruits with seeds, remove the seeds before juicing where ever bossible.

6.0 Cleaning and maintenance

- Remove main plug from the wall socket. Do not immerse basic unit in water.
- Wipe basic unit with a damp cloth and non abrasive liquid cleaner.
- Disassemble other parts after use. Wash them in soapy water, rinse with clean water and thoroughly. Do not wash in a dishwasher. Cleaning is easiest done immediately after use.
- Take soapy water in jars, fix jar on motor, run for 10 secs on speed JUICING and then wash the jar.
- Use warm water and a soft brush to clean the fruit filter and cutter sieve. Do not use a wire wool, scouring pad or strong abrasives for blender jar.
- After every washing procedure. Store jars in inverted position after cleaning the jars. The jars to be wiped dry.
- Remove leftover pulp stuck on the juicer cover, juicer housing & sieve by placing them under running water.
- Store juicer mixer grinder standing on its heel in a safe and dry place.

7.0 Overload protection

Mixer is fitted with an automatic power shut off mechanism to avoid motor burning due to overloading. If mixer stops due to overloading, the red knob at the bottom will come out. Switch off the mixer. Remove excess load from jar. Wait for 2-3 minutes. Press red knob and start mixer again.

8.0 Standard recipes

No.	Recipe Quantity		Time
ı	Urad daal	200g+450ml water soaked for 6-8 hrs.	1.5 min
		Add 50ml water	
2	Garam masala	150g of assorted spices roasted and cooled	2 min
3	Wet masala	150g onion + 100g tomato	
4	Ginger garlic paste	e 50g ginger + 50g garlic	
5	Milk shake	300ml milk + 50g ice-cream (optional) + 30g	
		strawberry crush (sugar as per taste)	
6	Tomato puree	250g medium sized tomatoes cut in 4's	
7	Lassi	250g curd + salt/sugar (as per taste) +	30 sec
		crushed ice	

For wet/dry/chutney grinding(only HL 1632) use speed JUICING and speed MED for 10 -15 seconds, thereafter use speed HI till you finish grinding. Remove the plug from the socket after use.

8.1 Recommended quantities for juicing with fruit filter (only HL1632)

No.	Fruit	Quantity
1	Water melon/sweet lime/orange/(cut into small pieces)	250g
2	Grapes	250g
3	Tomatoes (For best results cut fruits into small pieces and begin juicing after adding 50 ml of water)	250g

For juicing use speed JUICING.

82 Recommended quantities for juicer

No.	Fruits	Quantity
I	Carrots	1.5 Kg.
2	Apples	2 Kg.
3	Pineapples	1.5 Kg.
4	Sweet lime	1Kg.

Note:

For obtaining maximum juice output, the above listed quantities of fruits can be juiced without in between cleaning of the appliance.

Following fruits such as Mangoes, Papaya, Chikoo and similar should not be juiced in the centrifugal juicer. These fruits are recommended to be blended in the blender jar with the addition of water/milk.

विषय सूची

ारिचय	12
नामान्य वर्णन और नकनीकी विशिष्टताएँ	12
।हत्वपूर्ण निर्देश नुरक्षा और महत्वपूर्ण सूचना इडमार्क सूचना	13
उत्पाद का उपयोग लेड्स कैसे लगाएँ लेंडर जार को कैसे जोड़ें ासिक यूनिट में जार कैसे फिट करें	15
नूसर को कैसे जोड़े	16
ग्चालन इहली बार उपयोग से पहले उपयोग के लिए तैयारी	16
लेंडर जार गइंडिंग/चटनी जार (सिर्फ HL1632) जूसर	17
नफाई और रखरखाव	18
भोवरलोड से बचाव	18
गानक व्यंजन हुट फिल्टर से जूसिंग के लिए	18
नुझाई गई मात्राएँ (सिर्फ HL1632) नूसर के लिए सुझाई गई मात्राएँ	19
	20
	20

🚺 परिचय

फिलिप्स आपके लिए लाए हैं 3 जार्स वाला जूसर मिक्सर ग्राइंडर – ग्राइंडर जार, ब्लेंडर जार के साथ एक फ़ूट फिल्टर (सिर्फ HL1632 के साथ) और चटनी जार (सिर्फ HL1632 के साथ)

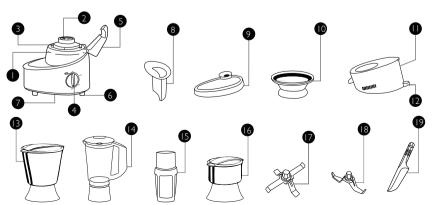
2.0 सामान्य वर्णन

- बेसिक यूनिट: इसमें है मोटर, स्पीड स्विच, मेन्स कॉर्ड और ओवरलोड प्रोटेक्टर स्विच.
- 2. कप्लर: कटर छलनी लॉक करने में मदद के लिए.
- 3. जार लॉक के लिए निर्देश: बेसिक यूनिट पर जार की लॉकिंग में सहायता के लिए.
- 4. स्पीड सिलेक्टर नॉब: विभिन्न गतियों में तालमेल के लिए.
- 5. लॉक 1 : अलग करने योग्य
- 6. एंटी स्लिप रबर फीट
- 7. ओवरलोड प्रोटेक्शन स्विच *
- 8. फूट जूसर पुशर : जूसर में फूट शूट से फलों को धकेलने में मदद के लिए.
- 9. जुसर कवर
- 10. कटर छलनी
- ।।. जूसर हाउसिंग व पल्प चैम्बर
- 12. लॉक 2
- 13. ग्राइंडिंग जार : मल्टीपर्पज़ ग्राइंडिंग के लिए उपयुक्त (गीला व सूखा दोनों के लिए).

- 14. ब्लेंडर जार असेम्बली : मुलायम फलों की ब्लेंडिंग व जूसिंग के लिए उपयुक्त.
- 15. फ्रूट फिल्टर: निचोड़े गए जूस से फल का पल्प अलग करने में मदद के लिए (सिर्फ HL1632 के साथ).
- 16. चटनी जार : कम मात्रा में ग्राइंडिंग के लिए जैसे चटनी, काली मिर्च, सूखा मसाला, कॉफी बीन्स (सिर्फ HL1632).
- 17. ग्राइंडिंग ब्लेड : अलग करने योग्य
- 18. चटनी ग्राइंडिंग ब्लेड : अलग करने योग्य (सिर्फ HL1632).
- 19. स्पैटुला: जार को भीतर से साफ करने के लिए और इसका उपयोग ब्लेड्स के लिए स्पैनर (पाने) के रुप में किया जाता है.

तकनीकी विशिष्टताएँ

मॉडल नं. : HL1631; HL1632 वोल्टेज : 230 V AC, 50Hz वाटेज : 500 W max.

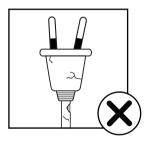


3.0 महत्वपूर्ण निर्देश

हम सुझाव देते हैं कि उपकरण का उपयोग करने से पहले आप नीचे दिए गए निर्देशों को ध्यान से पढ़ें.



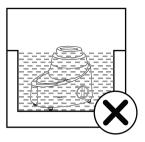
 उपकरण जोड़ने से पहले जाँच लें कि क्या उपकरण के निचले भाग पर दर्शाया गया वोल्टेज स्थानीय इलेक्ट्रिकल मेन्स वोल्टेज के अनुरुप है.



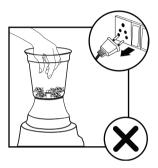
 जब मेन्स कॉर्ड, प्लग या अन्य पुर्जे खराब हों तब उपकरण का उपयोग नहीं करें और इनको केवल कंपनी या फिलिप्स द्वारा अधिकृत सर्विस सेंटर पर ही से बदलवाना चाहिए.



3. उपयोग के बाद उपकरण का प्लग हमेशा निकाल दें



4. मोटर यूनिट को कभी पानी या किसी अन्य लिक्विड में नहीं डूबाएँ. न ही उसे धोयें.



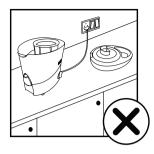
5. ब्लेंडर जार में अपनी उंगली या कोई वस्तु जैसे चम्मच डालने से पहले उपकरण का प्लग हमेशा निकाल लें



6. कटर छलनी को छूते समय सावधानी बरतनी चाहिए. कटर छलनी के धारदार सिरों पर अपनी उंगलियाँ कभी नहीं चलाएँ. कटर छलनी को कप्लर पर बिठाते समय दबाव डालने से छलनी टेढ़ीमेढ़ी हो सकती है और काम करते समय आवाज आ सकती है.

13

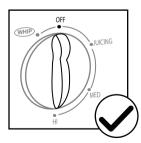
* located below at the base of the unit



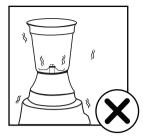
7. जूसर कवर के बिना जूसर का उपयोग नहीं करें.



8. उपकरण ऐसे व्यक्तियों (बच्चों सहित) द्वारा तब तक उपयोग के लिए नहीं है जिसकी शारीरिक, संवेदी या मानिसक क्षमता कम या अनुभव और जानकारी का अभाव हो, जब तक कि उन्हें उनकी सुरक्षा के लिए जिम्मेदार किसी व्यक्ति द्वारा उपकरण के उपयोग से संबंधित निर्देश या निगरानी न दी जाए. बच्चों पर निगाह रखनी चाहिए ताकि वे उपकरण के साथ न खेलें.



 हमेशा पक्का कर लें कि उपकरणों को लगाने से पहले स्पीड सिलेक्टर नॉब 'ऑफ' पर हो.



मिक्सर का उपयोग डोम या ढक्कन लगाए
 बिना या खाली जार के साथ न करें.



11. ब्लेड्स का उपयोग ध्यान से करें. ब्लेड्स को बहते पानी में धोएँ और हाथ से रगड़ें नहीं.



12. मिक्सर का उपयोग गीली सतह पर नहीं करें.



 मिक्सर को 30 मिनट से ज़्यादा समय तक लगातार नहीं चलाएँ.



- 14. मिक्सर को गर्म गैस बर्नर या इलेक्ट्रिक की गर्म प्लेट या उस जैसे उपकरणों से दूर रखें
- 15. यह उपकरण केवल घरेलू उपयोग के लिए है.
- 16. मेन यूनिट या जार्स को गिराएँ नहीं.
- 17. फिलिप्स द्वारा न सुझाए गए या अन्य उत्पादकों द्वारा निर्मित साधनों या भागों का उपयोग कभी नहीं करें. अन्यथा गारंटी अवैध हो जाएगी.
- 18. जार का उपयोग सामान रखने के लिए नहीं करें.
- 19. उपकरण चलाते समय यूनिट के पास से हटें नहीं.
- 20. ब्लेंडर जार में सिर्फ़ पिसी हुई बर्फ का उपयोग करें.
- 21. यदि घूमने वाली छलनी क्षतिग्रस्त हो गई हो तब उपकरण का उपयोग नहीं करें.

4.0 उत्पाद का उपयोग

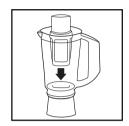
1. ब्लेड्स कैसे लगाएँ

हाथ से जार के नीचे से कपलर को पकडें और स्पैनर की मदद से घड़ी की विपरीत दिशा में घुमाकर तब तक कसें जब तक ब्लेड सुरक्षित ढंग से लॉक न हो जाय. अन्य जार्स के लिए उपरोक्त प्रक्रिया दोहराएँ.



2. फ्रूट फिल्टर युक्त ब्लेंडर जार को कैसे जोड़ें (सिर्फ HL1632)

फूट फिल्टर को ब्लेंडर जार में बिठाएँ. फूट फिल्टर में सामग्रियाँ डालें. जार का विंडो स्पाउट के सामने होना चाहिए. जार का उपयोग फूट फिल्टर के बिना ब्लेंडिंग के लिए भी किया जा सकता है.



3. बेसिक यूनिट में जार कैसे फिट करें

ब्लंड्स या फूट फिल्टर जार में बिठाने के बाद बेसिक यूनिट पर ध्यान से जार डालें. सुनिश्चित करें कि जार का लॉक बेसिक यूनिट के खाँचे में फिट हो जाए. जार को घडी की दिशा में तब तक घुमाएँ जब तक वह लॉक न हो जाए.





4. जूसर को कैसे जोड़ें

1. सुनिश्चित करें कि लॉक 1 (अलग करने योग्य) बेसिक यूनिट से जुड़ा हो.



2. जूसर हाउसिंग व पल्प चैम्बर को बेसिक यूनिट पर लगाएँ.



3. कटर छलनी को मोटर कप्लर पर दबाएँ. सुनिश्चित करें कि कटर छलनी ठीक से लगी हो. जूसर छलनी बिठाने के बाद कृपया उसे हाथ से घुमाते हुए ठीक बिठा लें और देखें कि क्या वह सहजता से घुम रहा है.





4. पहले 'इंसर्ट' के चिन्ह वाले हिंज को घुमाते हुए जूसर हाउसिंग पर जूसर कवर रखें. उपकरण चलाने से पहले सुनिश्चित करें कि मोटर और जार कप्लर्स ठीक से लगे है.



5. लॉक 1 को बिठाएँ जो बेसिक यूनिट, जूसर हाउसिंग और जूसर कवर को थामे रखता है और उसके बाद लॉक 2 बिठाएँ जो जूसर हाउसिंग और बेसिक यूनिट को थामे रखता है.



6. लॉक 1 व स्पाउट कवर के नीचे कंटेनर रखकर जूस जुटाएँ.



5.0 प्रचालन

1. पहली बार उपयोग से पहले

खाद्य पदार्थ के संपर्क में आनेवाले हिस्सों को अच्छी तरह साफ करें.

2. उपयोग के लिए तैयारी



जार में डालने से पहले गर्म सामग्रियों को ठंडा करें.



बड़ी सामग्रियों को प्रक्रिया करने से पहले लगभग 2 सेमी के छोटे टुकड़ों में काट लें.



जाँच लें कि स्पीड सिलेक्टर 'OFF' स्थिति में हो. जार को लगाने के बाद मेन्स प्लग को वॉल सॉकेट से लगाएँ. मेन सप्लाई ऑन करें. स्पीड सिलेक्टर को आवश्यक स्थिति व गति में घुमाएँ. काम होने के बाद सिलेक्टर नॉब को 'OFF' स्थिति में घुमाएँ और मिश्रण जाँच लें. आवश्यक परिणाम मिलने तक दोहराएँ.



ब्लेंडिंग/लिक्विडाइजिंग/प्यूरींग के लिए स्पीड नॉब पर 'व्हिप' का उपयोग करें. जब तक आप बटन को नहीं छोडते हैं तब तक व्हिपिंग होती रहेगी.

3. ब्लेंडर जार

बेसिक यूनिट पर ब्लेंडर जार बिठाने के बाद मोटर को स्पीड JUICING पर ऑन करें और ब्लेंडिंग/मिक्सिंग के लिए ऊँची स्पीड करें. मनचाही ब्लेंडिंग होने के बाद बंद करें. ** फूट फिल्टर में अंगूर, तरबूज जैसे कोमल फलों का ही उपयोग करें (सिर्फ HL1632).



फूट फिल्टर युक्त ब्लेंडर जार (सिर्फ HL1632) से जूस को कैप हटाए बिना उंडेलें ताकि जूस में छिलका/बीज न मिले

4. ग्राइंडिंग/चटनी जार (HL1632)

बेसिक यूनिट पर जार बिठाने के बाद स्पीड JUICING के साथ शुरु करें और आवश्यकता के अनुसार धीरे-धीरे स्पीड बढ़ाएँ. जब आप पाउडर या पेस्ट की महीनता से संतुष्ट हो जाएँ तब ग्राइंडर/चटनी को बंद कर दें

5. जूसर

जूसर का उपयोग हमेशा स्पीड JUICING पर करें. डाले जाने वाले फलों को टुकड़ों में कटा होना चाहिए जिन्हें फूड शूट में से डाला जा सके. जूसिंग के लिए फूड शूट में से फल डालने के लिए पुशर का उपयोग करें.

लगातार जूस निकालने के लिए ऊपर वर्णित प्रक्रिया दोहराएँ

** जूसर अत्यंत सख्त और/या/रेशेदार/स्टार्ची/ अत्यंत कोमल फल या सब्जियों जैसे गन्ना, आँवला, बेर, पपीता, अमरुद, केला, चीकू, आम और समान फलों के लिए उपयुक्त नहीं है.

** यदि आप बीज वाले फलों का जूस निकालना चाहते हैं तो जहाँ संभव हो वहाँ से पहले बीज निकाल लें.

6.0 सफाई और रखरखाव

- मेन प्लग को पहले वॉल सॉकेट से निकालें. बेसिक यूनिट को पानी में नहीं डूबाएँ.
- गीले कपड़े और नॉन-एब्रेज़िव लिक्विड क्लीनर से बेसिक यूनिट को पोंछें.
- उपयोग के बाद अन्य पुर्जों को अलग करें और उन्हें साबुनवाले पानी में धोएँ. बाद में साफ पानी से धोएँ और अच्छे से सुखाएँ. इन हिस्सों को डिशवॉशर में नहीं धोएँ. उपयोग के तुरंत बाद सफाई करना सबसे आसान है.
- जार्स में साबुनवाला पानी लें, जार को मोटर पर बिठाएँ, स्पीड JUICING पर 10 सेकड़ तक चलाएँ और बाद में जार धो दें.
- फूट फिल्टर और कटर छलनी को साफ करने के लिए गर्म पानी और नर्म ब्रश का उपयोग करें.
 वायर वूल, स्काउरिंग पैड या सख्त एब्रेजिव्स का उपयोग ब्लेंडर जार के लिए नहीं करें.
- धुलाइ की हर प्रकिया के बाद, जार्स को उल्टी स्थिति में रख दे. जार्स को पोंछ कर सुखा लें.
- जूसर कवर, जूसर हाउसिंग और छलनी पर चिपका बचा हुआ पल्प बहते पानी के नीचे रखकर साफ कर दें.
- जूस मिक्सर ग्राइंडर को सुरक्षित और सूखी जगह में उसकी हील पर खड़ा रखें.

7.0 ओवरलोड सुरक्षा

अधिक भार के कारण मोटर को जलने से बचाने के लिए इस मिक्सर को ऑटोमैटिक पावर शट ऑफ तंत्र से जोड़ा गया है. यदि ये अधिक भार के कारण रुक जाती है तो तल में लगा लाल नॉब बाहर आ जाएगा. मिक्सर को स्विच ऑफ करें. जार से अतिरिक्त भार निकालें. 2–3 मिनट तक इंतज़ार करें. लाल नॉब दबाएँ और मिक्सर फिर शुरु करें.

8.0 मानक व्यंजन

			-
क्र.	व्यंजन	मात्रा	
I	उड़द दाल	200gm +450ml पानी में 6 –8 घंटों तक भिगोएँ, 50ml पानी डालें	
2	गरम मसाला	150gm चुने गए भुने और ठंडा किए गए मसाले	2 मिनट
3	गीला मसाला	150gm प्याज + 100gm टमाटर	
4	अदरक लहसुन पेस्ट	50gm अदरक + 50gm लहसुन	
5	मिल्क शेक	300ml दूध + 50gm आइसक्रीम (वैकल्पिक) + 30gm स्ट्रॉबेरी क्रश (स्वाद के अनुसार शक्कर)	
6	टमाटर प्यूरी	250gm मध्यम आकार के टमाटर 4 टुकडों में कटे	
7	लस्सी	250gm दही + नमक/शक्कर (स्वाद के अनुसार) + पिसी बर्फ	30 सेकंड

बंट/ड्राई/चटनी ग्राइंडिंग (सिर्फ HL1632) के लिए केवल स्पीड JUICING का उपयोग करें और स्पीड MED का उपयोग सिर्फ 10–15 सेकंड तक करें, उसके बाद स्पीड HI का उपयोग ग्राइंडिंग खत्म होने तक करें. उपयोग के बाद प्लग को सॉकेट से निकालें

8.1 फ्रूट फिल्टर के साथ जूसिंग के लिए सुझाई गई मात्राएँ (सिर्फ HL1632)

क्र.	फल	मात्रा
I	तरबूज/नींबू/संतरा (छोटे टुकडों में कटा)	250gm
2	अंगूर	250gm
3	टमाटर (बेहतरीन परिणामों के लिए फलों को छोटे टुकडों में कार्टे और 50ml पानी डालने के बाद जूसिंग शुरु करें)	250gm

जूसिंग के लिए स्पीड JUICING का उपयोग करें

8.2 जूसर के लिए सुझाई गई मात्राएँ

豖.	फल	मात्रा
1	गाजर	1.5 kg
2	सेब	2 kg
3	अनानस	1.5 kg
4	मौरांबी	1kg

टिप्पणी

- अधिकतम जूस परिणाम पाने के लिए फलों की ऊपर दी गई मात्रा से उपकरण को बीच में साफ किए बिना जूस निकाला जा सकता है.
- आम, पपीता, चीकू और जूस समान फलों को सेंट्रिफ्यूगल जूसर में जूस नहीं किया जाना चाहिए. इन फलों को पानी/दूध मिलाकर ब्लेंडर जार में ब्लेंड करने का सुझाव दिया जाता है.

9.0 Warranty and service

For any information or problem, contact your local Philips dealer or authorized service center. For a list of authorized Philips service centers visit: www.philips.com or contact our consumer care at 1800 102 2929 (Toll free) or 1860 180 1111 (standard call rates apply).

0.0 Warranty card

This apparatus is covered under warranty against any defect due to defective material or workmanship for TWO YEARS from the date of purchase. Should a defect develop during the period of warranty, PHILIPS ELECTRONICS INDIA LTD. undertakes to repair the apparatus FREE OF CHARGE through the dealer from whom it has been purchased or at any of the Philips authorized Service Centres.

The warranty is not valid in case:

- I. Apparatus is not used according to user manual.
- 2. Defects caused by improper or reckless use.
- 3. Repairs done by persons other than Philips authorized service centre.
- 4. Modifications of any nature made in the apparatus.
- 5. Tampered serial number.
- 6. Incomplete warranty card after purchase.
- 7. Product if used for commercial purpose (i.e. other than domestic use).
- 8. Usage of parts not recommended by Philips or those made by other manufacturers.

All consumables and parts susceptible to normal wear and tear are not covered under warranty.

Week/S.No. Date of purchase:
Dealer's name:
Dealer's stamp:
Customer's name and address:
Model no.:
Dealer's signature:

