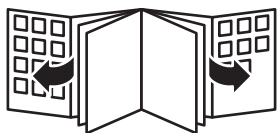


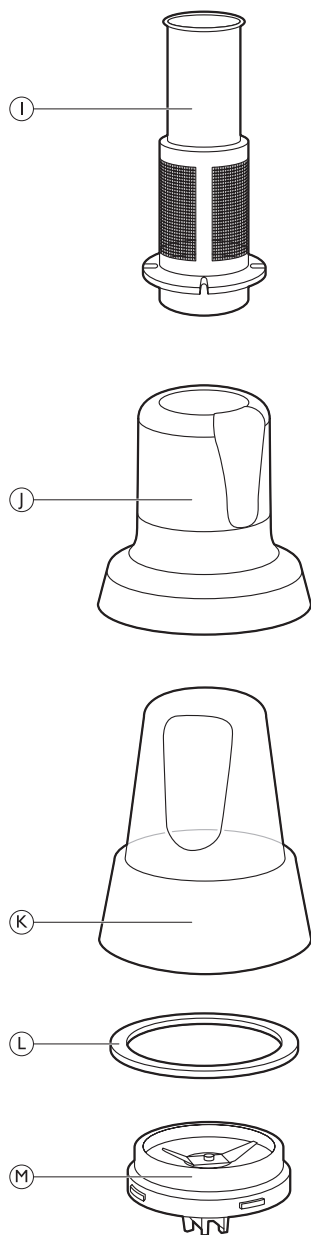
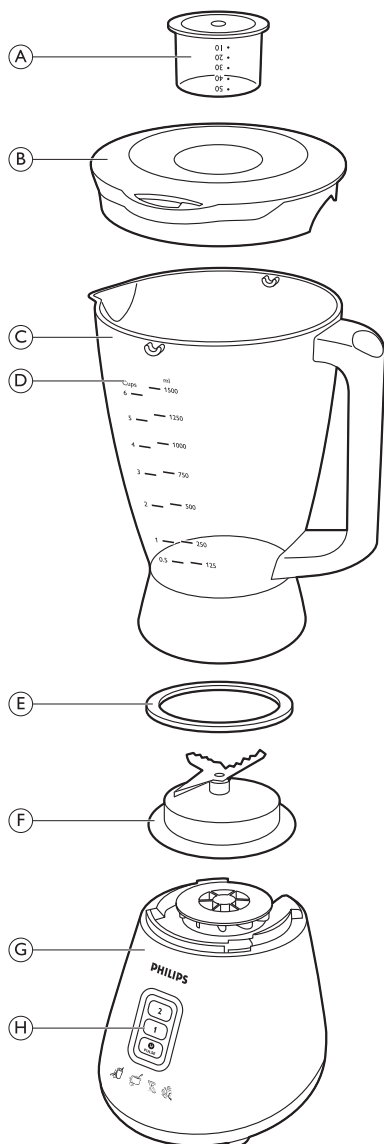
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR2028



PHILIPS





ENGLISH	6
FRANÇAIS	14
INDONESIA	22
한국어	30
BAHASA MELAYU	38
ภาษาไทย	46
TIẾNG VIỆT	53
繁體中文	61
简体中文	68
فارسی	85
العربية	92

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

- A** Measuring cup
- B** Lid of blender jar
- C** Blender jar
- D** Level indication
- E** Sealing ring
- F** Blade unit
- G** Motor unit
- H** Control panel
 - Speed buttons (1 and 2)
 - Pulse/off button
- I** Filter
- J** Dry mill beaker
- K** Wet mill beaker
- L** Mill sealing ring
- M** Mill blade unit

Important

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

General

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- Never use the blender jar, the dry mill beaker or the wet mill beaker to switch the appliance on and off.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or 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.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Make sure the blade unit is securely fastened to the blender jar or mill beaker before you assemble the blender jar or mill beaker onto the motor unit.

Caution

- Always unplug the blender before you assemble, disassemble or make adjustments to the blender jar; the dry mill or the wet mill and before you start to clean the blender.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum level indicated on the blender jar and the mill beakers.
- Noise level: Lc= 86 dB(A).

Blender**Warning**

- Never reach into the blender jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- Make sure the blade unit is securely fastened to the blender jar before you assemble the blender jar onto the motor unit.

Caution

- Never fill the blender jar with ingredients hotter than 80°C.
- To prevent spillage, do not put more than 1.5 litres of liquid in the blender jar; especially when you process at a high speed. Do not put more than 1 litre in the blender jar when you process hot liquids or ingredients that tend to foam.
- If food sticks to the wall of the blender jar; switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Always make sure the lid is properly assembled on the jar and the measuring cup is inserted properly in the lid before you switch on the appliance.
- Never forget to place the sealing ring on the blade unit before you connect the blade unit to the blender jar; otherwise leakage will occur.
- Do not let the appliance run for more than 3 minutes at a time.
- Always let the appliance cool down to room temperature between processing cycles.

Dry mill and wet mill**Warning**

- Do not use the dry mill to grind very hard ingredients such as nutmeg, Chinese rock sugar and ice cubes.
- Do not use the wet mill to mix liquids or to crush ice cubes. Use the blender jar to process these ingredients.
- Do not touch the cutting edges of the mill blade unit when you clean it. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.

Caution

- Never use the dry mill or wet mill for more than 30 seconds without interruption. Let the dry mill or wet mill cool down to room temperature between processing cycles.
- Let hot ingredients cool down before you process them in the dry or wet mill (max. temperature 80°C).
- Never forget to place the sealing ring in the blade unit before you assemble the mill jar; otherwise leakage occurs.
- Always process cloves, star anise and aniseed together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.
- The mill beakers may become discoloured when you use them to process ingredients such as cloves, anise and cinnamon.
- The dry mill and wet mill are not suitable for chopping raw meat. Use the blender instead.
- Do not use the dry mill or wet mill to process liquids such as fruit juice.
- Do not process dry ingredients such as coffee beans and dried beans in the wet mill.

Filter

Caution

- Never use the filter to process ingredients hotter than 80°C.
- Never overload the filter. Do not put more than 75g dried soy beans or 160g fruit in the filter at the same time.
- Always make sure the lid is assembled properly and the measuring cup is inserted properly in the lid before you switch on the appliance.
- Cut fruit into smaller pieces before you put it in the filter.
- Soak dried ingredients, such as soy beans, before you put them in the filter.

Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have properly assembled the blender jar; the dry mill beaker or the wet mill beaker on the motor unit. If the blender jar or mill beaker is correctly assembled, the built-in safety lock will be unlocked.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Using the appliance

You can adjust the length of the cord by winding part of it round the reel in the base. Pass the cord through the slot in the base.

Blender

The blender is intended for fine pureeing, chopping and blending. With the blender you can prepare soups, sauces and milk shakes. You can also use it to process vegetables, fruit, meat, pancake batter etc.

Preparing the blender for use

- 1** Assemble the sealing ring on the blender blade unit (Fig. 2).
- 2** Put the blade unit in the bottom of the blender jar (1). Screw the blade unit anticlockwise (2) until it is fixed properly. (Fig. 3)
- 3** Put the blender jar with the blade unit attached on the motor unit and fix it by turning it clockwise ('click'). (Fig. 4)

The blender jar can be mounted in two positions: with the handle on the right side or on the left side.

- 4** Put the mains plug in the wall socket.

Using the blender

- 1** Put the ingredients in the blender jar.
- 2** Put the lid on the jar and turn it until it is firmly fixed ('click').
- 3** Insert the measuring cup into the opening in the lid. (Fig. 5)
- 4** Press speed button 1 or 2 to switch on the blender.

After processing, press the pulse/off button to switch off the blender. If you want to process ingredients very briefly, use the pulse/off button instead of the speed buttons.

Do not let the appliance run for more than 3 minutes at a time. Let it cool down to room temperature between processing cycles.

Tips

- If you want to crush ice cubes, put not more than 6 ice cubes (of approx. 25x35x25mm) in the blender jar and press the pulse button a few times.
- Cut meat or other solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender jar.
- Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time. To get good results, we advise you to process these ingredients in a series of small batches.
- To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces through the opening in the lid onto the rotating blades.

Disassembling the blender

- 1** Remove the mains plug from the wall socket.
- 2** Remove the lid with the measuring cup from the blender jar.
- 3** Turn the blender jar with the blade unit attached anticlockwise to remove it from the motor unit.
- 4** Clean all removable parts immediately after use (see chapter 'Cleaning').

Filter

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

Never overload the filter. Do not put more than 75g of soy beans (unsoaked weight) or 160g of fruit in the filter at the same time.

Preparing the filter for use

- 1** Mount the blender jar with the blade unit attached on the motor unit. Turn the blender jar clockwise to fix it ('click') (Fig. 4).

The blender jar can be mounted in two positions: with the handle on the right side or on the left side.

- 2** Put the filter in the blender jar (Fig. 6).

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

- 3** Put the mains plug in the wall socket.

Using the filter

- 1** Place the lid on the blender jar.
- 2** Put the ingredients in the filter. (Fig. 7)

Do not exceed the MAX indication on the sieve mesh.

- 3** Pour water or another liquid (milk, juice, etc.) into the blender jar.
- 4** Insert the measuring cup into the hole in the lid.
- 5** Let the appliance run for approx. 40 seconds.
- 6** Switch off the appliance and remove the blender jar with the blade unit attached from the motor unit.

Do not remove the lid. Leave the measuring cup and the filter in the jar.

- 7** Pour out the drink through the pouring lip of the blender jar. (Fig. 8)

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

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

- 8** Clean all removable parts immediately after use (see chapter 'Cleaning').

Mill

This blender is supplied with two mills:

- The dry mill (the smaller one) is intended for grinding dry ingredients, such as dried beans, dried rice, dried shrimps or dry tea leaves.
- The wet mill (the larger one) is intended for chopping moist ingredients, such as chili paste and soaked rice.

Using the mill

- 1** Put the ingredients in the mill beaker (Fig. 9).

You can process wet and dry ingredients.

Do not fill the mill beaker beyond the MAX indication.

- 2** Assemble the sealing ring on the blender blade unit (dry mill) or assemble the sealing ring on the wet mill blade unit (wet mill) (Fig. 10).
- 3** Put the dry mill blade unit on the dry mill beaker (1) or put the wet mill blade unit on the wet mill beaker (1) and screw the blade unit anticlockwise (2) until it is fixed properly (Fig. 11).
- 4** Turn the assembled mill upside down and screw it clockwise onto the motor unit ('click') (Fig. 12).
- 5** Put the mains plug in the wall socket.
- 6** Press and hold the PULSE button and let the appliance run until the ingredients are fine enough
This takes approx. 10-30 seconds.

Disassembling the mill

- 1** Unplug the appliance.
- 2** Screw the mill anticlockwise off the motor unit.
- 3** Turn the mill upside down and screw the blade unit clockwise off the mill beaker.
- 4** Clean all removable parts immediately after use (see chapter 'Cleaning').

Cleaning

Always unplug the appliance before you clean it.

Never immerse the motor unit in water, nor rinse it under the tap. Do not clean the motor unit in the dishwasher.

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

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

1 Make sure the appliance is unplugged.

2 Disassemble all removable parts.

Do not forget to remove the blender sealing ring.

Do not touch the blades. The blades are very sharp.

3 Clean the motor unit with a moist cloth.

4 Clean the removable parts in hot water with some washing-up liquid.

Note: All parts except the motor unit can be cleaned in the dishwasher.

Storage

Note: Make sure the blender is clean and dry when you store it.

1 To store the mains cord, wind it round the reel in the base of the motor unit (Fig. 13).

2 Screw the blade unit anticlockwise onto the bottom of the blender jar.

3 Turn the blender jar upside down.

4 Put the blender jar on the motor unit.

Note: Make sure the handle of the blender jar is at the back of the motor unit.

5 Place the lid on top of the blender jar (Fig. 14).

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 15).

Guarantee and service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recipes

Garam massala

Note: This recipe can be prepared with the dry mill.

Ingredients

- 10g cloves
- 10g cinnamon (cut into 1cm pieces)
- 5g cardamom
- 10g black pepper

- 1** Put all ingredients in the dry mill.
- 2** Use the PULSE setting to process the ingredients for 30 seconds.

Five spices powder

Note: This recipe can be prepared with the dry mill.

Ingredients

- 2g aniseed
- 2g star anise
- 2g (Chinese) cassia
- 2g (Chinese) liquorice

- 1** Put all ingredients in the dry mill.
- 2** Use the PULSE setting to process the ingredients for 30 seconds.

Thai mosaman curry paste

Note: This recipe can be prepared with the wet mill.

Ingredients

- 20g shallots
- 15g garlic
- 7g galangal (cut into approx. 1cm thick slices)
- 9g lemon grass
- 2pcs cloves
- 1tbsp coriander seeds
- 1tbsp cumin seeds
- 3pcs dried chillies
- 5pcs peppercorns
- 1tbsp shrimp paste
- 1tbsp salt

- 1** Put all ingredients in the wet mill.
- 2** Use the PULSE setting to process the ingredients for 30 seconds.

Chili paste

Note: This recipe can be prepared with the wet mill.

Ingredients

- 6g dried chili, deseeded
- 20g fresh chili, deseeded
- 30g shallots
- 1pc garlic
- 1tbsp water

- 1** Put all ingredients in the wet mill.
- 2** Use the PULSE setting to process the ingredients for 30 seconds.

Soy milk

Note: This recipe can only be prepared with the filter (HR2027/HR2024 only). You can order the filter for the HR2021 and HR2020 as an extra accessory from your Philips dealer.

Always let the appliance cool down to room temperature between processing cycles.

Ingredients

- 75g dried soy beans
- 640ml water

- 1** Soak the soy beans for 4 hours before you process them. Then let them drain.
- 2** Put the soaked soy beans in the filter and pour the water into the blender jar. Blend for 30 seconds.
- 3** Pour the soy milk into a pan and bring to the boil. Then add some sugar and let the soy milk simmer until all sugar has dissolved.
- 4** Serve hot or cold.

Nourishing vegetable soup from Budapest

Ingredients

- 120g kohlrabi
- 180g potatoes
- 180g celery
- 60g carrots
- 100g smoked pork
- 0.55ltr water
- 100g lentils (canned)
- 125g crème fraîche
- 10g parsley
- salt, freshly ground pepper, 1 stock cube, 1 bay leaf

- 1** Precut the ingredients into pieces of 2x2x2cm.
- 2** Put the kohlrabi, potatoes, celery, carrots and 0.42ltr water in the blender jar in this order. Then blend for 30 seconds.
- 3** Put the blended ingredients in a pan and bring them to boil. Add the rest of the water (0.13ltr), crème fraîche, lentils, meat, herbs, stock cube and seasonings.
- 4** Let the soup simmer for 30 minutes. Stir the soup regularly.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : **www.philips.com/welcome**.

Description générale (fig. 1)

- A** Verre doseur
- B** Couvercle du blender
- C** Blender
- D** Indication du niveau
- E** Bague d'étanchéité
- F** Ensemble lames
- G** Bloc moteur
- H** Bloc de commande
 - Bouton de vitesse (1 et 2)
 - Bouton arrêt/Pulse
- I** Filtre
- J** Bol du moulin à sec
- K** Bol du moulin étanche
- L** Bague d'étanchéité du moulin
- M** Ensemble de lames du moulin

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Général

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas. Nettoyez-le avec un chiffon humide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- N'utilisez jamais le bol mélangeur, le bol du moulin à sec ou le bol du moulin étanche pour mettre en marche ou arrêter l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché, car elles sont très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Assurez-vous que l'ensemble lames est correctement fixé sur le bol mélangeur ou le bol du moulin avant d'installer celui-ci sur le bloc moteur.

Attention

- Débranchez toujours le blender avant d'installer, de retirer ou de positionner des accessoires sur le bol mélangeur, le moulin à sec ou le moulin étanche, et avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol mélangeur et les bols du moulin.
- Niveau sonore : $L_c = 86 \text{ dB(A)}$.

Blender**Avertissement**

- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le blender lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Assurez-vous que l'ensemble lames est correctement fixé sur le blender avant d'installer celui-ci sur le bloc moteur.

Attention

- Ne remplissez jamais le blender avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.
- Pour éviter tout risque d'éclaboussure, ne versez jamais plus de 1,5 litre d'ingrédients liquides dans le blender, surtout si vous avez l'intention de les mixer à haute vitesse. Réduisez cette quantité à 1 litre si vous préparez des ingrédients liquides chauds ou susceptibles de mousser.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du blender, éteignez l'appareil, puis débranchez-le. Détachez les ingrédients des parois au moyen d'une spatule.
- Assurez-vous que le couvercle est correctement fixé sur le bol et que la mesure graduée est correctement insérée dans le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
- N'oubliez jamais de placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant d'installer l'ensemble lames sur le blender afin d'éviter toute fuite.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes sans interruption.
- Laissez toujours l'appareil refroidir entre deux préparations.

Moulin à sec et le moulin étanche**Avertissement**

- N'utilisez pas le moulin à sec pour moudre des ingrédients très durs tels que la muscade, le sucre candi et les glaçons.
- N'utilisez pas le moulin étanche pour mélanger des liquides ou pour obtenir de la glace pilée. Pour ces ingrédients, utilisez le bol mélangeur.
- Ne touchez pas les lames du moulin lors du nettoyage, au risque de vous blesser.

Attention

- N'utilisez jamais le moulin à sec ou le moulin étanche pendant plus de 30 secondes sans interruption. Laissez le moulin refroidir à la température ambiante entre deux cycles de préparation.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les hacher dans le moulin à sec ou étanche (température max. : 80°C).
- N'oubliez jamais de placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant d'installer le bol du moulin afin d'éviter toute fuite.
- Hachez toujours les clous de girofle, l'anis étoilé et les graines d'anis avec d'autres ingrédients. Si vous les hachez séparément, ils pourraient rayer le bol.
- La couleur du bol du moulin peut s'altérer suite au mixage d'ingrédients tels que les clous de girofle, l'anis et la cannelle.
- Le moulin à sec et le moulin étanche ne sont pas appropriés pour hacher de la viande crue. Utilisez plutôt le blender.
- N'utilisez pas le moulin à sec ou le moulin étanche pour des préparations liquides telles que les jus de fruits.

- Le moulin étanche ne permet pas de mixer des ingrédients secs tels que des grains de café et des graines séchées.

Filtre

Attention

- N'utilisez jamais le filtre pour préparer des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.
- Ne surchargez pas le filtre. Ne mettez pas plus de 75 g de graines de soja séchées ou 160 g de fruits à la fois dans le filtre.
- Assurez-vous que le couvercle est correctement fixé et que la mesure graduée y est correctement insérée avant de mettre l'appareil en marche.
- Coupez les fruits en morceaux avant de les mettre dans le filtre.
- Faites tremper les ingrédients secs, tels que les graines de soja, avant de les mettre dans le filtre.

Verrou de sécurité intégré

Grâce à cette fonctionnalité, l'appareil se met en marche uniquement lorsque le bol mélangeur, le bol du moulin à sec ou étanche est correctement placé sur le bloc moteur. Dans ce cas, le verrou de sécurité se désactive automatiquement.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage »).

Utilisation de l'appareil

Ajustez la longueur du cordon en l'enroulant sous le socle. Faites glisser le cordon dans la fente du socle.

Blender

Le blender sert à réduire en purée, à hacher et à mixer. Vous pouvez préparer des soupes, des sauces et des milk-shakes, mais aussi mixer des légumes, des fruits, de la viande, de la pâte à crêpes, etc.

Préparation du blender

- 1 Placez la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames du blender (fig. 2).
- 2 Placez l'ensemble lames sur le fond du blender (1). Vissez l'ensemble lames (2) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé. (fig. 3)
- 3 Placez le blender et l'ensemble lames sur le bloc moteur et faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic). (fig. 4)

Le blender peut être installé de deux façons : poignée sur le côté droit ou gauche.

- 4 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

Utilisation du blender

- 1 Placez les ingrédients dans le blender.
- 2 Placez le couvercle sur le bol et faites-le tourner jusqu'à ce qu'il soit bien fixé (clic).
- 3 Insérez la mesure graduée dans l'orifice du couvercle. (fig. 5)
- 4 Appuyez sur les boutons de vitesse 1 ou 2 pour allumer l'appareil.

Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton arrêt/Pulse pour éteindre l'appareil. Pour mixer des ingrédients très brièvement, utilisez le bouton arrêt/Pulse plutôt que les boutons de vitesse.

Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes sans interruption. Laissez refroidir l'appareil entre deux préparations.

Conseils

- Pour obtenir de la glace pilée, placez au maximum 6 glaçons (d'environ 25 x 35 x 25 mm) dans le blender; puis appuyez sur le bouton Pulse à plusieurs reprises.
- Coupez la viande et les autres ingrédients solides en morceaux avant de les placer dans le blender.
- Si vous devez mixer d'importantes quantités d'aliments, il est recommandé de procéder par petites portions.
- Pour faire du jus de tomates, coupez les tomates en quatre et insérez les morceaux via l'orifice du couvercle, directement sur les lames en mouvement.

Démontage du blender

- 1** Retirez le cordon d'alimentation de la prise secteur.
- 2** Retirez le couvercle et la mesure graduée du blender.
- 3** Retirez le blender et l'ensemble lames du bloc moteur en faisant tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 4** Nettoyez toutes les pièces amovibles immédiatement après utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

Filtre

Le filtre permet de concocter de délicieux jus de fruits frais, des cocktails ou du lait de soja sans pépins ni peaux.

Ne surchargez pas le filtre. Ne mettez pas plus de 75 g de graines de soja séchées ou 160 g de fruits à la fois dans le filtre.

Préparation du filtre

- 1** Placez le blender et l'ensemble lames sur le bloc moteur et faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 4).

Le blender peut être installé de deux façons : poignée sur le côté droit ou gauche.

- 2** Placez le filtre dans le blender (fig. 6).

Assurez-vous que les rainures du filtre s'insèrent correctement dans les nervures à l'intérieur du blender.

- 3** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

Utilisation du filtre

- 1** Placez le couvercle sur le blender.
- 2** Placez les ingrédients dans le filtre. (fig. 7)

Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le filtre.

- 3** Versez de l'eau ou tout autre liquide (lait, jus, etc.) dans le blender.
- 4** Insérez la mesure graduée dans l'orifice du couvercle.
- 5** Laissez l'appareil fonctionner environ 40 secondes.
- 6** Éteignez l'appareil et retirez le blender et l'ensemble lames du bloc moteur.

Ne retirez pas le couvercle. Laissez la mesure graduée et le filtre dans le bol.

7 Versez la boisson par le bec verseur du blender. (fig. 8)

Conseil : Pour obtenir des résultats optimaux, remplacez le bol avec les ingrédients restants sur l'appareil et faites-le fonctionner encore quelques secondes.

Remarque : Si vous traitez de grandes quantités, il est recommandé de ne pas mettre tous les ingrédients à la fois dans le filtre. Commencez par une petite portion et faites fonctionner l'appareil pendant quelques secondes, puis arrêtez-le et ajoutez une autre portion. Répétez l'opération jusqu'à ce que vous ayez mixé tous les ingrédients. Ne soulevez jamais le couvercle du blender pendant que l'appareil fonctionne.

8 Nettoyez toutes les pièces amovibles immédiatement après utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).**Moulin**

Ce blender est fourni avec deux moulins :

- Le moulin à sec (le plus petit) sert à moudre des ingrédients secs tels que des graines séchées, du riz sec, des crevettes séchées ou des feuilles de thé séchées.
- Le moulin étanche (le plus grand) sert à hacher des ingrédients humides tels que de la pâte aux piments ou du riz cuit.

Utilisation du moulin**1** Placez les ingrédients dans le bol du moulin (fig. 9).

Vous pouvez mixer des ingrédients humides ou secs.

Ne remplissez pas le bol du moulin au-delà de l'indication de niveau maximal.

2 Placez la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames du blender (moulin à sec) ou placez la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames du moulin étanche (moulin étanche) (fig. 10).**3** Placez l'ensemble lames du moulin à sec sur le bol du moulin à sec (1) ou placez l'ensemble lames du moulin étanche sur le bol du moulin étanche (1) et vissez l'ensemble lames dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé (fig. 11).**4** Retournez le moulin, puis vissez-le sur le bloc moteur dans le sens des aiguilles d'une montre (jusqu'à entendre un clic) (fig. 12).**5** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.**6** Maintenez le bouton PULSE enfoncé et laissez l'appareil fonctionner jusqu'à ce que les ingrédients soient suffisamment fins.

Cette opération dure entre 10 et 30 secondes.

Démontage du moulin**1** Débranchez l'appareil.**2** Tournez le moulin dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer du bloc moteur.**3** Retournez le moulin et tournez l'ensemble lames dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer du bol du moulin.**4** Nettoyez toutes les pièces amovibles immédiatement après utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

Nettoyage

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet. Ne passez pas le bloc moteur au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais d'éponges à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.

Conseil : Il est recommandé de nettoyer l'appareil et ses accessoires immédiatement après l'utilisation.

1 Assurez-vous que l'appareil est débranché.

2 Retirez toutes les pièces amovibles.

N'oubliez pas de retirer la bague d'étanchéité du blender.

Ne touchez pas les lames, car elles sont très coupantes.

3 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

4 Nettoyez soigneusement les pièces amovibles à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

Remarque : Toutes les pièces, à l'exception du bloc moteur, peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

Rangement

Remarque : Assurez-vous que le blender est sec avant de le ranger.

1 Pour ranger le cordon d'alimentation, enroulez-le autour du socle de l'appareil (fig. 13).

2 Fixez l'ensemble lames sur le fond du blender en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

3 Retournez le blender.

4 Placez-le sur le bloc moteur.

Remarque : Assurez-vous que la poignée du blender est orientée vers l'arrière du bloc moteur.

5 Placez le couvercle sur le blender. (fig. 14)

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 15).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, visitez le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local ou contactez le « Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV ».

Recettes**Garam massala**

Remarque : La préparation de cette recette peut s'effectuer au moyen du moulin à sec.

Ingrédients

- 10 g de clous de girofle
- 10 g de cannelle (morceaux d'environ 1 cm)
- 5 g de cardamome
- 10 g de poivre noir

- 1** Placez tous les ingrédients dans le moulin à sec.
- 2** Utilisez la position PULSE pour préparer les ingrédients pendant 30 secondes.

Poudre de 5 épices

Remarque : La préparation de cette recette peut s'effectuer au moyen du moulin à sec.

Ingrédients

- 2 g de graines d'anis
- 2 g d'anis étoilé
- 2 g de cannelle de Chine
- 2 g de réglisse de Chine

- 1** Placez tous les ingrédients dans le moulin à sec.
- 2** Utilisez la position PULSE pour préparer les ingrédients pendant 30 secondes.

Pâte de curry Massaman Thaiï

Remarque : La préparation de cette recette peut s'effectuer au moyen du moulin étanche.

Ingrédients

- 20 g d'échalote
- 15 g d'ail
- 7 g de galangal (coupé en tranches d'environ 1 cm)
- 9 g de citronnelle
- 2 clous de girofle
- 1 cuillère à soupe de graines de coriandre
- 1 cuillère à soupe de graines de cumin
- 3 piments séchés
- 5 grains de poivre
- 1 cuillère à soupe de pâte de crevettes
- 1 cuillère à soupe de sel

- 1** Placez tous les ingrédients dans le moulin étanche.
- 2** Utilisez la position PULSE pour préparer les ingrédients pendant 30 secondes.

Pâte aux piments

Remarque : La préparation de cette recette peut s'effectuer au moyen du moulin étanche.

Ingrédients

- 6 g de piment séché, épépiné
- 20 g de piment frais, épépiné
- 30 g d'échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'eau

- 1** Placez tous les ingrédients dans le moulin étanche.
- 2** Utilisez la position PULSE pour préparer les ingrédients pendant 30 secondes.

Lait de soja

Remarque : La préparation de cette recette ne peut s'effectuer qu'au moyen du filtre (HR2027/HR2024 uniquement). Vous pouvez vous procurer le filtre en tant qu'accessoire supplémentaire du HR2021 et du HR2020 auprès de votre revendeur Philips.

Laissez toujours l'appareil refroidir entre deux préparations.

Ingrédients

- 75 g de graines de soja séchées
- 640 ml d'eau

- 1** Faites tremper les graines de soja pendant au moins 4 heures, puis laissez-les sécher.
- 2** Placez les graines de soja dans le filtre. Versez l'eau dans le blender, puis mixez pendant 30 secondes.
- 3** Faites bouillir le lait de soja dans une casserole, ajoutez du sucre et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu.
- 4** Servez chaud ou froid.

Soupe de légumes de Budapest

Ingrédients

- 120 g de chou-rave
- 180 g de pommes de terre
- 180 g de céleri
- 60 g de carottes
- 100 g de porc fumé
- 0,55 l d'eau
- 100 g de lentilles (en conserve)
- 125 g de crème fraîche
- 10 g de persil
- Sel, poivre frais, 1 bouillon-cube, 1 feuille de laurier

- 1** Coupez les ingrédients en petits morceaux de 2 cm environ.
- 2** Introduisez, dans l'ordre, le chou-rave, les pommes de terre, le céleri, les carottes et 0,42 l d'eau dans le blender. Mixez pendant 30 secondes.
- 3** Placez les ingrédients préparés dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez le reste de l'eau (0,13 l), la crème fraîche, les lentilles, la viande, les herbes, le bouillon-cube et les assaisonnements.
- 4** Laissez mijoter pendant 30 minutes. Remuez régulièrement.

Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di www.philips.com/welcome.

Gambaran umum (Gbr. 1)

- A** Gelas ukur
- B** Tutup tabung blender
- C** Tabung blender
- D** Indikator ukuran
- E** Gelang penyegel
- F** Unit pisau
- G** Unit motor
- H** Panel kontrol
 - Tombol kecepatan (1 dan 2)
 - Tombol pulsa/off
- I** Filter
- J** Gelas penggiling kering
- K** Gelas penggiling basah
- L** Gelang penyegel penggiling
- M** Unit pisau penggiling

Penting

Bacalah petunjuk penggunaan ini dengan saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpanlah sebagai referensi di masa mendatang.

Umum

Bahaya

- Jangan sekali-kali merendam unit motor dalam air atau cairan lain, membilasnya di bawah keran. Gunakan hanya kain lembab untuk membersihkan unit motor.

Peringatan

- Periksa apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda sebelum menghubungkan alat.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Jangan menggunakan alat jika steker, kabel listrik atau komponen lain ada yang rusak.
- Jangan pernah menggunakan tabung blender, gelas penggiling kering atau gelas penggiling basah untuk menghidupkan atau mematikan alat.
- Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa ditunggu.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau pengarahan mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jangan menyentuh pisau-pisainya, khususnya bila alat sudah dihubungkan ke stopkontak. Pisau-pisau ini sangat tajam.
- Jika pisau-pisau macet, cabut steker alat dari stopkontak sebelum mengeluarkan bahan yang menghambat pisau.
- Pastikan unit pisau telah terpasang erat pada tabung blender atau gelas penggiling sebelum Anda memasang tabung blender atau gelas penggiling pada unit motor.

Perhatian

- Lepaskan selalu steker blender sebelum Anda memasang, melepas, atau menyetel tabung blender; penggiling basah atau penggiling kering dan sebelum Anda mulai membersihkan blender.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesori atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasikan oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesori atau komponen tersebut, garansi Anda tidak berlaku.
- Jangan melebihi batas maksimum yang tertera pada tabung blender dan gelas penggiling.
- Tingkat kebisingan: $L_c = 86 \text{ dB (A)}$.

Blender

Peringatan

- Jangan sekali-kali memasukkan jari atau benda lainnya ke dalam tabung blender sewaktu alat sedang bekerja.
- Pastikan unit pisau telah terpasang dengan kencang pada tabung blender sebelum memasang tabung blender pada unit motor.

Perhatian

- Jangan mengisi tabung blender dengan bahan makanan yang lebih panas dari 80°C .
- Agar jangan tumpah, jangan memasukkan cairan ke dalam tabung lebih dari 1,5 liter; khususnya saat mengolah pada kecepatan tinggi. Jangan memasukkan lebih dari 1 liter ke dalam tabung blender saat mengolah cairan yang panas atau bahan yang menimbulkan busa.
- Jika makanan lengket ke dinding tabung blender; matikan alat dan cabut stekernya. Kemudian gunakan spatula untuk melepas makanan tersebut dari dindingnya.
- Pastikan selalu tutup blender terpasang dengan benar dan gelas ukurnya dimasukkan dengan benar dalam tutupnya sebelum Anda menghidupkan alat.
- Sebelum tabung blender dipasang, jangan lupa memasang gelang penyegel pada unit pisau, agar tidak timbul kebocoran.
- Jangan membiarkan alat bekerja lebih dari 3 menit untuk setiap kalinya.
- Biarkan alat dingin dulu hingga ke suhu kamar di antara siklus pengolahan.

Penggiling kering dan penggiling basah

Peringatan

- Jangan gunakan penggiling kering untuk menghaluskan bahan-bahan yang sangat keras, seperti biji pala, gula batu dan es batu.
- Jangan gunakan penggiling basah untuk mencampur cairan atau menghancurkan es batu. Gunakan tabung blender untuk mengolah bahan-bahan ini.
- Jangan menyentuh tepi tajam pada unit pisau penggiling saat Anda membersihkannya. Pisau ini sangat tajam dan mudah melukai jari Anda.

Perhatian

- Jangan pernah menggunakan penggiling kering atau basah selama lebih dari 30 detik tanpa berhenti. Dinginkan penggiling kering atau basah pada suhu ruang di antara siklus pengolahan.
- Biarkan bahan yang panas mendingin terlebih dahulu sebelum Anda mengolahnya pada penggiling basah atau kering (suhu maks. 80°C).
- Jangan lupa memasang gelang penyegel pada unit pisau sebelum Anda memasang gelas penggiling, sebab kalau tidak, akan terjadi kebocoran.
- Olahlah selalu cengkeh, adas bintang dan adas manis bersama-sama bahan lainnya. Jika diolah secara terpisah, bahan-bahan ini dapat merusak bahan plastik alat itu.
- Gelas penggiling dapat berubah warna bila Anda menggunakannya untuk mengolah bahan-bahan seperti cengkeh, adas dan kayu manis.
- Penggiling kering dan basah tidak cocok untuk mencacah daging mentah. Tapi gunakan blender.
- Jangan menggunakan penggiling kering dan basah untuk mengolah cairan, seperti jus buah.
- Jangan mengolah bahan-bahan seperti biji kopi dan kacang kering di penggiling basah.

Filter

Perhatian

- Jangan sekali-kali menggunakan saringan untuk mengolah bahan yang lebih panas dari 80 °C.
- Jangan berlebihan mengisi saringan. Jangan masukkan lebih dari 75 g kacang kedelai kering atau 160 g buah dalam saringan sekaligus.
- Pastikan selalu tutup blender terpasang dengan benar dan gelas ukur dimasukkan dengan benar dalam tutupnya sebelum Anda menghidupkan alat.
- Potong buah menjadi kecil-kecil sebelum memasukkannya ke dalam saringan.
- Rendam bahan makanan kering, seperti kacang kedelai, sebelum memasukkannya ke dalam saringan.

Kunci pengaman terpasang

Fitur ini memastikan bahwa Anda hanya dapat menghidupkan alat jika telah memasang tabung blender, gelas penggiling kering atau basah pada unit motor dengan benar. Jika tabung blender atau gelas penggiling telah terpasang dengan benar, kunci pelindung terpasang akan terbuka.

Medan elektromagnet (EMF)

Alat dari Philips ini telah mematuhi semua standar yang berkenaan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani dengan benar dan sesuai dengan instruksi yang diberikan dalam petunjuk penggunaan ini, alat ini aman digunakan berdasarkan pada bukti ilmiah yang kini tersedia.

Sebelum menggunakan alat pertama kali

Bersihkan dengan saksama bagian-bagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebelum alat digunakan untuk pertama kali (lihat bab 'Membersihkan').

Menggunakan alat

Anda dapat menyesuaikan panjang kabel dengan menggulung sebagian darinya pada kumparan di atasnya. Masukkan kabel melalui lubang pada atasnya.

Blender

Blender ini dapat digunakan untuk menghaluskan, mencacah dan mencampur. Dengan blender ini Anda dapat membuat sup, saus, dan susu kocok. Anda juga dapat menggunakannya untuk mengolah sayuran, buah, daging, adonan panekuk, dan lain-lain.

Menyiapkan blender untuk penggunaan

- 1 Pasang gelang penyegel pada unit pisau blender (Gbr. 2).
- 2 Pasang unit pisau di bagian bawah tabung blender (1). Putar unit pisau berlawanan arah jarum jam (2) hingga benar-benar kencang. (Gbr. 3)
- 3 Pasang tabung blender beserta unit pisau pada unit motor dan kencangkan dengan memutar searah jarum jam (hingga berbunyi 'klik'). (Gbr. 4)
Tabung blender dapat dipasang dengan dua posisi: dengan pegangan di sebelah kanan atau di sebelah kiri.
- 4 Masukkan steker listrik pada stopkontak dinding.

Menggunakan blender

- 1 Masukkan bahan-bahan ke dalam tabung blender.
- 2 Pasang tutupnya pada tabung dan putar hingga benar-benar kencang (hingga berbunyi 'klik').
- 3 Masukkan gelas ukur pada lubang tutupnya. (Gbr. 5)

4 tekan tombol kecepatan 1 atau 2 untuk menghidupkan blender.

Setelah mengolah, tekan tombol pulsa/off untuk mematikan blender. Jika Anda ingin mengolah bahan lebih singkat, gunakan tombol pulsa/off sebagai ganti tombol kecepatan.

Jangan biarkan alat beroperasi lebih dari 3 menit untuk setiap kalinya. Biarkan dingin dulu hingga ke suhu kamar di antara siklus pengolahan.

Tip

- Jika Anda ingin menghancurkan es batu, jangan masukkan lebih dari 6 es batu (kira-kira 25 x 35 x 25 mm) ke dalam tabung blender dan putar tombol pulsa beberapa kali.
- Potong daging atau bahan padat lainnya menjadi potongan kecil sebelum memasukkannya dalam tabung blender.
- Jangan mengolah bahan padat dalam jumlah besar dalam waktu bersamaan. Untuk memperoleh hasil yang baik, kami anjurkan Anda mengolah bahan ini sedikit demi sedikit.
- Untuk membuat jus tomat, potong tomat menjadi empat dan masukkan melalui lubang pada tutupnya ke dalam pisau yang berputar.

Melepaskan komponen blender

- 1** Lepaskan steker listrik dari stopkontak dinding.
- 2** Lepaskan tutup beserta gelas ukurnya dari tabung blender.
- 3** Putar tabung blender beserta unit pisau yang terpasang berlawanan arah jarum jam untuk melepaskannya dari unit motor.
- 4** Bersihkan semua komponen yang dapat dilepas, segera setelah dipakai (lihat bab 'Membersihkan').

Filter

Dengan saringan ini, Anda dapat membuat jus buah segar, koktail atau susu kedelai yang lezat. Saringan mencegah biji dan kulit masuk ke dalam minuman Anda.

Jangan berlebihan mengisi saringan. Jangan masukkan lebih dari 75 g kacang kedelai kering atau 160 g buah dalam saringan sekaligus.

Menyiapkan saringan untuk penggunaan

- 1** Dudukkan tabung blender pada unit pisau terpasang pada unit motor. Putar tabung blender searah jarum jam untuk mengencangkannya (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 4).
Tabung blender dapat dipasang dengan dua posisi: dengan pegangan di sebelah kanan atau di sebelah kiri.

- 2** Letakkan saringan di dalam tabung blender (Gbr. 6).
Pastikan bahwa ulir saringan dipasang dengan tepat pada rusuk-rusuk di dalam tabung blender.

- 3** Masukkan steker listrik pada stopkontak dinding.

Menggunakan saringan

- 1** Pasang tutupnya pada tabung blender.
- 2** Masukkan bahan ke dalam saringan. (Gbr. 7)

Jangan melebihi tanda MAX pada jaring saringan

- 3** Tuangkan air atau cairan lainnya (susu, jus, dll) ke dalam tabung blender.
- 4** Sisipkan gelas ukur ke lubang di tengah tutup.
- 5** Jalankan alat selama kurang lebih 40 detik.

- 6** Matikan alat dan lepas tabung blender beserta unit pisau yang terpasang dari unit motor.

Jangan lepas tutupnya. Biarkan gelas ukur dan saringan dalam tabungnya.

- 7** Tuangkan minuman melalui cerat pada tabung blender. (Gbr. 8)

Tip: Untuk hasil optimal, letakkan kembali tabung blender beserta bahan yang tersisa ke alat dan biarkan alat bekerja selama beberapa detik lagi.

Catatan: Bila Anda sedang mengolah bahan dalam jumlah banyak, kami sarankan Anda agar jangan memasukkan semuanya sekaligus. Mulailah mengolah sedikit demi sedikit dan biarkan alat bekerja selama beberapa detik. Kemudian matikan alat dan tambahkan lagi sedikit bahan. Ulangi prosedur ini sampai Anda selesai mengolah semua bahan. Selama pengolahan, tutupnya harus selalu terpasang pada tabung blender.

- 8** Bersihkan semua komponen yang dapat dilepas, segera setelah dipakai (lihat bab 'Membersihkan').

Penggiling

Blender ini disediakan dengan dua penggiling:

- Penggiling kering (yang lebih kecil) dimaksudkan untuk menghaluskan bahan-bahan kering, seperti biji-bijian kering, beras kering, ebi kering atau daun teh kering.
- Penggiling basah (yang lebih besar) dimaksudkan untuk mencacah bahan-bahan yang mengandung cairan, seperti sambal cabai dan beras yang direndam.

Menggunakan penggiling

- 1** Masukkan bahan dalam gelas penggiling (Gbr. 9).

Anda dapat mengolah bahan makanan kering maupun basah.

Jangan mengisi gelas penggiling melebihi tanda MAX.

- 2** Pasang gelang penyegel di unit pisau blender (penggiling kering) atau pasang gelang penyegel di unit pisau penggiling basah (penggiling basah) (Gbr. 10).

- 3** Letakkan unit pisau penggiling kering di gelas penggiling kering (1) atau letakkan unit pisau penggiling basah di gelas penggiling basah (1) dan putar unit pisau berlawanan arah jarum jam (2) hingga terpasang dengan baik (Gbr. 11).

- 4** Balikkan penggiling yang telah terpasang dan putar searah jarum jam pada unit motor (hingga berbunyi 'klik') (Gbr. 12).

- 5** Masukkan steker listrik pada stopkontak dinding.

- 6** Tekan dan tahan tombol PULSE dan biarkan alat beroperasi sampai bahan-bahan cukup halus. Ini butuh kurang lebih 10-30 detik.

Melepaskan komponen penggiling

- 1** Cabut steker alat dari listrik.

- 2** Putar penggiling berlawanan arah jarum jam pada unit motor.

- 3** Balikkan penggiling dan putar unit pisau searah jarum jam pada gelas penggiling.

- 4** Bersihkan semua komponen yang dapat dilepas, segera setelah dipakai (lihat bab 'Membersihkan').

Membersihkan

Lepaskan kabel listrik sebelum Anda membersihkan alat ini.

Jangan merendam unit motor dalam air, maupun membilasnya di bawah keran. Jangan mencuci unit motor di mesin cuci piring.

Jangan sekali-kali menggunakan sabut gosok, bahan pembersih abrasif atau cairan agresif seperti bensin atau aseton untuk membersihkan alat.

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

- 1 Pastikan alat sudah dicabut dari stopkontak.
- 2 Melepas semua komponen yang dapat dilepas.

Jangan lupa untuk melepaskan gelang penyegel blender.

Jangan sentuh pisanya. Pisau ini sangat tajam.

- 3 Bersihkan unit motor dengan kain lembab.
- 4 Bersihkan komponen yang dapat dilepas dalam air panas dengan sedikit cairan pembersih.

Catatan: Semua komponen selain unit motor dapat dibersihkan dalam mesin cuci piring.

Penyimpanan

Catatan: Pastikan blender telah bersih dan kering saat Anda menyimpannya.

- 1 Untuk menyimpan kabel listriknya, gulung pada kumparan di alas unit motor (Gbr. 13).
- 2 Putar unit pisau berlawanan arah jam pada dasar tabung blender.
- 3 Balikkan tabung blender.
- 4 Pasang tabung blender pada unit motor.

Catatan: Pastikan pegangan pada tabung blender berada di belakang unit motor.

- 5 Pasang tutupnya di atas tabung blender (Gbr. 14).

Lingkungan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak dapat dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr. 15).

Garansi dan layanan

Jika Anda memerlukan informasi atau mengalami masalah, harap kunjungi situs web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda (Anda dapat memperoleh nomor teleponnya dalam pamflet garansi yang berlaku di seluruh dunia). Jika tidak ada Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda, silakan datang ke dealer Philips setempat atau hubungi Bagian Servis dari Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Resep**Garam massala**

Catatan: Resep ini hanya dapat diolah menggunakan penggiling kering.

Bahan-bahan

- 10 g cengkeh
- 10 g kayu manis (potong sebesar 1 cm)
- 5 g kapulaga
- 10 g lada hitam

- 1** Masukkan semua bahan ke dalam penggiling kering.
- 2** Gunakan setelan PULSE untuk memproses bahan-bahan selama 30 detik.

Tepung lima rempah

Catatan: Resep ini hanya dapat diolah menggunakan penggiling kering.

Bahan-bahan

- 2 g adas manis
- 2 g bunga lawang
- 2 g kayu manis (Cina)
- 2 g akar manis (Cina)

- 1** Masukkan semua bahan ke dalam penggiling kering.
- 2** Gunakan setelan PULSE untuk memproses bahan-bahan selama 30 detik.

Sambal kari mosaman Thai

Catatan: Resep ini hanya dapat diolah menggunakan penggiling basah.

Bahan-bahan

- 20 g bawang merah
- 15 g bawang putih
- 7 g lengkuas (potong dengan ketebalan irisan sekitar 1 cm)
- 9 g batang serai
- 2 buah cengkeh
- 1 sdm biji ketumbar
- 1 sdm biji jintan putih
- 3 buah cabai kering
- 5 buah biji merica
- 1 sdm terasi
- 1 sdm garam

- 1** Masukkan semua bahan ke dalam penggiling basah.
- 2** Gunakan setelan PULSE untuk memproses bahan-bahan selama 30 detik.

Sambal cabai

Catatan: Resep ini hanya dapat diolah menggunakan penggiling basah.

Bahan-bahan

- 6 g cabai kering, dibuang bijinya
- 20 g cabai segar, dibuang bijinya
- 30 g bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 1 sendok makan air

- 1** Masukkan semua bahan ke dalam penggiling basah.
- 2** Gunakan setelan PULSE untuk memproses bahan-bahan selama 30 detik.

Susu kedelai

Catatan: Resep ini hanya dapat diolah menggunakan saringan (HR2027/HR2024 saja). Anda dapat memesan saringan untuk HR2021 dan HR2020 sebagai aksesori ekstra dari dealer Philips Anda.

Biarkan alat dingin dulu hingga ke suhu kamar di antara siklus pengolahan.

Bahan-bahan

- 75 g kacang keledai kering
- 640 ml air

- 1** Rendam kedelai selama 4 jam sebelum mengolahnya. Kemudian tiriskan.
- 2** Masukkan kedelai yang sudah direndam ke dalam saringan dan tuangkan air ke dalam tabung blender. Lumatkan selama 30 detik.
- 3** Tuang susu kedelai ke dalam panci dan didihkan. Kemudian tambahkan gula dan biarkan susu kedelai mendidih hingga semua gula larut.
- 4** Sajikan panas atau dingin.

Sup sayur yang bergizi dari Budapest

Bahan-bahan

- 120 g kohlrabi
- 180 g kentang
- 180 g seledri
- 60 g wortel
- 100 g daging babi asap
- 0,55 ltr air
- 100 g lentil (kalengan)
- 125 g krim segar
- 10 g peterseli
- garam, merica yang baru digiling, 1 kaldu blok, 1 lembar daun salam

- 1** Potong bahan-bahan menjadi seukuran 2x2x2 cm.
- 2** Masukkan kohlrabi, kentang, seledri, wortel dan 0,42 liter air, dengan urutan ini, ke dalam tabung blender. Lumatkan selama 30 detik.
- 3** Masukkan bahan yang telah dilumatkan ke dalam panci dan rebuslah. Tambahkan sisa air (0,13 ltr), krim segar, lentil, daging, bumbu, kaldu blok, dan penyedap.
- 4** Biarkan sup mendidih selama 30 menit. Aduk sup hingga merata.

소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.co.kr에서 제품을 등록하십시오.

각 부의 명칭 (그림 1)

- A** 계량컵
- B** 블렌더 용기 뚜껑
- C** 블렌더 용기
- D** 용량 표시
- E** 봉합 링
- F** 칼날부
- G** 본체
- H** 제어판
 - 속도 버튼(1단 및 2단)
 - 순간작동 / 꺼짐 버튼
- I** 필터
- J** 마른 재료용 분쇄기 용기
- K** 젖은 재료용 분쇄기 용기
- L** 분쇄기 봉합 링
- M** 분쇄기 칼날

중요 사항

본 제품을 사용하기 전에 이 사용자 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

일반

위험

- 절대로 본체를 물 또는 다른 액체에 넣거나 흐르는 수돗물로 세척하지 마십시오. 본체를 청소할 경우에는 젖은 천을 사용하십시오.

경고

- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정 점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 플러그, 전원 코드 또는 기타 부품이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 블렌더 용기, 마른 재료용 분쇄기 용기 또는 젖은 재료용 분쇄기 용기를 이용하여 전원을 켜거나 끄지 마십시오.
- 사람이 없는 상태에서 블렌더를 작동시켜 놓지 마십시오.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임 질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 특히 제품이 전원에 연결되어 있을 때는 칼날을 만지지 마십시오. 칼날은 매우 날카롭습니다.
- 칼날에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 먼저 전원 코드를 뽑은 다음, 칼날의 움직임을 방해하는 음식물을 꺼내십시오.
- 블렌더 용기나 분쇄기 용기를 본체에 조립하기 전에 칼날이 블렌더 용기 또는 분쇄기 용기에 단단히 고정되어 있는지 확인하십시오.

주의

- 블렌더 용기, 마른 재료용 분쇄기, 젖은 재료용 분쇄기를 분리, 조립 및 조정하기 전과 블렌더를 세척하기 전에 반드시 블렌더의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- 블렌더 용기 및 분쇄기 용기의 최대 수량 표시선을 초과하지 마십시오.
- 소음 수준: $L_c = 86\text{dB(A)}$.

블렌더**경고**

- 제품이 작동 중일 때는 절대로 블렌더 용기 내부에 손이나 다른 물건을 넣지 마십시오.
- 블렌더 용기를 본체에 조립하기 전에 칼날이 블렌더 용기에 단단히 고정되어 있는지 확인하십시오.

주의

- 블렌더 용기에 80°C 이상 되는 재료를 절대 넣지 마십시오.
- 특히 고속으로 작동할 경우, 내용물이 흘러나오지 않도록 블렌더 용기에 액체를 1.5리터 이상 넣지 마십시오. 뜨거운 액체 또는 거품을 내는 재료인 경우에는 블렌더 용기에 1리터 이상 넣지 마십시오.
- 음식이 블렌더 용기의 벽면에 붙으면 제품의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑은 후 주걱을 사용하여 벽면에 붙은 음식을 떼어내십시오.
- 제품의 전원을 켜기 전에 뚜껑을 용기에 제대로 조립하고 계량컵을 올바르게 꽂았는지 확인하십시오.
- 재료가 새는 것을 방지하기 위해, 칼날을 블렌더 용기에 조립하기 전에 봉합 링이 장착되었는지 반드시 확인하십시오.
- 한 번에 3분 이상 제품을 작동하지 마십시오.
- 사용 중간에 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

마른 재료와 젖은 재료 모두 사용 가능**경고**

- 너트, 중국산 얼음설탕 또는 얼음 조각과 같이 매우 단단한 재료를 마른 재료용 분쇄기로 갈지 마십시오.
- 액체를 섞거나 각얼음을 분쇄하는 데 젖은 재료용 분쇄기를 사용하지 마십시오. 이러한 재료는 블렌더 용기를 사용하십시오.
- 분쇄기 칼날을 세척할 경우, 날카로운 부분을 만지지 않도록 주의하십시오. 매우 날카롭기 때문에 손을 다칠 위험이 있습니다.

주의

- 마른 재료용 또는 젖은 재료용 분쇄기를 연속해서 30초 이상 작동시키지 마십시오. 가공 과정 중간에 마른 재료용 또는 젖은 재료용 분쇄기를 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.
- 뜨거운 재료는 마른 재료용 또는 젖은 재료용 분쇄기에 넣기 전에 충분히 식히십시오 (최고 온도 80°C).
- 재료가 새는 것을 방지하기 위해, 분쇄기 용기를 조립하기 전에 칼날 위에 봉합 링을 끼우는 것을 잊지 마십시오.
- 정향, 팔각 및 아니스는 항상 다른 재료와 함께 가공하십시오. 따로 넣으면 이 재료들이 제품의 플라스틱 부품에 손상을 줄 수 있습니다.
- 정향, 아니스 및 계피 같은 재료들을 분쇄기로 가공하면 분쇄기 용기의 색상이 변할 수도 있습니다.
- 마른 재료용 또는 젖은 재료용 분쇄기는 날고기를 다지는데 적합하지 않습니다. 대신 블렌더를 사용하십시오.

- 과일 주스와 같은 액체를 만들 때는 마른 재료용 또는 젖은 재료용 분쇄기를 사용하지 마십시오.
- 커피 원두와 마른 콩 같은 건조한 재료를 젖은 재료용 분쇄기에 넣고 작동하지 마십시오.

필터

주의

- 80° C 이상의 재료 가공시에는 절대로 필터를 사용하지 마십시오.
- 필터를無理하게 사용하지 마십시오. 한 번에 75g 이상의 말린 콩 또는 160g의 과일을 넣지 마십시오.
- 제품의 전원을 켜기 전에 용기 뚜껑을 제대로 닫았는지, 그리고 계량컵을 올바르게 꽂았는지 확인하십시오.
- 과일은 잘게 잘라 필터 안에 넣으십시오.
- 콩과 같은 마른 음식 재료를 필터에 넣기 전에 우선 물에 담가서 불리십시오.

내장된 안전 잠금 장치

이 기능은 블렌더 용기나 마른 재료용 또는 젖은 재료용 분쇄기 용기를 제품에 올바르게 장착한 경우에만 작동하며, 블렌더 용기 또는 분쇄기 용기가 올바르게 조립된 경우에만 내장된 안전 잠금 장치가 해제됩니다.

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준을 준수합니다. 이 사용자 설명서의 지침에 따라 적절하게 취급할 경우 이 제품은 안전하게 사용할 수 있으며 이는 현재까지의 과학적 증거에 근거하고 있습니다.

최초 사용 전

제품을 처음 사용하기 전에 음식과 닿는 부품은 깨끗이 세척하십시오(‘청소’란 참조).

제품 사용

코드 길이는 제품 바닥의 받침대 주위에 감아 조절할 수 있습니다. 받침대의 슬롯에 코드를 넣으십시오.

블렌더

블렌더는 고운 퓨레를 만들고 재료를 다지고 혼합하기 위한 제품입니다. 블렌더를 이용해 수프와 소스, 밀크셰이크를 만들 수 있습니다. 또한 블렌더를 이용해 야채, 과일, 고기 그리고 팬케익 반죽등을 만들 수 있습니다.

블렌더 사용 전 준비

- 1 블렌더 칼날부에 봉합링을 조립하십시오 (그림 2).
- 2 (1) 분쇄기 칼날을 블렌더 용기 아래쪽에 놓고 칼날이 올바르게 고정될 때까지 (2)시계 반대 방향으로 돌려 고정하십시오. (그림 3)
- 3 칼날을 조립한 블렌더 용기를 본체에 놓고 시계 방향으로 돌려 고정하십시오(‘딸각’ 소리가 남). (그림 4)
블렌더 용기는 손잡이가 오른쪽 또는 왼쪽, 양쪽 방향으로 고정할 수 있습니다.
- 4 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.

블렌더 사용 방법

- 1 재료를 블렌더 용기에 넣으십시오.
- 2 용기의 뚜껑을 닫고 단단히 고정될 때까지 돌리십시오 (‘딸각’ 소리가 남).

3 계량컵을 뚜껑 입구에 꽂으십시오. (그림 5)

4 속도 버튼 1 또는 2를 눌러 블렌더의 전원을 켜십시오.

한번 사용한 후에는 순간작동 / 꺼짐 버튼을 눌러 블렌더의 전원을 끄십시오. 재료를 짧은 시간에 섞는 경우, 속도 버튼 대신 순간작동/꺼짐 버튼을 사용하십시오.

한 번에 3분 이상 제품을 작동하지 마십시오. 작동 중간에 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀주십시오.

도움말

- 조각 얼음을 분쇄하고 싶을 때는 조각 얼음(약 25x35x25mm) 6개 이하를 블렌더 용기에 넣고 순간작동 버튼을 여러 차례 누르십시오.
- 육류나 기타 단단한 재료는 블렌더 용기에 넣기 전에 잘게 잘라 주십시오.
- 단단한 재료를 한 번에 너무 많이 조리하지 마십시오. 조금씩 여러 번에 나누어서 가공하는 것이 좋습니다.
- 토마토 주스를 만들려면 토마토를 네 조각으로 잘라 뚜껑의 구멍을 통해 회전하는 칼날 위에 떨어뜨리십시오.

블렌더 분리

1 벽면 콘센트에서 전원 플러그를 뽑으십시오.

2 블렌더 용기에서 계량컵이 있는 뚜껑을 여십시오.

3 칼날이 부착된 블렌더 용기를 시계 반대 방향으로 돌려 본체에서 분리하십시오.

4 사용 후에는 분리 가능한 모든 부품을 세척하십시오(‘청소’란 참조).

필터

필터를 사용하여 신선한 과일 주스, 칵테일 또는 두유를 만들 수 있습니다. 이 필터는 씨나 껍질 등이 음료 안으로 섞이는 것을 방지합니다.

필터를 무리하게 사용하지 마십시오. 한 번에 75g(건조 중량) 이상의 불린 대두 또는 160g 이상의 과일을 넣지 마십시오.

필터 사용 전 준비

1 칼날을 조립한 블렌더 용기를 본체에 놓고 시계 방향으로 돌려 조립하십시오 (‘달각’ 소리가 남) (그림 4).

블렌더 용기는 손잡이가 오른쪽 또는 왼쪽, 양쪽 방향으로 고정할 수 있습니다.

2 블렌더 용기에 필터를 넣으십시오 (그림 6).

필터의 홈 부위가 블렌더 용기 안쪽의 돌출부에 정확히 끼워지도록 하십시오.

3 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.

필터 사용 방법

1 블렌더 용기의 뚜껑을 닫으십시오.

2 재료를 필터안에 넣으십시오. (그림 7)

거름망의 최대 용량 표시선을 넘지 않도록 하십시오.

3 블렌더 용기에 물 또는 기타 액체(우유, 주스 등)를 부으십시오.

4 뚜껑에 있는 구멍에 계량컵을 끼우십시오.

5 약 40초 동안 작동시키십시오.

6 제품의 전원을 끄고, 칼날을 조립한 블렌더 용기를 본체에서 분리하십시오.

뚜껑을 분리하지 마시고 계량컵 및 필터는 그대로 두십시오.

7 블렌더 용기의 주입구로 음료를 부어주십시오. (그림 8)

도움말: 최상의 결과를 얻으려면 남은 재료를 다시 용기에 넣고 제품에 꽃은 다음 몇 초간 작동하십시오.

참고: 많은 양을 가공할 때는 필터에 모든 재료를 한꺼번에 넣지 마십시오. 소량만 넣고 잠깐 동안 블렌더를 작동하여 가공한 다음 블렌더를 끄고 소량을 더 넣으십시오. 이 방법을 반복하여 모든 재료를 가공하십시오. 가공 중에는 절대로 용기의 뚜껑을 열지 마십시오.

8 사용 후에는 분리 가능한 모든 부품을 세척하십시오(‘청소’ 란 참조).

분쇄기

이 블렌더에는 두 종류의 분쇄기가 제공됩니다.

- 마른 재료용 분쇄기(작은 쪽)는 마른 콩, 쌀, 새우나 찹쌀과 같은 건조한 재료를 으개는 데 사용됩니다.
- 젖은 재료용 분쇄기(큰 쪽)는 칠리 소스나 불린 쌀과 같은 젖은 재료를 으개는 데 사용됩니다.

분쇄기 사용 방법

1 분쇄기 용기에 재료를 넣으십시오 (그림 9).

마르거나 젖은 재료 모두 가공할 수 있습니다.

분쇄기 용기의 최대량 표시인 MAX 눈금 이상으로 재료를 넣지 마십시오.

2 블렌더 칼날(마른 재료용 분쇄기용)이나 젖은 재료용 분쇄기 칼날(젖은 재료용 분쇄기용)에 봉합 링을 끼우십시오 (그림 10).

3 마른 재료용 분쇄기 칼날을 마른 재료용 분쇄기 용기에(1), 젖은 재료용 분쇄기 칼날을 젖은 재료용 분쇄기 용기에 끼우고(1) 칼날이 올바르게 고정될 때까지 시계 반대 방향으로 돌려 고정하십시오(2) (그림 11).

4 조립된 분쇄기를 거꾸로 들고 시계 방향으로 돌려 본체에 고정하십시오 (‘찰칵’ 소리가 남) (그림 12).

5 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.

6 순간작동 버튼을 누른 채로 재료가 충분히 갈릴 때까지 제품을 작동하십시오. 이 작업은 약 10초에서 30초 정도 소요됩니다.

분쇄기 분리

1 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.

2 분쇄기를 시계 반대 방향으로 돌려 본체를 분리합니다.

3 분쇄기를 거꾸로 들고 칼날을 시계 방향으로 돌려 분쇄기 용기를 분리하십시오.

4 사용 후에는 분리 가능한 모든 부품을 세척하십시오(‘청소’ 란 참조).

청소

제품을 청소하기 전에는 항상 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.

본체는 절대로 물에 담그거나 행구지 마십시오. 또한, 식기세척기로 본체를 세척하지 마십시오.

제품을 세척할 때 수세미, 연마성 세제나 휘발유, 아세톤과 같은 강력 세제를 사용하지 마십시오.

도움말: 사용 후 바로 제품과 부품을 청소하는 것이 가장 편리합니다.

1 전원 플러그가 분리되어 있는지 확인하십시오.

2 분리 가능한 부품을 모두 분리하십시오.

블렌더 고무 봉합 링을 분리하는 것을 잊지 마십시오.

칼날부를 만지지 마십시오. 매우 날카롭습니다.

3 본체는 젖은 천으로 닦으십시오.

4 분리 가능한 부품을 소량의 세제와 따뜻한 물로 닦으십시오.

참고: 본체를 제외한 모든 부품은 식기세척기를 사용하여 세척할 수 있습니다.

보관

참고: 블렌더를 세척하고 물기를 제거한 후 보관하십시오.

1 전원 코드를 보관하려면 본체 하단에 감아주십시오 (그림 13).

2 칼날을 블렌더 용기의 하단부에 맞춰 시계 반대 방향으로 돌리십시오.

3 블렌더 용기를 꺼꾸로 드십시오.

4 블렌더 용기를 본체에 올려 놓으십시오.

참고: 블렌더 용기의 손잡이가 본체 뒷부분에 놓였는지 확인하십시오.

5 블렌더 용기 상단의 뚜껑을 닫으십시오 (그림 14).

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 15).

품질 보증 및 서비스

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

레시피

가람 마살라

참고: 이 요리법은 마른 재료용 분쇄기로 조리할 수 있습니다.

재료

- 정향 10g
- 계피 10g(1cm 크기로 자름)
- 소두구 5g

36 한국어

- 후추 10g

1 마른 재료용 분쇄기에 모든 재료를 넣으십시오.

2 순간작동 설정을 사용해서 재료를 30초간 갈아주십시오.

오향 가루

참고: 이 요리법은 마른 재료용 분쇄기로 조리할 수 있습니다.

재료

- 아니스 2g
- 스타아니스 2g
- 계피 2g
- 감초 2g

1 마른 재료용 분쇄기에 모든 재료를 넣으십시오.

2 순간작동 설정을 사용해서 재료를 30초간 갈아주십시오.

태국 모사만 커리 소스

참고: 이 요리법은 젖은 재료용 분쇄기로 조리할 수 있습니다.

재료

- 샬롯(작은 양파) 20g
- 마늘 15g
- 양강근 7g(약 1cm 두께로 자름)
- 레몬그라스 9g
- 정향 2조각
- 고수 씨앗 1큰스푼
- 쿠민 씨앗 1큰스푼
- 마른 고추 3조각
- 통후추 5조각
- 새우 페이스트 1큰스푼
- 소금 1큰스푼

1 젖은 재료용 분쇄기에 모든 재료를 넣으십시오.

2 순간작동 설정을 사용해서 재료를 30초간 갈아주십시오.

칠리 소스

참고: 이 요리법은 젖은 재료용 분쇄기로 조리할 수 있습니다.

재료

- 씨를 뺀 마른 칠리 6g
- 씨를 뺀 신선한 칠리 20g
- 샬롯(작은 양파) 30g
- 마늘 1조각
- 물 1큰스푼

1 젖은 재료용 분쇄기에 모든 재료를 넣으십시오.

2 순간작동 설정을 사용해서 재료를 30초간 갈아주십시오.

두유

참고: 이 요리법은 필터가 있어야 합니다(HR2027/HR2024 모델만 해당).필립스 대리점에서 HR2021 및 HR2020의 필터를 추가 액세서리로 구입할 수 있습니다.

사용 중간에 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

재료

- 말린 콩 75g
- 물 640ml

- 1 요리하기 전에 콩을 4시간 동안 불린 다음 물기를 빼십시오.
- 2 불린 대두를 필터 안에 넣으십시오. 블렌더 용기에 물을 붓고 30초 동안 갈아주십시오.
- 3 냄비에 두유를 붓고 끓인 다음, 일정량의 설탕을 넣고 설탕이 녹을 때까지 끓이십시오.
- 4 뜨겁거나 차게 해서 드십시오.

헝가리식 영양 야채 스프**재료**

- 양배추(콜라비) 120g
- 감자 180g
- 셀러리 180g
- 당근 60g
- 훈제 돼지 고기 100g
- 물 0.55 리터
- 렌틸콩(통조림) 100g
- 크림 프레시 125g
- 파슬리 10g
- 소금, 가는 후추, 스프용 고기 1개, 말린 월계수 잎 1개

- 1 재료를 2x2x2cm 크기로 미리 썰어 놓습니다.
- 2 둥근 양배추, 감자, 셀러리, 당근과 0.42 리터의 물을 순서대로 블렌더 용기에 넣고 30초 동안 섞으십시오.
- 3 냄비에 혼합된 재료를 넣고 끓이십시오. 남은 물(0.13 리터)과 크림 프레시, 렌틸콩, 고기 허브, 스프용 고기 및 조미료를 넣습니다.
- 4 30분간 스프를 끓이는 동안 간간히 휘저어 주십시오.

제조번호 부여기준 : 본 제품의 제조번호는 4자리,5자리,6자리,9자리로 표기될 수 있습니다. (1) **4자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 예) 0632 → 2006년 32번째 주에 생산 (2) **5자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 마지막 자리는 생산된 요일을 의미합니다. 예) 06243 → 2006년 24번째 주의 수요일 생산 (3) **6자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 월을, 마지막 두 자리는 일을 의미합니다. 예) 061125 → 2006년 11월 25일 생산 (4) **9자리일 경우** : 앞의 한 자리는 제조국을, 다음 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 다음 한 자리는 공장의 생산라인을, 마지막 3자리는 그 주에 생산된 제품의 일련번호를 의미합니다. 예) 507402001 → 네덜란드에서 2007년 40번째 주에 2번 생산라인에서 첫 번째 생산 (5) **기타제조번호**에 대한 문의사항은 (02)709-1200 으로 연락바랍니다.

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda, dan selamat datang ke Philips!
Untuk mendapat manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di **www.philips.com/welcome**.

Perihalan umum (Gamb. 1)

- A** Cawan penyukat
- B** Penutup balang pengisar
- C** Balang pengisar
- D** Penunjuk paras
- E** Gegelang kedap
- F** Unit pisau
- G** Unit motor
- H** Panel kawalan
 - Butang kelajuan (1 dan 2)
 - Butang denyut/mati
- I** Penuras
- J** Bikar pengisar kering
- K** Bikar pengisar basah
- L** Gegelang kedap pengisar
- M** Unit pisau pengisar

Penting

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

Am

Bahaya

- Jangan sekali-kali tenggelamkan unit motor ke dalam air atau apa-apa cecair lain, mahupun membilasnya di bawah air paip. Hanya gunakan kain lembap untuk membersihkan unit motor.

Amaran

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Jika kord sesalur kuasa rosak, ia mesti diganti oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun pihak lain seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord sesalur kuasa atau bahagian lain telah rosak.
- Jangan sekali-kali gunakan balang pengisar; bikar pengisar kering atau bikar pengisar basah untuk menghidup atau mematikan perkakas.
- Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- Perkakas ini bukan dimaksudkan untuk kegunaan orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Elakkan daripada menyentuh mata pisau, terutamanya apabila peralatan diplug masuk. Mata pisaunya amat tajam.
- Jika pisau tersekat, cabut plag perkakas sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang menyekat pisau.
- Pastikan unit mata pisau dipasang dengan kukuh pada balang pengisar atau bikar pengisar sebelum anda memasang balang pengisar atau bikar pengisar pada unit motor.

Awas

- Tanggalkan plag pengisar setiap kali sebelum anda memasang, menanggalkan pemasangan atau melaraskan balang pengisar; pengisar kering atau pengisar basah, dan sebelum anda mula membersihkan pengisar.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian daripada pengilang lain atau yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Jangan melebihi paras maksimum yang ditandakan pada balang pengisar dan bikar pengisar.
- Tahap hingar: Lc= 86 dB(A).

Pengisar

Amaran

- Jangan sekali-kali masukkan jari anda atau objek lain ke dalam balang semasa perkakas sedang berjalan.
- Pastikan mata pisau dipasang dengan kejam pada balang pengisar sebelum anda memasang balang pengisar pada unit motor.

Awas

- Jangan sekali-kali mengisi balang pengisar dengan bahan yang lebih panas dari 80°C.
- Untuk mencegah tumpahan, jangan masukkan lebih daripada 1.5 liter cecair ke dalam balang pengisar; lebih-lebih lagi apabila anda mengisar pada kelajuan tinggi. Jangan masukkan lebih daripada 1 liter ke dalam balang pengisar apabila anda memproses cecair panas atau bahan yang mudah berbuih.
- Jika makanan melekat pada dinding balang pengisar; matikan perkakas dan cabut plagnya. Kemudian gunakan spatula untuk mengeluarkan makanan tersebut dari dinding.
- Sentiasa pastikan tudung dipasang dengan betul pada balang dan cawan penyukat dimasukkan dengan betul ke dalam tudung sebelum anda menghidupkan perkakas ini.
- Jangan sekali-kali terlupa untuk memasukkan gelang kedap ke dalam unit mata pisau sebelum anda memasang unit mata pisau pada balang pengisar; kerana jika tidak bocor akan berlaku.
- Jangan biarkan perkakas berjalan selama lebih daripada 3 minit setiap kali.
- Sentiasa biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik antara kitaran pemprosesan.

Pengisar kering dan pengisar basah

Amaran

- Jangan sekali-kali menggunakan pengisar kering mengisar bahan-bahan yang sangat keras seperti buah pala, gula batu dan ketulan ais.
- Jangan gunakan pengisar basah untuk mencampurkan cecair atau untuk menghancurkan ketulan ais. Gunakan balang pengisar untuk memproses bahan-bahan ini.
- Jangan sentuh mata pisau pemotongan pada unit pisau pengisar apabila anda membersihkannya. Ia sangat tajam dan jari anda boleh terpotong dengan mudah.

Awas

- Jangan sekali-kali menggunakan pengisar kering atau pengisar basah melebihi 30 saat tanpa berhenti seketika. Biarkan pengisar kering atau pengisar basah menyejuk sehingga suhu bilik sebelum memulakan kitaran pemprosesan yang seterusnya.
- Biarkan bahan-bahan panas menyejuk dahulu sebelum anda memprosesnya di dalam pengisar kering atau basah (suhu maksimum 80°C).
- Jangan sekali-kali lupa menempatkan gelang pengedap di dalam unit mata pisau sebelum memasang balang pengisar. Jika tidak, bocor akan berlaku.
- Sentiasa proseskan bunga cengkih, bunga lawang dan jintan manis bersama-sama dengan bahan-bahan lain. Jika diproses berasingan, bahan-bahan ini mungkin meninggalkan kesan ke atas bahan-bahan plastik perkakas ini.
- Bikar pengisar mungkin akan berubah warna apabila anda menggunakannya untuk memproses bahan-bahan seperti bunga cengkih, jintan manis dan kayu manis.

- Pengisar kering dan pengisar basah tidak sesuai untuk mencincang daging mentah. Sebaliknya, gunakan pengisar.
- Jangan gunakan pengisar kering dan pengisar basah untuk memproses cecair seperti jus buah.
- Jangan proses bahan-bahan kering seperti biji kopi dan kekacang kering di dalam pengisar basah.

Penuras

Awas

- Jangan sekali-kali menggunakan penapis untuk memproses bahan-bahan yang lebih panas daripada 80 C.
- Jangan sekali-kali terlalu membebankan penuras. Jangan masukkan lebih daripada 75g kacang soya kering atau 160g buah-buahan ke dalam penuras sekali gus.
- Sentiasa pastikan tudung dipasang dengan betul dan cawan penyukat dimasukkan dengan betul ke dalam tudung sebelum anda menghidupkan perkakas ini.
- Potong buah menjadi kepingan lebih kecil sebelum memasukkannya ke dalam penapis.
- Rendam bahan kering, seperti kacang soya, sebelum memasukkannya ke dalam penapis.

Kunci keselamatan binaan dalam

Ciri ini memastikan bahawa anda hanya boleh menghidupkan perkakas jika anda telah memasang balang pengisar, bikar pengisar kering atau bikar pengisar basah pada unit motor. Jika balang pengisar atau bikar pengisar dipasang dengan betul, kunci keselamatan terbina dalam akan dibuka kuncinya.

Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua standard berkenaan medan elektromagnet (EMF). Jika perkakas ini dikendalikan dengan betul dan mengikut arahan dalam manual pengguna ini, ia selamat untuk digunakan berdasarkan bukti saintifik yang terdapat pada hari ini.

Sebelum penggunaan pertama

Bersihkan dengan rapi semua bahagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum anda menggunakan perkakas buat kali pertama (lihat bab 'Membersihkan').

Menggunakan perkakas

Anda boleh melaraskan panjang kord dengan menggulungkan sebahagian daripadanya pada gelendong di bahagian bawah tapak. Lalukan kord melalui slot dalam tapak.

Pengisar

Pengisar ini dimaksudkan untuk memuri halus, mencincang, dan mengisar. Dengan menggunakan pengisar ini, anda boleh menyediakan sup, sos dan susu kocak. Anda boleh juga menggunakan pengisar untuk mengisar sayur, buah, daging, bater penkek dll.

Menyediakan pengisar untuk digunakan

- 1** Pasangkan gegelang kedap pada unit pisau pengisar (Gamb. 2).
- 2** Letakkan unit mata pisau di bahagian bawah balang pengisar (1). Putarkan skru melawan arah jam (2) sehingga ia dipasang dengan betul. (Gamb. 3)
- 3** Letakkan balang pengisar dengan unit pisau dipasang di dalamnya pada unit motor dan pasangkannya dengan memutarkannya mengikut arah jam ('klik'). (Gamb. 4)
Balang pengisar boleh dipasang dengan dua cara: dengan pemegangnya berada di sisi kanan atau di sisi kiri.
- 4** Masukkan plag utama ke dalam soket.

Menggunakan pengisar

- 1 Letak bahan-bahan dalam balang pengisar.
- 2 Letakkan penutup pada balang dan pusingkannya sehingga ia dipasang dengan betul ('klik').
- 3 Masukkan cawan penyukat ke dalam bukaan pada tudung. (Gamb. 5)

- 4 Tekan butang kelajuan 1 atau 2 untuk menghidupkan pengisar.

Selepas pemprosesan, tekan butang denyut/mati untuk mematikan pengisar. Jika anda hendak mengisar bahan hanya buat seketika, gunakan butang denyut/mati dan bukannya butang kelajuan.

Jangan biarkan perkakas berjalan selama lebih daripada 3 minit pada sesuatu masa. Biarkan ia menyejuk ke suhu bilik antara kitaran pemprosesan.

Petua

- Jika anda hendak menghancurkan kiub ais, jangan masukkan lebih daripada 6 kiub ais (iaitu lebih kurang 25x35x25mm) ke dalam balang pengisar dan tekan butang denyut beberapa kali.
- Potong daging atau bahan pejal lain menjadi kepingan lebih kecil sebelum memasukkannya ke dalam balang pengisar.
- Jangan kisarkan jumlah bahan pejal yang banyak sekali gus pada waktu yang sama. Untuk mendapatkan hasil terbaik, kami nasihatkan agar anda mengisar bahan-bahan ini sedikit demi sedikit.
- Untuk membuat jus tomato, potong tomato menjadi empat bahagian dan masukkan melalui bukaan pada tudung ke atas mata bilah yang berputar.

Membuka blender

- 1 Tanggalkan plag sesalur kuasa dari soket dinding.
- 2 Tanggalkan tudung dengan cawan penyukat daripada balang pengisar.
- 3 Pusingkan balang pengisar dengan unit mata pisau dipasang melawan arah jam untuk mengeluarkannya dari unit motor.
- 4 Bersihkan semua bahagian boleh tanggal serta merta selepas penggunaan (lihat bab 'Pembersihan').

Penuras

Dengan menggunakan penuras ini, anda boleh menyediakan jus buah, koktel, atau susu soya yang segar dan lazat. Penuras mengelakkan biji dan kulit daripada memasuki minuman anda.

Jangan sekali-kali terlalu membebankan penuras. Jangan masukkan lebih daripada 75g kacang soya kering atau 160g buah-buahan ke dalam penuras sekali gus.

Menyediakan penapis untuk penggunaan

- 1 Lekapkan balang pengisar dengan unit mata pisaunya dipasang pada unit motor. Pusingkan balang pengisar mengikut arah jam untuk memasangnya ('klik') (Gamb. 4).

Balang pengisar boleh dipasang dengan dua cara: dengan pemegangnya berada di sisi kanan atau di sisi kiri.

- 2 Masukkan penapis ke dalam balang pengisar (Gamb. 6).

Pastikan alur-alur penuras terpasang dengan tepat pada rusuk-rusuk di dalam balang pengisar.

- 3 Masukkan plag utama ke dalam soket.

Menggunakan penapis

- 1** Letakkan tudung di atas balang pengisar.
 - 2** Letak bahan-bahan ke dalam penuras. (Gamb. 7)
- Jangan melebihi penunjuk MAX pada jaringan penapis.
- 3** Tuangkan air atau cecair lain (susu, jus, dll.) ke dalam balang pengisar.
 - 4** Masukkan cawan penyukat ke dalam lubang pada tudung.
 - 5** Biarkan perkakas berjalan untuk lebih kurang 40 saat.
 - 6** Matikan perkakas dan keluarkan balang pengisar dengan unit pisau terpasang dari unit motor.

Jangan buka penutup. Biarkan cawan penyukat dan penuras di dalam balang.

- 7** Tuangkan minuman melalui bibir penuang balang pengisar. (Gamb. 8)

Petua: Untuk mendapatkan hasil yang optimum, letakkan balang yang berisi bahan selebihnya kembali di atas perkakas dan biarkan ia berjalan selama beberapa saat lagi.

Nota: Apabila anda mengisar kuantiti yang banyak, kami nasihatkan agar anda tidak memasukkan kesemua bahan ke dalam penapis sekaligus. Mula dengan mengisar kuantiti yang kecil dan biarkan perkakas berjalan selama beberapa saat. Kemudian matikan perkakas dan tambahkan lagi kuantiti kecil. Ulangi prosedur ini sehingga anda habis memproses semua bahan. Sentiasa pastikan balang pengisar sentiasa tertutup semasa pemprosesan.

- 8** Bersihkan semua bahagian boleh tanggal serta merta selepas penggunaan (lihat bab 'Pembersihan').

Pengisar kering

Perkakas ini dibekalkan dengan dua pengisar:

- Pengisar kering (yang lebih kecil) dimaksudkan untuk mengisar bahan-bahan kering, seperti kacang-kacangan kering, beras kering, udang kering atau daun teh kering.
- Pengisar basah (yang lebih besar) dimaksudkan untuk memotong bahan-bahan yang lembap, seperti pes cili dan beras yang telah direndam.

Menggunakan pengisar kering

- 1** Masukkan bahan ke dalam bikar pengisar (Gamb. 9).

Anda boleh memproses bahan-bahan yang basah dan kering.

Jangan isikan balang pengisar kering melebihi penunjuk 'MAX'.

- 2** Pasang gelang pendedap pada unit bilah pengisar (pengisar kering) atau pasang gelang pendedap pada unit bilah pengisar basah (pengisar basah) (Gamb. 10).
- 3** Letakkan unit bilah pengisar kering pada bikar pengisar kering (1) atau letakkan unit bilah pengisar basah pada bikar pengisar basah (1) dan skrukan unit bilah melawan arah jam (2) sehingga ia terpasang dengan betul (Gamb. 11).
- 4** Terbalikkan pengisar yang telah dipasang dan ketatkannya pada unit motor (Gamb. 12).
- 5** Masukkan plag utama ke dalam soket.
- 6** Tekan dan tahan butang PULSE dan biarkan pengisar berjalan sehingga bahan-bahan menjadi cukup halus.

Ini mengambil masa lebih kurang 10-30 saat.

Membuka pengisar kering

- 1 Tanggalkan plag perkakas.
- 2 Ketatkan pengisar berlawanan arah jam jauh dari unit motor.
- 3 Terbalikkan pengisar dan ketatkan unit pisau mengikut arah jam jauh dari bikar pengisar.
- 4 Bersihkan semua bahagian boleh tanggal serta merta selepas penggunaan (lihat bab 'Pembersihan').

Pembersihan

Sentiasa cabut plag perkakas sebelum anda mula membersihkannya.

Jangan sekali-kali menenggelamkan unit motor ke dalam air, atau membilaskannya di bawah paip. Jangan bersihkan unit motor dalam mesin pencuci pinggan mangkuk.

Jangan sekali-kali menggunakan pad penyental, agen pembersih yang melelas atau cecair yang agresif seperti petrol atau aseton untuk membersihkan perkakas.

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

- 1 Pastikan palam perkakas ditanggalkan.
- 2 Buka semua bahagian yang boleh tanggal.

Jangan lupa untuk menanggalkan gelang pengedap pengisar.

Jangan sentuh pisau. Pisaunya sangat tajam.

- 3 Bersihkan unit motor dengan kain yang lembap.
- 4 Bersihkan bahagian boleh tanggal dalam air panas dengan sedikit cecair pencuci pinggan mangkuk.

Nota: Semua bahagian kecuali unit motor boleh dibersihkan dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

Penyimpanan

Nota: Pastikan pengisar adalah bersih dan kering apabila anda menyimpannya.

- 1 Untuk menyimpan kord utama, gulungkannya di keliling gelendong pada tapak unit motor (Gamb. 13).
- 2 Ketatkan unit mata pisau melawan arah jam pada dasar balang pengisar.
- 3 Terbalikkan balang pengisar .
- 4 Letakkan balang pengisar di atas unit motor.

Nota: Pastikan pemegang balang pengisar berada di belakang unit motor.

- 5 Letakkan tudung di atas balang pengisar (Gamb. 14).

Alam sekitar

- Jangan buang perkakas dengan sampah rumah yang biasa pada akhir hayatnya, sebaliknya serahkan ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan berbuat demikian, anda membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 15).

Jaminan dan servis

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

Resipi**Garam massala**

Nota: Resipi ini boleh disediakan dengan pengisar kering.

Ramuan:

- 10g bunga cengkih
- 10g kulit kayu manis (dipotong menjadi kepingan 1sm)
- 5g buah pelaga
- 10g lada hitam

- 1** Masukkan semua bahan ke dalam pengisar kering.
- 2** Gunakan tetapan PULSE untuk memproses bahan-bahan selama 30 saat.

Serbuk Five spices

Nota: Resipi ini boleh disediakan dengan pengisar kering.

Ramuan:

- 2g jintan manis
- 2g bunga lawang
- 2g gelenggang (Cina)
- 2g likuoris (Cina)

- 1** Masukkan semua bahan ke dalam pengisar kering.
- 2** Gunakan tetapan PULSE untuk memproses bahan-bahan selama 30 saat.

Pes kari mosaman Thai

Nota: Resipi ini boleh disediakan dengan pengisar basah.

Ramuan:

- 20g bawang merah
- 15g bawang putih
- 7g lengkuas (potong menjadi hirisan tebal kira-kira 1cm)
- 9g serai
- 2 kuntum bunga cengkih
- 1 sudu besar biji ketumbar
- 1 sudu besar biji jintan putih
- 3kpg cili kering
- 5kpg lada biji
- 1 sudu besar belacan
- 1 sudu besar garam

- 1** Masukkan semua bahan ke dalam pengisar basah.
- 2** Gunakan tetapan PULSE untuk memproses bahan-bahan selama 30 saat.

Pes cili

Nota: Resipi ini boleh disediakan dengan pengisar basah.

Ramuan:

- 6g cili kering, dibuang bijinya
- 20g cili hidup, dibuang bijinya
- 30g bawang merah
- 1ulas bawang putih
- 1 sudu besar air

- 1** Masukkan semua bahan ke dalam pengisar basah.
- 2** Gunakan tetapan PULSE untuk memproses bahan-bahan selama 30 saat.

Susu soya

Nota: Resipi ini hanya boleh disediakan dengan penuras (HR2027/HR2024 sahaja). Anda boleh memesan penuras bagi HR2021 dan HR2020 sebagai aksesori tambahan dari penjual Philips anda.

Sentiasa biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik antara kitaran pemprosesan.

Ramuan:

- 75g kacang soya kering
- 640ml air

- 1** Rendamkan kacang soya selama 4 jam sebelum anda memprosesnya. Kemudian toskannya.
- 2** Masukkan kacang soya yang telah direndam ke dalam penuras dan tuang air ke dalam balang pengisar. Kisar selama 30 saat.
- 3** Tuangkan susu soya ke dalam periuk dan didihkannya. Kemudian tambah sedikit gula dan biarkan susu soya merenih sehingga semua gula telah dilarutkan.
- 4** Hidang panas atau sejuk.

Sup sayur berkhasiat dari Budapest

Ramuan:

- 120g kolrabi
- 180g kentang
- 180g daun saderi
- 60g lobak
- 100g daging babi salai
- 0.55ltr air
- 100g kacang dal (dalam tin)
- 125g crème fraîche
- 10g daun pasli
- garam, lada hitam, 1 kiub rebusan, 1 helai daun salam

- 1** Potong dahulu bahan-bahan menjadi bahagian sekecil 2x2x2cm.
- 2** Masukkan kolrabi, kentang, daun saderi, lobak merah dan 0.42l air, mengikut turutan ini ke dalam balang pengisar. Kemudian kisar selama 30 saat.
- 3** Masukkan bahan yang telah dikisar ke dalam kualiti leper dan didihkan. Tambah baki air (0.13l), crème fraîche, kacang dal, daging, herba, kiub rebusan dan perasa.
- 4** Biar sup merenih selama 30 minit. Kacaukan sup dengan tetap.

ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณสั่งซื้อและอินสตอลรับสูบลมผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- A ถ้วยตวง
- B ฝาปิดโถปั่น
- C โถปั่น
- D ซีตแสดงระดับ
- E ห่วงยางกันรั่วซึม
- F ชุดใบมีด
- G แท่นมอเตอร์
- H ปุ่มควบคุม
- ปุ่มความเร็ว (1 และ 2)
- ปุ่ม Pulse / ปิด
- I แผ่นกรอง
- J ถ้วยปีเกอร์สำหรับบดแข็ง
- K ถ้วยปีเกอร์สำหรับปั่นน้ำ
- L ห่วงยางกันรั่วซึมสำหรับโถบด
- M ชุดใบมีดของโถบด

ข้อสำคัญ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

ทั่วไป

อันตราย

- ไม่ควรนำแท่นมอเตอร์จุ่มลงในหรือของเหลวใดๆ และไม่ควรนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำที่เปิดน้ำไหลผ่าน ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดเท่านั้น

คำเตือน

- ก่อนใช้งาน โปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ห้ามใช้งาน หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือชิ้นส่วนอื่นๆ ชำรุดเสียหาย
- ห้ามใช้โถปั่น ถ้วยปีเกอร์สำหรับบดแข็งหรือถ้วยปีเกอร์สำหรับปั่นน้ำในการปิด/เปิดสวิตช์เครื่องปั่น
- ไม่ควรปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแล
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรง หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแล หรือได้รับคำแนะนำในการใช้งาน โดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัยของพวกเขา
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำเครื่องนี้ไปเล่น
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับ ใบมีด โดยเฉพาะเมื่อเสียบปลั๊กเครื่องแล้ว เพราะใบมีดคมมาก
- หากใบมีดเกิดติดขัด ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อนเขี่ยอาหารที่ติดใบมีดออก
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ได้ติดตั้งชุดใบมีดเข้ากับโถปั่นหรือถ้วยปีเกอร์อย่างแน่นหนาดีแล้วก่อนประกอบโถปั่นหรือถ้วยปีเกอร์เข้ากับแท่นมอเตอร์

ข้อควรระวัง

- ถอดปลั๊กไฟของเครื่องนี้ออกทุกครั้งก่อนการประกอบ ถอดประกอบ หรือปรับโถปั่น โถบดแข็งหรือโถปั่นน้ำและก่อนเริ่มทำความสะอาดเครื่องปั่น
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การปรับประกอบจะเป็นไม่ขณะนั้น หากคุณใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- ห้ามเสิร์ฟอาหารเกินกว่าระดับสูงสุดที่แสดงไว้ที่โถปั่นหรือถ้วยปีเกอร์
- ระดับเสียง: Lc = 86 เดซิเบล(A)

เครื่องปั่นนอเนกประสงค์

คำเตือน

- ห้ามใช้นิ้วหรือวัตถุใดๆ แหย่เข้าไปในโถปั่น ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ได้ติดตั้งชุดใบมีดเข้ากับโถปั่นอย่างแน่นหนาดีแล้ว ก่อนประกอบโถปั่นเข้ากับแท่นมอเตอร์

ข้อควรระวัง

- ห้ามใส่ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 80°C ลงในโถปั่น
- เพื่อป้องกันการกระเด็น ไม่ควรใส่ส่วนผสมที่เป็นของเหลว ลงในโถปั่นเกินกว่า 1.5 ลิตร โดยเฉพาะเมื่อทำการปั่นด้วยความเร็วสูง ในกรณีที่ส่วนผสมมีลักษณะเหลว และร้อนหรือเป็นฟอง ไม่ควรใส่ส่วนผสมลงในโถปั่นเกินกว่า 1 ลิตร
- หากมีเศษอาหารติดอยู่ด้านในโถปั่น ให้ปิดสวิตช์เครื่อง และถอดปลั๊กออก แล้วใช้พายกวาดเศษอาหารออก
- ทุกครั้งก่อนกดสวิตช์เปิดเครื่อง โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ประกอบฝาโถปั่นเข้าที่ และประกอบถ้วยตวงเข้ากับฝาเรียบร้อยแล้ว
- อย่าสัมผัสส่วนห้วงยางกันรั่วซึมเข้ากับชุดใบมีด ก่อนนำไปประกอบเข้ากับโถปั่น เพื่อป้องกันการรั่วซึม
- ห้ามปั่นส่วนผสมติดต่อกันนานเกิน 3 นาทีในแต่ละครั้ง
- ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงถึงอุณหภูมิห้องเสมอ หลังจากปั่นเสร็จแต่ละครั้ง

โถปั่นน้ำและโถบดแห้ง

คำเตือน

- ห้ามใช้โถบดแห้งบดส่วนผสมที่มีเนื้อแข็งมาก เช่น จันทน์เทศ น้ำตาลกวาดและน้ำแข็งก้อน
- ห้ามใช้โถปั่นน้ำในการผสมของเหลวหรือในการบดน้ำแข็งก้อน ให้ใช้โถปั่นกับส่วนผสมเหล่านี้แทน
- อย่าสัมผัสถูกใบมีดในโถบดขณะทำงานจะอาจ เนื่องจากใบมีดมีความคมมาก คุณอาจถูกมีดบาดนิ้วได้ง่าย

ข้อควรระวัง

- ห้ามใช้โถบดแห้งหรือโถปั่นนานเกินกว่า 30 วินาทีโดยไม่หยุดพัก ควรปล่อยให้โถบดแห้งหรือโถปั่นน้ำเย็นลงจนถึงอุณหภูมิห้องระหว่างรอบการปั่น
- ควรปล่อยให้ส่วนผสมเย็นลงก่อนนำมาปั่นในโถบดแห้งหรือโถปั่นน้ำ (อุณหภูมิสูงสุด 80°C)
- อย่าสัมผัสส่วนห้วงยางกันรั่วซึมเข้ากับชุดใบมีด ก่อนนำไปประกอบเข้ากับโถบด เพื่อป้องกันการรั่วซึม
- ควรปั่นส่วนผสมจำพวกกาแฟ ยีหว่า เมล็ดพืช พร้อมกับส่วนผสมอื่น หากปั่นแยก ส่วนผสมเหล่านี้อาจทำให้วัสดุที่เป็นพลาสติกของเครื่องชำรุดเสียหาย
- ถ้วยเบเกอร์อาจเปลี่ยนสีได้ หากใช้ปั่นส่วนผสมบางอย่าง เช่น กาแฟเหลว ยีหว่าและอโยชัย
- โถบดแห้งและโถปั่นน้ำปั่นไม่เหมาะสำหรับการบดสับเนื้อสด ควรใช้เครื่องปั่น
- ห้ามใช้โถบดแห้งหรือโถปั่นน้ำในการปั่นส่วนผสมที่เป็นของเหลว เช่น น้ำผลไม้
- ห้ามใส่ส่วนผสมแห้ง เช่น เมล็ดกาแฟและเมล็ดธัญพืชแห้งลงในโถปั่นน้ำ

แผ่นกรอง

ข้อควรระวัง

- ห้ามใช้แผ่นกรองกับส่วนผสมที่ร้อนเกิน 80°C
- ไม่ควรใส่ส่วนผสมลงในแผ่นกรองมากเกินไป ห้ามใส่ถ้วยเหลืองแห้งมากกว่า 75 กรัม หรือใส่ผลไม้มากกว่า 160 กรัม ลงในแผ่นกรองพร้อมๆ กัน
- ทุกครั้งก่อนกดสวิตช์เปิดเครื่อง โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ประกอบฝาปิดเข้าที่ และประกอบถ้วยตวงเข้ากับช่องบนฝาเรียบร้อยแล้ว
- ห้ามใส่ผลไม้เป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนเทใส่แผ่นกรอง
- ควรแช่ส่วนผสมแห้ง เช่น ถั่วเหลือง ลงในน้ำก่อนใส่ลงในแผ่นกรอง

ระบบล็อกนิรภัยซึ่งติดตั้งในเครื่อง

คุณสมบัตินี้ทำให้คุณสามารถเปิดสวิตช์เครื่องได้ เมื่อประกอบโถปั่น ถ้วยเบเกอร์สำหรับบดแห้งด้วยถ้วยเบเกอร์สำหรับปั่นน้ำเข้ากับแท่นมอเตอร์เข้าที่เรียบร้อยแล้ว หากประกอบโถปั่นหรือถ้วยเบเกอร์ถูกต้อง เครื่องจะปลดล็อกระบบล็อกนิรภัย

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

ก่อนใช้งานครั้งแรก

ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก (ดูได้จากบท การทำความสะอาด)

การใช้งาน

คุณสามารถปรับความยาวของสายไฟได้ โดยหมุนรอบหลอดม้วนสายที่อยู่บริเวณฐานเครื่อง แล้วสอดสายไฟเข้าไปในช่องที่บริเวณฐานนั้น

เครื่องปั่นอเนกประสงค์

เครื่องปั่นเหมาะสำหรับปั่นน้ำ บดสับและการปั่นในรูปแบบต่างๆ สามารถทำน้ำซุป น้ำซอส และนมปั่นต่างๆ ได้ดี นอกจากนี้ยังสามารถปั่นผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ และแป้งทานตะวัน ฯลฯ

การเตรียมเครื่องปั่นเพื่อใช้งาน

- 1
- ใส่ทั้งยางกันรั่วซึมลงในชุดใบมีดของเครื่องปั่น (รูปที่ 2)
- 2
- ประกอบชุดใบมีดที่ด้านล่างของโถปั่น (1) หมุนชุดใบมีดทวนเข็มนาฬิกา (2) จนกระทั่งใบมีดเข้าที่เรียบร้อยแล้ว (รูปที่ 3)
- 3
- วางโถปั่นที่ประกอบชุดใบมีดแล้วลงบนแท่นมอเตอร์ แล้วหมุนตามเข็มนาฬิกาจนแน่น (เสียงดัง 'คลิก') (รูปที่ 4)
- คุณสามารถวางโถปั่นได้สองตำแหน่ง คือ หันด้านจับไปทางด้านขวา หรือทางด้านซ้าย
- 4
- เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง

การใช้งานเครื่องปั่น

- 1
- ใส่ส่วนผสมลงในโถปั่น
- 2
- ประกอบฝาปิดเข้ากับโถปั่น และ หมุนให้เข้าที่เรียบร้อยแล้ว (เสียงดัง 'คลิก')
- 3
- ประกอบถ้วยตวงเข้ากับช่องบนฝาปิด (รูปที่ 5)
- 4
- กดปุ่มความเร็ว 1 หรือ 2 เพื่อเปิดใช้เครื่องปั่น

หลังจากส่วนผสมเสร็จแล้ว ให้กดปุ่มพัลส์/ปิด เพื่อปิดเครื่องปั่น หากต้องการปั่นส่วนผสมเป็นเวลาลึกๆ ให้ใช้ปุ่มพัลส์/ปิด แทนปุ่มความเร็ว

ห้ามปั่นส่วนผสมต่อกันนานเกิน 3 นาทีในแต่ละครั้งที่ใช้งาน ให้ปล่อยให้เครื่องเย็นลงถึงอุณหภูมิห้อง หลังจากปั่นเสร็จแต่ละครั้ง

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- หากต้องการบดน้ำแข็งก้อน ให้ใส่น้ำแข็งในเหยือกปั่นไม่เกิน 6 ก้อน (ขนาดประมาณ 25x35x25 มม.) และกดปุ่มพัลส์สองสามครั้ง
- ควรหันเนื้อสัตว์หรือส่วนผสมที่มีความแข็งเป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนใส่ลงในโถปั่น
- ห้ามปั่นส่วนผสมที่แข็งที่มากเกินไป เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดี ควรแบ่งปั่นทีละนิด
- การทำน้ำมะเขือเทศ ควรหั่นมะเขือเทศออกเป็น 4 ส่วน แล้วใส่ลงในโถปั่นโดยผ่านทางช่องเติมบนฝาปิด

การถอดเครื่องปั่น

- 1
- ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับบนผนัง
- 2
- ดึงฝาปิดพร้อมถ้วยตวงออกจากโถปั่น
- 3
- หมุนโถปั่นที่ประกอบชุดใบมีดแล้วทวนเข็มนาฬิกา เพื่อดึงออกจากแท่นมอเตอร์
- 4
- ทำความสะอาดชิ้นส่วนทุกชิ้นที่สามารถถอดล้างได้ ทันทีหลังเลิกใช้งาน (ดูที่บท 'การทำความสะอาด')

แผ่นกรอง

คุณสามารถใช้แผ่นกรอง ในการทำน้ำผลไม้สด คือเกาเหล หรือนมถั่วเหลืองที่ใส่นอร์อย แผ่นกรองจะช่วยกรองเมล็ด และเปลือกผลไม้ไม่ออกจากเครื่องดื่ม

ไม่ควรใส่ส่วนผสมลงในแผ่นกรองครั้งละมาก ๆ ห้ามใส่ถั่วเหลืองมากกว่า 75 กรัม (น้ำหนักก่อนแช่น้ำ) หรือใส่ผลไม้มากกว่า 160 กรัม ลงในแผ่นกรอง

การเตรียมแผ่นกรองเพื่อใช้งาน

- 1
- วางโถปั่นที่ประกอบชุดใบมีดแล้วลงบนแท่นมอเตอร์ แล้วหมุนตามเข็มนาฬิกาจนแน่น (เสียงดัง 'คลิก') (รูปที่ 4)
- คุณสามารถวางโถปั่นได้สองตำแหน่ง คือ หันด้านจับไปทางด้านขวา หรือทางด้านซ้าย
- 2
- ใส่แผ่นกรองลงในโถปั่น (รูปที่ 6)
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าร่องของแผ่นกรองพอดีกับขอบด้านในของโถปั่น
- 3
- เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง

การใช้แผ่นกรอง

- 1 วางฝาปิดลงบนโต๊ะ
 - 2 ใส่ส่วนผสมลงในแผ่นกรอง (รูปที่ 7)
- อย่าใส่ส่วนผสมลงในตะแกรงจนเกินขีดสูงสุด
- 3 เทน้ำหรือของเหลวอื่นๆ (เช่น นม น้ำผลไม้) ลงในโต๊ะ
 - 4 ประกอบถ้วยตวงเข้ากับช่องบนฝาปิด
 - 5 ปั่นประมาณ 40 วินาที
 - 6 ปิดสวิตช์เครื่อง และถอดโต๊ะปั่นพร้อมชุดใบมีดออกจากแท่นมอเตอร์

อย่าถอดฝาปิดออก ให้ปล่อยถ้วยตวงและแผ่นกรองไว้ที่เหยือก

- 7 เทเครื่องดื่มออกจากปากของโต๊ะปั่น (รูปที่ 8)

เคล็ดลับ: เพื่อให้ได้ส่วนผสมที่ละเอียด ควรวางโต๊ะปั่นที่มีส่วนผสมเหลืออยู่บนเครื่องอีกครั้ง แล้วปั่นอีกประมาณ 2-3 วินาที

หมายเหตุ: เมื่อต้องการปั่นส่วนผสมในปริมาณมาก ไม่ควรเทส่วนผสมทั้งหมดลงในแผ่นกรองเพื่อปั่นภายในครั้งเดียว ควรปั่นส่วนผสมทีละนิดและปั่นเพื่อยครั้งละ 2-3 วินาทีเท่านั้น จากนั้นปิดสวิตช์เครื่องก่อนเติมส่วนผสมที่เหลือเพิ่มทีละนิด ทำซ้ำจนกระทั่งปั่นส่วนผสมครบทั้งหมด ทั้งนี้ขณะเครื่องปั่นทำงานต้องปิดฝาโต๊ะปั่นทุกครั้ง

- 8 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทุกชิ้นที่สามารถถอดล้างได้ ทันทีหลังเลิกใช้งาน (ดูที่บท 'การทำความสะอาด')

โอบด

เครื่องปั่นนี้มาพร้อมกับโอบด 2 ชนิด ได้แก่

- โอบดแห้ง (มีขนาดเล็กกว่า) ใช้สำหรับการบดส่วนผสมแห้ง เช่น ถั่วแห้ง ข้าวแห้ง กุ้งแห้ง หรือใบชาแห้ง
- โอบดป่นน้ำ (มีขนาดใหญ่กว่า) ใช้สำหรับการบดส่วนผสมที่มีความชื้น เช่น พริกแกง ข้าวที่แช่น้ำไว้

การใช้โอบด

- 1 ใส่ส่วนผสมในถ้วยบีเกอร์ (รูปที่ 9)

คุณสามารถปั่นส่วนผสมได้ทั้งแบบเปียกและแบบแห้ง

ไม่ควรใส่ส่วนผสมในถ้วยบีเกอร์เกินระดับขีดสูงสุด

- 2 ประกอบซิลยางกันรั่วซึมเข้ากับชุดใบมีดของเครื่องปั่น (โอบดแห้ง) หรือประกอบซิลยางกันรั่วซึมเข้ากับชุดใบมีดของโอบดป่นน้ำ (โอบดน้ำ) (รูปที่ 10)
- 3 ประกอบชุดใบมีดของโอบดแห้งเข้ากับถ้วยบีเกอร์สำหรับบดแห้ง (1) หรือ ประกอบชุดใบมีดของโอบดป่นน้ำเข้ากับถ้วยบีเกอร์สำหรับปั่นน้ำ (1) แล้วหมุนทวนเข็มนาฬิกา (2) จนกระทั่งใบมีดเข้าที่ (รูปที่ 11)
- 4 ค่ำโอบดที่ประกอบชุดใบมีดแล้วบนแท่นมอเตอร์ จากนั้นหมุนตามเข็มนาฬิกาจนเข้าที่ (เสียงดัง "คลิก") (รูปที่ 12)
- 5 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง
- 6 กดปุ่ม PULSE ค้างไว้ แล้วให้เครื่องปั่นส่วนผสมจนกระทั่งส่วนผสมละเอียดเพียงพอ

ใช้เวลาประมาณ 10-30 วินาที

การถอดโอบด

- 1 ถอดปลั๊กเครื่อง
- 2 ถอดโอบดออกจากแท่นมอเตอร์โดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา
- 3 หงายโอบดขึ้นแล้วถอดชุดใบมีดออกจากตัวโอบดโดยหมุนตามเข็มนาฬิกา
- 4 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทุกชิ้นที่สามารถถอดล้างได้ ทันทีหลังเลิกใช้งาน (ดูที่บท 'การทำความสะอาด')

การทำความสะอาด

ถอดปลั๊กออกทุกครั้งก่อนทำความสะอาดเครื่อง

ห้ามนำแท่นมอเตอร์จุ่มลงในน้ำ หรือล้างทำความสะอาดใต้ก๊อกน้ำ หรือล้างในเครื่องล้างจานเป็นอันขาด

ห้ามใช้แผ่นใย อุปกรณ์ที่มีความคม หรือของเหลวที่มีฤทธิ์รุนแรง เช่น น้ำมัน หรืออะซิโตนในการทำทำความสะอาดผลิตภัณฑ์นี้เป็นอันขาด

เคล็ดลับ: การทำความสะอาดตัวเครื่องและชิ้นส่วนต่างๆ จะทำได้ง่ายที่สุด หากทำทันทีหลังการใช้งาน

1 ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อน

2 ถอดชิ้นส่วนทุกชิ้นที่สามารถถอดล้างได้

อย่าลืมถอดหัวยางกันรั่วซึมของเครื่องปั่นออก

หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับใบมีด เพราะใบมีดคมมาก

3 ทำความสะอาดชุดมอเตอร์ด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด

4 ทำความสะอาดชิ้นส่วนที่สามารถถอดล้างได้ด้วยน้ำร้อนผสมน้ำยาทำความสะอาด

หมายเหตุ: คุณสามารถทำความสะอาด ชิ้นส่วนทุกชิ้นได้ในเครื่องล้างจาน ยกเว้นแท่นมอเตอร์

การจัดเก็บ

หมายเหตุ: ก่อนจัดเก็บเครื่องปั่น ให้ตรวจสอบดูว่าเครื่องสะอาดและแห้งดีแล้ว

1 ในการจัดเก็บสายไฟ ให้หมุนรอบหลอดม้วนสาย ที่อยู่บริเวณฐานของแท่นมอเตอร์ (รูปที่ 13)

2 หมุนชุดใบมีดที่ด้านล่างของโถปั่นในทิศทวนเข็มนาฬิกา

3 คว่ำโถปั่นลง

4 วางโถปั่นบนแท่นมอเตอร์

หมายเหตุ: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าด้ามจับของโถปั่นอยู่บริเวณด้านหลังของแท่นมอเตอร์

5 วางฝาปิดบนโถปั่น (รูปที่ 14)

สิ่งแวดล้อม

- ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสภาพสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 15)

การรับประกันและบริการ

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

สูตรอาหาร

ผงมัสล่า (Garam massala)

หมายเหตุ: คุณสามารถเตรียมส่วนผสมนี้ได้โดยใช้โอบดแห้ง

ส่วนผสม

- กานพลู 10 กรัม
- อบเชย 10 กรัม (หั่นเป็นชิ้น 1 ซม.)
- ลูกกระวาน 5 กรัม
- พริกไทยดำ 10 กรัม

- 1
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดในโอบดแห้ง
- 2
- บดส่วนผสมโดยใช้การทำงานแบบ PULSE นาน 30 วินาที

ผงพะโล้ 5 ชนิด

หมายเหตุ: คุณสามารถเตรียมส่วนผสมนี้ได้โดยใช้โอบดแห้ง

ส่วนผสม

- เมล็ดผักชี 2 กรัม
- โป๊ยกั๊ก 2 กรัม
- อบเชย (จีน) 2 กรัม
- ขะเอนเทศ (จีน) 2 กรัม

- 1
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดในโอบดแห้ง
- 2
- บดส่วนผสมโดยใช้การทำงานแบบ PULSE นาน 30 วินาที

เครื่องแกงมัสมั่นไทย

หมายเหตุ: คุณสามารถเตรียมสูตรอาหารนี้ได้โดยใช้โอบปั่นน้ำ

ส่วนผสม

- หอมแดง 20 กรัม
- กระเทียม 15 กรัม
- ข่า 7 กรัม (ตัดข่าเป็นชิ้นหนาประมาณ 1 ซม.)
- ตะไคร้ 9 กรัม
- กานพลู 2 ชิ้น
- เมล็ดผักชี 1 ช้อนโต๊ะ
- เมล็ดยี่ห่วย 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกแห้ง 3 เม็ด
- เม็ดพริกไทย 5 เม็ด
- กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ

- 1
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดในโอบปั่นน้ำ
- 2
- บดส่วนผสมโดยใช้การทำงานแบบ PULSE นาน 30 วินาที

พริกแกง

หมายเหตุ: คุณสามารถเตรียมสูตรอาหารนี้ได้โดยใช้โถปั่นน้ำ

ส่วนผสม

- พริกแห้งเอาเม็ดออก 6 กรัม
- พริกสดเอาเม็ดออก 20 กรัม
- หอมแดง 30 กรัม
- กระเทียม 1 หัว
- น้ำ 1 ช้อนโต๊ะ

- 1 ใส่ส่วนผสมทั้งหมดในโถปั่นน้ำ
- 2 บดส่วนผสมโดยใช้การทำงานแบบ PULSE นาน 30 วินาที

น้ำเต้าหู้

หมายเหตุ: คุณสามารถเตรียมเครื่องดื่มนี้ได้โดยใช้ผ่านกรอง (เฉพาะรุ่น HR2027/HR2024)คุณสามารถสั่งซื้อผ่านกรองสำหรับ HR2021 และ HR2020 ซึ่งเป็นอุปกรณ์เสริมพิเศษได้จากตัวแทนจำหน่าย Philips ของท่าน

ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงจนถึงอุณหภูมิห้องเสมอ หลังจากปั่นเสร็จแต่ละครั้ง

ส่วนผสม

- ถั่วเหลืองแห้ง 75 กรัม
- น้ำ 640 มล.

- 1 แช่ถั่วเหลืองเป็นเวลา 4 ชั่วโมงแล้วสะเด็ดน้ำก่อนนำไปปั่น
- 2 นำถั่วเหลืองที่แช่น้ำแล้วใส่ลงในที่กรอง จากนั้นเทน้ำลงในโถปั่น กดสวิทช์เลือกกระดบความเร็วที่ต้องการแล้วปั่นประมาณ 30 วินาที
- 3 เทนมถั่วเหลืองที่คั้นลงในกระชะแล้วต้มให้เดือด จากนั้นเติมน้ำตาลแล้วเคี่ยวจนน้ำตาลละลาย
- 4 เสิร์ฟเป็นเครื่องดื่มร้อน หรือเย็น

ซูปผักบำรุงร่างกายรับประทานสด

ส่วนผสม

- กะหล่ำปลี 120 กรัม
- มันฝรั่ง 180 กรัม
- ผักคื่นฉ่ำ 180 กรัม
- แครอท 60 กรัม
- เนื้อหมูรมควัน 100 กรัม
- น้ำ 0.55 ลิตร
- ถั่วฝักยาว 100 กรัม (กระป๋อง)
- ครีมสด 125 กรัม
- ผักชีฝรั่ง 10 กรัม
- เกลือ พริกไทยสด ซุปก้อน 1 ก้อน และใบอบเชย 1 ใบ

- 1 หั่นส่วนผสมออกเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาด 2x2x2 ซม.
- 2 ใส่ kohlrabi (กะหล่ำปลี) มันฝรั่ง ตีนฉ่าย แครอท และน้ำ 0.42 ลิตรเรียงตามลำดับลงในโถปั่นแล้วปั่นประมาณ 30 วินาที
- 3 ใส่ส่วนผสมที่ปั่นแล้วลงในกระชะ แล้วนำไปต้มให้เดือด เติมน้ำที่เหลือ (0.13 ลิตร) ครีมสด (crème fraîche) ถั่วเมลิคแบน เนื้อ สมุนไพร์ ซุปก้อน และเครื่องปรุงรส
- 4 เคี่ยวน้ำซูปต่อไปประมาณ 30 วินาที โดยคนน้ำซูปอย่างสม่ำเสมอ

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua được sản phẩm Philips mới và chào mừng bạn đến với Philips! Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome.

Mô tả chung (Hình 1)

- A** Cốc định lượng
- B** Nắp bình máy xay
- C** Bình máy xay
- D** Chỉ báo mức
- E** Vòng đệm
- F** Bộ lưỡi cắt
- G** Bộ phận mô-tơ
- H** Panen điều khiển
 - Các nút tốc độ (1 và 2)
 - Nút Xung/tắt
- I** Bộ lọc
- J** Cốc nghiền khô
- K** Cốc nghiền ướt
- L** Vòng đệm náy nghiền
- M** Bộ lưỡi cắt máy nghiền

Lưu ý

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

Tổng quát

Nguy hiểm

- Không nhúng bộ phận mô-tơ vào trong nước hay vào bất kỳ chất lỏng nào khác, bạn cũng không được rửa nó dưới vòi nước. Chỉ dùng một miếng vải ẩm để lau bộ phận mô-tơ.

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối máy vào nguồn điện.
- Nếu dây điện nguồn bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Không nên sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm hoặc những bộ phận khác bị hỏng.
- Không sử dụng bình máy xay, cốc nghiền khô hoặc cốc nghiền ướt để bật hoặc tắt thiết bị.
- Không được để thiết bị chạy mà không theo dõi.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc có dấu hiệu tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Không chạm vào bộ lưỡi cắt, đặc biệt khi máy đang được cắm điện. Các lưỡi cắt rất sắc.
- Nếu dao cắt bị kẹt, rút phích cắm khỏi nguồn điện trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt dao cắt ra.
- Đảm bảo rằng bộ lưỡi cắt được lắp chặt vào bình máy xay hoặc cốc nghiền trước khi lắp bình máy xay hoặc cốc nghiền vào bộ phận mô-tơ.

Chú ý

- Luôn rút phích cắm điện của máy xay sinh tố trước khi lắp, tháo hoặc điều chỉnh bình máy xay, cốc nghiền khô hoặc cốc nghiền ướt và trước khi bắt đầu vệ sinh máy xay sinh tố.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào mà Philips không đặc biệt khuyến dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, việc bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Không cho nguyên liệu vượt chỉ báo mức tối đa trên bình máy xay và cốc nghiền.
- Độ ồn: Lc = 86 dB(A).

Máy xay sinh tố**Cảnh báo**

- Không cho ngón tay hoặc bất kỳ vật nào vào cối khi máy đang hoạt động.
- Đảm bảo bộ lưỡi cắt được gắn chặt vào bình máy xay trước khi lắp bình máy xay vào bộ phận mô-tơ.

Chú ý

- Không đổ nguyên liệu nóng trên 80°C vào bình máy xay.
- Để tránh nguyên liệu bị tràn ra ngoài, không cho quá 1,5 lít nguyên liệu lỏng vào bình máy xay, đặc biệt khi xay ở tốc độ cao. Không cho quá 1 lít nguyên liệu lỏng vào bình máy xay khi xay các chất lỏng còn nóng hay những nguyên liệu dễ sủi bọt.
- Nếu thực phẩm dính vào thành bình máy xay, hãy tắt máy và tháo phích cắm ra khỏi ổ điện. Sau đó sử dụng thìa để tách thực phẩm ra khỏi thành.
- Luôn đảm bảo nắp được đậy kỹ vào bình và cốc định lượng được lắp vào nắp theo đúng cách trước khi bật máy.
- Đừng quên lắp vòng đệm vào bộ phận lưỡi cắt trước khi bạn lắp bộ phận lưỡi cắt vào bình máy xay, nếu không sẽ bị rò rỉ.
- Không để máy chạy quá 3 phút liên tục.
- Luôn để máy nguội trở lại nhiệt độ phòng giữa mỗi lần sử dụng.

Nghiền khô và nghiền ướt**Cảnh báo**

- Không sử dụng chế độ nghiền khô để nghiền các nguyên liệu quá cứng như hạt đậu khâu, kẹo cứng và đá viên.
- Không sử dụng chế độ nghiền ướt để trộn các chất lỏng hoặc để nghiền đá viên. Sử dụng bình máy xay để chế biến các nguyên liệu này.
- Không chạm vào các cạnh cắt của bộ lưỡi cắt của máy nghiền khi vệ sinh máy. Chúng rất sắc và có thể dễ dàng làm bạn đứt tay.

Chú ý

- Không sử dụng chế độ nghiền khô hoặc nghiền ướt liên tục quá 30 giây. Để máy nghiền khô hoặc máy nghiền ướt nguội xuống nhiệt độ phòng giữa mỗi lần sử dụng.
- Để nguyên liệu nóng nguội xuống trước khi chế biến ở chế độ nghiền khô hoặc nghiền ướt (nhiệt độ tối đa 80°C).
- Đừng quên lắp vòng đệm trên bộ lưỡi cắt trước khi lắp cối nghiền, nếu không nguyên liệu sẽ bị rò rỉ.
- Luôn nhớ nghiền đinh hương, cây hồi và hạt hồi cùng với các nguyên liệu khác. Nếu nghiền riêng lẻ, các nguyên liệu này có thể làm hỏng phần nhựa của máy.
- Cốc nghiền có thể bị đổi màu khi dùng để nghiền các loại nguyên liệu như đinh hương, hồi và quế.
- Chế độ nghiền khô và nghiền ướt không thích hợp để cắt thịt sống. Hãy sử dụng máy xay.
- Không sử dụng chế độ nghiền khô hoặc nghiền ướt để chế biến các chất lỏng như nước trái cây.
- Không chế biến các nguyên liệu khô như hạt cà phê hoặc các loại hạt sấy khô ở chế độ nghiền ướt.

Bộ lọc

Chú ý

- Không sử dụng bộ lọc để chế biến nguyên liệu nóng trên 80C.
- Không làm bộ lọc bị quá tải. Không cho quá 75g đậu nành khô hay 160g trái cây vào bộ lọc cùng lúc.
- Luôn đảm bảo nắp được đặt đúng cách và cốc định lượng được lắp vào nắp theo đúng cách trước khi bật máy.
- Cắt trái cây thành từng miếng nhỏ trước khi cho vào bộ lọc.
- Ngâm các nguyên liệu khô, chẳng hạn như đậu nành, trong nước trước khi cho chúng vào bộ lọc.

Thiết bị khóa an toàn bên trong máy

Tính năng này đảm bảo rằng bạn chỉ có thể bật máy nếu bạn đã lắp bình máy xay, cốc nghiền khô hoặc cốc nghiền ướt vào bộ phận mô-tơ theo đúng cách. Nếu bình máy xay hoặc cốc nghiền được lắp đúng cách, khóa an toàn tích hợp sẽ mở.

Điện từ trường (EMF)

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

Trước khi sử dụng lần đầu

Rửa sạch thật kỹ các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng thiết bị này lần đầu tiên (xem chương 'Làm sạch thiết bị').

Sử dụng thiết bị

Bạn có thể điều chỉnh độ dài dây dẫn điện bằng cách quấn dây quanh cuộn trong chân đế. Luôn dây qua khe trong đế.

Máy xay sinh tố

Máy xay này được dùng để nghiền tinh, cắt và trộn. Với máy xay này, bạn có thể chế biến các món xúp, nước xốt, sữa khuấy. Bạn cũng có thể sử dụng máy xay này để chế biến rau, trái cây, thịt, bột làm bánh, v.v...

Cách chuẩn bị máy xay

- 1 Lắp vòng đệm vào bộ lưỡi cắt máy xay (Hình 2).
- 2 Lắp bộ lưỡi cắt vào dưới đáy bình máy xay (1). Vặn bộ lưỡi cắt ngược chiều kim đồng hồ (2) cho tới khi khớp chặt. (Hình 3)
- 3 Lắp bình máy xay có gắn bộ lưỡi cắt vào bộ phận mô-tơ và vặn chặt bằng cách xoay bình theo chiều kim đồng hồ (nghe tiếng 'click'). (Hình 4)
Bình máy xay có thể được gắn vào hai vị trí: với tay cầm ở bên trái hoặc bên phải.
- 4 Cắm phích vào nguồn điện.

Sử dụng cối xay

- 1 Bỏ nguyên liệu vào cối xay.
- 2 Đặt nắp vào bình và xoay nắp cho tới khi vào chặt (nghe tiếng 'click').
- 3 Gắn cốc định lượng vào khoảng trống trên nắp đây. (Hình 5)
- 4 Nhấn nút tốc độ 1 hoặc 2 để bật máy xay.

Sau khi xay xong, nhấn nút xung/tắt của máy xay. Nếu bạn muốn chế biến nhanh các nguyên liệu, hãy sử dụng nút xung/tắt thay vì các nút tốc độ.

Không để máy chạy lâu quá 3 phút mỗi lần. Để máy nguội trở lại nhiệt độ phòng giữa mỗi lần sử dụng.

Mẹo

- Nếu muốn nghiền nước đá viên, không nên bỏ quá 6 viên đá (kích thước khoảng 25x35x25mm) vào máy xay và nhấn nút xung vài lần.
- Nên cắt thịt hoặc những nguyên liệu cứng khác thành từng miếng nhỏ trước khi bỏ vào bình máy xay.
- Không chế biến lượng lớn nguyên liệu cứng cùng một lúc. Để đạt hiệu quả tối ưu, chúng tôi khuyên bạn nên chế biến các nguyên liệu này theo từng đợt nhỏ.
- Để làm sinh tố cà chua, cắt quả cà chua làm tư và bỏ qua khoảng trống trên nắp đậy trong khi máy đang chạy.

Cách tháo rời máy

- 1 Rút phích cắm bàn ủi ra khỏi ổ cắm điện.
- 2 Tháo nắp đậy cùng với cốc định lượng ra khỏi cối xay.
- 3 Xoay bình máy xay có gắn bộ lưỡi cắt để tháo ra khỏi bộ phận mô-tơ.
- 4 Làm vệ sinh ngay tất cả những bộ phận có thể tháo rời sau khi sử dụng (xem chương 'Vệ sinh máy').

Bộ lọc

Với bộ lọc này, bạn có thể chế biến các loại nước trái cây tươi, côctai hoặc sữa đậu nành. Bộ lọc sẽ ngăn không cho hạt và vỏ của trái cây lẫn vào trong đồ uống của bạn.

Không làm bộ lọc bị quá tải. Không cho quá 75g đậu nành (trọng lượng khi chưa ngâm) hay 160g trái cây vào bộ lọc cùng lúc.

Cách chuẩn bị bộ lọc trước khi sử dụng

- 1 Gắn bình máy xay có gắn bộ lưỡi cắt vào bộ phận mô-tơ. Xoay bình máy xay theo chiều kim đồng hồ để cố định bình (nghe tiếng 'click') (Hình 4).

Bình máy xay có thể được gắn vào hai vị trí: với tay cầm ở bên trái hoặc bên phải.

- 2 Lắp bộ lọc vào bình máy xay (Hình 6).

Bảo đảm các rãnh dưới đáy bộ lọc khớp với các răng trong bình máy xay.

- 3 Cắm phích vào nguồn điện.

Cách sử dụng bộ lọc

- 1 Đặt nắp đậy lên cối xay.

- 2 Cho nguyên liệu vào bộ lọc. (Hình 7)

Không cho nguyên liệu vào quá mức MAX (tối đa) trên lưới lọc.

- 3 Đổ nước hoặc nguyên liệu lỏng khác (sữa, nước trái cây, v.v...) vào bình máy xay.

- 4 Ấn cốc định lượng vào lỗ trên nắp.

- 5 Để máy chạy khoảng 40 giây.

- 6 Tắt máy và tháo bình máy xay có gắn bộ lưỡi cắt ra khỏi bộ phận mô-tơ.

Không tháo nắp. Hãy để cốc định lượng và bộ lọc trong bình.

7 Rót đồ uống ra qua miệng bình máy xay. (Hình 8)

Mẹo: Để có hiệu quả tối ưu, hãy đặt lại bình cùng với phần nguyên liệu còn lại vào máy và chạy thêm vài giây nữa.

Lưu ý: Lưu ý: khi chế biến một lượng lớn nguyên liệu, chúng tôi khuyên bạn không nên cho tất cả nguyên liệu vào bộ lọc cùng một lúc. Hãy bắt đầu xay một lượng nhỏ và để máy hoạt động trong vài giây. Sau đó, tắt máy và cho thêm một lượng nhỏ nguyên liệu nữa. Lặp lại quá trình này cho đến khi bạn chế biến hết số nguyên liệu. Luôn nhớ giữ nắp đậy trên máy xay trong quá trình xay.

8 Làm vệ sinh ngay tất cả những bộ phận có thể tháo rời sau khi sử dụng (xem chương ‘Vệ sinh máy’).

Máy nghiền

Chiếc máy xay này được cung cấp cùng với hai cốc nghiền:

- Cốc nghiền khô (chiếc nhỏ hơn) sử dụng để nghiền nguyên liệu khô, như hạt sây khô, gạo khô, tôm khô và lá chè khô.
- Cốc nghiền ướt (chiếc lớn hơn) sử dụng để cắt nguyên liệu ướt như ớt tương và gạo đã ngâm.

Sử dụng chức năng nghiền

1 Cho nguyên liệu vào cốc nghiền (Hình 9).

Bạn có thể chế biến cả nguyên liệu ướt và khô.

Không đổ quá mức tối đa (MAX).

2 Lắp vòng đệm vào bộ lưới cắt máy xay (nghiên khô) hoặc lắp vòng đệm vào bộ lưới cắt nghiền ướt (nghiên ướt) (Hình 10).

3 Lắp bộ lưới cắt nghiền khô vào cốc nghiền khô (1) hoặc lắp bộ lưới cắt nghiền ướt vào cốc nghiền ướt (1) và xoay bộ lưới cắt ngược chiều kim đồng hồ (2) cho đến khi bộ lưới cắt được gắn chặt (Hình 11).

4 Lộn ngược máy xay đã lắp và xoay theo chiều kim đồng hồ vào bộ phận mô-tơ (nghe tiếng “click”) (Hình 12).

5 Cắm phích vào nguồn điện.

6 Bấm và giữ nút PULSE (xung) và để thiết bị chạy cho đến khi nguyên liệu đủ mịn

Quá trình này sẽ mất khoảng 10-30 giây.

Cách tháo rời cối nghiền

1 Rút điện ra khỏi máy.

2 Xoay máy nghiền ngược chiều kim đồng hồ để tháo nó ra khỏi bộ phận mô-tơ.

3 Lật ngược máy nghiền và xoay bộ lưới cắt theo chiều kim đồng hồ để tháo nó ra khỏi cốc nghiền.

4 Làm vệ sinh ngay tất cả những bộ phận có thể tháo rời sau khi sử dụng (xem chương ‘Vệ sinh máy’).

Vệ sinh máy

Luôn rút phích cắm điện của máy ra trước khi vệ sinh máy.

Không nhúng bộ phận mô-tơ vào trong nước, hãy rửa bộ phận mô-tơ dưới vòi nước. Không vệ sinh bộ phận mô-tơ trong máy rửa chén.

Không sử dụng miếng tẩy rửa, chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc những chất lỏng mạnh như là xăng hoặc axêton để lau chùi thiết bị.

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

- 1** Bảo đảm rút điện ra khỏi máy.
- 2** Tháo tất cả các bộ phận có thể tháo rời.

Đừng quên tháo vòng đệm của máy xay.

Không chạm vào lưỡi cắt. Các lưỡi cắt rất sắc.

- 3** Làm sạch bộ phận mô-tơ bằng giẻ ẩm.
- 4** Làm vệ sinh các bộ phận có thể tháo rời trong nước nóng bằng một chút dung dịch tẩy rửa.

Lưu ý: Tất cả các bộ phận ngoại trừ bộ phận mô-tơ có thể được làm sạch trong máy rửa chén.

Bảo quản

Lưu ý: Đảm bảo máy xay sạch và khô trước khi bảo quản.

- 1** Để bảo quản dây dẫn điện, cuộn dây quanh cuộn trong chân đế của bộ phận mô-tơ (Hình 13).
- 2** Vặn bộ lưới cắt ngược chiều kim đồng hồ vào đáy của bình máy xay.
- 3** Lộn ngược bình máy xay.
- 4** Lắp bình máy xay vào bộ phận mô-tơ.

Lưu ý: Đảm bảo tay cầm của bình máy xay ở phía sau của bộ phận bộ phận mô-tơ.

- 5** Đặt nắp lên trên bình máy xay (Hình 14).

Môi trường

- Không vứt bỏ thiết bị cùng với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng thiết bị. Hãy đem thiết bị đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 15).

Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn cần biết thông tin hay gặp trục trặc, vui lòng vào website của Philips tại www.philips.com hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng nào ở nước bạn, vui lòng liên hệ đại lý Philips địa phương bạn hay Phòng Dịch Vụ của Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Công thức nấu ăn

Garam massala

Lưu ý: Món này chỉ có thể được chế biến bằng cốc nghiền khô.

Nguyên liệu

- 10g đinh hương
- 10g quế (cắt thành những miếng 1cm)
- 5g bạch đậu khấu
- 10g tiêu đen

- 1** Cho tất cả nguyên liệu vào cốc nghiền khô.
- 2** Sử dụng cài đặt xung để chế biến nguyên liệu trong 30 giây.

Ngũ vị hương

Lưu ý: Món này chỉ có thể được chế biến bằng cốc nghiền khô.

Nguyên liệu

- 2g hạt hồi
- 2g đại hồi
- 2g muông
- 2g cam thảo

- 1** Cho tất cả nguyên liệu vào cốc nghiền khô.
- 2** Sử dụng cài đặt xung để chế biến nguyên liệu trong 30 giây.

Tương cà-ri mosaman của Thái

Lưu ý: Món này chỉ có thể được chế biến bằng cốc nghiền ướt.

Nguyên liệu

- 20g hạt tây
- 15g tỏi
- 7g riềng nếp (cắt thành những lát dày khoảng 1cm)
- 9g sả
- 2 mẻ đinh hương
- 1 thìa hạt rau mùi
- 1 thìa hạt thì là Ai-Cập
- 3 mẻ ớt khô
- 5 mẻ hạt tiêu
- 1 thìa mắm tôm
- 1 thìa muối

- 1** Cho tất cả nguyên liệu vào cốc nghiền ướt.
- 2** Sử dụng cài đặt xung để chế biến nguyên liệu trong 30 giây.

Bột gia vị

Lưu ý: Món này chỉ có thể được chế biến bằng cốc nghiền ướt.

Nguyên liệu

- 6g ớt khô, bỏ hạt
- 20g ớt tươi, bỏ hạt
- 30g hạt tây
- 1 nhánh tỏi
- 1 thìa nước

- 1 Cho tất cả nguyên liệu vào cốc nghiền ướt.
- 2 Sử dụng cài đặt xung để chế biến nguyên liệu trong 30 giây.

Sữa đậu nành

Lưu ý: Món này chỉ có thể được chế biến bằng bộ lọc (chỉ có ở kiểu HR2027/HR2024).Bạn có thể đặt mua bộ lọc cho kiểu HR2021 và HR2020 làm phụ kiện bổ sung từ đại lý của Philips.

Luôn để máy nguội trở lại nhiệt độ phòng giữa mỗi lần sử dụng.

Nguyên liệu

- 75g hạt đậu nành khô
- 640ml nước

- 1 Trước khi xay, ngâm đậu nành khoảng 4 tiếng. Sau đó để ráo nước.
- 2 Cho đậu nành đã ngâm vào bộ lọc và đổ nước vào bình máy xay. Xay trong khoảng 30 giây.
- 3 Đổ sữa đậu nành vào xong và đun sôi. Sau đó thêm một chút đường và đun nhỏ lửa sữa đậu nành cho tới khi đường tan.
- 4 Có thể uống nóng hoặc lạnh.

Xúp rau bổ dưỡng từ Budapest

Nguyên liệu

- 120g su hào
- 180g khoai tây
- 180g cần tây
- 60g cà rốt
- 100g thịt lợn hun khói
- 0,55 lít nước
- 100g đậu lăng (đóng hộp)
- 125g kem tươi
- 10g ngò tây
- Muối, tiêu sọ, 1 viên xúp, 1 lá nguyệt quế

- 1 Trước tiên cắt nguyên liệu thành miếng nhỏ 2x2x2cm.
- 2 Cho su hào, khoai tây, cần tây, cà rốt và 0,42l nước theo thứ tự vào bình máy xay. Sau đó xay trong 30 giây.
- 3 Cho nguyên liệu đã xay vào xoong và đun sôi. Thêm phần nước còn lại (0,13 lít), kem tươi, đậu lăng, thịt, gia vị, và viên xúp vào.
- 4 Đun xúp nhỏ lửa trong khoảng 30 phút. Khuấy đều xúp.

簡介

恭喜您購買本產品並歡迎加入飛利浦！請於 www.philips.com/welcome 註冊您的產品，以善用飛利浦提供的支援。

一般說明 (圖 1)

- A** 量杯
- B** 果汁壺蓋
- C** 果汁壺
- D** 刻度標示
- E** 密封環
- F** 刀片座
- G** 馬達座
- H** 控制面板
 - 速度按鈕 (1 和 2)
 - 瞬間/關閉按鈕
- I** 濾芯
- J** 乾用研磨機
- K** 濕用研磨機
- L** 研磨機密封環
- M** 研磨刀組

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留使用手冊以供日後參考。

一般

危險

- 不可將馬達座整個浸在水中或其他液體裡，亦不可將其放在水龍頭下沖洗；請以濕布清潔馬達座。

警示

- 在您連接產品電源時，請先檢查產品上所標示的電壓是否與當地主電壓吻合。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 插頭、電線或其他組件受損時，請勿使用本產品。
- 請勿使用果汁壺、乾用研磨機或濕用研磨機來啟動或關閉本產品。
- 不可在無人看顧的情況下任由產品運作。
- 本產品不適合供下列人士 (包括小孩) 使用：身體官能或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者。他們需要有負責其安全的人員在旁監督，或指示產品的使用方法，方可使用。
- 請勿讓孩童使用本產品或將本產品當成玩具。
- 請勿觸碰刀片，尤其是當產品插上電源時。刀片非常銳利。
- 如果刀片卡住，請先拔掉插頭，再將卡住刀片的食材取出。
- 確定刀組已穩固安裝在果汁壺或研磨機容器中後，才能將果汁壺或研磨機容器組裝到馬達座上。

警告

- 在您組裝、拆卸、調整或開始清潔果汁壺、乾用研磨機或濕用研磨機時，請先拔除果汁機的電源線。
- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保修即會失效。
- 請勿超過果汁壺和研磨機容器的最高容量刻度。
- 噪音等級：Lc = 86 dB(A)。

果汁機

警示

- 當產品運轉時，絕對不可以將手指或其他物品伸入內。
- 將果汁壺組裝到馬達座上之前，確定刀組已穩固安裝在果汁壺中。

警告

- 請勿將溫度超過 80° C 的食材放入果汁壺中。
- 為了避免溢出，果汁壺內不可倒入超過 1.5 公升的液體，特別是以高速處理時。當處理高溫液體或會產生泡沫的食材時，放入果汁壺內的食材不可超過 1 公升。
- 如果食材黏附在果汁壺的壁面，將產品的電源關閉，並拔除插頭，然後用刮刀將食材刮下。
- 在您開啟產品電源之前，請務必確認上蓋妥善組裝，量杯也確實插入上蓋。
- 組合刀組前不要忘記裝上密封環，否則可能有滲漏的現象。
- 產品的運轉時間一次不可超過 3 分鐘。
- 每次處理的間隔時間，務必讓產品冷卻至室溫。

乾/濕用研磨機

警示

- 切勿使用乾用研磨機來研磨堅硬的食材，如肉豆蔻、冰糖和冰塊。
- 請勿使用濕用研磨機來混合液體或是攪碎冰塊。請使用果汁壺來處理這些食材。
- 清潔時避免觸碰研磨機刀組的刀鋒。刀鋒相當鋒利，接觸刀鋒很容易會割傷手指。

警告

- 請勿持續使用乾用研磨機或濕用研磨機連續長達 30 秒鐘以上。每次處理的間隔時間，要讓乾用研磨機或濕用研磨機冷卻至室溫。
- 先讓高溫食材冷卻後，再使用乾用或濕用研磨機處理 (最高溫度 80° C)。
- 在組裝研磨機前，千萬記住要將密封環裝入刀組，否則可能有滲漏的現象。
- 攪拌丁香、大茴香與洋茴香時，務必加入其他食材。如果單獨處理，這些香料對本產品的塑膠材料會有不好的影響。
- 當研磨機容器用來處理如丁香、大茴香和肉桂這類食材時，研磨機容器可能會變色。
- 乾用研磨機與濕用研磨機並不適合用來攪碎生肉；若要攪碎生肉，請使用果汁機。
- 請勿使用乾用研磨機與濕用研磨機處理液體，例如果汁。
- 請勿使用濕用研磨杯處理乾貨，例如咖啡豆和其他經過乾燥處理的豆類。

濾芯

警告

- 切勿使用濾網處理溫度超過 80° C 的食材。
- 絕對不要超過濾網的負荷。濾網內不要同時放入超過 75 公克的脫水黃豆或 160 公克的水果。
- 請隨時注意：在您開啟產品電源前，請先確定上蓋妥善組裝，量杯也確實插入上蓋。
- 請先將水果切成小塊後再放入濾網。
- 乾燥的食材，如黃豆，在放入濾網前先經過浸泡。

內置安全鎖

本功能可確保唯有將果汁壺、乾用研磨機或濕用研磨機正確組裝在馬達座上的情況下，才能夠開啟產品電源。如果果汁壺或研磨機容器組裝正確，內建安全鎖即自動解除。

電磁波 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁波 (Electromagnetic fields, EMF) 所有相關標準。只要使用方式正確並依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有的科學研究資料，使用本產品並無安全顧慮。

第一次使用

第一次使用本產品前，請先徹底清潔會接觸食物的機身部分 (請參閱「清潔」單元)。

使用此產品

您可將部分電線纏繞到機器底部的電線收藏盤，以調整電線長度。將電線穿過底座上的槽孔。

果汁機

本果汁機可用來將食材打成泥漿、切碎或攪拌。此果汁機能用來調製湯品、醬汁和奶昔，也能用來處理蔬菜、水果、肉類和煎餅糊等。

準備使用果汁機

- 1 將密封環組裝到果汁機的刀組上。(圖 2)
- 2 將刀組裝入果汁壺 (1) 的底部。以逆時針方向 (2) 旋緊刀組，直到穩固為止。(圖 3)
- 3 將裝好刀組的果汁壺放到馬達座上，然後以順時針方向轉動並固定 (會聽見「喀噠」一聲)。(圖 4)

果汁壺可以兩種方向安裝：把手在右側或左側。

- 4 將電源插頭插入牆上插座。

使用果汁機

- 1 將材料放入果汁壺。
- 2 蓋上果汁壺的上蓋，並旋轉至牢固為止 (會聽見「喀噠」一聲)。
- 3 將量杯插入上蓋的開口中。(圖 5)
- 4 按下速度按鈕 1 或 2 來開啟果汁機電源。

處理完畢後，按下瞬間/關閉按鈕來關閉果汁機電源。如果您想要非常快速地處理食材，請用瞬間/關閉按鈕，而不用速度按鈕。

產品的運轉時間一次不可超過 3 分鐘。每次處理的間隔時間，要讓產品冷卻至室溫。

提示

- 如果您要攪碎冰塊，將大小約 25x35x25 公釐的冰塊 (不超過六塊) 放入果汁壺中，並按下瞬間按鈕數次。
- 將肉類或其他固體食材切成小塊後，再放入果汁壺。
- 不要一次處理大量的固體食材。若要攪拌均勻，我們建議您以少量分批的方式處理食材。
- 如果要打蕃茄汁，請將蕃茄切成四等份，再從蓋子開口將切塊的蕃茄投入轉動的刀片中。

拆卸果汁機

- 1 從插座拔下電源插頭。
- 2 從果汁壺上取下上蓋及量杯。
- 3 以逆時針方向旋轉裝有刀組的果汁壺，從馬達座上取下果汁壺。
- 4 使用完畢後，立即清潔所有可拆式零件 (請參閱「清潔」單元)。

濾芯

有了這個濾網，您便可以製作出美味的新鮮果汁、雞尾酒或豆漿。濾網會將核籽和果皮濾掉，讓您喝的順口。

請勿超過濾網的負荷。濾網內不可同時放入超過 75 公克的黃豆 (浸泡前的重量) 或 160 公克的水果。

準備使用濾網

1 將裝有刀組的果汁壺安裝到馬達座上。以順時針方向旋轉果汁壺並固定 (會聽見「喀嗒」一聲)。(圖 4)

果汁壺可以兩種方向安裝：把手在右側或左側。

2 將濾網放入果汁壺中。(圖 6)

請確定濾網的凹槽確實卡入果汁壺內的紋路。

3 將電源插頭插入牆上插座。

使用濾網

1 將果汁壺蓋上蓋子。

2 將食材置於濾網中。(圖 7)

請勿超過篩網上的「MAX」刻度。

3 將水或其他液體 (牛奶、果汁等) 倒入果汁壺中。

4 把量杯插在上蓋的洞口中。

5 讓產品運轉約 40 秒。

6 關閉產品電源，然後連同刀組取下馬達座上的果汁壺。

請勿取下上蓋。將量杯及濾網留在果汁壺中。

7 從果汁壺的杯口倒出飲料。(圖 8)

提示：為達最佳效果，請將留有殘餘食材的果汁壺放回到產品上，再運轉幾秒鐘。

注意：請注意，當您處理大量食材時，我們建議不要將所有的食材一次放入濾網內。一開始先處理少量的食材，並讓產品運轉幾秒鐘，之後關閉產品電源，再另外加入少量的食材。重複這個步驟直到您處理完所有食材為止。在處理期間，果汁壺一定要蓋上蓋子。

8 使用完畢後，立即清潔所有可拆式零件 (請參閱「清潔」單元)。

研磨機

這台果汁機隨附兩種研磨機：

- 乾用研磨機 (體積較小) 是專門設計用來研磨乾食材，例如脫水豆子、生米、蝦米或乾燥茶葉。
- 濕用研磨機 (體積較大) 專門設計用來切碎濕的食材，例如辣椒醬和浸泡過的米。

使用研磨機

1 將食材放入研磨機的容器中。(圖 9)

您可以處理濕的或乾的食材。

研磨機容器裡的食材不可超過「MAX」的標示。

2 將密封環組裝到果汁機的刀組上 (乾用研磨機)，或將密封環組裝到濕用研磨機的刀組上 (濕用研磨機)。(圖 10)

- 3 將乾用研磨機刀組裝入乾用研磨機 (1)，或將濕用研磨機刀組裝入濕用研磨機 (1)，然後以逆時針方向旋緊刀組 (2)，直到牢固為止。(圖 11)
- 4 將組裝好的研磨機上下倒置，再以順時針方向鎖到馬達座上 (會聽見「喀嗒」一聲)。(圖 12)
- 5 將電源插頭插入牆上插座。
- 6 按住「PULSE」(瞬間)按鈕，然後讓產品運轉，直到食材研磨到足夠的精細度為止。大概需 10 到 30 秒鐘。

拆卸研磨機

- 1 將本產品的插頭拔除。
- 2 以逆時針方向旋開馬達座上的研磨機。
- 3 將研磨機上下倒置，以逆時針方向旋開研磨機容器內的刀組。
- 4 使用完畢後，立即清潔所有可拆式零件 (請參閱「清潔」單元)。

清潔

進行清潔前，請務必先拔離電源插頭。

請勿將馬達座浸泡在水中，或放在水龍頭下沖洗。請勿將馬達座放在洗碗機中清洗。

絕對不可使用鋼絲絨、磨蝕性的清潔劑或侵蝕性的液體 (例如汽油或丙酮) 清潔本產品。

提示：產品與附件於使用過後立即清潔，是最為便利的作法。

- 1 確定產品的插頭已經拔離電源插座。
- 2 拆卸所有可拆式零件。

請別忘了取下果汁機的密封環。

請勿觸碰刀片，因為刀片非常銳利。

- 3 請用濕布清潔馬達座。
- 4 用熱水加上些許洗碗精清洗可拆式零件。

注意：所有零件 (除了馬達座) 皆可放入洗碗機中清洗。

收納

注意：收納果汁機前，務必確認果汁機清潔且乾燥。

- 1 若要收納電線，將電線纏繞在馬達座底部的電線收藏盤內。(圖 13)
- 2 將刀座以逆時針方向旋緊在果汁壺的底部。
- 3 將果汁壺上下倒置。
- 4 將果汁壺放在馬達座上。

注意：確認果汁壺的把手位在馬達座的背後。

- 5 在果汁壺的頂端蓋上蓋子。(圖 14)

環境保護

- 本產品使用壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 15)

保固與服務

若您需要相關資訊或有任何問題，請瀏覽飛利浦網站 www.philips.com，或連絡您當地的飛利浦客戶服務中心(您可以在全球保證書上找到連絡電話)。如果您當地沒有客戶服務中心，請洽詢當地飛利浦經銷商，或與飛利浦小家電服務部門聯繫。

食譜

印度什香粉

注意：這道食譜只能使用乾式研磨機準備。

食材

- 丁香 10 克
- 肉桂 10 克 (切成 1 公分的塊狀)
- 小豆蔻 5 克
- 黑胡椒 10 克

- 1 將所有食材放入乾式研磨機中。
- 2 使用「PULSE」(瞬間) 設定處理食材達 30 秒。

五香粉

注意：這道食譜只能使用乾式研磨機準備。

食材

- 2 公克洋茴香
- 2 公克大茴香
- 2 公克肉桂
- 2 公克甘草

- 1 將所有食材放入乾式研磨機中。
- 2 使用「PULSE」(瞬間) 設定處理食材達 30 秒。

泰式 mosaman 咖哩醬

注意：這道食譜只能使用濕用研磨機準備。

食材

- 20 公克青蔥
- 15 公克大蒜
- 7 公克南薑 (切片，每片約 1 公分厚)
- 9 公克檸檬草
- 2 粒丁香
- 1 大匙芫荽籽
- 1 大匙孜然
- 3 條乾辣椒
- 5 顆胡椒粒
- 1 大匙蝦醬
- 1 大匙鹽

- 1 將所有食材放入濕用研磨機中。
- 2 使用「PULSE」(瞬間) 設定處理食材達 30 秒。

辣椒醬

注意：這道食譜只能使用濕用研磨機準備。

食材

- 6 公克乾辣椒，去籽
- 20 公克新鮮辣椒，去籽
- 30 公克青蔥
- 1 瓣大蒜
- 1 大匙水

- 1** 將所有食材放入濕用研磨機中。
- 2** 使用「PULSE」(瞬間) 設定處理食材達 30 秒。

豆漿

注意：本食譜只能搭配濾網製作 (僅適用 HR2027/HR2024)。您可以向飛利浦經銷商訂購濾網，作為 HR2021 和 HR2020 的額外配件。

每次處理的間隔時間，務必讓產品冷卻至室溫。

食材

- 75 公克脫水黃豆
- 640 毫升的水

- 1** 開始處理前，先將黃豆浸泡 4 小時，然後讓其瀝乾。
- 2** 將浸泡後的黃豆放入濾網中，在果汁壺中倒入水，然後攪打 30 秒。
- 3** 將豆漿倒入鍋子中並煮沸，然後加入糖，以小火熬煮，直到糖完全溶解。
- 4** 熱飲或冷飲皆適宜。

布達佩斯式的營養蔬菜湯

食材

- 120 克的甘藍
- 180 公克的馬鈴薯
- 180 克的芹菜
- 60 克的胡蘿蔔
- 100 公克的煙燻豬肉
- 0.55 公升的水
- 100 公克的扁豆(罐裝)
- 125 公克的鮮奶油
- 10 公克的荷蘭芹菜
- 鹽、新鮮胡椒、1 塊高湯塊、1 片月桂葉

- 1** 預先將食材都切成 2x2x2 公分的塊狀。
- 2** 依序將甘藍、馬鈴薯、芹菜、紅蘿蔔和 0.42 公升的水放入果汁壺內，攪拌約 30 秒。
- 3** 將攪拌過的食材放入鍋中煮沸，然後再倒入剩餘的水 (0.13 公升)、鮮奶油、扁豆、肉、香料、高湯塊及調味料。
- 4** 以小火燉煮約 30 分鐘，並適時攪拌。

简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

一般说明 (图 1)

- A 量杯
- B 搅拌杯盖
- C 搅拌杯
- D 水位标记
- E 密封圈
- F 刀片组件
- G 马达组件
- H 控制面板
 - 速度按钮 (1 和 2)
 - 暂停/关闭按钮
- I 过滤器
- J 干磨杯
- K 湿磨杯
- L 碾磨器密封圈
- M 碾磨器刀片组件

注意事项

使用本产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

概述

危险

- 切勿将马达浸入水或其他液体中，也不要自来水下冲洗。只能用湿布擦洗马达装置。

警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 如果插头、电源线或其它部件受损，则不要使用产品。
- 切勿使用搅拌杯、干磨杯或湿磨杯打开和关闭产品。
- 切勿让产品在无人看管的情况下运行。

- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 请勿触摸刀片，特别是产品插在电源上时。刀片非常锋利。
- 如果刀片被卡住，请先拔下电源插头，然后清除堵塞刀片的原料。
- 确保已装刀片组件牢固地固定在搅拌杯或研磨杯上，再将搅拌杯或研磨杯组装到马达装置。

注意

- 在拆、装或调校搅拌杯、干磨器或湿磨器以及开始清洗搅拌机之前，务必拔下电源插头。
- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 不要超出搅拌杯和研磨杯上所标注的最大刻度。
- 噪音强度：Lc = 86 dB(A)。

搅拌机

警告

- 在产品运转时，切勿将手指或其它物体伸入搅拌杯中。
- 将搅拌杯装在马达装置上之前，请确保刀片组件已牢牢固定在搅拌杯上。

注意

- 切勿将温度超过 80° C 的原料装入搅拌杯。
- 为避免原料溢出，搅拌杯中的液体不能超过 1.5 升，特别是高速加工时。加工热液体或可能产生泡沫的原料时，搅拌杯中的原料不能超过 1 升。
- 如果食物粘在搅拌杯壁上，请关闭产品并拔下产品电源。然后使用刮铲去除杯壁上的食物。
- 在打开产品电源之前，应始终确保杯盖已正确安装在搅拌杯上，量杯也正确插入盖子中。
- 将刀片组件安装在搅拌杯上之前，千万别忘了在刀片组件上放密封圈，否则会引起泄漏。
- 产品工作时间一次不得超过 3 分钟。
- 两次加工期间应始终先让产品冷却至室温。

干磨器和湿磨器

警告

- 不要用于干磨器碾碎非常硬的原料，如肉豆蔻、冰糖和冰块等。
- 湿磨器不可用于混合液体或碾碎冰块。请使用搅拌杯加工这些原料。
- 清洗时切勿接触碾磨器刀片组件的刀刃。刀刃非常锋利，很容易割伤手指。

注意

- 切勿不间断使用干磨器或湿磨器超过 30 秒。应让干磨器或湿磨器冷却至室温再开始下一次操作。
- 在干磨器或湿磨器中加工热食材之前，应先让热原料冷却（温度最多 80° C）。
- 装上碾磨杯之前，切勿忘记在刀片部件上装上密封环，否则会发生泄漏。
- 丁香、八角茴香和茴香籽必须和别的原料一起加工。否则可能会磨损产品的塑料材料。
- 使用碾磨杯加工丁香、茴香和肉桂这些原料时，碾磨杯可能会变色。
- 干磨器和湿磨器不适用于切生肉。应使用搅拌机。
- 不要使用干磨器或湿磨器来加工果汁等液体。
- 请勿在湿磨器中加工干的原料，例如咖啡豆和干大豆。

过滤器

注意

- 切勿用过滤网加工温度高于 80° C 的原料。
- 切勿将过量的原料装入过滤器中。一次不能超过 75 克干大豆或 160 克水果。
- 在打开产品电源之前，应始终确保盖子安装正确，并且量杯也正确插入盖子中。
- 水果在放入过滤网之前，需切成小块。
- 干原料在装入过滤网之前，必须先泡软，如大豆。

内置安全锁

此功能可确保您仅在搅拌杯、干磨杯或湿磨杯正确装到马达装置的情况下打开本产品。如果搅拌杯或碾磨杯正确组装，内置安全锁将会解锁。

电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

首次使用之前

在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（见“清洁”一章）。

使用本产品

您还可以将部分电源线缠绕在底座的卷轴上以调整电源线长度。电源线从底部的插槽通过。

搅拌机

搅拌机可用于制作菜泥、切块和搅拌。搅拌机还可用于准备汤、酱和奶昔。您还可使用搅拌机加工蔬菜、水果、肉和薄饼面糊等等。

搅拌机使用准备

- 1 将密封圈安装在搅拌杯刀片组件上。(图 2)
 - 2 将刀片组件放在搅拌杯的底部(1)。逆时针拧动刀片组件 (2) 直到完全固定。(图 3)
 - 3 将带有刀片组件的搅拌杯安装在马达装置上，顺时针转动将其固定（可听到“咔哒”一声）。(图 4)
- 搅拌杯可通过两种方式安装：手柄在右侧或者手柄在左侧。

- 4 将电源插头插入插座。

使用搅拌机

- 1 将原料放入搅拌杯。
 - 2 将盖子安放在搅拌杯上并转动，直到盖子固定到位（听到咔哒一声）。
 - 3 将量杯插入盖子的开口。(图 5)
 - 4 按速度按钮 1 或 2 打开搅拌机。
- 加工之后，按暂停/关闭按钮关闭搅拌机。如果要用极短的时间加工原料，请使用暂停/关闭按钮而不是速度按钮。

请勿让产品一次运行超过 3 分钟。应让产品冷却至室温再开始下一次操作。

提示

- 如果要碾碎冰块，向搅拌杯中放入不多于 6 块的冰块（大约 25x35x25mm），然后按几次暂动按钮。
- 肉或其它固体原料要先切成小块，再放入搅拌杯中。
- 不要一次加工很多固体原料。为得到好的效果，建议您将原料分批加工。
- 做蕃茄汁时，先将蕃茄切成四瓣，然后通过盖上的开口将蕃茄瓣放到旋转刀片上。

拆卸搅拌器

- 1** 将插头从电源插座中拔下：
- 2** 从搅拌杯上取下盖子和量杯。
- 3** 从马达装置上逆时针转动并取下搅拌杯及其附带的刀片组件。
- 4** 使用之后立即清洁所有可拆卸部件（见“清洁”一章）。

过滤器

用此过滤网可以做出美味的新鲜果汁、鸡尾酒和豆浆。它能防止果核和果皮混入饮料中。

切勿将过量的原料装入过滤器中。一次不能超过 75 克（浸泡前的重量）大豆或 160 克水果。

过滤网使用准备

- 1** 将带有刀片组件的搅拌杯安装在马达装置上。顺时针转动搅拌杯将其固定（听到咔哒一声）。(图 4)

搅拌杯可通过两种方式安装：手柄在右侧或者手柄在左侧。

- 2** 将过滤网放入搅拌杯。(图 6)

确保过滤器上的凹槽正好对准搅拌杯内的塑料凸槽。

- 3** 将电源插头插入插座。

使用过滤网

- 1** 盖上盖子。

- 2** 将原料倒入过滤网。(图 7)

不要超过滤网网眼上的 MAX 最大刻度。

- 3** 将水或其它液体（牛奶、果汁等）倒入搅拌杯。

- 4** 将量杯插入盖子上的孔内。

- 5** 让产品运转约 40 秒。

- 6** 关闭产品电源并从马达装置上移除搅拌杯和刀片组件。

请勿取下盖子。将量杯和滤网留在搅拌杯中。

7 通过搅拌杯的灌注口倒出饮料。(图 8)

提示：要获得最佳效果，可将含有剩余原料的搅拌杯重新放回到马达上，并让其再运转数秒钟。

注意：加工大量原料时，建议您不要一次放入全部原料。首先加工一小部分原料，让产品运转几秒钟，然后关闭产品，再加入一小部分原料。重复这一过程，直至加工完所有的原料。加工过程中盖子应始终盖在搅拌杯上。

8 使用之后立即清洁所有可拆卸部件（见“清洁”一章）。

碾磨器

此搅拌机随附两个碾磨器：

- 干磨器（小号）用于碾磨干大豆、炒米、虾米或干茶叶等干原料。
- 湿磨器（大号）用于剁碎辣椒酱和泡饭等湿材料。

使用碾磨器

1 将原料放入碾磨杯。(图 9)

干湿原料均可加工。

切勿超过 MAX 最高刻度。

2 将密封圈装到搅拌机刀片组件（干磨器）或将密封圈装到湿磨器刀片组件（湿磨器）上。(图 10)

3 将干磨器刀片组件装到干磨杯 (1) 或将湿磨器刀片组件装到湿磨杯 (1) 上，然后逆时针拧紧刀片组件 (2)，直到其正确固定。(图 11)

4 将安装好的碾磨器翻转过来，顺时针拧到马达装置上（可听到“咔哒”一声）。(图 12)

5 将电源插头插入插座。

6 按住 PULSE（暂动）按钮，让产品运转，直到原料足够细。这需要大约 10-30 秒。

拆卸碾磨器

1 拔掉产品插头。

2 将碾磨器从马达装置上逆时针拧掉。

3 将碾磨器翻转过来，顺时针拧动刀片组件将其从碾磨杯上卸下。

4 使用之后立即清洁所有可拆卸部件（见“清洁”一章）。

清洁

清洁产品前，务必先将电源插头拔掉。

切勿将马达装置浸入水中或在水龙头下冲洗。不要在洗碗机中清洗马达装置。

不要使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁产品。

提示： 使用后立即清洗产品及其部件最为容易。

1 确保已经拔下产品的电源插头。

2 卸除所有可拆卸部件。

请勿忘记卸除搅拌机密封圈。

请勿触碰刀片。刀片非常锋利。

3 用湿布清洁马达装置。

4 用热水和一些洗涤剂清洗可拆卸部件。

注意： 除马达装置之外的所有部件均可以用洗碗机清洗。

存储

注意： 在存储搅拌机时，应确保搅拌机是清洁且干燥的。

1 要存放电源线，请将其缠绕在马达装置的底座卷轴上。
(图 13)

2 将刀片组件逆时针旋入搅拌杯底。

3 将搅拌杯翻转过来。

4 将搅拌杯放在马达装置上。

注意： 确保搅拌杯的手柄位于马达装置的后面。

5 盖上搅拌杯的顶盖。(图 14)

环保

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起：应将其交给官方指定的回收点。这样做有利于环保。(图 15)

保修与服务

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

食谱

麻辣沙拉

注意： 以下是可以使用干磨器准备的食谱。

原料

- 10 克丁香
- 10 克肉桂（切成 1 厘米见方）
- 5 克小豆蔻
- 10 克黑胡椒

1 将所有原料放入干磨杯。

2 使用“PULSE”（暂动）设置加工原料 30 秒。

五香粉

注意： 以下是可以使用干磨器准备的食谱。

原料

- 2 克茴香
- 2 克八角
- 2 克肉桂
- 2 克甘草

1 将所有原料放入干磨杯。

2 使用“PULSE”（暂动）设置加工原料 30 秒。

泰式麻撒马咖喱酱

注意： 以下是可以使用湿磨器准备的食谱。

原料

- 20 克葱
- 15 克大蒜
- 7 成沙姜（切成厚约 1 厘米的小片）
- 9 克柠檬草
- 2 片丁香
- 1 汤匙芫荽籽
- 1 汤匙孜然籽
- 3 片干红辣椒
- 5 颗花椒
- 1 汤匙虾酱
- 1 汤匙盐

1 将所有原料放入湿磨杯。

2 使用“PULSE”（暂动）设置加工原料 30 秒。

辣椒酱

注意： 以下是可以使用湿磨器准备的食谱。

原料

- 6 克干红辣椒，去籽
- 20 克鲜红辣椒，却籽
- 30 克葱
- 1 颗大蒜
- 1 汤匙水

1 将所有原料放入湿磨杯。

2 使用“PULSE”（暂动）设置加工原料 30 秒。

豆浆

注意： 此食谱只能在准备了过滤器的情况下使用（仅限 HR2027/HR2024）。您可以向飞利浦经销商订购 HR2021 和 HR2020 的过滤网，用作额外附件。

两次加工期间应始终先让产品冷却至室温。

原料

- 75 克干大豆
- 640 毫升水

1 加工大豆之前先将其浸泡 4 小时，然后将水沥干。

2 将浸泡过的大豆放入过滤器并将水倒入搅拌杯。搅拌 30 秒钟。

3 将豆浆倒入锅中并煮沸。然后添加一些糖并让豆浆慢煮，直到糖全部溶解。

4 冷饮热饮均可。

布达佩斯营养蔬菜汤

原料

- 120 克甘蓝
- 180 克土豆
- 180 克芹菜
- 60 克胡萝卜
- 100 克熏猪肉
- 0.55 升水
- 100 克小扁豆（罐装）
- 125 克酸鲜奶油
- 10 克欧芹
- 盐，鲜胡椒粉，1 份浓缩固体汤料，1 份月桂叶

- 1 将原料预先切成 2x2x2cm 见方的小块。
- 2 将甘蓝、土豆、芹菜、胡萝卜和 0.42 升水依次放入搅拌杯中。然后搅拌 30 秒。
- 3 将搅拌过的原料放入锅内并煮沸。添加剩余的水 (0.13 升)、酸鲜奶油、小扁豆、肉、香草、浓缩固体汤料和调料。
- 4 让汤慢煮 30 分钟。每隔一段时间对汤进行搅动。

PHILIPS

产品 : 飞利浦搅拌机
 型号 : HR2028
 额定电压 : 220V~
 额定频率 : 50Hz
 额定输入功率: 400 W
 生产日期 : 请见产品底部
 产地 : 中国



飞利浦电子香港有限公司
 香港新界沙田香港科学园科技道东五号
 全国顾客服务热线: 4008 800 008

本产品根据国标GB4706. 1-2005, GB4706. 30-2008 造

请妥善保管本使用说明书
 发行日期: 03/10/2011

مواد

- ۱۲۰ گرم کول رابی
- ۱۸۰ گرم سیب زمینی
- ۱۸۰ گرم کرفس
- ۶۰ گرم هویج
- ۱۰۰ گرم پورک دودی
- ۵۵۰ لیتر آب
- ۱۰۰ گرم عدس (کنسرو شده)
- ۱۲۵ گرم کرم فرایشه
- ۱۰ گرم جعفری
- نمک، فلفل آسیاب شده تازه، ۱ عدد پیازچه، ۱ برگ برگ بو

۱ مواد را به قطعات ۲ × ۲ × ۲ سانتی متر برش دهید.

۲ کول رابی، سیب زمینی ها، کرفسها، هویجها و ۴۲۰ لیتر آب را به ترتیب قید شده در هم زن قرار دهید. برای حدود ۳۰ ثانیه این مواد را با هم مخلوط کنید.

۳ مواد هم زده شده را در یک ماهیتابه ریخته و بجوشانید. بقیه آب (۱۲۰ لیتر)، کرم فرایشه، عدس، گوشت، سبزیجات خوشبو، پیازچه و چاشنی ها را به مخلوط اضافه کنید.

۴ اجازه دهید تا سوپ بمدت ۲۰ دقیقه بجوشد. سوپ را بطور منظم هم بزنید.

سس کاری مسامن تایلندی

توجه: این دستورالعمل تهیه را فقط می توان با آسیاب خیس انجام داد.

مواد

- ۲۰ گرم موسیر
- ۱۵ گرم سیر
- ۷ گرم گلدنگال (به برشهای ضخیم ۱ سانتی متری بریده شود)
- ۹ گرم گورگیاه
- ۲ تکه میخک
- ۱ قاشق غذا خوری دانه گشنیز
- ۱ قاشق غذا خوری زیره سبز
- سه تکه فلفل قرمز خشک
- ۵ دانه فلفل سیاه
- ۱ قاشق غذاخوری سس میگو
- ۱ قاشق چای خوری نمک

۱ کلیه مواد لازم را در آسیاب خیس قرار دهید.

۲ از حالت PULSE برای آماده کردن مواد به مدت ۳۰ ثانیه استفاده کنید.

سس فلفل قرمز

توجه: این دستورالعمل تهیه را فقط می توان با آسیاب خیس انجام داد.

مواد

- ۶ گرم فلفل قرمز خشک، دانه گرفته شود
- ۲۰ گرم فلفل قرمز تازه، دانه گرفته شود
- ۲۰ گرم موسیر
- ۱ دانه سیر
- ۱ قاشق غذاخوری آب

۱ کلیه مواد لازم را در آسیاب خیس قرار دهید.

۲ از حالت PULSE برای آماده کردن مواد به مدت ۳۰ ثانیه استفاده کنید.

شیر سوپا

توجه: این دستورالعمل پخت را می توان با فیلتر (فقط مدل های HR2024/HR2027) آماده کرد. می توانید فیلتر مدل HR2020 و HR2021 را از فروشگاه Philips خریداری کنید.

بین نوبتهای کاری، همیشه اجازه دهید تا دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنک شود.

مواد

- ۷۵ گرم سوپای خشک
- ۶۴۰ میلی لیتر آب

۱ دانه های سوپا را بمدت ۴ ساعت قبل از آماده سازی، در آب خیس کنید. سپس آنها را دوباره خشک کنید.

۲ سوپای خشک را در فیلتر قرار داده و درون پارچ هم زن قدری آب بریزید. برای ۳۰ ثانیه مواد را هم بزنید.

۳ شیر سوپا را در یک ماهیتابه بریزید و آن را بجوشانید. سپس مقداری شکر اضافه کنید و اجازه دهید تا شیر سوپا قدری بجوشد تا همه شکرها حل شوند.

۴ آن را بصورت داغ یا خنک سرو کنید.

نگهداری

توجه: مطمئن شوید که هم زن قبل از استفاده یا در هنگام ذخیره کردن کاملاً خشک باشد.

۱ برای ذخیره کردن سیم برق می توانید سیم اضافه را با پیچاندن آن بدور قرقره موجود در پایه واحد موتور، جمع کنید (شکل ۱۳).

۲ بخش تیغه را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا تیغه از انتهای پارچ هم زن باز شود.

۳ واحد موتور را برعکس کنید.

۴ پارچ هم زن را روی واحد موتور قرار دهید.

توجه: مطمئن شوید که دستگیره پارچ هم زن در پشت واحد موتور قرار گرفته است.

۵ در پارچ هم زن را روی پارچ بگذارید (شکل ۱۴).

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۱۵).

ضمانت و سرویس

در صورتی که به اطلاعات نیاز داشتید یا با مشکلی مواجه شدید، لطفاً از سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com بازدید کرده یا یا مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (شما می توانید این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا کنید). چنانچه در کشور شما مرکز خدمات مشتریان وجود ندارد، به فروشنده لوازم Philips مراجعه نموده یا با بخش لوازم خانگی Philips یا حمایت شخصی وی بی تماس بگیرید.

دستورالعمل پخت مواد

گرام ماساژ

توجه: این دستورالعمل تهیه را فقط می توان با آسیاب خشک انجام داد.

مواد

- ۱۰ گرم میخک
- ۱۰ گرم دارچین (به قطعات ۱ سانتی متری بریده شود)
- ۵ گرم هل
- ۱۰ گرم فلفل سیاه

۱ کلیه مواد لازم را در آسیاب خشک قرار دهید.

۲ از حالت PULSE برای آماده کردن مواد به مدت ۳۰ ثانیه استفاده کنید.

پودر پنبه ادویه

توجه: این دستورالعمل تهیه را فقط می توان با آسیاب خشک انجام داد.

مواد

- ۲ گرم تخم رازیانه
- ۲ گرم گل آتیش
- ۲ گرم پرك هندی (چینی)
- ۲ گرم شیرین بیان (چینی)

۱ کلیه مواد لازم را در آسیاب خشک قرار دهید.

۲ از حالت PULSE برای آماده کردن مواد به مدت ۳۰ ثانیه استفاده کنید.

- آسیاب خشك (آسیاب كوچك) برای خرد کردن مواد خشك مانند لوبیای خشك، برنج خشك، میگوی خشك یا برگ خشك چای مورد استفاده قرار می گیرد.
- آسیاب خیس (مدل بزرگتر) برای خرد کردن مواد مرطوب مانند برنج خیس خورده و سس فلفل استفاده می شود.

استفاده از آسیاب

- ۱ مواد را در ظرف آسیاب قرار دهید (شکل ۹).
می توانید مواد خشك و تر را آماده کنید.
 - ظرف آسیاب را بیشتر از علامت MAX پر نکنید.
 - ۲ حلقه آب بندی را روی واحد تیغه همزن (آسیاب خشك) قرار دهید یا حلقه آب بندی را روی واحد تیغه آسیاب خیس (آسیاب خیس) قرار دهید (شکل ۱۰).
 - ۳ تیغه آسیاب خشك را روی پیاله آسیاب خشك (۱) قرار دهید یا تیغه آسیاب خشك را روی پیاله آسیاب خیس (۱) قرار دهید و تیغه را در جهت عكس حرکت عقربه های ساعت (۲) بپیچانید تا در جای خود محكم بسته شود (شکل ۱۱).
 - ۴ آسیاب آماده شده را وارونه کرده و آن را در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت روی واحد موتور بپیچانید ("كليك" (شکل ۱۲)).
 - ۵ دو شاخه برق را به پریز وصل کنید.
 - ۶ دكمه PULSE را فشار داده و نگاه دارید و بگذارید دستگاه كار كند تا مواد به اندازه كافی خرد و نرم شوند.
این كار حدود ۳۰-۱۰ ثانیه به طول انجامد.
- ### باز کردن قطعات آسیاب
- ۱ برق دستگاه را قطع کنید.
 - ۲ آسیاب را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا آن را از واحد موتور جدا کنید.
 - ۳ آسیاب را وارونه کنید و پیچ تیغه را در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا تیغه از ظرف آسیاب جدا شود.
 - ۴ همه بخشهای جدا شدنی را فوراً بعد از استفاده تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

تمیز کردن

- همیشه دستگاه را قبل از تمیز کردن از برق خارج کنید.
- هرگز محفظه دستگاه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید. قسمت موتور را در ماشین ظرفشویی نشوئید.
- هرگز از صفحات ساینده، مواد پاك كننده ساینده یا مایعات قوی مانند بنزین یا استن برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.
- نکته: تمیز کردن دستگاه و قطعات بلافاصله بعد از هر استفاده بسیار ساده می باشد.
- ۱ مطمئن شوید که دستگاه به برق وصل نمی باشد.
 - ۲ کلیه قطعات جدا شونده را از دستگاه باز کنید.
 - فراموش نکنید که حلقه آب بندی همزن را بردارید.
 - به تیغه ها دست نزنید. تیغه ها بسیار تیز می باشند.
 - ۳ واحد موتور را با يك پارچه مرطوب تمیز کنید.
 - ۴ قطعات جدا شونده را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی تمیز کنید.
- توجه: کلیه قطعات بجز واحد موتور را می توان با ماشین ظرف شویی تمیز نمود.

- برای آماده کردن آب گوجه فرنگی، گوجه ها را چهار تکه کرده و قطعات خرد شده را از طریق شکاف در روی تیغه های در حال چرخش بریزید.

جدا کردن قطعات هم زن

- ۱ دو شاخه برق را از پریز خارج کنید.
- ۲ درو پیمانه اندازه گیری را از پارچ هم زن جدا کنید.
- ۳ پارچ هم زن همراه با تیغه نصب شده در آن را در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا آن را از واحد موتور جدا کنید.
- ۴ همه بخشهای جدا شدنی را فوراً بعد از استفاده تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

فیلتر

با این فیلتر شما می توانید آب میوه های خوشمزه، کوکتل یا شیر سوپا تهیه کنید. فیلتر از ورود تفاله ها و پوست میوه ها در نوشیدنی شما جلوگیری بعمل می آورد.

هرگز در فیلتر بیشتر از حد معمول یار نگذارید. بیشتر از ۷۵ گرم سوپای (وزن در حالت خشک) یا ۱۶۰ گرم میوه را در یک نوبت در فیلتر قرار ندهید.

آماده سازی فیلتر برای استفاده

- ۱ پارچ هم زن همراه با واحد تیغه نصب شده را روی واحد موتور قرار دهید. پارچ هم زن را در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا محکم شود ("کلیک") (شکل ۴).
- پارچ هم زن را می توان در دو وضعیت سوار کرد: حالتی که دسته در سمت راست قرار داشته باشد و حالتی که دسته در سمت چپ قرار داشته باشد.
- ۲ فیلتر را در پارچ هم زن قرار دهید (شکل ۶).
- مطمئن شوید که شیارهای فیلتر دقیقاً در رنده های درون پارچ هم زن قرار می گیرند.
- ۳ دو شاخه برق را به پریز وصل کنید.

استفاده از فیلتر

- ۱ در را روی پارچ هم زن قرار دهید.
- ۲ مواد را در فیلتر قرار دهید (شکل ۷).
- از نشانگر سطح MAX روی توری فیلتر فراتر نروید.
- ۳ آب یا مایع دیگر (شیر، آب میوه و غیره) را درون پارچ هم زن بریزید.
- ۴ پیمانه اندازه گیری را روی شکاف در قرار دهید.
- ۵ بگذارید تا دستگاه برای حدود ۴۰ ثانیه کار کند.
- ۶ دستگاه را خاموش کرده و پارچ هم زن که تیغه به آن وصل شده است را از روی موتور بردارید.
- در را بردارید. پیمانه اندازه گیری و فیلتر را درون پارچ رها کنید.
- ۷ نوشیدنی را از طریق لبه ریزش پارچ هم زن بریزید (شکل ۸).
- نکته: برای نتایج بهینه، پارچ را با باقیمانده مواد روی دستگاه قرار داده و دستگاه را برای چند ثانیه بکار اندازید.
- توجه: هنگامی که شما مقدار زیادی از مواد را آماده می کنید، توصیه می کنیم که تمامی مواد را به یک باره درون فیلتر قرار ندهید. آماده ساختن را با مقدار کم شروع کنید و بگذارید تا دستگاه برای چند ثانیه کار کند. سپس دستگاه را خاموش کرده و مقدار کم دیگری را اضافه کنید. این روش را تکرار کرده تا تمامی مواد آماده شوند. همیشه درب روی پارچ هم زن را در حین آماده سازی مواد بسته نگاه دارید.
- ۸ همه بخشهای جدا شدنی را فوراً بعد از استفاده تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

آسیاب

این همزن با دو آسیاب ارائه شده است:

قفل ایمنی داخلی

این ویژگی به شما اطمینان می دهد که دستگاه را فقط در صورتی می توانید روشن کنید که پارچ هم زن یا کاسه آسیاب یا پارچ آب میوه بطرز صحیح روی واحد موتور قرار داده شده باشد. اگر پارچ هم زن یا ظرف آسیاب بطرز صحیح جا زده شده باشد، قفل ایمنی داخلی باز خواهد شد.

میدانهای الکترو مغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

قبل از اولین استفاده

قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می گیرند را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

استفاده از دستگاه

می توانید طول سیم را با پیچاندن بخشی از آن به دور قرقره دور پایه تنظیم کنید. سیم را شکاف درون پایه عبور دهید.

هم زن

هم زن برای پوره کردن ریز، خرد کردن و هم زدن طراحی شده است. با این هم زن می توانید انواع سوپ، سوس و میلک شیک را آماده کنید. شما می توانید از دستگاه برای آماده ساختن سبزیجات، میوه و گوشت نیز استفاده کنید.

آماده سازی هم زن برای استفاده

- ۱ حلقه آب بندی را روی قسمت مربوطه به تیغه سوار کنید (شکل ۲).
- ۲ بخش تیغه را از انتهای پارچ هم زن باز کنید (۱). بخش تیغه را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (۲) تا به مقدار کافی محکم و ثابت شود (شکل ۳).
- ۳ پارچ هم زن و تیغه همراه آن را روی واحد موتور قرار داده و با چرخاندن در جهت حرکت عقربه های ساعت آن را محکم کنید ("کلیک") (شکل ۴).
- پارچ هم زن را می توان در دو وضعیت سوار کرد: حالتی که دسته در سمت راست قرار داشته باشد و حالتی که دسته در سمت چپ قرار داشته باشد.
- ۴ دو شاخه برق را به پریز وصل کنید.

استفاده کردن از هم زن

- ۱ تمامی مواد را در پارچ هم زن بریزید.
 - ۲ در را روی پارچ قرار داده و آن را بچرخانید تا کاملاً محکم شود ("کلیک").
 - ۳ پیمانه اندازه گیری را روی روزه در قرار دهید (شکل ۵).
 - ۴ دکمه سرعت ۱ یا ۲ را فشار داده تا هم زن را روشن کنید.
- بعد از انجام کار، هم زن را با فشار دادن دکمه روشن/خاموش خاموش کنید. اگر بخواهید تا مواد را بسیار مختصر هم بزنید، بجای دکمه های سرعتی از دکمه پالس/خاموش استفاده کنید.

اجازه ندهید که دستگاه برای بیشتر از ۳ دقیقه در هر نوبت کار کند. بین نوبتهای کاری، اجازه دهید تا دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنک شود.

نکات

- اگر بخواهید یخ خرد کنید، بیشتر از ۶ تکه یخ (حدود ۲۵×۲۵×۲۵ میلی متر) را در پارچ هم زن قرار ندهید و پس از آن دکمه کنترل را چند بار در حالت پالس قرار دهید.
- قبل از قراردادن گوشت یا سایر مواد جامد در پارچ هم زن، آنان را به قطعات کوچکتر برش بزنید.
- در یک نوبت مقدار زیاد از مواد جامد را فرآوری نکنید. برای بدست آوردن نتایج بهتر، توصیه می شود که این مواد را در دسته های کوچکتر آماده کنید.

- میزان نویز: $LC = 86 \text{ dB(A)}$.

هم زن

هشدار

- هرگز انگشتان خود یا شیئی را در زمانی که دستگاه کار می کند در پارچ هم زن وارد نکنید.
- قبل از نصب پارچ روی واحد موتور، مطمئن شوید که تیغه به پارچ هم زن محکم بسته شده است.

احتیاط

- هرگز پارچ هم زن را از موادی که داغتر از ۸۰ درجه سانتی گراد باشد پر نکنید.
- برای جلوگیری از پاشیده شدن مواد، بیشتر از ۱/۵ لیتر مایع در پارچ نریزید، خصوصاً هنگامی که شما مواد را در سرعت بالا آماده می کنید. هنگامی که شما مواد داغ یا موادی که ممکن است کف کنند را آماده می کنید، بیشتر از ۱ لیتر از این مواد را در پارچ هم زن نریزید.
- اگر مواد غذایی به دیواره پارچ هم زن چسبید، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بیرون بکشید. سپس از یک کاردک برای جدا کردن مواد غذایی از دیواره دستگاه استفاده کنید.
- قبل از روشن کردن دستگاه، اطمینان حاصل کنید که در هم زن بطرز صحیح سوار شده است و پیمانه اندازه گیری بطرز صحیح روی در قرار داده شده است.
- قبل از سوار کردن پارچ هم زن، هرگز فراموش نکنید که حلقه آب بندی را در واحد موتور قرار دهید، در غیر این صورت مواد نشت خواهند کرد.
- اجازه ندهید که دستگاه برای بیشتر از ۲ دقیقه در هر نوبت کار کند.
- بین نوبتهای کاری، همیشه اجازه دهید تا دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنک شود.

آسیاب خشک و آسیاب خیس

هشدار

- هرگز از آسیاب خشک برای خرد کردن مواد بسیار سخت مانند جوز هندی، شکرچینی و قطعات یخ استفاده نکنید.
- از آسیاب خیس برای مخلوط کردن مایعات یا خرد کردن قطعات یخ استفاده نکنید. از پارچ هم زن برای آماده سازی چنین مواردی استفاده نمایید.
- از دست زدن به لبه های پرنده تیغه در هنگام تمیز کردن دستگاه اجتناب کنید. این لبه ها بسیار تیز بوده و می تواند باعث انگشتان شما را ببرند.

احتیاط

- هرگز از آسیاب خشک یا خیس بمدت بیش از ۳۰ ثانیه بدون وقفه استفاده نکنید. بین نوبتهای کاری اجازه دهید تا آسیاب خشک و خیس در حد درجه حرارت اتاق خنک شود.
- قبل از ریختن مواد در آسیاب خشک و خیس بگذارید تا مواد داغ خنک شوند. (حداکثر درجه حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد)
- قبل از سوار کردن ظرف آسیاب، هرگز فراموش نکنید که حلقه آب بندی را در واحد تیغه قرار دهید، در غیر این صورت مواد نشت خواهند کرد.
- همیشه میخک، دانه انیسون، و انیسون را همراه با مواد دیگر آسیاب کنید. در صورتی که این مواد بطور جداگانه آسیاب شوند، ممکن است به مواد پلاستیکی دستگاه آسیب برسانند.
- ظروف آسیاب هنگامی که می خواهید موادی مانند میخک، انیسون و دارچین را خرد کنید ممکن است تغییر رنگ دهد.
- آسیاب خشک و خیس برای خرد کردن گوشت خام مناسب نمی باشند. بجای آن از هم زن استفاده کنید.
- در آسیاب خشک یا خیس از مایعاتی مانند آب میوه استفاده نکنید.
- مواد خشک مانند دانه قهوه و حبوبات را در آسیاب خیس آماده نکنید.

فیلتر

احتیاط

- هرگز از فیلتر برای آماده سازی موادی که حرارت آنان بالاتر از ۸۰ درجه سانتی گراد است، استفاده نکنید.
- هرگز در فیلتر بیشتر از حد معمول بار نگذارید. بیشتر از ۷۵ گرم سویای خشک یا ۱۶۰ گرم میوه را در یک نوبت در فیلتر قرار ندهید.
- قبل از روشن کردن دستگاه، اطمینان حاصل کنید که در هم زن بطرز صحیح سوار شده است و پیمانه اندازه گیری بطرز صحیح روی در قرار داده شده است.
- قبل از قراردادن آنها در فیلتر، میوه ها را به قطعات کوچکتر برش دهید.
- مواد خشک مانند سویا را قبل از قراردادن در فیلتر بخیسانید.

مقدمه

بخطراتین خرید به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

- A پیمانه اندازه گیری
- B درپاچ هم زن
- C پاچ هم زن
- D نشانگر سطح
- E حلقه آب بندی
- F بخشی تیغه
- G واحد موتور
- H پانل کنترل
- دکمه های سرعت (۱ و ۲)
- دکمه پالس/خاموش
- I فیلتر
- J پیاله آسیاب خشک
- K پیاله آسیاب خیس
- L حلقه آب بندی آسیاب
- M واحد تیغه آسیاب

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محلی برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

عمومی

خطر

- هرگز محفظه دستگاه را در آب یا هرگونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید. فقط از یک تکه پارچه نمدا ر برای تمیز کردن واحد موتور استفاده کنید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده باشند از دستگاه استفاده نکنید.
- هرگز از پیاله هم زن یا پیاله آسیاب خشک یا آسیاب مایعات برای روشن و خاموش کردن دستگاه استفاده نکنید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید تحت مراقبت قرار داشته باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- از دست زدن به تیغه ها خودداری کنید، خصوصاً هنگامی که دستگاه به برق وصل شده است. تیغه ها بسیار تیز می باشند!
- اگر تیغه ها گیر کرده اند، دو شاخه دستگاه را قبل از خارج کردن مواد، از پریز بیرون بکشید.
- قبل از نصب پاچ همزن یا پیاله آسیاب بر روی واحد موتور، مطمئن شوید که تیغه به پاچ هم زن یا پیاله آسیاب محکم بسته شده است.

احتیاط

- همیشه دوشاخه همزن را قبل از سوار کردن، جدا سازی، تمیز کردن یا تنظیم کردن پاچ هم زن یا آسیاب خیس از پریز خارج کنید.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- از درجه حداکثر تعیین شده در پاچ همزن یا پیاله های آسیاب فراتر نروید.

معجون الفلفل

ملاحظة: يمكن تحضير هذه الوصفة باستخدام المطحنة الرطبة.

المكونات

- ٦ جم فلفل مجفف، بدون بذور
- ٢٠ جم فلفل طازج، بدون بذور
- ٣٠ جرام كراث أندلسي
- فص ثوم واحد
- ملعقة كبيرة ماء

١ ضعي كل المكونات في المطحنة الرطبة.

٢ استخدمي إعداد النبض (PULSE) في تحضير المكونات لمدة ٣٠ ثانية.

حليب الصويا

ملاحظة: لا يمكن تحضير هذه الوصفة إلا مع استخدام المصفاة (الطرز HR2024/HR2027 فقط). ويمكنك طلب مصفاة للطرز HR2021 و HR2020 كملحق إضافي من موزع أجهزة Philips الخاص بك.

احرصي دائمًا على ترك الجهاز يبرد بعد كل دورة تحضير حتى يصل إلى نفس مستوى درجة حرارة الغرفة.

المكونات

- ٧٥ جم فول صويا مجفف
- ٦٤٠ مللي ماء

١ انقعي فول الصويا لمدة ٤ ساعات قبل أن تقومي بتحضيره. ثم اتركيه حتى تجف المياه منه.

٢ ضعي فول الصويا في المصفاة بعد نقعه وصبي الماء في وعاء الخلاط. شغلي الخلاط لمدة ٣٠ ثانية.

٣ صبي حليب الصويا في إناء ثم قومي بغليه. بعدئذ قومي بإضافة بعض السكر واتركي حليب الصويا يغلي حتى تذوب كل كمية السكر به.

٤ قدميه ساخنًا أو باردًا.

شربة الخضار المغذية من بودابست

المكونات

- ١٢٠ جرام كرنب ساقى
- ١٢٠ جرام بطاطس
- ١٨٠ جرام كرفس
- ٦٠ جرام جزر
- ١٠٠ جرام لحم خنزير مدخن
- ٠,٥٥ لتر ماء
- ١٠٠ جرام عدس (معلب)
- ١٢٥ جرام كريم فريش
- ١٠ جرام بقوننس
- ملح، فلفل مطحون طازج، مكعب شربة واحد، ورقة غار واحدة

١ قومي بتقطيع المكونات إلى قطع صغيرة بأبعاد ٢×٢×٢ سم.

٢ ضعي الكرنب الساقى والبطاطس والكرفس والجزر و٠,٤٢ لتر ماء في وعاء الخلاط بالترتيب. بعدئذ قومي بتشغيل الخلاط لمدة ٣٠ ثانية.

٣ ضعي الخليط في إناء ثم قومي بغليه. ثم اضيفي باقي الماء (١٣,١ لتر)، والكريم فريش، والعدس، واللحم، والأعشاب، ومكعب الشربة، والتوابل.

٤ دعي الشربة تغلي لمدة ٣٠ دقيقة. قومي بتقليب الشربة بانتظام.

الوصفات

جارام ماسالا

ملاحظة: يمكن تحضير هذه الوصفة باستخدام المطحنة الجافة.

المكونات

- ١٠ جم ثوم
- ١٠ جم قرفة (مقطعة إلى قطع بحجم ١ سم)
- ٥ جم هال
- ١٠ فلفل أسود

١ ضعي كل المكونات في المطحنة الجافة.

٢ استخدمي إعداد النبض (PULSE) لتحضير المكونات لمدة ٣٠ ثانية.

مسحوق الخمس توابل

ملاحظة: يمكن تحضير هذه الوصفة باستخدام المطحنة الجافة.

المكونات

- ٢ جرام بذور يانسون
- ٢ جرام يانسون نجمي
- ٢ جرام كاسيا (صيني)
- ٢ جرام عرق سوس (صيني)

١ ضعي كل المكونات في المطحنة الجافة.

٢ استخدمي إعداد النبض (PULSE) في تحضير المكونات لمدة ٣٠ ثانية.

معجون كاري الموزمان التايلاندي

ملاحظة: يمكن تحضير هذه الوصفة باستخدام المطحنة الرطبة.

المكونات

- ٢٠ جرام كراث أندلسي
- ١٥ جرام ثوم
- ٧٠ جم خولجان (مقطعة إلى قطع سميكة بحجم ١ سم)
- ٩ جم أوراق ليمون
- ٢ فص ثوم
- ملعقة كبيرة بذور كزبرة
- ملعقة كبيرة بذور كمون
- ٣ قطع فلفل مجفف
- ٥ قطع حبات فلفل
- ملعقة كبيرة معجون جمبري
- ملعقة كبيرة ملح

١ ضعي كل المكونات في المطحنة الرطبة.

٢ استخدمي إعداد النبض (PULSE) في تحضير المكونات لمدة ٣٠ ثانية.

٥ ضعي قابس التيار الكهربى في مقبس الحائط.

٦ اضغطي مع الاستمرار على زر النبض (PULSE) واتركي الجهاز يعمل حتى تصبح المكونات ناعمة حسب الحاجة. يستغرق ذلك من ١٠ إلى ٣٠ ثانية تقريباً.

طريقة فك المطحنة

١ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي.

٢ فكي المطحنة من وحدة الموتور عن طريق تدويرها في عكس اتجاه عقارب الساعة.

٣ اقلبي المطحنة رأس على عقب وفكي وحدة الشفرات من وعاء المطحنة عن طريق تدويرها في اتجاه عقارب الساعة.

٤ اغسلي جميع الأجزاء القابلة للفك بعد الاستخدام مباشرة (انظري فصل "التنظيف").

التنظيف

احرصي دائماً على فصل الكهرباء عن الجهاز قبل تنظيفه.

لا تغمري وحدة الموتور في الماء ولا تشطفيها تحت الصنبور. لا يجب تنظيف وحدة الموتور في غسالة الأطباق.

لا تستخدمى أدوات الفك أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل مثل البنزين أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.

نصيحة: يصبح تنظيف الجهاز أكثر سهولة إذا قمتي بذلك بعد الاستخدام مباشرة.

١ تأكدي من أن الجهاز غير موصل بالكهرباء.

٢ قومي بفك جميع الأجزاء القابلة للفك.

لا تنسي أن تقومي بإزالة مانع التسرب الحلقي الخاص بالخلط.

لا تلمسي الشفرات. فهي حادة للغاية.

٣ نظفي وحدة الموتور باستخدام قطعة قماش مبللة.

٤ نظفي الأجزاء القابلة للفك في الماء الساخن باستخدام بعض من سائل التنظيف.

ملاحظة: جميع الأجزاء قابلة للتنظيف في غسالة الأطباق باستثناء وحدة الموتور.

التخزين

ملاحظة: تأكدي من نظافة وجفاف الخلط قبل تخزينه.

١ لتخزين السلك الكهربائي، قومي بلفه حول قاعدة وحدة الموتور (شكل ١٣).

٢ اديري وحدة الشفرات في قاع وعاء الخلط في عكس اتجاه عقارب الساعة.

٣ اقلبي وعاء الخلط رأساً على عقب.

٤ ركبي وعاء الخلط على وحدة الموتور.

ملاحظة: تأكدي من وقوع مقبض وعاء الخلط ناحية الجانب الخلفي من وحدة الموتور.

٥ ركبي الغطاء على وعاء الخلط (شكل ١٤).

البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدن من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٥).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني الخاص بشركة Philips على www.philips.com، أو اتصلي بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). في حالة عدم وجود مركز خدمة عملاء في بلدك، توجهي إلى موزع Philips المحلي الخاص بك أو اتصلي بقسم صيانة أجهزة Philips المنزلية أو الرعاية الشخصية BV.

لا تستخدم كميات زائدة عن سعة المصفاة. لا تضعي أكثر من ٧٥ جرام من فول الصويا (الوزن قبل النقع) أو ١٦٠ جرام من الفاكهة في المصفاة في المرة الواحدة.

تجهيز المصفاة للاستخدام

- ١ ركي وعاء الخلط ملحقًا بوحدة الشفرات على وحدة الموتور. اديري وعاء الخلط في اتجاه عقارب الساعة لتثبيتته ("نقرة") (شكل ٤).
- يمكنك تركيب وعاء الخلط في وضعين مختلفين: يمكنك تركيبه بحيث يكون المقبض على الجانب الأيمن أو على الجانب الأيسر.
- ٢ ركي المصفاة في وعاء الخلط (شكل ٦).
- تأكد من تثبيت الفتحات الطولية الجانبية للمصفاة على البروز الطولي الموجود داخل وعاء الخلط.
- ٣ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

استخدام المصفاة

- ١ ضعي الغطاء على وعاء الخلط.
- ٢ ضعي المكونات في المصفاة (شكل ٧).
- لا تتخطي مؤشر الحد الأقصى (MAX) الموجود على شبكة المصفاة.
- ٣ صبي الماء أو أي سائل آخر (الحليب أو العصير أو ما شابه) في وعاء الخلط.
- ٤ ادخلي كأس المعايرة في فتحة الغطاء.
- ٥ شغلي الجهاز لمدة ٤٠ ثانية تقريبًا.
- ٦ اوقفي تشغيل الجهاز ثم فكي وعاء الخلط ملحقًا بوحدة الشفرات من وحدة الموتور.
- لا تقومي بفك الغطاء. اتركي كأس المعايرة والمصفاة في الوعاء.
- ٧ صبي المشروب من فتحة الصب الموجودة في وعاء الخلط (شكل ٨).
- نصيحة: للحصول على نتائج مثالية، ضعي الوعاء مع المحتويات المتبقية في الجهاز وشغليه لبضع ثوان.
- ملاحظة: عند تحضير كميات كبيرة من المكونات، ننصحك بعدم وضع كل المكونات في المصفاة مرة واحدة. ابدئي بتحضير كمية صغيرة ودعي الجهاز يعمل لبضع ثواني. بعدئذ اوقفي تشغيل الجهاز ثم اضيفي كمية صغيرة. كرري هذا الإجراء حتى الانتهاء من تحضير كل المكونات. احرصي دائمًا على وضع الغطاء على وعاء الخلط أثناء التشغيل.
- ٨ اغسلي جميع الأجزاء القابلة للفك بعد الاستخدام مباشرة (انظري فصل "التنظيف").

المطحنة

- هذا الخلط مزود بمطحنتين:
- المطحنة الجافة (الأصغر حجمًا) مُخصصة لطحن المكونات الجافة، مثل الفول المجفف أو الأرز المجفف أو الجمبري المجفف أو أوراق الشاي المجففة.
 - المطحنة الرطبة (الأكبر حجمًا) مُخصصة لفرم المكونات الرطبة مثل عجينة الفلفل والأرز المنقوع.

استخدام المطحنة

- ١ ضعي المكونات في وعاء المطحنة (شكل ٩).
- يمكنك استخدام المطحنة في تحضير المكونات الجافة والرطبة.
- لا تتخطي مؤشر الحد الأقصى (MAX) عند وضع المكونات في المطحنة.
- ٢ ركي مانع التسرب الحلقي على وحدة شفرات الخلط (المطحنة الجافة) أو ركيه على وحدة شفرات المطحنة الرطبة (المطحنة الرطبة) (شكل ١٠).
- ٣ ضعي وحدة شفرات المطحنة الجافة على وعاء المطحنة الجافة (١) أو ضعي وحدة شفرات المطحنة الرطبة على وعاء المطحنة الرطبة (١) ولفي وحدة الشفرات في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة (٢) حتى تثبت بشكل ملائم (شكل ١١).
- ٤ بعد تجميع المطحنة، اقليبها رأس على عقب ثم ركيها على وحدة الموتور مع تدويرها في اتجاه عقارب الساعة ("نقرة") (شكل ١٢).

قبل الاستخدام لأول مرة

نظفي الأجزاء التي تلامس الطعام تمامًا قبل استخدامك الجهاز لأول مرة (انظري فصل "التنظيف").

استخدام الجهاز

يمكنك ضبط السلك الكهربائي على الطول الملائم بلف جزء منه على بكره القاعدة. مرري السلك الكهربائي من خلال الفتحة الموجودة بالقاعدة.

الخلاط

هذا الخلاط مصمم للاستخدام في الهرسي الدقيق والتقطيع والخلط. كما يمكنك استخدام الخلاط في تحضير أنواع الشرية والصلصة ومخفوقات الحليب. ويمكنك استخدامه أيضًا في تحضير الخضر والفاكهة واللحوم وخليط الكيك... إلخ.

تجهيز الخلاط للاستخدام

- ١ قومي بتركيب حلقة منع التسرب على وحدة الشفرات (شكل ٢).
- ٢ ركي وحدة الشفرات في قاع وعاء الخلاط (١). اديري وحدة الشفرات في عكس اتجاه عقارب الساعة (٢) حتى تثبتها بالشكل الملائم (شكل ٣).
- ٣ ركي وعاء الخلاط مجتمعا مع وحدة الشفرات على وحدة الموتور وثبتيه عليها عن طريق تدويره في اتجاه دوران عقارب الساعة ("نقرة") (شكل ٤).
- يمكنك تركيب وعاء الخلاط في وضعين مختلفين: يمكنك تركيبه بحيث يكون المقبض على الجانب الأيمن أو على الجانب الأيسر.
- ٤ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

استخدام الخلاط

- ١ ضعي المكونات في وعاء الخلاط.
 - ٢ ضعي الغطاء على الوعاء وأديره حتى يثبت في مكانه ("نقرة").
 - ٣ ادخلي كأس المعايرة في فتحة الغطاء (شكل ٥).
 - ٤ اضغطي على زر السرعة ١ أو ٢ لتشغيل الخلاط.
- بعد الانتهاء من التحضير، اضغطي على الزر pulse/off (النبض/إيقاف التشغيل) لإيقاف تشغيل الخلاط. يمكنك استخدام زر النبض/إيقاف التشغيل بدلاً من أزرار السرعة إذا كنت ترغبين في تحضير المكونات في مدة قصيرة للغاية.
- لا تدعي الجهاز يعمل لمدة تزيد عن ٣ دقائق في كل مرة تضغطين فيها على زر التشغيل. اتركي الجهاز يبرد بعد كل دورة تحضير حتى يصل إلى نفس مستوى درجة حرارة الغرفة.

نصائح

- إذا كنت ترغبين في تكسير مكعبات الثلج، لا تضعي أكثر من ٦ مكعبات ثلج (بأبعاد ٢٥x٢٥x٢٥ مم تقريبًا) في وعاء الخلاط ثم اضغطي على زر النبض ليعض المرات.
- قومي بتقطيع اللحم أو المكونات الصلبة الأخرى إلى قطع صغيرة قبل وضعها في وعاء الخلاط.
- لا تقومي بخلط كميات كبيرة من المكونات الصلبة في المرة الواحدة. ننصحك بتحضير هذه المكونات على دفعات صغيرة للحصول على أفضل النتائج.
- لتحضير عصير الطماطم، قطعي الطماطم إلى ٤ قطع و ادخلي القطع إلى الشفرات الدوارة من خلال فتحة الغطاء.

طريقة فك الخلاط

- ١ انزعي قابس المأخذ الرئيسي من مقبس الحائط.
- ٢ فكي الغطاء وكأس المعايرة من وعاء الخلاط.
- ٣ اديري وعاء الخلاط محققًا بوحدة الشفرات في عكس اتجاه عقارب الساعة لفكه من وحدة الموتور.
- ٤ اغسلي جميع الأجزاء القابلة للفك بعد الاستخدام مباشرة (انظري فصل "التنظيف").

المصفاة

يمكنك استخدام المصفاة في تحضير عصائر الفاكهة الطازجة اللذيذة أو الكوكتيلات أو حليب الصويا. تساعد المصفاة على منع بقايا الفاكهة والفشور من الوصول إلى مشروبك.

الخلط

تحذير

- لا تحاولي وضع إصبعك أو أي أداة أخرى في وعاء الخلط أثناء تشغيل الجهاز.
- تأكدي من إحكام ربط وحدة الشفرات بوعاء الخلط قبل تجميع وعاء الخلط مع وحدة الموتور.

تنبيه

- لا تملئي وعاء الخلط بأي مكونات تزيد درجة حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية.
- لمنع الانسكاب، لا تضعي أكثر من ١,٥ لتر من السوائل في وعاء الخلط، خاصة عند تحضير المكونات على مستوى عالي من السرعة. لا تضعي أكثر من لتر واحد من السوائل في وعاء الخلط عند تحضير السوائل أو المكونات الساخنة التي تنتج عنها الرغوى.
- في حالة التصاق المكونات على جوانب وعاء الخلط، أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربائي. بعدئذ استخدمي ملعقة لإزالة المكونات من على جوانب الوعاء.
- احرصي دائمًا على التأكد من تركيب غطاء الخلط بالشكل الملائم وإدخال كأس المعايرة في الغطاء قبل بدء تشغيل الجهاز.
- لا تنسي تركيب حلقة منع التسرب على وحدة الشفرات قبل توصيل وحدة الشفرات بوعاء الخلط، حتى لا تتسرب المكونات.
- لا تدعي الجهاز يعمل لمدة تزيد عن ٣ دقائق في كل مرة تضغطين فيها على زر التشغيل.
- احرصي دائمًا على ترك الجهاز يبرد بعد كل دورة تحضير حتى يصل إلى نفس مستوى درجة حرارة الغرفة.

المطحنة الجافة والمطحنة الرطبة

تحذير

- لا تستخدم المطحنة الجافة في طحن المكونات شديدة الصلابة مثل الجوز وسكر الصخر الصيني ومكعبات الثلج.
- لا تستخدم المطحنة الرطبة في خلط السوائل أو في تكسير مكعبات الثلج. استخدمي وعاء الخلط في تحضير هذه المكونات.
- لا تلمسي الشفرات الحادة بوحدة شفرات المطحنة أثناء تنظيفها. فهي حادة جدًا لدرجة أنها يمكن أن تقطع إصبعك.

تنبيه

- لا تستعمل المطحنة الجافة أو المطحنة الرطبة لأكثر من ٣٠ ثانية بدون توقف. اتركي المطحنة الجافة أو المطحنة الرطبة تبرد بعد كل دورة تحضير حتى تصل إلى نفس مستوى درجة حرارة الغرفة.
- اتركي المكونات الساخنة لتبرد قبل تحضيرها في المطحنة الجافة أو المطحنة الرطبة (درجة الحرارة القصوى ٨٠ درجة مئوية).
- لا تنسي تركيب حلقة منع التسرب في وحدة الشفرات قبل تركيب وعاء المطحنة لتجنب تسرب المحتويات.
- احرصي دائمًا على طحن فصوص الثوم واليانسون النجمي وبذور اليانسون مع المكونات الأخرى. ربما تضر هذه المكونات بأجزاء الجهاز البلاستيكية في حالة طحنها على حدة.
- يمكن أن يغير لون الأوعية إذا استخدمتها في تحضير مكونات مثل فصوص الثوم واليانسون والقرفة.
- المطحنة الجافة والمطحنة الرطبة غير مناسبة للاستخدام في فرم اللحم النيء. استخدمي الخلط في أداء هذه العملية.
- لا تستخدم المطحنة الجافة أو المطحنة الرطبة في تحضير السوائل مثل عصير الفاكهة.
- لا تحضري المكونات الجافة مثل حبوب القهوة والحبوب المجففة في المطحنة الرطبة.

المصفاة

تنبيه

- لا تستخدم المصفاة في تحضير مكونات تزيد درجة حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية.
- لا تستخدم كميات زائدة عن سعة المصفاة. لا تضعي أكثر من ٧٥ جرام من فول الصويا المجفف أو ١٦٠ جرام من الفاكهة في المصفاة في المرة الواحدة.
- احرصي دائمًا على التأكد من تركيب الغطاء بالشكل الملائم وإدخال كأس المعايرة في الغطاء بشكل صحيح قبل بدء تشغيل الجهاز.
- قومي بتقطيع الفاكهة إلى قطع صغيرة قبل وضعها في المصفاة.
- قومي بنقع المكونات المجففة، مثل فول الصويا، قبل وضعها في المصفاة.

قفل الأمان الداخلي

تساعدك هذه الميزة على ضمان عدم تشغيل الجهاز ما لم يتم تركيب وعاء الخلط أو وعاء المطحنة الجافة أو وعاء المطحنة الرطبة على وحدة الموتور بالشكل الملائم. سيتحرر قفل الأمان الداخلي إذا قمتي بتركيب وعاء الخلط أو وعاء المطحنة بالشكل الملائم.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمنًا إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

مقدمة

مبروك على شرائك الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على www.philips.com/welcome.

الوصف العام (شكل ١)

A	كأس معايرة
B	غطاء وعاء الخلط
C	وعاء الخلط
D	مؤشر المستوى
E	حلقة منع التسرب
F	وحدة الشفرات
G	وحدة الموتور
H	لوحة التحكم
-	أزرار السرعة (١ و ٢)
-	زر التبييض/إيقاف التشغيل
I	المصفاة
J	وعاء المطحنة الجافة
K	وعاء المطحنة الرطبة
L	حلقة منع التسرب بالمطحنة
M	وحدة شفرات المطحنة

هام

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

عام

خطر

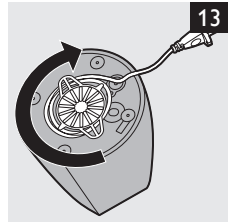
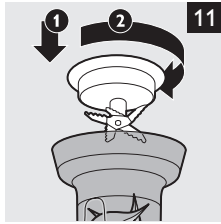
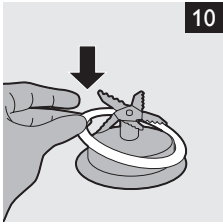
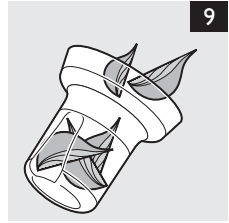
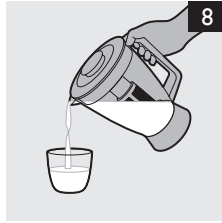
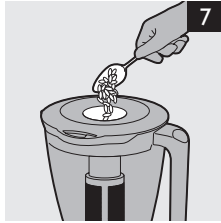
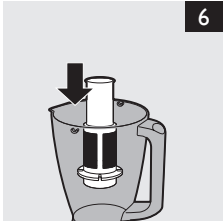
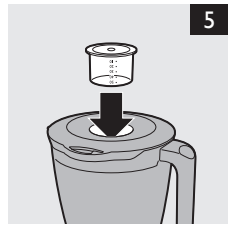
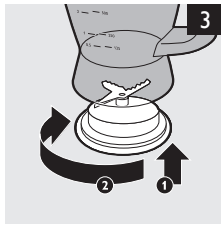
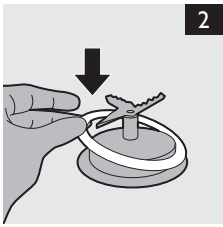
- يجب ألا تغمر وحدة الموتور أبدًا في الماء أو أي سائل آخر أو تشطفها تحت ماء الصنبور الجاري. فقط استخدمي قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة الموتور.

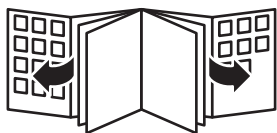
تحذير

- تأكد من موائمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دومًا عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- لا يُستخدم الجهاز في حال تلف السلك الكهربائي أو القابض أو أي أجزاء أخرى.
- لا تستخدم وعاء الخلط أو وعاء المطحنة الجافة أو وعاء المطحنة الرطبة في تشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.
- حذر! إن تترك الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من نقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولًا عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تلمس شفرات الخلط، خاصة عندما يكون الجهاز موصولًا بالكهرباء، فهي حادة للغاية!
- إذا علقت الشفرات، افصلي الجهاز قبل إزالة المحتويات التي تعيق الشفرات.
- تأكد من إحكام ربط وحدة الشفرات بوعاء الخلط أو وعاء المطحنة قبل تجميع وعاء الخلط أو وعاء المطحنة مع وحدة الموتور.

تنبيه

- احرص دائمًا على فصل الكهرباء عن الجهاز قبل تركيب أو فك وعاء الخلط أو وعاء المطحنة الجافة أو وعاء المطحنة الرطبة أو إجراء التعديلات عليها وقبل البدء في تنظيف الجهاز.
- لا تقدمي أبدًا على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغيًا.
- لا تتخطى مستوى الحد الأقصى الموضح على وعاء الخلط وأوعية المطحنة.
- مستوى الضجيج: $L_c = 87$ ديسيبل (أمبير).







www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé
100% 循环再造纸

4222.005.0295.1