

Cucina

HR1799, HR1797, HR1791



PHILIPS



ENGLISH 4

BAHASA MELAYU 20

BAHASA INDONESIA 38

TIẾNG VIỆT 55

ภาษาไทย 70

简体中文 83

繁體中文 98

Introduction

The appliance is equipped with a motor protection device that will SWITCH OFF the motor in case of a motor jam (which might occur during heavy processing jobs or if the appliance is not used in accordance with the instructions). If this happens, SWITCH OFF and UNPLUG the appliance first, then check if the quantity of ingredients you are processing does not exceed the quantity mentioned in the directions for use, or if something is blocking the blades. Then press the button at the bottom of the appliance and continue processing. We advise you to process large quantities of ingredients in a series of smaller batches. DO NOT exceed the processing time indicated in the directions for use when processing a batch.

Safety notice

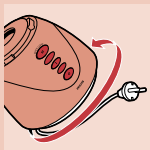
Always unplug the appliance from the mains before assembling, disassembling or making adjustments to any of the accessories. Keep the appliance out of the reach of children. The motor only starts if the blender jar or the mill attachment has been correctly assembled onto the motor unit. Make sure the blade unit is securely fastened onto the mill beaker before you screw the mill attachment onto the motor unit. Never touch the blade unit when it is assembled on the appliance and the appliance is plugged in. Avoid touching the cutting edges of the blade units when cleaning them. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.

Important

- ▶ Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for future reference.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110-127V or 220-240V) before you connect the appliance.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Do not exceed the maximum level indicated on the accessories.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the table.
- ▶ Never remove accessories or parts from the motor unit while the appliance is running. Always unplug the appliance first.
- ▶ Never use the accessories to switch the appliance on and off!
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips in order to avoid hazardous situations.
- ▶ Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the jar (max. temperature 80°C/175°F), especially for recipes that require large quantities of oil or fat.

- ▶ To avoid spillage, never fill the jar beyond the maximum level indication (1.5 litres), particularly not if you are blending hot liquids (maximum 1.1 litres).
- ▶ To avoid spillage, always insert the stopper into the lid before you start processing.
- ▶ Never reach into the jar with your fingers or an object while the appliance is running or when the appliance is connected to the mains.
- ▶ If the ingredients stick to the wall of the blender, switch the appliance off, unplug the appliance and loosen the ingredients from the wall by adding liquid or using a spatula.

Preparing the appliance for use



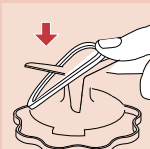
Wash all accessories and detachable parts (see 'Cleaning').

- ▶ Wind excess mains cord round the base of the appliance.

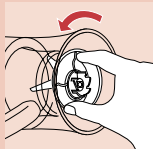
Using the appliance

Blender

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



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



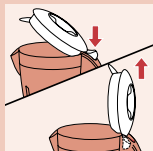
- 2** Mount the blade unit onto the jar by turning it firmly in the direction of the arrow.



- 3** Mount the jar onto the motor unit. Fasten it by turning it in the direction of the arrow. The jar is properly fixed when the notch in its lower rim is in line with the line above the buttons on the motor housing.

Do not exert too much pressure on the handle of the jar.

- 4** Open the lid by pressing the projection on the side of the handle.

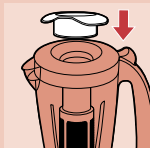


- To remove the lid, open it and then pull it upwards.

Only remove the lid for cleaning purposes.

- 5** Put the ingredients in the jar.

Never fill the jar with ingredients that have a temperature of over 80°C.



6 Close the lid

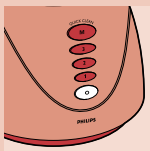
7 Insert the stopper into the lid.

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

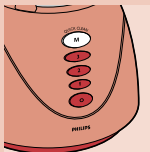
8 Put the mains plug in the wall socket.

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

- ▶ The speed buttons allow you to choose the right speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speeds.



Ingredients	Speed
liquid ingredients (e.g. chocolate milk, milk with fruit, mayonnaise)	speed 1
heavier ingredients e.g. a combination of liquid and solid ingredients (e.g. tomato sauce or pate)	speed 2
heavy, mainly solid ingredients (e.g. ice cubes, soups, beans, etc.)	speed 3



- ▶ Press the pulse button (M-button) a few times to let the appliance run for only a few seconds at a time. The appliance will stop when you release the button. Press the pulse button as often as is necessary.

Always switch the appliance off before you open the lid.

10 Press the 0-switch to switch the appliance off.

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

Recipes can be found in the 'Recipes' chapter below.

Tips

To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication (1.5 litres), particularly not if you are blending hot liquids (maximum 1.1 litres).

- ▶ If you are blending foaming liquids, never fill the jar beyond the 1.2 l indication.
- ▶ Liquid ingredients (e.g. oil) can be poured into the blender jar through the opening in the lid while the appliance is running.



Do not let the blender run for more than 3 minutes at a time. If you have not finished blending after 3 minutes, switch the appliance off for one minute before you continue blending.

- ▶ Dry ingredients must not be processed for more than 1 minute.

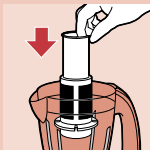
- ▶ Cut solid ingredients into smaller pieces before putting them in the blender jar. Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time. Process these ingredients in a series of small batches instead.
- ▶ If you are not satisfied with the result when blending solid ingredients, switch the blender off and press the pulse button (M-button) a few times to let the blender run briefly. You can also stir the ingredients with a spatula (not while the blender is running!) or pour out some of the contents of the jar and process smaller amounts.
- ▶ To crush ice cubes, drop max. 5 cubes per batch through the opening in the lid onto the rotating blades.
- ▶ To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces through the opening in the lid onto the rotating blades.

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

- ▶ If you are processing solid and liquid ingredients at the same time, pour the liquid ingredients in the jar before switching the appliance on. Add the solid ingredients while the appliance is running.

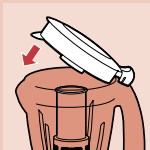
Filter (HR1797 only)

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



- 1** Make sure the appliance is unplugged. Remove the blender jar from the appliance and put the filter in the blender jar.

Make sure the filter is properly fitted onto the bottom of the jar. The grooves of the filter and the ribs inside the blender jar will help you put the filter in the right position.



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

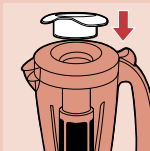
- 3** Put the blender jar back on the motor unit and insert the plug into the wallsocket.



- 4** Put the ingredients in the filter through the opening in the lid.

Never fill the filter beyond its metal part. Do not use the filter to process hot ingredients.

- 5** Add water or another liquid.



- 6** Insert the stopper into the opening in the lid and switch the appliance on. Select the highest speed and let the appliance run for max. 40 seconds.



- 7** Switch the appliance off. Pour out the drink through the spout of the blender jar.

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

- 9** Pour out the rest of the drink.

Tips

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

- D** For making soy milk:

Soak soy beans for 4 hours before processing them. You can process max. 50 g. of dry soy beans with max. 500 ml. water at a time.

Do not process this recipe more than 2 times. If you want to process more, the appliance has to cool down first.

- D** For making fruit juices and cocktails:

For the best results, add approx. 300 ml water (or another liquid if you are making e.g. cocktails, etc.) to 150 g fruit.

Mill

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

Always process cloves, star anise and aniseed together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.



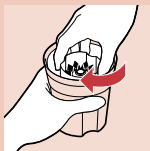
The mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg and ice cubes.

1 Put the ingredients in the beaker. Process only dry ingredients. Do not fill the beaker beyond the 'MAX' indication. See the table for the advised quantities.

Ingredients	Quantities
pepper corns	5-25 g
sesame seed	10-50 g
rice, wheat	25-75 g
soy beans	25-75 g
dried peas	25-75 g
coconut flesh	25-75 g
coffee beans	25-50 g
cheese	25-75 g
bread crumbs	20-40 g
sugar cubes	25-50 g
nuts (shelled)	25-75 g



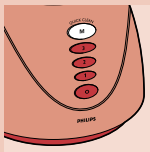
2 Make sure the rubber ring on the blade unit is properly placed.



- 3** Screw the blade unit onto the beaker. If this requires some effort, moisten the rubber ring with a drop of water.

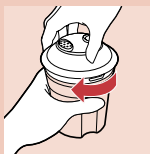


- 4** Turn the assembled mill upside down and screw it onto the motor unit in the direction of the arrow.



- 5** We advise you to operate the mill by means of the pulse button (M-button).

Never use the mill for more than 30 seconds without interruption.



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

Cleaning

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

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

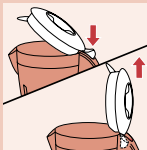
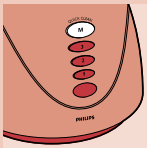
Clean the motor unit with a moist cloth.

Do not use abrasives, scourers, alcohol, etc.

- 1** Unplug the appliance, detach the accessories and parts you have used and clean them in warm, soapy water.
- 2** Then rinse them under the tap to wash away soap residues.

Quick cleaning of the blender jar

- 1** Pour lukewarm water and some washing-up liquid into the blender jar, up to the Quick Clean level indication (500 ml) on the jar. Do not exceed this level when using the Quick Clean function.
- 2** Close the lid. Insert the stopper into the lid.
- 3** Press the Quick Clean button and let the appliance run for a few moments. Stop as soon as the jar is clean.
- 4** Detach the blender jar and rinse it with clean water.
- 5** Only remove the lid (by pulling it off the blender jar) for cleaning purposes!



Cleaning the filter

- 1** Take the filter out of the blender jar.
- 2** Hold the filter over a waste bin and gently shake out its contents.
- 3** Rinse the filter under the tap.

Information & service

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

Recipes

The hole in the lid can be used to add drops of liquid to the ingredients in the jar in order to obtain the required level of consistency.

Mayonnaise (about 300 ml)

- 2 egg yolks or 1 whole egg
 - 1 tsp mustard powder
 - 1 tsp salt
 - 1/2 tsp pepper
 - 1 tsp sugar
 - 30 ml vinegar or lemon juice
 - 300 ml oil
- ▶ *All the ingredients have to be at room temperature.*
- ▶ *Put the egg or egg yolks in the blender jar, add salt, pepper and mustard powder and half of the vinegar or lemon juice and blend at average speed. Pour oil through the hole in the lid until the mayonnaise becomes thick. Then add the remaining vinegar or lemon juice and season according to taste.*
- ▶ *Store in the refrigerator.*

Carrot cake

- 4 eggs
- 200 g sliced carrot
- 200 ml milk
- 100 g condensed milk
- 300 g sugar
- 300 g wheat flour
- 150 g oil
- 1 tsp dried yeast

- ▶ *Put the eggs, the sliced carrots, the milk, the condensed milk and the sugar in the blender jar and process it for approx. 15 seconds at max. speed.*
- ▶ *Add the wheat flour spoon by spoon and oil during the next 45 seconds and then continue mixing for another 30 sec. to get a good mixture. Total processing time is 90 seconds.*
- ▶ *Do not process this recipe more than 2 times. If you want to process more, the appliance has to cool down first.*
- ▶ *Put the mixture in a baking tin and bake it at 180° for approx. 40 minutes.*

Salad dressing

- 1 part vinegar or lemon
 - 3 parts oil
 - salt, pepper
-
- ▶ *Pour vinegar or lemon juice into the blender jar, add salt and pepper and switch the appliance on. Process until the salt and pepper have dissolved. Then add the oil through the hole in the lid until a homogeneous dressing has formed.*
 - ▶ *You can also prepare a larger quantity of this basic dressing and store it in the refrigerator. Always shake before use to mix the ingredients.*

Trouble shooting guide

Problem	Solution
The appliance does not work	The appliance is provided with a safety system. The appliance will not work if the accessories have not been assembled properly on the motor unit or have not been assembled at all. Check whether the accessories have been assembled properly (see various sections of these direction for use). Switch off the appliance first!
The blade unit or motor unit is blocked.	Switch off the appliance and process a smaller quantity.
The motor unit gives off an unpleasant smell the first few times the appliance is used.	This is normal. If the appliance continues to give off this smell after you have used it a few times, check whether the quantity you are processing, the processing time or the processing speed are correct.
The appliance makes a lot of noise, smells, feels hot to touch, emits smoke, etc.	Switch off the appliance and unplug it. Contact the nearest Philips service or take the appliance to your dealer.
The mill vibrates strongly, produces a lot of noise or the blade unit is out of alignment.	Check whether the blade unit has been properly assembled onto the beaker.
Powder leaks from the mill	Check whether the rubber ring has been properly assembled. Make sure the rubber ring has been assembled properly. The ring should lie flat round the interface. Note: a small amount of leakage is normal.
Although the filter has been assembled, the fruit juice or soy milk contains pulp.	Make sure that the filter has been assembled properly in the blender jar.

* If problems persist or if other problems occur, please contact the Philips Customer Care Centre or the nearest Philips service centre.

Pengenalan

Perkakas ini dipasangkan dengan sebuah peranti perlindungan motor yang akan SWITCH OFF (dimatikan) sekiranya motor tersekat (mungkin akan berlaku semasa kerja-kerja pemrosan berat atau jika perkakas tidak digunakan mengikut arahan-arahan). Jika ini berlaku, SWITCH OFF (matikan) dan UNPLUG (cabut plag) perkakas dahulu, kemudian periksa sama ada kuantiti bahan yang diproses melebihi kuantiti yang disarankan di dalam arahan penggunaan, atau sekiranya ada sesuatu yang menyekat bilah-bilah perkakas. Kemudian tekan butang di bahagian bawah perkakas dan teruskan pemprosesan. Kami menasihatkan anda untuk membahagikan kuantiti yang besar untuk diproses dalam kelompok-kelompok yang lebih kecil. JANGAN melebihi masa memproses yang dinyatakan dalam arahan penggunaan semasa memproses satu kelompok.

Notis keselamatan

Sentiasa tarik keluar plag alat ini dari punca utama sebelum memasang, menanggal atau membetulkan sebarang aksesori.

Jaga supaya alat di luar jangkauan anak-anak.

Motor alat ini akan hanya hidup sekiranya balang pengisar atau alat pengisar tambahan ini telah dipasangkan dengan betul ke unit motor

.Pastikan unit mata pisau dikuncikan dengan betul ke bikar alat pengisar ini sebelum anda

menskrukan alat pengisar tambahan ke unit motor. Jangan sekali-kali sentuh unit mata pisau apabila

ianya sudah dipasangkan ke alat ini dan alat ini sudah di plagkan.

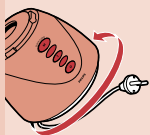
Elak dari menyentuh bahagian tajam unit mata pisau semasa membersihkannya. Ia sangat tajam dan jari anda dengan mudah akan terpotong.

Penting

- ▶ Baca arahan penggunaan alat ini dengan teliti dan lihat ilustrasinya sebelum menggunakan alat ini.
- ▶ Simpan arahan ini untuk rujukan masa depan.
- ▶ Semak sama ada voltan yang tertulis pada alat ini menyamai voltan pada punca utama tempat anda (110-127V atau 220-240V) sebelum menyambungkan alat ini.
- ▶ Jangan sekali-kali gunakan aksesori atau bahagian-bahagian yang dikeluarkan oleh pengeluar-pengeluar lain atau yang tidak disyorkan oleh Philips. Jaminan anda akan menjadi tidak sah jika anda menggunakan aksesori atau bahagian-bahagian tersebut
- ▶ Jangan melebihi tahap maksimum yang tertulis pada aksesori ini.
- ▶ Jangan melebihi kuantiti dan masa penyediaan yang ditunjukkan di jadual.
- ▶ Jangan sekali-kali tanggalkan aksesori atau bahagian-bahagian pada unit motor semasa alat ini sedang digunakan. Sentiasa tarik keluar plag alat ini dahulu.
- ▶ Jangan sekali-kali gunakan aksesori untuk menghidupkan atau mematikan alat ini.
- ▶ Jangan sekali-kali biarkan alat ini digunakan tanpa diawasi.

- ▶ Jangan gunakan alat ini jika tali aliran elektrik utama, plag atau bahagian-bahagian lain mengalami kerosakan.
- ▶ Jika tali aliran elektrik utama alat ini rosak, ia mestilah sentiasa digantikan oleh Philips atau satu pusat perkhidmatan sah Philips supaya suatu keadaan yang bahaya dapat dielakkan.
- ▶ dahulu sebelum ianya dikerat atau dituang ke dalam balang (suhu maksimum 80°C/175°F), terutamanya untuk resipi yang memerlukan minyak atau lemak dalam kuantiti yang banyak.
- ▶ Untuk mengelakkan tumpahan, jangan sekali-kali mengisi balang melebihi tanda tahap maksimum (1.5 liter), khususnya jangan sekiranya anda mengisar cecair yang panas (maksimum 1.1 liter).
- ▶ Untuk mengelakkan tumpahan, masukkan penyumbat ke dalam tudung setiap kali sebelum memulakan pembancuhan.
- ▶ Jangan sekali-kali masukkan jari anda atau sesuatu objek ke dalam balang semasa alat ini sedang digunakan atau alat ini disambungkan ke punca utama elektrik.
- ▶ Jika ramuan melekat di dinding alat pengisar, matikan alat ini, tarik keluar plagnya dan campurkan cecair atau gunakan sudip supaya ramuannya tidak melekat di dinding lagi.

Menyediakan perkakas untuk digunakan



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

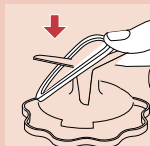
- ▶ Lilitkan tali aliran elektrik utama yang berlebihan ke sekeliling bahagian bawah alat ini.

Penggunaan alat

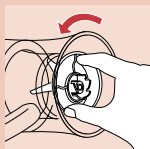
Blender

▶ The blender is intended for:

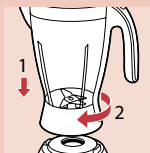
- Mengadun cecair, mis. hasil tenusu, sos, jus buah-buahan, sup, minuman campur, minuman bancuhan.
- Mencampurkan bahan lembut, mis. tepung sadur penkek atau mayones.
- Memurikan bahan yang telah dimasak, mis. untuk menyediakan makanan bayi.



- 1** Letakkan gegelung pengedap getah pada rim unit mata pisau.



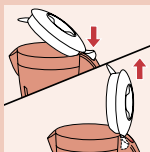
- 2** Pasangkan unit mata pisau pada balang dengan memutarkannya dengan kuat mengikut arah anak panah.



- 3** Pasangkan balang pada unit motor. Ketatkannya dengan memutarannya mengikut arah anak panah. Balang itu telah dipasang dengan betul apabila takik pada rim bawah selaras dengan garisan di atas punat tempat motor.

Jangan kenakan tekanan yang kuat pada pemegang balang.

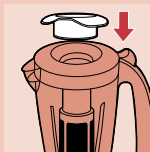
- 4** Buka tudung dengan menekan juluran di bahagian tepi pemegang.



- Untuk menanggalkan tudung, bukakannya dahulu dan kemudian tarikny arah ke atas. Hanya tanggalkan tudungnya untuk tujuan mencuci.

- 5** Letakkan ramuan ke dalam balang.

Jangan sekali-kali mengisi balang dengan ramuan yang mempunyai suhu melebihi 80°C.

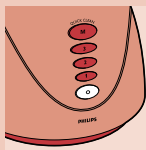


- 6** Tutupkan tudung.

- 7** Masukkan penyumbat ke dalam tudung.

Untuk mengelakkan tumpahan, masukkan penyumbat ke dalam tudung setiap kali sebelum memulakan pembancuhan.

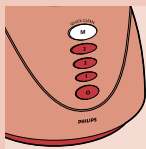
- 8** Sambungkan plag utama ke soket dinding.



9 Pilih setting yang dikehendaki dengan menekan punat yang besesuaian dan alat ini akan hidup secara automatik.

► Punat kadar kelajuan membolehkan anda memilih kadar kelajuan yang betul untuk mendapatkan keputusan yang optimum. Rujuk jadual untuk kadar kelajuan yang disyorkan.

Bahan	Kelajuan
Ramuan cecair (contohnya susu coklat, jus dengan susu, mayones)	Kelajuan 1
Ramuan berat seperti satu kombinasi ramuan cecair dan pepejal (contohnya tomato, sos atau pate)	Kelajuan 2
Ramuan berat, sebahagian besarnya ramuan pepejal (contohnya ketulan ais, sup, kekacang, dsb.)	Kelajuan 3



► Tekan punat nadi (M-button) beberapa kali untuk membolehkan alat ini beroperasi untuk hanya beberapa saat pada sesuatu masa. Alat ini akan berhenti apabila anda melepaskan punat itu. Tekan punat nadi itu seberapa banyak kali diperlukan.

Sentiasa matikan alat ini sebelum anda membuka tudungnya.

10 Tekan suis-0 untuk mematikan alat ini.

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

Resipi boleh dijumpai di bab 'Resipi' di bawah.

Panduan

Untuk mengelakkan tumpahan, jangan sekali-kali mengisi balang melebihi tanda tahap maksimum (1.5 liter), khususnya jangan sekiranya anda mengisar cecair yang panas (maksimum 1.1 liter).



- ▶ Sekiranya anda mengisar cecair berbuih, jangan sekali-kali mengisi balang melebihi tanda 1.2 l.
- ▶ Bahan cecair (contohnya minyak) boleh dituang ke dalam balang pengisar melalui bukaan pada tudungnya semasa perkakas berjalan.

Jangan biarkan pengisar ini dihidupkan untuk lebih dari 3 minit pada sesuatu masa. Jika anda belum selesai mengisar selepas 3 minit, matikan alat ini untuk seminit sebelum anda meneruskan pengisaran.

- ▶ Ramuan yang kering tidak boleh diproses untuk lebih dari 1 minit.
- ▶ Keratkan ramuan pepejal kepada bahagian-bahagian yang kecil sebelum memasukkan mereka ke dalam balang pengisar. Jangan proses ramuan pepejal dalam suatu kuantiti yang banyak pada sesuatu masa. Sebaliknya, proses ramuan ini dalam jumlah yang kecil beberapa kali.
- ▶ Jika anda tidak puas hati dengan hasilnya apabila mengisar ramuan pepejal, matikan pengisar dan tekankan punat nadi (M-button) beberapa kali untuk membolehkan pengisar beroperasi dalam masa yang singkat. Anda jugaboleh mengacau ramuan tersebut dengan sudip (jangan semasa pengisar sedang

digunakan!) atau keluarkan sebahagian daripada kandungan balang dan proses dalam jumlah yang kecil.

- ▶ Untuk menghancurkan ketulan ais, masukkan maksimum 5 ketul sekali melalui lubang pada tudung ke mata pisau yang berputar.
- ▶ Untuk membuat jus tomato, keratkan tomato kepada empat bahagian dan masukkan mereka melalui lubang pada tudung ke mata pisau yang berputar.

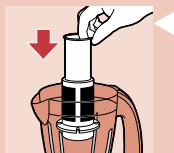
Jangan masukkan jari anda atau sesuatu objek (contohnya sudip) semasa pengisar sedang digunakan.

- ▶ Jika anda memproses ramuan pepejal dan cecair pada masa yang sama, tuangkan ramuan cecair ke dalam balang sebelum menghidupkan alat ini. Campurkan ramuan pepejal semasa alat ini sedang digunakan.

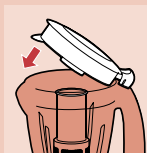
Penapis (hanya jenis HRI 797)

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

- ▶ Pastikan alat ini tidak di plagkan. Tanggalkan balang pengisar daripada alat ini dan letakkan penapis pada balang pengisar.



Pastikan penapis dipasangkan dengan betul pada bahagian bawah balang. Alur yang terdapat pada penapis dan ruang dalam balang pengisar akan membantu anda menempatkan penapis itu ke posisi yang betul.



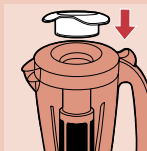
2 Letakkan tudung pada balang untuk memasang penapis pada posisinya yang betul.

3 Pasangkan balang pengisar kembali ke unit motor dan masukkan plag ke soket dinding.



4 Masukkan ramuan ke dalam penapis melalui lubang pada tudung.

Jangan sekali-kali mengisi penapis melebihi bahagian logamnya. Jangan gunakan penapis untuk memproses ramuan yang panas.



5 Tambahkan air atau cecair lain.

6 Masukkan penyumbat ke dalam bukaan pada tudung dan hidupkan perkakas. Pilih kelajuan tertinggi dan biarkan perkakas berjalan selama maksimum 40 saat.



7 Matikan alat ini. Keluarkan minuman melalui muncung balang pengisar.

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

- 9** Keluarkan kesemua minuman.

Panduan

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

- **Untuk membuat susu soya:**

Rendamkan kacang soya untuk 4 jam sebelum memproses mereka.

Anda boleh memproses maksimum 50 g. kacang soya kering dengan maksimum 500 ml. air pada suatu masa.

Jangan memproses resipi ini lebih daripada 2 kali. Jika anda hendak memproses lebih, biarkan alat ini sejuk dahulu.

- **Untuk membuat jus buah-buahan dan koktel:**

Untuk hasil yang terbaik, campurkan lebih kurang 300 ml air (atau cecair lain jika anda membuat contohnya koktel, dsb.) kepada 150 g buah-buahan.

Alat pengisar

- Alat pengisar tambahan boleh digunakan untuk mengisar dan mencencang ramuan seperti lada biji, biji bijian, beras, gandum, isi kelapa, kacang (berkulit), kacang kopi, kacang

soya, kacang pea yang kering, keju, serbuk roti, dsb.

Sentiasa proses ulas dan jintan manis sekaligus dengan ramuan yang lain. Jika diproses berasingan, ramuan ini mungkin akan merosakkan bahan plastik alat ini.

Alat pengisar ini tidak sesuai untuk mencencang ramuan yang sangat keras seperti buah pala dan ketulan ais.



I Masukkan ramuan ke dalam bikar.

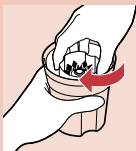
Proses ramuan yang kering sahaja. Jangan mengisi bikar melebihi tanda 'MAX'.

Rujuk jadual untuk kuantiti yang disyorkan.

Bahan	Kuantiti
Lada biji	5-25 g
Biji bijian	10-50 g
Beras, gandum	25-75 g
Kacang soya	25-75 g
Kacang pea kering	25-75 g
Isi kelapa	25-75 g
Kacang kopi	25-50 g
Keju	25-75 g
Serbuk roti	20-40 g
Ketulan ais	25-50 g
Kacang (berkulit)	25-75 g



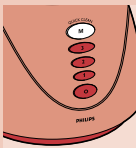
- 2** Pastikan gegelung getah pada unit mata pisau dipasang dengan betul.



- 3** Skrukan unit mata pisau ke bikar. Jika ia memerlukan sedikit tenaga, basahkan gegelung getah dengan setitik air.



- 4** Terbalikkan alat pengisar yang telah dipasangkan dan skrukannya ke unit motor mengikut arah anak panah.



- 5** Kami menasihatkan anda untuk mengoperasi alat pengisar ini dengan menggunakan punat nadi (M-button).

Jangan gunakan alat pengisar ini untuk lebih dari 30 saat tanpa berhenti.



- Selepas pemprosesan, anda boleh menggunakan tudung 'shaker' untuk menaburkan ramuan secara rata ke atas masakan.

Pembersihan

Mencuci alat ini, bahagian-bahagian dan aksesori adalah sangat mudah sebaik sahaja selepas ia digunakan.

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

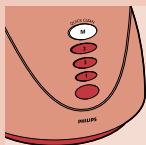
Bersihkan unit motor dengan menggunakan kain yang lembap.

Jangan gunakan bahan yang kasar, alkohol, dsb.

- 1** Tarik keluar plag alat ini, tanggalkan aksesori dan bahagian-bahagian yang telah anda gunakan dan cucikan mereka dalam air bersabun yang suam.
- 2** Kemudian bilaskan mereka di bawah paip untuk mengeluarkan sisa-sisa sabun.

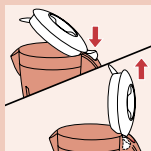
Mencuci balang pengisar dengan cepat.

- 1** Tuangkan air yang suam dan sedikit cecair pembersih ke dalam balang pengisar, sehingga tanda tahap 'Quick Clean' (500 ml) pada balang. Jangan melebihi tahap ini apabila menggunakan fungsi 'Quick Clean'.
- 2** Tutupkan tudung. Masukkan penyumbat ke dalam tudung.



3 Tekan punat 'Quick Clean' dan biarkan alat ini dihidupkan untuk seketika. Berhentikannya sebaik sahaja balang tersebut bersih.

4 Tanggalkan balang pengisar dan bilaskannya dengan air yang bersih.



5 Hanya tanggalkan tudung (dengan mencabutnya daripada balang pengisar) untuk tujuan mencuci!

Mencuci penapis

1 Keluarkan penapis daripada balang pengisar.

2 Pegang penapis di atas tong sampah dan goncangkannya secara perlahan sehingga kandungannya keluar.

3 Bilaskan penapis tersebut di bawah paip.

Maklumat & khidmat

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

Resipi

Lubang pada tudung boleh digunakan untuk menambah titisan cecair pada bahan kisaran di dalam balang untuk mendapatkan kelikatan yang dikehendaki.

Mayones (lebih kurang 300 ml)

- 2 kuning telur atau 1 biji telur
 - 1 sudu kecil serbuk mustard
 - 1 sudu kecil garam
 - 1/2 sudu kecil lada
 - 1 sudu kecil gula
 - 30 ml cuka atau jus lemon
 - 300 ml minyak
- ▶ *Semua ramuan mesti berada pada suhu bilik.*
- ▶ *Masukkan telur atau kuning telur ke dalam balang pengisar, tambah garam, lada sulah, biji sawi dan separuh bahagian cuka atau jus lemon kemudian bancuh pada kelajuan sederhana. Tuangkan minyak melalui lubang pada tudung sehingga mayones menjadi pekat. Kemudian masukkan cuka atau jus lemon selebihnya dan perasakan mengikut rasa.*
- ▶ *Simpankan di dalam peti sejuk.*

Kek lobak merah

- 4 telur
- 200 g lobak merah yang dihiris
- 200 ml susu
- 100 g susu pekat
- 300 g gula
- 300 g tepung gandum

- 150 g minyak
- 1 sudu kecil ragi kering
- ▶ Masukkan telur, lobak merah yang dihiris, susu, susu pekat dan gula ke dalam balang pengisar and proseskannya untuk lebih kurang 15 saat pada kelajuan maksimum.
- ▶ Tambahkan tepung gandum, sudu demi sudu dan minyak dalam 45 saat yang berikut. Kemudian teruskan campuran untuk 30 saat lagi untuk mendapatkan adunan yang sesuai. Jumlah masa pemprosesan adalah 90 saat.
- ▶ Jangan memproses resipi ini lebih daripada 2 kali. Jika anda hendak memproses lebih, biarkan alat ini sejuk dahulu.
- ▶ Masukkan campuran tersebut ke dalam satu tin pembuat kek dan masakannya pada 180° untuk lebih kurang 40 minit.

Sos salad

- 1 bahagian cuka atau lemon
- 3 bahagian minyak
- Garam, lada
- ▶ Tuangkan cuka atau jus lemon ke dalam balang pengisar, tambah garam dan lada sulah kemudian hidupkan perkakas. Proseskan sehingga garam dan lada sulah larut. Kemudian tambah minyak melalui lubang pada tudung sehingga sos yang sehati terhasil.
- ▶ Anda juga boleh menyediakan sos ini dalam satu kuantiti yang besar dan simpankannya di dalam peti sejuk. Sentiasa goncangkannya sebelum digunakan untuk mencampur ramuan.

Panduan penyelesaian masalah

Masalah	Penyelesaian
Alat ini tidak berfungsi	Alat ini dihasilkan dengan satu sistem keselamatan. Ia tidak akan berfungsi jika aksesori-aksesorinya tidak dipasangkan dengan betul pada unit motor atau tidak dipasangkan sama sekali. Periksa sama ada aksesori-aksesorinya telah dipasangkan dengan betul (rujuk pelbagai bahagian cara menggunakan alat ini). Matikan alat ini terlebih dahulu!
Unit mata pisau atau unit motor tersekat.	Matikan alat ini dan proses dalam kuantiti yang kecil.
Unit motor mengeluarkan bau yang kurang menyenangkan sewaktu perkakas digunakan untuk beberapa kali pertama.	Ini adalah perkara yang biasa. Jika alat ini terus mengeluarkan bau tersebut setelah anda menggunakannya beberapa kali, periksa sama ada kuantiti yang anda proses, masa pemprosesan atau kelajuan pemprosesan adalah betul.
Alat ini mengeluarkan bunyi bising yang banyak, bau, berasa panas untuk disentuh, mengeluarkan asap, dsb. Alat pengisar	Matikan alat ini dan tarik keluar plagnya. Hubungi Pusat Perkhidmatan Philips yang berhampiran atau bawa alat ini ke pegerang anda.
bergegar dengan kuat, mengeluarkan bunyi bising yang banyak atau unit mata pisau tidak sejajar:	Periksa sama ada unit mata pisau telah dipasangkan dengan betul ke bikar.
Serbuk keluar dari alat pengisar:	Periksa sama ada gegelung getah telah dipasangkan dengan betul.

Masalah	Penyelesaian
Walaupun penapis telah dipasang dengan betul, jus buah-buahan atau susu soya mengandungi pulpa.	Pastikan gegelung getah telah dipasang dengan betul. Gegelung tersebut seharusnya diletakkan secara rata di sekeliling permukaan. Nota: satu kebocoran kecil adalah perkara biasa. Pastikan penapis telah dipasang dengan betul di dalam balang pengisar.
* Jika masalahnya berterusan atau masalah lain muncul, sila hubungi Pusat Perkhidmatan Pelanggan Philips atau Pusat Perkhidmatan Philips yang berhampiran.	

Pengantar

Alat ini dilengkapi dengan pelindung motor dimana motor akan mati secara otomatis bila motor macet (hal ini dapat terjadi bila beban kerja terlalu berat atau jika menggunakan alat tidak sesuai petunjuk). Bila terjadi demikian, MATIKAN dan CABUT STEKER, lalu periksalah bahan-bahan yang sedang diproses apakah melebihi jumlah yang disarankan dalam petunjuk penggunaan, atau apakah ada sesuatu yang menghambat pisau. Lalu tekan tombol pada bagian bawah alat dan lanjutkan memproses. Kami sarankan untuk memproses bahan-bahan dalam jumlah besar secara bertahap dalam jumlah sedikit. Jangan melebihi waktu memproses yang disarankan dalam petunjuk penggunaan.

Perhatian

Cabut steker dari stopkontak sebelum memasang, melepaskan atau mengganti perlengkapan alat. Jauhkan alat dari jangkauan anak-anak.

Motor hanya akan bekerja bila gelas blender atau mill (penggiling) dipasang dengan benar pada motor.

Pastikan bahwa unit pisau dipasang dengan benar pada gelas mill sebelum mill dipasang pada motor. Jangan sentuh unit pisau ketika dipasang pada alat dan ketika alat dihubungkan dengan listrik.

Hindari menyentuh bagian yang tajam dari unit pisau ketika membersihkannya. Pisau itu sangat tajam dan jari anda sangat mudah terpotong.

Penting

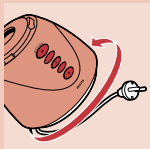
- ▶ Bacalah instruksi penggunaandengananteliteli dan lihat gambar-gambar ilustrasi sebelum menggunakan alat ini.
- ▶ Simpan instruksi ini untuk referensi lebih lanjut
- ▶ Periksa apakah voltase yang ditunjukkan pada alat sesuai dengan voltase listrik setempat (110-127V atau 220-240V) sebelum anda menghubungkan alat tersebut dengan listrik.
- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan perlengkapanatau suku cadang dari perusahaan lain atau yang tidak disarankan secara khusus oleh Philips. Garansi yang diberikan kepada anda akan tidak berlaku jika anda menggunakan perlengkapan atau suku cadang seperti itu.
- ▶ Jangan melebihi batas maksimum yang tertera pada assesori.
- ▶ Jangan melebihi jumlah dan waktu penyiapan yang dicantumkan dalam tabel.
- ▶ Jangan melepaskan assesori atau bagian-bagian dari motor ketika alat sedang bekerja. Pertama-tama cabutlah steker dari stopkontak.
- ▶ Jangan menggunakan assesori untuk menyalakan atau mematikan alat.
- ▶ Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa pengawasan.
- ▶ Jangan menggunakan alat jika kabel, steker atau bagian lain ada yang rusak.
- ▶ Jika kabel alat rusak, maka hanya dapat diganti oleh philips atau authorised servis Philips untuk mencegah situasi yang membahayakan.

- ▶ Biarkan bahan-bahan mendingin dulu sebelum memotongnya atau memasukkannya ke dalam gelas blender (suhu max $80^{\circ}\text{C}/175^{\circ}\text{F}$), terutama untuk resep-resep yang memerlukan minyak atau lemak dalam jumlah banyak.
- ▶ Agar tidak tumpah, jangan mengisi gelas blender melebihi batas maksimum (1,5 liter), khusus untuk memblender cairan yang panas maksimum 1.1 liter.
- ▶ Untuk menghindari tumpahan, selalu masukkan penyumbat dalam penutup sebelum Anda mulai memproses.
- ▶ Jangan memasukkan tangan atau benda lain ke dalam gelas blender pada saat alat sedang bekerja atau sudah disambung ke listrik.
- ▶ Bila bahan-bahan menempel di dinding gelas blender, matikan alat, cabut steker dari stopkontak dan lepaskan bahan-bahan yang menempel itu dengan menambah cairan atau dengan menggunakan sudip.

Menyiapkan alat

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

- ▶ Gulung kelebihan kabel disekeliling bagian bawah alat.

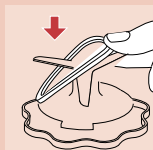


Menggunakan alat

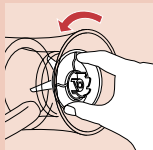
Blender

► Blender digunakan untuk:

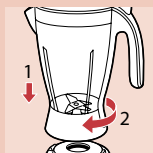
- Memblender bahan cair seperti susu, saos, jus, sup, minuman, shakes.
- Mencampur bahan-bahan lunak seperti misalnya adonan tepung untuk kue panekuk atau mayones.
- Membuat pure/bubur dari bahan-bahan yang telah dimasak, misalnya untuk membuat makanan bayi.



1 Pasang karet blender pada unit pisau.



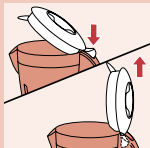
2 Pasang unit pisau pada gelas blender dan putarlah sesuai tanda panah sampai terkunci.



3 Pasang gelas blender pada motor. Putarlah sesuai tanda panah sampai terkunci. Gelas blender sudah terpasang dengan benar bila tanda di bagian bawah gelas sejajar dengan garis di atas tombol pada motor.

Gagang gelas blender jangan ditekan terlalu kuat.

4 Buka penutup dengan menekannya ke arah gagang gelas blender.



- Untuk melepaskan penutup, buka dan tarik ke atas.

Penutup hanya dilepaskan bila akan dibersihkan.

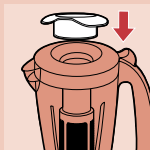
- 5** Taruh bahan-bahan di dalam gelas blender.

Jangan mengisi gelas dengan bahan-bahan yang bersuhu di atas 80°C.

- 6** Pasang penutup.

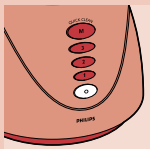
- 7** Masukkan tutup kecil ke dalam penutup.

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



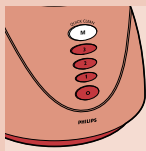
- 8** Pasang steker pada stopkontak.

- 9** Pilih pengatur yang diinginkan dengan menekan tombol yang tepat dan alat akan menyala secara otomatis.



- Tombol kecepatan memungkinkan anda untuk memilih kecepatan yang tepat untuk memperoleh hasil yang optimal. Lihat tabel untuk kecepatan yang disarankan.

Bahan-bahan	Kecepatan
bahan cair (misalnya susu coklat, susu dengan buah, mayones)	kecepatan 1
bahan-bahan agak berat misalnya kombinasi bahan cair dan padat (misalnya saus tomat)	kecepatan 2
keras, terutama bahan padat (misalnya es batu, sup, kacang-kacangan, dll)	kecepatan 3



- ▶ Tekan tombol pulse (tombol M) beberapa kali sehingga alat setiap kali bekerja hanya untuk beberapa detik. Alat akan berhenti bila anda melepaskan tombol. Tekan tombol pulse bila diperlukan.

Selalu matikan alat sebelum anda membuka penutup.

10 Tekan tombol 0 untuk mematikan alat.

Jangan menyalakan atau mematikan alat dengan memutar gelas blender.

Resep-resep dapat dilihat pada bagian "Resep" dibawah ini.

Tip

Agar tidak tumpah, jangan mengisi gelas blender melebihi batas maksimum (1,5 liter), khusus untuk mengolah bahan cair yang panas maksimum 1,1 liter.



- ▶ Jika anda mengolah bahan cair yang berbusa, jangan mengisi gelas blender melebihi batas 1,2 liter.
- ▶ Bahan-bahan cair (spt. minyak) dapat dituangkan ke dalam gelas blender melalui lubang pada tutup saat alat sedang bekerja.

Jangan biarkan blender bekerja lebih dari 3 menit setiap kali dijalankan. Jika proses belum selesai setelah 3 menit, matikan alat selama 1 menit sebelum anda melanjutkan kembali.

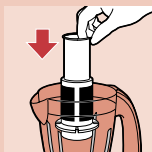
- ▶ Bahan-bahan kering jangan diproses lebih dari 1 menit.
- ▶ Potong kecil-kecil bahan yang padat sebelum menaruhnya ke dalam gelas blender. Jangan memproses jumlah besar dalam waktu yang sama. Proses bahan ini sedikit-sedikit.
- ▶ Jika anda tidak puas dengan hasilnya, matikan alat dan tekan tombol pulse (tombol M) beberapa kali. Anda juga dapat mengaduknya dengan sudip (blender dalam keadaan tidak bekerja) atau menuangkannya sebagian dan memprosesnya dalam jumlah sedikit.
- ▶ Untuk menghancurkan es batu, masukkan maksimum 5 buah melalui lubang di penutup ke dalam pisau yang berputar.
- ▶ Untuk membuat jus tomat, potong tomat menjadi empat dan masukkan melalui lubang di penutup ke dalam pisau yang berputar.

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

- ▶ Jika anda memproses bahan padat dan cair sekaligus, tuangkan bahan cair ke dalam gelas blender sebelum alat dinyalakan. Tambahkan bahan padat ketika alat sedang bekerja.

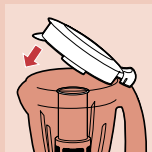
Filter (Untuk HR1779)

- ▶ Anda dapat menggunakan filter untuk mendapatkan hasil terbaik dalam membuat saus, jus buah segar atau cocktail. Semua biji dan kulit akan berada di dalam filter.



- 1** Pastikan steker alat dicabut dari stopkontak. Lepaskan gelas blender dari alat dan pasang filter pada gelas blender.

Pastikan filter benar-benar terpasang dengan baik pada bagian bawah gelas blender. Alur pada filter dan sirip didalam gelas blender akan membantu anda memasang filter pada posisi yang tepat.



- 2** Pasang penutup pada gelas blender untuk mengunci filter pada posisi yang tepat.

- 3** Pasang gelas blender pada motor dan pasang steker pada stopkontak.



- 4** Masukkan bahan-bahan ke dalam filter melalui lubang pada penutup.

Jangan mengisi filter melebihi bagian yang terbuat dari baja. Jangan menggunakan filter untuk memproses bahan-bahan yang panas.



- 5** Tambahkan air atau bahan cair lainnya.
- 6** Masukkan tutup kecil ke dalam penutup kemudian nyalakan alat. Pilih kecepatan tertinggi dan biarkan alat bekerja maksimal 40 detik.
- 7** Matikan alat. Tuangkan minuman melalui cerat.
- 8** Untuk hasil optimal, taruh kembali gelas dengan bahan yang tersisa pada alat dan biarkan bekerja selama beberapa detik lagi.
- 9** Tuangkan sisa minuman.

Tip

► Khusus untuk memproses dalam jumlah besar, kami sarankan agar tidak menaruh semua bahan ke dalam filter sekaligus. Mulailah memproses dalam jumlah sedikit, biarkan alat bekerja beberapa saat, matikan kemudian tambahkan lagi dalam jumlah sedikit. Ulangi prosedur ini sampai anda sudah memproses semuanya.

► Untuk membuat susu kacang kedelai:

Rendam kacang kedelai selama 4 jam sebelum memprosesnya.

Setiap kali anda dapat memproses maksimum 50 g kacang kedelai kering dengan air maksimum 500 ml

Jangan membuat resep ini lebih dari 2 kali. Bila Anda ingin membuat lebih, peralatan harus dibiarkan dingin terlebih dulu.

► Untuk membuat jus buah dan cocktail:

Untuk hasil terbaik, tambahkan air kira-kira 300 ml (atau bahan cair lainnya jika anda membuat cocktail, dll) ke dalam 150 g buah.

Mill

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

Selalu memproses cengkeh, adas bintang dan adas manis bersamaan dengan bahan lainnya. Jika diproses terpisah, bahan-bahan ini dapat merusak bagian plastik dari alat.

Mill tidak cocok untuk mencacah bahan-bahan keras seperti biji pala dan es batu.

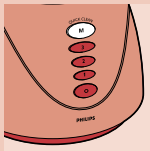
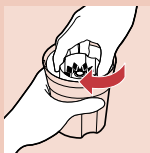


- 1** Masukkan bahan-bahan ke dalam gelas mill. Hanya untuk memproses bahan-bahan kering saja Jangan mengisi gelas mill melebihi batas MAX.



- 2** Pastikan karet dipasang pada unit pisau dengan benar.

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

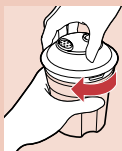


3 Pasang unit pisau pada gelas mill.
Jika agak sulit, lembabkan karet dengan setetas air.

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

5 Kami sarankan anda untuk mengoperasikan mill ini dengan tombol pulse (tombol M).

Jangan sekali-kali menggunakan mill lebih dari 30 detik tanpa berhenti.



- ▶ Setelah proses, anda dapat menggunakan tutup berlubang kecil-kecil untuk menaburkan bahan-bahan itu secara merata pada masakan.

Membersihkan

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

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

Bersihkan motor dengan lap basah.

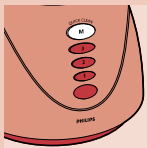
Jangan gunakan pengosok, alkohol, dll.

- 1 Cabut steker dari stopkontak, lepaskan asesoris dan bagian-bagian yang sudah digunakan dan bersihkan dengan air sabun hangat.
- 2 Bilas dengan air keran untuk menghilangkan sisa-sisa sabun.
- 3 Ketika menggunakan chopper, gunakan air sabun panas untuk membersihkannya.
- 4 Bersihkan gelas, tutup, filter, mangkuk chopper dan unit pisau dengan air sabun hangat.
- 5 Disarankan untuk melepaskan karet dari chopper sebelum dibersihkan.

- 6** Unit pisau blender dapat juga dibersihkan dengan merendamnya dalam air sabun hangat dan biarkan alat bekerja sebentar.
- 7** Sekalah motor dengan kain basah. Jangan merendamnya dalam air.

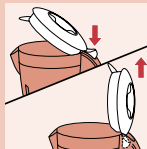
Membersihkan gelas blender dengan cepat.

- 1** Tuangkan air suam-suam kuku dan sedikit sabun cair ke dalam gelas blender, sampai batas pembersih cepat (500 ml) pada gelas jar. Jangan melebihi batas ini bila menggunakan fungsi pembersih cepat.



- 2** Pasang penutup. Masukkan tutup kecil ke dalam penutup.

- 3** Tekan tombol pembersih cepat dan biarkan alat bekerja beberapa saat. Hentikan segera setelah gelas blender bersih.



- 4** Lepaskan gelas blender dan bilaslah dengan air bersih.

- 5** Lepaskan tutup (dengan menariknya dari gelas blender) hanya pada saat dibersihkan.

Membersihkan filter

- 1** Keluarkan filter dari gelas blender.
- 2** Pegang filter di atas tempat sampah dan guncangkan dengan lembut untuk mengeluarkan ampasnya.

3 Bilas filter di bawah air keran.**Informasi & service**

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

Resep

Lubang pada tutup dapat digunakan untuk menambahkan bahan cair ke dalam gelas agar menghasilkan tingkat kekentalan yang diinginkan.

Mayones (kira-kira 300 ml)

- 2 kuning telur atau 1 butir telur
 - 1 sendok teh tepung mustard
 - 1 sendok teh garam
 - 1/2 sendok teh merica
 - 1 sendok teh gula
 - 30 ml cuka atau jeruk lemon
 - 300 ml minyak
- ▶ *Semua bahan harus bersuhu kamar.*
- ▶ *Masukkan telur atau kuning telur ke dalam gelas blender, tambahkan garam, merica dan bubuk mustard serta cuka atau jus lemon lalu aduk pada kecepatan sedang. Tuangkan minyak melalui lubang pada tutup hingga mayonnaise menjadi kental. Kemudian tambahkan sisa cuka atau jus lemon lalu berikan bumbu menurut selera..*
- ▶ *Simpan di dalam lemari es.*

Kue wortel

- 4 butir telur
- 200 g wortel yang sudah di iris-iris
- 200 ml susu cair
- 100 g susu kental
- 300 g gula
- 300 g tepung terigu

- 150 g minyak
- 1 sendok teh ragi
- ▶ Masukkan telur, wortel, susu cair, susu kental dan gula ke dalam gelas blender dan proses selama kira-kira 15 detik dengan kecepatan tinggi.
- ▶ Tambahkan tepung terigu, sendok demi sendok dan minyak selama 45 detik berikutnya, kemudian terus aduk selama 30 detik untuk mendapatkan campuran yang baik. Waktu pemrosesan total adalah 90 detik.
- ▶ Jangan membuat resep ini lebih dari 2 kali. Bila Anda ingin membuat lebih, peralatan harus dibiarkan dingin terlebih dulu.
- ▶ Masukkan adonan ke dalam loyang dan panggang dengan suhu 180° sekitar 40 menit.

Bumbu salad

- 1 bagian cuka atau lemon
- 3 bagian minyak
- garam, merica
- ▶ Tuangkan cuka atau jus lemon ke dalam gelas blender, tambahkan garam dan merica lalu nyalakan alat. Giling hingga garam dan merica larut. Kemudian tambahkan minyak melalui lubang pada tutup hingga terbentuk campuran yang merata.
- ▶ Anda juga dapat menyiapkan dalam jumlah besar dan menaruhnya di lemari es. Kocoklah terlebih dulu sebelum digunakan.

Petunjuk Pemecahan masalah

Masalah	Solusi
Alat tidak mau bekerja	Alat ini dilengkapi dengan sistem pengaman. Alat tidak akan bekerja bila ada asesori yang dipasang tidak sempurna pada motor atau belum dipasang sama sekali. Periksa apakah asesori sudah dipasang dengan sempurna (lihat beberapa bagian pada petunjuk penggunaan ini). Matikan alat terlebih dulu.
Unit pisau atau motor terhalang.	Matikan alat dan proseslah dalam jumlah kecil.
Motor mengeluarkan bau tidak enak pertama kali digunakan.	Ini normal. Bila alat terus memberikan bau setelah beberapa kali digunakan, periksalah apakah jumlah yang diproses, waktu pengolahan atau kecepatan sudah tepat.
Alat berisik, bau, panas bila dipegang, berasap, dll.	Matikan alat, cabut steker. Hubungi servis Philips terdekat atau bawa alat ke dealer anda.
Mill bergetar keras, berisik atau unit pisau tidak sejajar.	Periksalah apakah unit pisau sudah dipasang dengan benar pada gelas mill.
Tepung bocor dari mill	Periksalah apakah karet sudah dipasang dengan benar. Pastikan karet sudah dipasang dengan benar. Karet harus datar mengelilingi penghubung. Catatan: masih normal bila ada bocor sedikit.
Walaupun filter sudah dipasang, jus buah atau susu kacang kedelai masih ada ampasnya.	Pastikan bahwa filter sudah dipasang dengan benar pada gelas blender.

* Bila masalah berlanjut atau bila masalah lain timbul, hubungi Pusat Pelayanan Pelanggan Philips atau pusat servis Philips terdekat.

Giới thiệu

Máy được trang bị một thiết bị bảo vệ mô tơ để tự động TẮT trong trường hợp mô tơ bị kẹt (có thể xảy ra do mô tơ hoạt động quá tải hoặc máy không được sử dụng theo đúng hướng dẫn). Nếu trường hợp này xảy ra, trước hết nên TẮT MÁY và RUT PHICH CẮM, sau đó kiểm tra xem số lượng rau quả đang xay có vượt quá số lượng chỉ định trong hướng dẫn sử dụng hoặc kiểm tra xem có vật gì làm nghẽn dao cắt không. Sau đó, nhấn nút ở đáy của máy và tiếp tục xay. Chúng tôi khuyên bạn nên chia nhỏ số lượng lớn rau quả thành nhiều đợt để xay. **KHÔNG NÊN** vượt quá thời gian xay chỉ định trong hướng dẫn sử dụng khi xay số lượng nhỏ.

Chú ý an toàn

Luôn luôn rút thiết bị khỏi nguồn điện trước khi lắp đặt, tháo dỡ hay điều chỉnh bất cứ bộ phận nào của máy.

Đề máy xa tầm tay của trẻ nhỏ

Động cơ chỉ hoạt động khi cốc trộn hay cốc nghiền được lắp chính xác vào phần động cơ. Bảo đảm phần lưỡi của thiết bị được lắp chặt an toàn vào cốc nghiền trước khi xoay bộ phận nghiền vào phần động cơ.

Không bao giờ được chạm vào phần lưỡi khi đã được lắp vào thiết bị và khi thiết bị đã cắm điện. Tránh không chạm vào lưỡi cắt của phần cắt khi làm sạch. Đây là phần rất sắc và bạn có thể dễ dàng bị đứt tay.

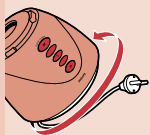
Quan trọng

- ▶ Đọc những chỉ dẫn sử dụng này cẩn thận và xem những hình vẽ minh hoạ trước khi sử dụng máy.
- ▶ Giữ lại những chỉ dẫn này để tham khảo về sau.
- ▶ Kiểm tra xem điện áp chỉ dẫn trên thiết bị có phù hợp với điện áp nguồn địa phương hay không trước khi bạn cắm điện vào thiết bị.
- ▶ Không bao giờ sử dụng bất cứ phụ kiện hoặc bộ phận của các nhà sản xuất khác mà không có sự chỉ dẫn cụ thể của Philips. Bảo hành sẽ trở nên không có hiệu lực nếu sử dụng các phần nói trên.
- ▶ Không được vượt quá mức tối đa chỉ ra trong phụ kiện.
- ▶ Không được vượt quá số lượng và thời gian hoạt động chỉ ra trong bảng.
- ▶ Không được tháo các linh kiện hay bộ phận khỏi phần động cơ trong khi thiết bị đang hoạt động. Luôn phải rút điện trước tiên.
- ▶ Không được dùng các phụ kiện để bật tắt thiết bị!
- ▶ Không được để thiết bị chạy mà không theo dõi.
- ▶ Không được sử dụng máy nếu dây nguồn, phích cắm hay các bộ phận khác bị hỏng.
- ▶ Nếu dây nguồn của thiết bị hỏng, luôn phải thay thế bởi Philips hay trung tâm dịch vụ được Philips ủy quyền để tránh các tình huống nguy hại.
- ▶ Để cho các thực phẩm nguội trước khi thái nhỏ hay rót chúng vào cốc (nhiệt độ tối đa 80°C/175°F), đặc biệt với các công thức cần nhiều lượng dầu hay chất béo.
- ▶ Để tránh bị trào, không bao giờ được cho đầy

cốc quá mức tối đa (1,5 lít), đặc biệt khi bạn xay các chất lỏng nóng (tối đa 1,1 lít).

- ▶ Để tránh nguyên liệu tràn ra ngoài, luôn đậy nút vào nắp trước khi trộn.
- ▶ Không được cho ngón tay hay vật khác vào trong cốc trong khi máy đang hoạt động hay đang cắm điện.
- ▶ Nếu các thành phần bị dính vào thành cốc trộn, hãy tắt máy, rút phích điện và làm cho các chất rời ra bằng cách cho thêm chất lỏng hay dùng que gạt.

Chuẩn bị cho máy hoạt động



Rửa sạch mọi linh kiện và bộ phận tháo rời được (xem phần "Làm sạch")

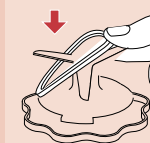
- ▶ Quấn phần dây thừa xung quanh đế của thiết bị.

Sử dụng thiết bị

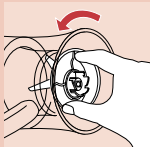
Cốc trộn

- ▶ **Cốc trộn được dùng để:**

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



- ▶ **I** Đặt vòng gioăng cao su vào mép của bộ phận dao cắt.



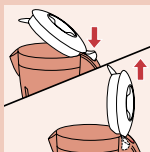
- 2** Lắp bộ dao cắt vào cốc bằng cách xoay chặt theo chiều của mũi tên.



- 3** Lắp cốc trộn vào bộ phận động cơ. Xoay chặt theo chiều của mũi tên. Cốc trộn lắp đúng khi kẹt ở vành thấp của nó nằm thẳng hàng với đường kẻ phía trên các nút bấm của khoang động cơ.

Không dùng lực quá mạnh lên tay cầm của cốc.

- 4** Mở nắp bằng cách ấn phần nhô ra bên cạnh của tay cầm.

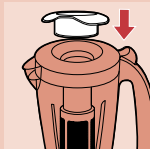


- Để tháo nắp, hãy mở nó ra và kéo thẳng lên. Chỉ tháo nắp khi cần rửa.

- 5** Cho thức ăn vào cốc trộn.

Không bao giờ được cho vào cốc trộn thức ăn nóng hơn 80°C.

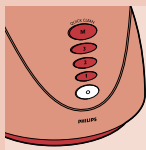
- 6** Đóng nắp.



- 7** Ấn nút đậy vào nắp cối xay.

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

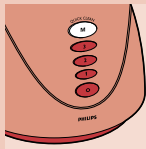
- 8** Cắm phích vào nguồn điện.



9 Chọn chế độ yêu cầu bằng cách nhấn nút thích hợp và thiết bị sẽ tự động bật.

► Các nút tốc độ cho phép bạn chọn tốc độ thích hợp để có kết quả tốt nhất. Xem bảng để biết các tốc độ được khuyến cáo.

Thành phần	Tốc độ
Thành phần dạng lỏng (như sôcôla sữa, sữa với hoa quả, mayône, v.v.)	tốc độ 1
các thành phần nặng hơn, như tập hợp của các phần tử rắn và lỏng (như nước sốt cà chua hay patê, v.v.)	tốc độ 2
nặng, chủ yếu là các phần tử rắn (như viên đá, xúp, đậu, v.v.)	tốc độ 3



► Nhấn nút chạy xung (nút M) vài lần để máy chạy trong vài giây mỗi lần. Máy sẽ dừng khi bạn thả nút ra. Có thể bấm nút này thường xuyên nếu cần.

Luôn tắt máy trước khi mở nắp.

10 Nhấn công tắc 0 để tắt máy.

Không được bật hay tắt máy bằng cách xoay cốc trộn.

Công thức các món có ở chương "Công thức" dưới đây.



Mẹo

Để tránh bị trào, không bao giờ được cho đầy cốc trộn quá mức báo tối đa (1,5 lít), đặc biệt khi bạn xay các chất lỏng nóng (tối đa 1,1 lít).

- ▶ Nếu bạn xay các chất lỏng có bọt, không được đổ quá vạch 1,2 lít.
- ▶ Có thể rót nguyên liệu lỏng (như dầu ăn) vào trong cối xay qua lỗ trên nắp cối trong khi máy đang chạy.

Không được chạy cốc trộn lâu hơn 3 phút liên tiếp. Nếu trong 3 phút chưa xay xong, hãy tắt máy khoảng 1 phút rồi lại xay tiếp.

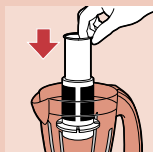
- ▶ Các thức ăn khô không được chế biến lâu hơn 1 phút.
- ▶ Cắt các thức ăn cứng thành mảnh nhỏ trước khi cho vào cốc trộn. Không xay khối lượng lớn các chất rắn cùng lúc mà chia thành nhiều mẻ nhỏ.
- ▶ Nếu bạn chưa hài lòng với kết quả khi xay các chất rắn, hãy tắt cốc trộn và nhấn nút chạy xung (nút M) một vài lần để xay nhanh. Bạn cũng có thể đảo các thành phần bằng một que gạt (khi cốc không chạy) hay rót bớt các chất khỏi cốc và xử lý từng lượng nhỏ một.
- ▶ Để nghiền các viên đá, thả khoảng 5 viên một mẻ qua lỗ mở trên nắp rơi xuống các lưỡi dao đang quay.
- ▶ Để làm nước cà chua, cắt quả cà chua làm tư và thả qua lỗ mở trên nắp rơi xuống các lưỡi dao đang quay.

Không được cho ngón tay hay vật khác (như que gạt) vào trong cốc trong khi máy đang hoạt động hay đang cắm điện.

- ▶ Nếu bạn đang chế biến các chất lỏng và rắn cùng lúc, hãy đổ các chất lỏng vào cốc trước khi bật máy. Cho tiếp các chất rắn vào trong khi máy đang hoạt động.

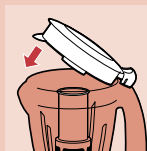
Bộ lọc

- ▶ Bạn có thể dùng bộ lọc để xay nước sốt, nước quả hay củ quả rất tinh. Tất cả vỏ hay hạt sẽ bị bộ lọc giữ lại.



- 1** Kiểm tra máy đã ngắt điện. Tháo cốc trộn khỏi máy và cho bộ lọc vào cốc.

Kiểm tra bộ lọc đã lắp khít vào đáy cốc. Các khe của bộ lọc và các gân bên trong cốc trộn sẽ giúp đặt bộ lọc vào đúng vị trí.



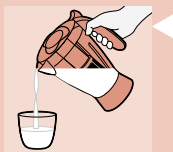
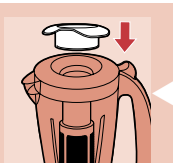
- 2** Đậy nắp cốc trộn để giữ bộ lọc ở đúng vị trí.

- 3** Lắp cốc trộn lại vào bộ phận động cơ và cắm điện nguồn.



- 4** Cho đồ ăn vào bộ lọc thông qua lỗ mở trên nắp.

Không được cho đầy bộ lọc quá phần kim loại của nó. Không được dùng bộ lọc để chế biến các thức ăn nóng.



- 5** Thêm nước hay chất lỏng khác vào.
- 6** Ấn nút đậy vào lỗ trông trên nắp cối và bật máy lên. Chọn tốc độ cao nhất và cho máy chạy trong tối đa 40 giây.
- 7** Tắt máy. Rót dung dịch ra qua miệng của cốc trộn.
- 8** Để có kết quả cao nhất, hãy đặt lại cốc cùng phần còn lại vào máy và chạy thêm vài giây nữa.
- 9** Rót phần dung dịch còn lại ra.

Mẹo

► Với trường hợp bạn cần chế biến khối lượng lớn, chúng tôi khuyên bạn không cho toàn bộ thức ăn vào bộ lọc cùng một lúc. Hãy bắt đầu với số lượng nhỏ, để cho máy chạy chút ít, tắt máy rồi cho thêm một lượng đồ ăn. Lặp lại chu trình này cho đến khi bạn đã chế biến xong toàn bộ các thực phẩm.

► Để làm sữa đậu nành:

Ngâm đậu nành 4 tiếng trước khi chế biến.

Bạn có thể chế biến tối đa 50g đậu khô cùng với tối đa 500 ml nước.

Không được xay liên tục quá 2 lần. Nếu muốn xay nhiều hơn, trước hết nên để cho máy nguội.

► Để làm nước quả và côctai:

Để có kết quả cao nhất, hãy cho thêm khoảng 300 ml nước hay chất lỏng khác (nếu bạn làm côctai chẳng hạn) vào 150g hoa quả.

Nghiền (cho riêng loại HRI797)

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

Luôn chế biến hành tỏi, hạt và quả cây hoa tán cùng với các chất khác. Nếu nghiền riêng, những loại hạt quả này có thể làm hại các phần bằng nhựa của thiết bị.

Bộ phận nghiền không thích hợp cho việc chặt các vật rất cứng như hạt nhục đậu khấu hay đá viên.



► **Cho các thành phần vào cốc nghiền.**

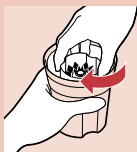
Chỉ chế biến các đồ khô, không cho đầy cốc quá dấu 'MAX'.

Xem bảng để biết chỉ dẫn về số lượng.

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



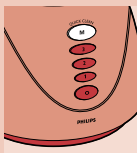
- 2** Kiểm tra vòng gioăng cao su trên mép của bộ phận dao cắt đã đặt đúng.



- 3** Vặn bộ phận dao cắt vào cốc nghiền. Nếu khó, hãy làm ẩm vòng gioăng cao su bằng một giọt nước.



- 4** Lật ngược bộ phận nghiền đã lắp ráp xuống và vặn vít vào bộ phận động cơ theo hướng mũi tên.



- 5** Chúng tôi khuyên cáo bạn vận hành bộ phận nghiền bằng chế độ xung (nút M).

Không bao giờ vận hành bộ phận nghiền lâu hơn 30 giây không ngừng.



- Sau khi chế biến, có thể dùng nắp cốc trộn để rắc các thành phần ra đĩa đều đặn.

Làm sạch

Làm sạch thiết bị, các bộ phận và phụ kiện dễ dàng nhất là ngay sau khi sử dụng.

Không bao giờ rửa các phụ kiện hay các bộ phận của thiết bị trong máy rửa bát.

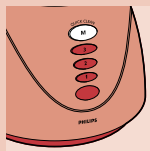
Làm sạch bộ phận động cơ bằng giẻ ẩm.

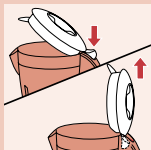
Không dùng chất ăn mòn, thuốc tẩy, cồn, v.v..

- 1** Rút điện, tháo các phụ kiện và bộ phận bạn đã dùng và rửa chúng trong nước xà phòng ấm.
- 2** Sau đó rửa dưới vòi nước để làm sạch xà phòng.

Rửa nhanh cốc trộn

- 1** Rót nước ấm ấm và một ít dung dịch nước rửa bát vào cốc trộn đến vạch Quick Clean (500 ml) trên cốc. Không đổ quá mức này khi dùng chế độ làm sạch nhanh.
- 2** Đóng nắp. Ấn nút đậy vào nắp cối xay.
- 3** Nhấn nút Quick Clean và để cho máy chạy ít lâu. Dừng lại khi cốc đã sạch.
- 4** Tháo cốc ra và tráng bằng nước sạch.





- 5** Chỉ tháo nắp (bằng cách kéo nó ra khỏi cốc trộn) để làm sạch!

Làm sạch bộ lọc

- 1** Tháo bộ lọc khỏi cốc trộn.
- 2** Giữ nó phía trên thùng rác và lắc nhẹ các chất nằm trong ra.
- 3** Rửa bộ lọc dưới vòi nước.

Thông tin và Dịch vụ

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

Các công thức

Lỗ trống trên nắp đậy có thể được dùng để đổ thêm chất lỏng vào các nguyên liệu trong cối xay để đạt được mức độ trộn đồng nhất yêu cầu.

Mayô (khoảng 300 ml)

- 2 lòng đỏ hay cả 1 quả trứng
 - 1 thìa bột mù tạt
 - 1 thìa muối
 - 1/2 thìa tiêu
 - 1 thìa đường
 - 30 ml giấm hay nước chanh
 - 300 ml dầu ăn
- Mọi thành phần đều ở nhiệt độ phòng.
- Cho trứng hoặc các lòng đỏ trứng vào cối xay, thêm muối, tiêu và bột mù tạt và nửa phần giấm hoặc nước chanh và xay ở tốc độ trung bình. Rót dầu ăn qua lỗ trên nắp đến khi nước sốt mayonnaise trở nên đặc. Sau đó cho thêm phần giấm hoặc nước chanh còn lại và cho thêm gia vị vào theo ý thích.
- Bảo quản trong tủ lạnh.

Bánh cà rốt

- 4 quả trứng
- 200 g cà rốt thái lát
- 200 ml sữa
- 100 g sữa đặc
- 300 g đường
- 300 g bột mì
- 150 g dầu ăn
- 1 thìa nha khô

- ▶ Cho trứng, cà rốt, sữa, sữa đặc và đường vào cốc và chạy khoảng 15 giây ở tốc độ tối đa.
- ▶ Cho từng muỗng bột mì và dầu ăn vào trong vòng 45 giây kế tiếp. Sau đó tiếp tục trộn trong 30 giây nữa để có một món ngon. Thời gian chế biến tổng cộng là 90 giây.
- ▶ Không được xay liên tục quá 2 lần. Nếu muốn xay nhiều hơn, trước hết nên để cho máy nguội.
- ▶ Cho hỗn hợp vào khay nướng bánh và nướng ở nhiệt độ 180° trong khoảng 40 phút.

Nước trộn xalát

- 1 phần giấm hay chanh
 - 3 phần dầu ăn
 - muối, tiêu
-
- ▶ Rót giấm hoặc nước chanh vào cối xay, thêm muối và tiêu và bật máy lên. Chế biến đến khi muối và tiêu đã hòa tan. Sau đó cho thêm dầu ăn vào qua lỗ trên nắp đến khi một hỗn hợp nước xốt đồng nhất đã có được.
 - ▶ Bạn có thể chuẩn bị sẵn nhiều nước trộn này và bảo quản trong tủ lạnh. Trước khi dùng phải lắc đều để trộn lại dung dịch.

Hướng dẫn xử lý sự cố

Vấn đề	Giải pháp
Thiết bị không hoạt động	Thiết bị này có hệ thống bảo đảm an toàn. Máy sẽ không hoạt động nếu các phụ kiện không được lắp đúng vào phần động cơ hay chưa được lắp vào. Kiểm tra xem các linh kiện đã lắp ráp đúng chưa (xem các phần khác nhau của sách hướng dẫn này). Tắt điện thiết bị trước nhất!
Bộ phận lưới cắt hay động cơ bị kẹt.	Tắt điện thiết bị và chạy với khối lượng nhỏ hơn.
Bộ phận động cơ có mùi khét trong một vài lần sử dụng đầu tiên.	Điều này là bình thường. Nếu thiết bị tiếp tục có mùi sau khi bạn đã dùng vài lần, hãy kiểm tra xem khối lượng, thời gian chế biến hay tốc độ quay có đúng không.
Thiết bị gây rất nhiều tiếng ồn, mùi khét, nóng khi chạm vào, bốc khói, v.v.	Tắt điện thiết bị và rút nguồn điện. Liên hệ với trạm dịch vụ gần nhất của Philips hay mang máy đến nơi đã bán hàng.
Cốc nghiền rung mạnh, tạo nhiều tiếng ồn hay các lưỡi cắt không xếp đúng vị trí.	Kiểm tra xem bộ phận cắt đã lắp đúng vào cốc chưa.
Bột rơi ra khỏi cốc nghiền	Kiểm tra xem vòng gioăng cao su đã lắp đúng chưa. Đảm bảo vòng gioăng cao su đã lắp đúng. Gioăng phải nằm phẳng tròn trên mặt tiếp giáp. Chú ý: rò rỉ ít là bình thường.
Mặc dù bộ lọc đã lắp, nước quả hay sữa đậu nành vẫn có lẫn bột.	Đảm bảo bộ lọc đã lắp đúng vào cốc trộn.

* Nếu sự cố tiếp diễn hay nếu các sự cố khác xảy ra, xin liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips hay trạm bảo hành Philips gần nhất.

คำนำ

เครื่องมือนี้ติดตั้งอุปกรณ์ป้องกัน

มอเตอร์ที่จะปิดสวิทช์การทำงานของมอเตอร์ในกรณีที่มอเตอร์ติดขัด

(ซึ่งอาจเกิดขึ้นในระหว่างที่บิดหรือปั่นอย่าง

หนักหรือหากไม่ได้ใช้เครื่องมือนี้ตามคำแนะนำ) หากปัญหานี้เกิดขึ้น

คุณต้องปิดสวิทช์การทำงานของเครื่องและถอดปลั๊กเครื่องก่อนเป็นอันดับแรก หลังจากนั้น

จึงตรวจสอบปริมาณส่วนผสมที่ใช้ซึ่งต้องไม่เกินกว่าที่กำหนดไว้ในคู่มือการใช้งานนี้

หรืออาจมีส่วนผสมบางอย่างขวางกันใบมีดอยู่ หลังจากนั้น จึงกดปุ่มที่ด้านล่างของตัวเครื่อง

และใช้เครื่องต่อ เราขอแนะนำให้แยกบดหรือปั่นส่วนผสมปริมาณมาก ๆ ที่ละส่วน

ห้ามบดหรือปั่นนานกว่าที่กำหนดไว้ในคู่มือการใช้เมื่อบดหรือปั่นส่วนผสมที่ละส่วน

ข้อควรระวัง

ก่อนประกอบ หรือถอดชิ้นส่วน หรือปรับแต่งชิ้นส่วนใดๆ ควรถอดปลั๊กออกจากตัวรับก่อน
เก็บเครื่องมือให้ห่างจากเด็ก

รุ่น HRI 757 เท่านั้น มอเตอร์จะทำงานเมื่อประกอบโถปั่น หรือโถบดแห้งเข้ากับ
ชุดมอเตอร์อย่างถูกต้องแล้วเท่านั้น

รุ่น HRI 757 เท่านั้น ตรวจสอบว่าได้ประกอบชุดใบมีดเข้ากับโถบดแห้งอย่างปลอดภัย
แล้วก่อนจะประกอบโถบดแห้งเข้ากับชุดมอเตอร์

ห้ามสัมผัสชุดใบมีดเมื่อประกอบชุดใบมีดเข้ากับเครื่อง และเสียบปลั๊กเครื่องแล้ว
ควรหลีกเลี่ยงการสัมผัสคมของใบมีดขณะทำความสะอาดใบมีดเนื่องจากคมมาก
และอาจบาดเจ็บได้

ข้อควรจำ

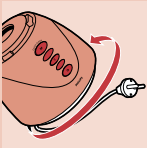
- ▶ โปรดอ่านคู่มือแนะนำการใช้งานอย่างละเอียดพร้อมทั้ง
ดูภาพประกอบก่อนที่จะใช้เครื่อง
- ▶ โปรดเก็บเอกสารคู่มือแนะนำการใช้งานนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงต่อไป
- ▶ ตรวจสอบว่าแรงดัน ไฟฟ้าที่ระบบบนเครื่องตรงกับแรงดัน
ไฟฟ้าที่ใช้ในบ้านคุณหรือไม่ (110-127 V หรือ 220-240 V) ก่อนเสียบปลั๊ก
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนประกอบของผู้ผลิตอื่นใดนอกจากที่บริษัท
ฟิลิปส์แนะนำไว้ เงื่อนไขการรับประกัน
จะเป็นโมฆะหากมีการประกอบชิ้นส่วน
หรืออุปกรณ์เสริมอื่นใดนอกจากที่ระบุ

- ▶ ห้ามใส่ส่วนผสมเกินกว่าระดับสูงสุดที่ระบุบนอุปกรณ์ประกอบ
- ▶ ห้ามปั่นผสมในปริมาณ และด้วยเวลาเกินกว่าที่ระบุในตาราง
- ▶ ห้ามถอดอุปกรณ์ ขึ้นส่วนใดๆออกจากมอเตอร์ขณะเครื่องกำลังทำงาน ต้องถอดปลั๊กออกก่อนทุกครั้ง
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมเพื่อเปิด และปิดสวิตช์เครื่อง
- ▶ ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีกรูดูแล
- ▶ ห้ามใช้เครื่องหากสายไฟ หรือชิ้นส่วนอื่นใดชำรุด
- ▶ หากสายไฟของเครื่องชำรุด ต้องนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการโดยแต่งตั้งของฟิลิปส์เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ▶ ปล่อยให้ส่วนผสมที่ร้อนให้เย็นลงก่อนที่จะบดสับ หรือเทลงในโถ (อุณหภูมิสูงสุด 80°C/175°F)
โดยเฉพาะอย่างยิ่งสูตรการปรุงอาหารที่ต้องใช้น้ำมันในปริมาณมาก
- ▶ เพื่อมิให้ส่วนผสมหกเลอะเทอะ
ห้ามใส่ส่วนผสมลงในโถเกินกว่าขีดบอกระดับสูงสุด (1.5 ลิตร)
โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าคุณกำลังปั่นผสมของเหลวที่ร้อน (ไม่เกิน 1.1 ลิตร)
- ▶ เพื่อป้องกันส่วนผสมหกหรือกระเด็น ควรใส่จุกปิดลงบนฝาทุกครั้ง
ก่อนเริ่มใช้งาน
- ▶ ห้ามหยั่งนิ้ว หรือวัตถุอื่นใดในเครื่องขณะที่เครื่องทำงาน หรือขณะที่ปลั๊กยังเสียบอยู่
- ▶ หากส่วนผสมติดอยู่ด้านข้างโถปั่น ให้ปิดสวิตช์เครื่อง ถอดปลั๊ก จากนั้น
เติมของเหลว หรือใช้ไม้พายเพื่อให้ส่วนผสมหลุดออกจากด้านข้างโถ

การเตรียมเครื่องสำหรับใช้งาน

ล้างอุปกรณ์เสริม และชิ้นส่วนทุกชิ้นที่สามารถถอดได้ (ดู "การทำความสะอาด")

- ▶ พันสายไฟส่วนที่ยาวเกินความจำเป็นไว้ที่ฐานของเครื่อง

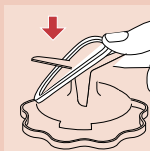


การใช้งานเครื่องปั่น

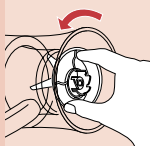
เครื่องปั่น

ควรใช้เครื่องปั่นเพื่อ :

- ผสมของเหลวต่างๆ ให้เข้ากัน เช่น ผลัดภัณฑ์ประจำวัน ซอส น้ำผลไม้ ซุป เครื่องดื่มต่างๆ
- ผสมส่วนผสมเนื้อนุ่ม เช่น แป้งแพนเค้กหรือมายองเนส
- ปั่นส่วนผสมที่ผ่านการปรุงแล้วให้เข้ากัน เช่น การทำอาหารเด็กอ่อน



1 ประกอบแหวนยางบริเวณขอบของชุดใบมีด

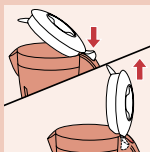


2 ประกอบชุดใบมีดเข้ากับโถโดยหมุนตามทิศทางของลูกศรจนแน่น



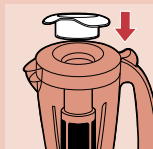
3 ประกอบโถบนชุดมอเตอร์ หมุนตามแนวลูกศรจนแน่น โถจะถูกระงับเข้าที่กับชุดมอเตอร์พอดีเมื่อรอยบากบริเวณขอบด้านล่างตรงกับเส้นเหนือปุ่มบนชุดมอเตอร์

ห้ามใช้แรงดันด้ามจับไปขึ้นมากเกินไป



4 เปิดฝาโดยกดส่วนที่ยื่นออกมาด้านข้างด้ามจับ

● เพื่อถอดฝา ควรเปิดฝา และดึงขึ้น
ถอดฝาเมื่อต้องการทำความสะอาดเท่านั้น



5 ใส่ส่วนผสมลงในโถ

ห้ามใส่ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 80°C.ลงในโถ

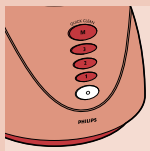
6 ปิดฝา

7 ใส่จุกปิดลงบนฝา

เพื่อป้องกันส่วนผสมหกหรือกระเด็น ควรใส่จุกปิดลงบนฝาทุกครั้งก่อนเริ่มใช้งาน

8 เสียบปลั๊กในเต้ารับ

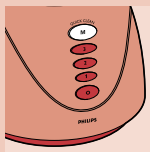
9 เลือกกดปุ่มตามวัตถุประสงค์การใช้งานที่ต้องการ จากนั้น เครื่องจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ



▶ ปุ่มปรับความเร็ว

จะช่วยให้คุณเลือกความเร็วที่เหมาะสมเพื่อให้การปั่นผสมได้ผลดีที่สุด
โปรดดูความเร็วในการปั่นผสมที่แนะนำในตาราง

ส่วนผสม	ความเร็ว
ส่วนผสมที่เป็นของเหลว	ความเร็วระดับ 1
ส่วนผสมที่เหนียวข้น เช่น ส่วนผสมของของเหลวกับ อาหารที่เป็นของแข็ง (เช่น ซอสมะเขือเทศ หรืออาหารบด)	ความเร็วระดับ 2
ส่วนผสมที่ส่วนมากเป็นของแข็ง เหนียว (เช่น ก้อนน้ำแข็ง ซูป ถ้วยชนิดต่างๆ ฯลฯ)	ความเร็วระดับ 3



▶ กดปุ่มปั่นชั่วคราว (ปุ่ม M) สองสามครั้งเพื่อให้เครื่องทำงานครวละ 2-3 วินาทีเท่านั้น เครื่องจะหยุดทำงานเมื่อปล่อยปุ่ม กดปุ่มปั่นชั่วคราวบ่อยครั้งเท่าที่จำเป็น

ปิดสวิตซ์เครื่องก่อนเปิดฝาเสมอ

10 กดปุ่ม **O** เพื่อปิดสวิตช์เครื่อง

ห้ามเปิด หรือปิดสวิตช์เครื่องโดยหมุน โถ

สูตรการปรุงอาหารอยู่ในหัวข้อ "สูตรการปรุงอาหาร" ด้านล่าง

ข้อแนะนำ

เพื่อให้ส่วนผสมหกเลอะเทอะ ห้ามใส่ส่วนผสมลงในโถเกินกว่าระดับบอกรับปริมาณสูงสุด (1.5 ลิตร) โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อปั่นผสมของเหลวที่ร้อน (ไม่เกิน 1.1 ลิตร)



- ▶ หากปั่นผสมของเหลวที่เป็นฟอง ไม่ควรใส่ส่วนผสมเกินกว่าระดับ 1.2 ลิตร
- ▶ ส่วนผสมที่มีเนื้อเหลว (เช่น นมข้น) สามารถเทลงในโถปั่นโดยผ่านทางช่องบนฝาปิด ขณะที่เครื่องปั่นกำลังทำงานได้

ไม่ควรปล่อยให้เครื่องปั่นทำงานติดต่อกันนานเกินครั้งละ 3 นาที

หากปั่นส่วนผสมไม่เสร็จภายใน 3 นาที ควรปิดสวิตช์เครื่องปั่นประมาณ 1 นาที แล้วค่อยเริ่มปั่นส่วนผสมต่อไป

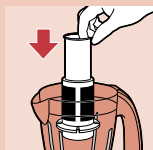
- ▶ ต้องไม่ปั่นผสมของแห้งนานเกิน 1 นาที
- ▶ หั่นส่วนผสมที่เป็นของแข็งเป็นชิ้นเล็กๆก่อนที่จะใส่ลงในโถปั่น ห้ามปั่นผสมส่วนผสมที่เป็นของแข็งในปริมาณมากพร้อมกัน แต่ควรแบ่งปั่นผสมคราวละน้อยๆ
- ▶ หากปั่นผสมส่วนผสมที่เป็นแข็งไม่ได้ออกมาตามที่ต้องการ ปิดสวิตช์เครื่อง กดปุ่มปั่นชั่วคราว (ปุ่ม M) 2-3 ครั้งเพื่อให้เครื่องปั่นทำงานเป็นช่วงสั้นๆ คุณสามารถใช้ไม้พายคนส่วนผสม (มีใช้ในขณะที่เครื่องปั่นทำงาน!) หรือเทบางส่วนออกจากโถ จากนั้น ปั่นผสมคราวละน้อยๆ
- ▶ ในการปั่นก้อนน้ำแข็ง ใส่ก้อนน้ำแข็งคราวละไม่เกิน 5 ก้อนลงในโถผ่านทางช่องบนฝาปิด
- ▶ ในการทำน้ำมะเขือเทศ หั่นมะเขือเทศออกเป็น 4 ส่วน แล้วใส่ลงในโถผ่านทางช่องบนฝาปิด

ห้ามหย่อนนิ้ว หรือวัตถุอื่นใด (เช่น ไม้พาย) ลงในโถขณะที่เครื่องกำลังทำงาน

- ▶ หากปั่นผสมส่วนผสมที่เป็นของแข็ง และของเหลวในเวลาเดียวกัน เทส่วนผสมที่เป็นของเหลวลงในโถก่อนที่จะเปิดสวิตช์เครื่อง เติมส่วนผสมที่เป็นของแข็งขณะที่เครื่องกำลังปั่นผสม

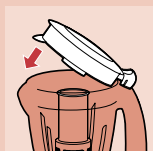
ที่กรองแยกกาก (รุ่น HR1797 เท่านั้น)

- ▶ คุณสามารถใช้อุปกรณ์ที่กรองแยกกากเพื่อให้ได้น้ำขอส น้ำผลไม้ หรือเครื่องดื่มคอกเทลเนื้อละเอียดพิเศษ เมล็ด และกากใยผลไม้จะถูกกักไว้ในที่กรองแยกกาก



- 1 ตรวจสอบว่าได้ถอดปลั๊กแล้ว ถอดโถปั่นออกจากเครื่อง จากนั้น ประกอบที่กรองแยกกากในโถ

ตรวจสอบว่าได้ประกอบที่กรองแยกกากอย่างถูกต้อง ร่องของที่กรองแยกกาก และครีบบนโถปั่นจะช่วยให้คุณประกอบที่กรองแยกกากในตำแหน่งที่ถูกต้องได้



- 2 ปิดฝาลงบนโถเพื่อให้ที่กรองแยกกากอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง

- 3 ประกอบโถปั่นกลับบนชุดมอเตอร์ และเสียบปลั๊กในเต้ารับ

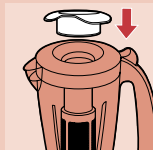


- 4 ใส่ส่วนผสมลงในที่กรองแยกกากผ่านทางช่องบนฝาปิด

ห้ามใส่ส่วนผสมเกินกว่าส่วนที่เป็นโลหะ

ห้ามใช้ที่กรองแยกกากในการปั่นผสมส่วนผสมที่ร้อน

- 5 เติมน้ำ หรือของเหลว



- 6 ใส่จุกปิดลงบนฝา จากนั้นเปิดสวิตช์เครื่องปั่น เลือกการทำงานระดับเร็วที่สุด แล้วปล่อยให้เครื่องปั่นทำงานประมาณ 40 วินาที



7 ปิดสวิตช์เครื่อง เทเครื่องดื่มที่ได้ออกจากปากโถปั่น

8 เพื่อให้ได้ส่วนผสมที่ละเอียด
ควรวางโถปั่นที่มีส่วนผสมเหลืออยู่ลงบนแท่นมอเตอร์อีกครั้ง จากนั้น
ปั่นอีกครั้งประมาณ 2-3 วินาที

9 เทเครื่องดื่มที่เหลือทั้งหมดทั้งหมดออกจากโถ

ข้อแนะนำ

● โดยเฉพาะเมื่อคุณปั่นผสมส่วนผสมปริมาณมาก
ขอแนะนำมิให้ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในที่กรองแยกกากพร้อมกัน
ควรเริ่มปั่นผสมในปริมาณน้อย ปล่อยให้เครื่องทำงานระยะหนึ่ง
ปิดสวิตช์เครื่อง จากนั้นจึงเติมส่วนผสมอีกเล็กน้อย ทำเช่นนี้จนปั่นผสมทั้งหมด

● การทำน้ำเต้าหู้

แช่ถั่วเหลือง 4 ชั่วโมงก่อนทำการปั่นผสม

คุณสามารถปั่นผสมถั่วเหลืองไม่เกิน 50 ก. กับน้ำไม่เกิน 500 มล. ได้พร้อมกัน

ห้ามใช้เครื่องนี้ทำนมถั่วเหลืองมากกว่า 2 ครั้ง หากคุณต้องการทำนมถั่วเหลือง
เพิ่ม ให้พักเครื่องให้เย็นลงก่อน

● การทำน้ำผลไม้ และเครื่องดื่มคอกเทล

เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด เติมน้ำประมาณ 300 มล.

(หรือของเหลวชนิดอื่นหากคุณต้องการทำเครื่องดื่มคอกเทล ฯลฯ) กับผลไม้ 150 ก.

โถบดแห้ง

● โถบดแห้งใช้สำหรับบดส่วนผสม เช่น เม็ดพริกไทย งา ข้าว ข้าวสาลี
เนื้อมะพร้าว ถั่ว (กระเทาะเปลือกออกแล้ว) เมล็ดกาแฟ ถั่วเหลือง
ถั่วลิสงแห้ง ซีส ขนมังคุด ฯลฯ

บดสับกาแฟ กระวาน ยี่ห่วย พร้อมกับส่วนผสมอื่นเสมอ หากบดสับแยก ส่วนผสม
ดังกล่าวอาจทำให้ส่วนที่เป็นพลาสติกของโถเป็นรอยได้

โถบดแห้งไม่เหมาะที่จะใช้บดสับส่วนผสมที่แข็งมาก เช่น และก้อนน้ำแข็ง



1 ใส่ส่วนผสมลงในโถบดแห้ง

บดสับเฉพาะส่วนผสมที่แห้ง ห้ามใส่ส่วนผสมเกินระดับสูงสุด "MAX"

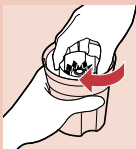
โปรดดูปริมาณส่วนผสมในการบดสับในตาราง

ตาราง

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



2 ตรวจสอบว่าแหวนยางของชุดโม่บดประกอบอย่างถูกต้อง



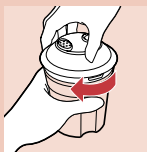
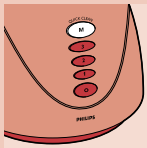
3 ประกอบชุดโม่บดเข้ากับโถ

หากต้องใช้แรงในการหมุนชุดโม่บดให้แน่น

ให้หยดน้ำลงบนแหวนยางเพื่อให้แหวนยางชุ่มชื้น



4 พลิกโถบดสับที่ประกอบเข้ากับชุดโม่บดแล้วลง และประกอบเข้ากับชุดมอเตอร์โดยหมุนตามแนวลูกศร



5 ขอแนะนำให้บดลับโดยกดปุ่มป้อนชั่วคราว (ปุ่ม M)

ห้ามบดลับนานติดต่อกันเกิน 30 วินาที

▶ หลังจากบดลับแล้ว คุณสามารถใช้ผ้าที่เปียกเพื่อโรยส่วนผสมที่บดลับลงบนงานอย่างทั่วถึง

การทำความสะอาด

การทำความสะอาดเครื่องปั่น อุปกรณ์เสริม ชิ้นส่วนต่างๆทันทีหลังใช้งานเสร็จจะทำให้ได้ง่าย

ห้ามล้างอุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนใดๆของเครื่องปั่นในเครื่องล้างจาน

ทำความสะอาดชุดมอเตอร์ด้วยผ้าหมาดๆ

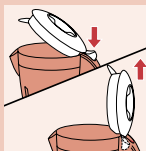
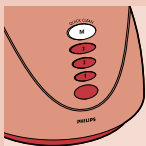
ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นใยขัด แอลกอฮอล์ ฯลฯ

1 ถอดปลั๊ก ถอดอุปกรณ์เสริม ชิ้นส่วนต่างๆที่ใช้ และทำความสะอาดในน้ำอุ่นผสมน้ำสบู่

2 ล้างออกด้วยน้ำสะอาด

การทำความสะอาดโถปั่นแบบรวดเร็ว

1 เทน้ำอุ่น และน้ำยาทำความสะอาดลงในโถปั่นจนถึงระดับ แสดงการทำทำความสะอาดแบบรวดเร็ว (500 มล.) ห้ามใส่น้ำเกินกว่าระดับดังกล่าวเมื่อใช้ปุ่มทำความสะอาดแบบรวดเร็ว



2 ปิดฝา ใส่อุจกปิดลงบนฝา

3 กดปุ่มทำความสะอาดแบบรวดเร็ว และปล่อยให้เครื่องทำงานชั่วขณะหนึ่ง หยุดการทำงานของเครื่องทันทีที่โถสะอาด

4 ถอดโถปิ่น และล้างด้วยน้ำสะอาด

5 ถอดฝา (โดยดึงออกจากโถปิ่น) เมื่อต้องการทำความสะอาดเท่านั้น

การทำความสะอาดที่กรองแยกกาก

1 นำที่กรองแยกกากออกจากโถปิ่น

2 ถูที่กรองแยกกากเหนือถังขยะ
เขย่าเบาๆเพื่อให้เศษอาหารที่ตกค้างอยู่ด้านในออก

3 เปิดก๊อกน้ำล้างที่กรองแยกกาก

ข้อมูล และบริการ

หากต้องการข้อมูลหรือหากมีข้อสงสัยใดๆเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และบริการโปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ของบริษัทฟิลิปส์ได้ที่ www.philips.com

หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของฟิลิปส์ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก)

หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการลูกค้า โปรดติดต่อร้านค้าตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฟิลิปส์ในท้องถิ่น หรือติดต่อแผนกบริการของ Philips Domestic Appliances and

Personal Care BV

สูตรการปรุงอาหาร

สามารถเหล่านผสมที่มีเนื้อเหลวผ่านทางช่องบนฝาปิดลงในโถปั่นได้ โดยไม่เกินขีดระดับที่กำหนดไว้

มายองเนส (ประมาณ 300 มล.)

- ไข่แดง 2 ฟอง หรือ ไข่เป็ด 1 ฟอง
- ผงมันฝรั่ง 1 ช้อนชา
- เกลือ 1 ช้อนชา
- พริกไทย 1/2 ช้อนชา
- น้ำตาล 1 ช้อนชา
- น้ำส้มสายชู หรือ น้ำมะนาว 30 มล.
- น้ำมัน 300 มล.
- ▶ ส่วนผสมทั้งหมดต้องมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้อง
- ▶ ตอกไข่เป็ดหรือไข่แดงลงในโถปั่น เติมน้ำมันฝรั่ง พริกไทยและผงมันฝรั่ง เติมน้ำส้มสายชูหรือน้ำมะนาวครึ่งหนึ่งลงในโถปั่น บั่นผสมให้เข้ากัน เติมน้ำมันผ่านช่องบนฝาปิด จากนั้นปั่นจนกระทั่งมายองเนสเริ่มข้น เติมน้ำส้มสายชูหรือน้ำมะนาวที่เหลือ ปั่นให้เข้ากัน จากนั้นชิมรสตามใจชอบ
- ▶ เก็บไว้ในตู้เย็น

เค้กแครอท

- ไข่ไก่ 4 ฟอง
- แครอทหั่นฝอย 200 กรัม
- นม 200 มิลลิลิตร
- นมข้น 100 กรัม
- น้ำตาล 300 กรัม
- แป้งสาลี 300 กรัม
- น้ำมัน 150 กรัม
- ยีสต์แห้ง 1 ช้อนชา
- ▶ ใส่ไข่ แครอทหั่นฝอย นม นมข้น และน้ำตาลในโถปั่น และบั่นผสมเป็นเวลา 15 วินาทีด้วยความเร็วสูงสุด
- ▶ เติมน้ำมันไปทีละช้อน เติมน้ำมันในช่วง 45 วินาทีถัดไป ก่อนนวดส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันอีก 30 วินาที เวลารวมสำหรับปรุงอาหารคือ 90 วินาที
- ▶ ห้ามใช้เครื่องนี้ทำงานมั่วหึ่งมากกว่า 2 ครั้ง หากคุณต้องการทำงานมั่วหึ่งเพิ่มเติม ให้พักเครื่องให้เย็นลงก่อน

- ▶ เทส่วนผสมลงในถาดอบ และอบที่อุณหภูมิ 180° เป็นเวลา 40 นาที

น้ำตาล

- น้ำส้มสายชู หรือมะนาว 1 ส่วน
 - น้ำมัน 3 ส่วน
 - เกลือ, พริกไทย
-
- ▶ เทน้ำส้มสายชูหรือน้ำมะนาวลงในโถปั่น เติมเกลือและพริกไทย จากนั้นเปิดสวิทซ์การทำงาน ปั่นส่วนผสมจนกระทั่งเกลือและพริกไทยละลาย จากนั้นเติมน้ำมันผ่านทางช่องบนฝาปิด ปั่นส่วนผสมทั้งหมดจนกระทั่งเข้ากันจนเป็นเนื้อเดียว
 - ▶ คุณสามารถปั่นผสมน้ำตาลได้อย่างง่ายดายนี้ในปริมาณมากขึ้น และเก็บในตู้เย็น เขย่าให้น้ำตาลเข้ากันก่อนนำมาใช้

แนวทางแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
เครื่องปั่นไม่ทำงาน	เครื่องปั่นมีระบบป้องกันเพื่อความปลอดภัย เครื่องจะไม่ทำงานหากประกอบอุปกรณ์เสริมไม่ถูกต้อง หรือมิได้ประกอบกับ ชุดมอเตอร์ ตรวจสอบว่าได้ประกอบอุปกรณ์เสริมต่างๆอย่างถูกต้องแล้วหรือไม่ (ดูหัวข้อต่างๆในคู่มือแนะนำการใช้งานนี้) ปิดสวิตซ์เครื่องก่อนเสมอ
ชุดใบมีด หรือมอเตอร์ติดขัด	ปิดสวิตซ์เครื่อง และลดปริมาณการปั่นผสมในแต่ละครั้งลง
มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ออกจากมอเตอร์เมื่อใช้เครื่องครั้งแรกๆ	ถือเป็นเหตุการณ์ปกติ หากยังมีกลิ่นไม่พึงประสงค์เช่นนั้นออกจากเครื่องปั่นหลังจากใช้ไป 2-3 ครั้งแล้ว ตรวจสอบปริมาณส่วนผสม ระยะเวลา หรือความเร็วที่ใช้ในการปั่นผสมว่าถูกต้องหรือไม่
หากเครื่องมีเสียงดัง กลิ่น คับัน หรือร้อน ฯลฯ	ปิดสวิตซ์เครื่อง และถอดปลั๊ก ติดต่อบริการของบริษัทฟิลิปส์ หรือนำเครื่องไปที่ร้านตัวแทนจำหน่ายที่คุณซื้อ
โปกบแห้งสิ้นมาก มีเสียงดังมาก หรือชุดใบมีดไม่ได้ศูนย์	ตรวจสอบว่าได้ประกอบชุดใบมีดเข้ากับโปกอย่างถูกต้องแล้ว
ผงส่วนผสมเล็ดลอดออกจากโปกปั่น	ตรวจสอบว่าได้ประกอบแหวนยางอย่างถูกต้องแล้วหรือไม่ ตรวจสอบว่าได้ประกอบแหวนยางอย่างถูกต้องหรือไม่ แหวนยางควรราบกับขอบหมายเหตุ : หากผงส่วนผสมเล็ดลอดออกมาเล็กน้อยถือเป็นเรื่องปกติ
แม้ได้ประกอบที่กรองแยกกากแล้ว ยังมีเนื้อผลไม้ หรือตัวเหลือง ปนออกมาในน้ำผลไม้ หรือน้ำเต้าหู้	ตรวจสอบว่าได้ประกอบที่กรองแยกกากในโปกเป็นอย่างดีถูกต้องหรือไม่

*หากเครื่องยังคงมีปัญหา โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของฟิลิปส์ใกล้บ้านคุณ

产品简介

产品配备有电机保护设备，它会在电机卡塞（在繁重的加工作业或没有按照相关说明使用产品时可能出现这种情况）时关闭电机的电源。如果出现这种情况，请首先关闭产品电源并拔下插头，然后检查正在处理的原料数量是否超过了使用指导中提及的数量，或是否有杂物阻塞了刀片。然后按下产品底部的按钮继续工作。建议将大量原料分成较小批量加工。处理一批原料时不要超过使用说明所指示的加工时间。

安全注意事项

在拆、装或调整设备的任何附件之前，一定要切断设备的供电电源。

不要让孩子接触到设备。

仅当混合器缸或研磨器附件正确安装于电动机单元上之后，电动机才可以起动。

在将研磨器附件安装到电动机单元之前，确定刀片单元已安全地固定在研磨器的大口杯上。

当刀片单元安装在设备上而设备已通上电时，切勿接触刀片单元。

在清洁刀片单元时，不要触及其刀刃。刀刃非常锋利，很容易伤人手指。

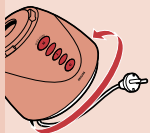
重要

- ▶ 使用设备之前，先仔细阅读使用说明并查看示图。
- ▶ 保存好使用说明以备将来参考之用。
- ▶ 在给设备通电之前，先检查设备上所标注

的电压是否与本地的市电电压（110-127V 或 220-240V）一致。

- ▶ 切勿使用其它制造商生产的零、附件，也不要使用未经过飞利浦特别推荐的零、附件。如果使用此类零、附件，则给您所作的保证将失效。
- ▶ 不要超出附件上所标注的最大刻度线。
- ▶ 不要超出表中所给出的数量和准备时间。
- ▶ 当设备正在工作时，切勿从电动机单元上拆卸零、附件。一定要先将设备的电源切断。
- ▶ 绝对不要使用附件切断或打开设备的电源！
- ▶ 切勿让设备在无人值守的情况下运行。
- ▶ 如果电源线、插头或其它零件受损，则不要使用设备。
- ▶ 如果设备的电源线受损，一定要通过飞利浦或其授权的服务中心来更换，以避免发生危险。
- ▶ 在切削高温配料或将其倒入缸体之前，先要进行冷却（最高温度 80C 或 175F），这对于包含大量油脂或脂肪的配方来说，尤其重要。
- ▶ 为了避免溢溅的发生，注入缸体内的液体不要超过最大液位刻度线（1.5 升）。在您混合高温液体（最大液量 1.1 升）时，这一点要特别注意。
- ▶ 要避免原料溢出，请在开始加工前始终将塞子插入盖子中。
- ▶ 当设备已通上电或正在运转时，切勿将手指或其它物体探入缸体内。
- ▶ 如果有配料粘在混合器壁上，则关闭设备电源，拔下设备的插头，然后加入液体或使用刮刀将其清除。

使用设备前的准备工作



清洗所有的附件和可分离件（参阅清洗）。

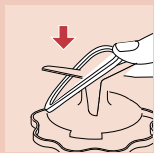
- ▶ 将多余的电源线绕在设备的底座上。

使用设备

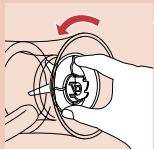
混合器

- ▶ 本混合器适用于：

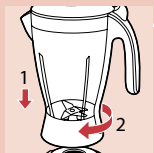
- 混合液体，如奶制品，酱类，果汁，汤类，混合饮料，搅拌饮料等。
- 混合软性成分，如煎饼面糊或蛋黄酱。
- 搅拌煮熟的成分，如用于婴儿食物。



- 1** 将橡胶密封环放在刀片单元的边缘。

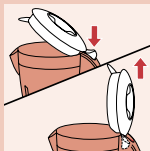


- 2** 按箭头所示方向用力旋转刀片单元，将它安装在缸体上。



- 3** 将缸体安装在电动机单元上。按箭头所示方向旋转缸体，将它固定好。当缸体下缘上的槽口与电动机壳体上的按钮上面的线条对齐时，缸体就安装妥当了。

不加给缸体手柄施加过大的压力。



4 要打开缸盖时，压一下手柄侧面的弹射器。

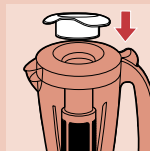
► 要拆卸缸盖时，先将它打开，然后向上拉。
仅在需要清洗缸盖时，才有必要将它拆下来。

5 将配料放入缸体内。

切勿将温度超过 80C 的配料装入缸体。

6 盖上缸盖。

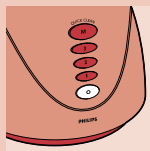
7 将塞子插入盖子。



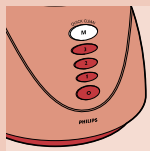
要避免原料溢出，请在开始加工前始终将塞子插入盖子中。

8 将电源线插入墙壁上的插座中。

9 按适当的按钮来选择所需要的设置。设备会自动启动。



► 速度按钮允许您选择正确的速度以获得最佳的效果。参阅表格以查看建议的速度。



配料

速度

液体配料（如，巧克力奶、果奶、蛋黄酱） 速度1

较粘稠的配料，如液体与固体配料混合物（如番茄酱） 速度2

粘稠、以固体配料为主（如冰块、汤、豆等） 速度3

- 按脉冲按钮（M 按钮）数次，让设备每次仅运转数秒。当您松开按钮时，设备将会停止运转。根据实际需要确定按脉冲按钮的次数。

打开缸盖之前，一定要关闭设备的电源。

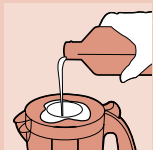
10 按0开关可以关闭设备。

绝对不要通过旋转缸体来打开或关闭设备。

配方可以在后续的配方一章中找到。

技巧

为了避免溢溅的发生，注入缸体内的液体不要超过最大液位刻度线（1.5 升）。在您混合



高温液体（最大液量 1.1 升） 时，这一点要 特别注意。

- ▶ 如果您在混合容易起泡的液体，注入缸体内的液体不要超过 1.2 升刻度线。
- ▶ 液体配料（如：油）可在产品运转中从盖子的开口注入搅拌瓶。

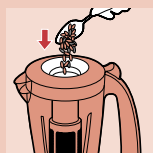
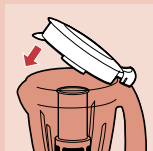
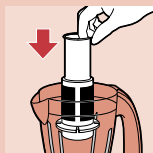
不要让混合器一次运转3分钟 以上。如果您在3分钟后没有 完成混合工作，则先关闭设备 1 分钟，然后再继续混合。

- ▶ 干性配料的加工时间不可以超过 1分钟。
- ▶ 将固体配料放入混合器缸体之前，先将它们切成小片。不要同时加工大量的固体配料。大量的固体配料要分成小批量进行加工。
- ▶ 如果您对固体配料的混合效果不满意，则关闭混合器的电源，然后按脉冲按钮（M按钮）数次，让混合器作短暂的运转。您也可以用刮刀搅拌配料（当混合器未运转时），或者从缸体内倒出一些配料，然后进行小量加工。
- ▶ 要压碎冰块时，每次最多可以放入5块（通过缸盖上的开口放到旋转刀片上）。
- ▶ 做蕃茄汁时，先将蕃茄切成四瓣，然后通过缸盖上的开口将小瓣放到旋转刀片上。

当混合器运转时，切勿将手指或其它物体（如，刮刀）探入缸体内。

- ▶ 如果您要同时加工固体和液体配料，则在打开设备电源之前勿将液体倒入缸体内。当设备运转时，再加入固体配料。

过滤器 (仅适用于HR1797)



- ▶ 您可以用过滤器附件来得到特别精细的混合调味料、新鲜果汁或鸡尾酒。所有的籽和皮都可以通过过滤器滤掉。

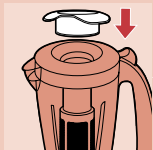
1 确定设备未通电。将混合器缸从设备上拆下来，然后将过滤器放入混合器缸中。确定过滤器正确地安装在缸体的底部。过滤器上的凹槽和混合器内侧的肋条可以帮助您将过滤器安放到正确的位置上。

2 将缸盖盖在缸体上，以便将过滤器固定到正确的位置。

3 将混合器缸体放回电动机单元上，然后将插头插入墙壁上的插座中。

4 通过缸盖上的开口将配料放入过滤器。

倒入过滤器的液体量不可以超过金属部分。不要用过滤器处理高温配料。



- 5** 加入水或其它液体。
- 6** 将塞子插入盖子的开口，将产品的电源打开。选择最高速度，让产品运转，最多运转 40 秒钟。
- 7** 关闭设备电源。通过缸体上的喷口将饮料倒出。
- 8** 要得到最佳的结果，可以将含有剩余配料的缸体重新放回设备，并让其再运转数秒钟。
- 8** 倒出其余的饮料。

技巧

值得强调的是，当您处理大量的配料时，我们建议您不要将所有配料同时放入过滤器。开始加工少量配料，让设备运转片刻，然后关闭设备。然后再加入另外一个批量。重复以上过程，直到您处理完所有的配料。

制作豆奶：

在加工大豆前，先将其浸泡4小时。

您一次可以用最多500毫升水加工最多50克大豆。

不要按此食谱加工超过2次。如果希望多次加工，请首先让炊具冷却。

制作果汁和鸡尾酒：

要取得最佳的结果，给150克水果中加入约300毫升水（或另外一种您正在制作的液体，如鸡尾酒等）。

研磨器

- 研磨器附件可以用来研磨和切削胡椒子、芝麻、大米、小麦、椰子肉、坚果（去壳）、咖啡豆、大豆、干豌豆、干酪、面包屑等配料。

务必将丁香、茴香和八角与其它配料一起加工。如果单独加工这些配料，它们可能会腐蚀设备的塑胶材料。

研磨器不适合磨削很坚硬的配料如肉豆蔻冰块。

- 1 将配料放入大口杯内。

仅加工干性配料。填入的配料不可以超过大口杯的MAX（最大）刻度线。

参阅表格以查看建议的数量。
表

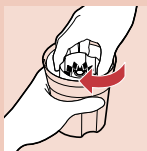
配料	数量
胡椒子	5-25 克
芝麻	10-50 克
大米、小麦	25-75 克
大豆	25-75 克
干豌豆	25-75 克
椰子肉	25-75 克
咖啡豆	25-50 克
干酪	25-75 克



配料	数量
面包屑	20-40 克
糖块	25-50 克
坚果（去壳）	25-75 克



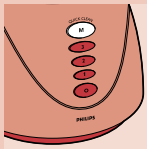
2 确定橡胶垫正确安放在刀片单元上。



3 将刀片单元固定在大口杯上。
如果安装比较费力，则用水滴润湿橡胶垫。

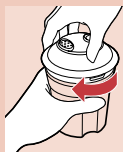


4 将安装好的研磨器上下翻转，并按箭头所示的方向将其固定在电动机单元上。



5 我们建议您使用脉冲按钮（M 按钮）来操作研磨器。

绝对不可以连续使用研磨器超过30秒。



- 加工完后，您可以用搅拌器盖将配料均匀地洒在碟子上。

清洗

使用后，如果对设备及其零件和组件进行立即清洗，则最容易洗干净。

绝对不可以在洗碗机中清洗设备的零件和附件。

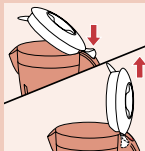
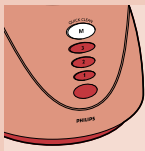
用湿布清洗电动机单元。

不要使用研磨剂、清洗剂、酒精等。

- 1 拔下设备的插头，拆下用过的附件和零件，用温热的肥皂水对其进行清洗。
- 2 在水龙头下清洗，洗掉肥皂残余物。

混合器缸的快速清洗

- 1 将微温的水和少量清洗剂倒入混合器缸体内，使液面达到缸体上的Quick Clean level（快速清洁液位）刻度线（500毫升）。使用Quick Clean（快速清洁）功能时，不要让液体超过此刻度线。



- 2** 盖上缸盖。将塞子插入盖子。
- 3** 按一下Quick Clean（快速清洁）按钮，让设备运转片刻。一旦缸体清洗干净就停下来。
- 4** 拆下混合器缸体，然后用净水进行清洗。
- 5** 仅在需要清洗缸盖时，才有必要将它拆下来（从混合器缸体上拉下来）！

清洗过滤器

- 1** 将过滤器从混合器缸上拆下来。
- 2** 将过滤器拿到垃圾箱上面，然后轻摇出其中的残留成分。
- 3** 在水龙头下清洗过滤器。

信息和服务

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

配方

盖子上的孔可用于向杯中的配料加液体，以便获得所需的浓度。

蛋黄酱（约300毫升）

- 两个蛋黄或一整个鸡蛋
- 一茶匙芥末粉
- 一茶匙盐
- 半茶匙胡椒粉
- 一茶匙糖
- 30毫升白醋或柠檬汁
- 300毫升油

- ▶ 所有配料的温度都必须是室温。
- ▶ 将鸡蛋或蛋黄放入搅拌杯，加盐，胡椒粉，芥末粉，以及一半醋或柠檬汁，用中速搅拌。将油从盖子的孔注入，直到蛋黄酱变得粘稠。然后将剩下的醋或柠檬汁及其他调味品根据口味加入。
- ▶ 保存在冰箱中。

胡萝卜蛋糕

- 4个鸡蛋
- 200克胡萝卜片
- 200毫升牛奶
- 100克练乳
- 300克糖
- 300克面粉
- 150克油
- 一茶匙干酵母

- ▶ 将鸡蛋、胡萝卜片、牛奶、炼乳和糖加入混合器缸体中，以最高速度加工约15 秒钟。
- ▶ 将面粉一匙一匙地加入。将混合物变均匀时，从带有保护卡的塞子上面的小孔中逐渐加入油液。最后加入干发酵粉，并让设备再运转5 秒钟。
- ▶ 将混合物放入烤箱中，在 180C 的温度下烘烤约40 分钟。

色拉调味品

- 一份白醋或柠檬
 - 三份油
 - 盐,胡椒
-
- ▶ 在下一个 45 秒钟内逐勺添加面粉和油，然后继续混合 30 秒钟以便混合均匀。总加工时间为 90 秒钟。
 - ▶ 不要按此食谱加工超过 2 次。如果希望多次加工，请首先让炊具冷却。
 - ▶ 您也可以准备更多的这种基础调味品，并保存在冰箱中。使用前务必摇动，以便混合各种配料。

故障排除指南

问题

解决方案

设备不工作

设备上配备有安全系统。如果附件没有正确安在电动机单元上或者根本没有安装,则设备不工作。检查是否所有的附件已正确安装。(参阅本使用说明的各个部分)先切断设备的电源!

刀片单元或电动机单元阻塞。

切断设备电源,然后减小加工量。

最开始几次使用设备时,电动机单元发出难闻的气味。

这属于正常现象。如果您使用好几次之后,设备仍然发出这种气味,则检查当前的加工量、加工时间、加工速度是否正确。

设备噪声很大、有难闻的气味、发烫、冒烟等。

切断设备电源并拔出插头。与就近的飞利浦服务处联系或者将设备送到您的经销商处。

研磨器强烈振动,发出很大的噪声或刀片单元失位。

检查刀片单元是否正确安装在大口杯上。

研磨器漏出粉末

检查橡胶环是否已正确安装。

确定橡胶环是否已正确安装。橡胶环应该平直地放在界面上。注意:少量泄漏属于正常。

虽然已安装了过滤器,但果汁或豆奶中仍然含有果肉。

确定过滤器已正确安装在混合器缸体内。

* 如果问题仍然没有得到解决或者出现了其它问题,请与飞利浦客户服务中心或就近的飞利浦服务中心联系。

前言

本產品具有馬達保護功能，在馬達卡住時(在處理質量較重的物品時，如果沒有根據指示使用，可能會有這種情況發生)關閉馬達。如果有發生這種情況，請先關閉電源並拔除電源插頭，然後檢查您正處理的食材量是否超過使用說明中所說明的食材量，或者是有什麼東西卡住刀刃。在移除卡住刀刃的食材後，然後按下位於本產品底部的按鈕繼續處理。建議您要處理大量食材時，請將其分成小批分次處理。在處理小批食材時，請不要超過使用說明書上所載明的處理時間。

安全事項

拆裝或調整任何附件之前，務必先拔掉果汁機的電源插頭。

將果汁機放置在孩童無法觸碰到的地方。

只有在果汁容杯或研磨機配件已正確的安裝在馬達座上時，馬達才會運轉。

將研磨機配件旋在馬達座上之前，先確定刀組已牢固的固定在研磨杯上。

刀組已裝上果汁機上，而且果汁機已插電時，禁止碰觸刀組。

清潔刀組時，請避免碰觸刀鋒，刀鋒非常尖銳，很容易割傷手指頭。

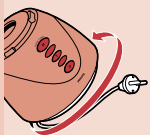
重要事項

- 使用果汁機之前，請先仔細閱讀本使用說明並參考圖例。
- 請妥善保管該使用說明，以供日後參考之用。
- 將果汁機接上電源之前，先檢查果汁機上

的電壓指示，是否與貴府使用的電壓相符（110-127V或220-240V）。

- ▶ 切勿使用其他廠商供應或未經飛利浦認可的附件或配件，否則，將無法享有本公司所提供的保固服務。
- ▶ 容量不得超過容器上的最高容量指標。
- ▶ 放入容器裡的容量以及準備時間，不得超過資料表上指示的標準。
- ▶ 果汁機正在運轉時，禁止從馬達座上拆下附件或配件，欲拆裝任何附件或配件，務必先拔掉果汁機的電源插頭。
- ▶ 禁止利用附件使果汁機開機及關機。
- ▶ 請勿讓果汁機在無人看顧的情形下運轉。
- ▶ 如果電線、插頭或其他配件有受損跡象，請勿使用果汁機。
- ▶ 如果果汁機的電線受損，必須由飛利浦或飛利浦授權的服務中心來執行更換作業，以避免發生危險。
- ▶ 絞碎高溫食材或將其倒入果汁容杯前(最高溫度80度)，先將其冷卻，特別是需要大量油脂的料理。
- ▶ 禁止加入超過果汁容器最大量指示(1.5公升)的材料，特別是攪拌高溫液體(最多1.1公升)時，以免溢出。
- ▶ 爲了避免汁液溢出，使用果汁機之前，請務必將塞子插入果汁壺蓋子的開口。
- ▶ 果汁機正在運轉，或是果汁機已插上電源時，禁止將手指頭或物件伸入果汁容杯中。
- ▶ 如果食材卡在果汁機的壁上，請先關機，拔掉電器的電源插頭，加入液體或用抹刀移除食材。

果汁機的使用準備事項。

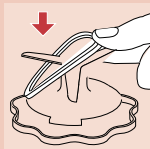


清洗所的附件以及可分離式配件(見「清潔」一章)。

- ▶ 將多出的電源線繞在果汁機的基座上。

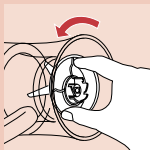
使用果汁機

果汁機

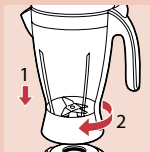


- ▶ 果汁機的用途：
 - 攪拌液體，例如乳製品、醬汁、果汁、湯、混合飲料、奶昔等。
 - 攪拌軟質物料，例如煎餅奶糊或美乃滋。
 - 攪爛烹煮過的物料，例如嬰兒食物。

1 將橡膠密封環置於刀組的邊緣。



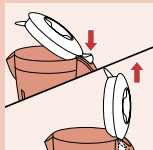
2 依箭頭指示方向將刀組轉緊，將其固定在果汁容杯上。



3 將果汁容杯固定在馬達座上，依箭頭指示的方向轉緊。果汁容杯下緣的刻度和馬達外殼上之按鍵上方的線對齊時，表示果汁容杯已正確固定。

小心不要在果汁容杯把手上用太大的力量。

4 按壓把手側的突出部，即可打開蓋子。



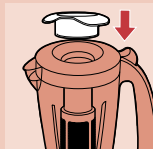
- ▶ 將蓋子打開，向上拉，即可取下蓋子。
只有在清潔時，才能取下蓋子。

5 將材料放入果汁容杯中。

禁止將溫度超過攝氏80度的食材放入果汁容杯中。

6 蓋好蓋子。

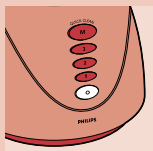
7 將塞子塞住果汁壺杯蓋。



爲了避免汁液溢出，使用果汁機之前，請務必將塞子插入果汁壺蓋子的開口。

8 將電源插頭插入牆上的插座中。

9 按壓適當的按鍵選擇理想的設定，果汁機即會開始運轉。



- ▶ 速度鍵可用以選擇適當的速度，獲得理想的成果。建議的速度請參閱速度表。

佐料

速度

液體食材(例如，功克力牛奶、果汁牛奶、美乃滋)

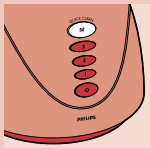
速度1

比較濃稠的食材，例如液體及固體食材的混合物(例如蕃茄醬或糊)

速度2

沈重，以固體爲主的食材(例如：冰塊、湯、豆子等)

速度3



- ▶ 按壓瞬間開關(M按鍵)幾次，讓果汁機一次運轉幾秒鐘，放開按鍵，果汁機即會停止運轉。可視需要多按幾次瞬間開關。

打開蓋子之前，務必先將果汁機關機。

10 按壓0-開關，即可將果汁機關機。

不可用轉動果汁容杯的方式，將果汁機開機或關機。

後面的“食譜”章中列有一些食譜。

提示

為了避免溢出，禁止裝入超過最大高度指示記號(1.5公升)的食材量，特別是在攪拌熱的液體食材(最多1.1公升)時。

- ▶ 如果您是在攪拌泡沫液體，絕不可超過容杯的1.2公升的標示。
- ▶ 果汁機轉動時，可以透過果汁壺蓋上的開口將流質食材(例如，油料)倒入果汁容杯中。



果汁機一次轉動的時間不得超過3分鐘。若超過3分鐘仍未將食材攪拌妥善，請將果汁機關掉約1分鐘，然後再繼續攪拌。

- ▶ 乾硬食材的攪拌時間不可超過1分鐘。
- ▶ 先將固體食材切成小塊狀，再放入果汁機的容杯裡。不要一次攪拌太多的固體食材。請以少量多次的方式進行攪拌。
- ▶ 如果對攪拌固體材料的結果不滿意，請將

果汁機關機，按壓幾次瞬間開關(M按鍵)，讓果汁機短暫運轉。也可以用抹刀攪拌食材(可別在果汁機運轉時攪拌)或是倒出果汁容杯內的一些材料，先處理較少的量。

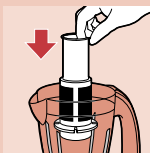
- ▶ 如果要打碎冰塊，請從蓋子的開口一次將5塊冰塊放入正在轉動的刀組中。
- ▶ 如果要打蕃茄汁，請將蕃茄切成四半，並從蓋子開口將切塊蕃茄投入轉動的刀組中。

果汁機轉動時，切勿將手指或其他物件(例如抹刀等)伸進容器中。

- ▶ 如果要混合攪拌固體與液體食材，請先倒入液體食材，然後再啟動果汁機。並在果汁機持續運轉時加入固體食材。

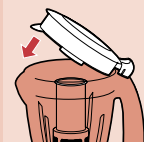
濾網 (僅HR 1797 適用)

- ▶ 可以用濾網附件獲得更纖細的攪拌醬料，新鮮的果汁或雞尾酒。所有的核籽和果皮都會留在濾網中。

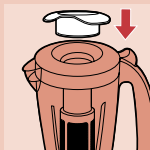
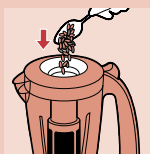


- 1** 確定已拔掉果汁機的插頭後，從果汁機上取下果汁容杯，並將濾網放入果汁容杯中。

確定濾網正確的裝在果汁容杯底部。濾網的凹槽和果汁容杯內的肋部可協助將濾網置於正確的位置。



- 2** 將蓋子置於果汁容杯上，以將濾網固定於正確的位置。



3 將果汁容杯放回到馬達座上，並將電源插頭插入牆上電源插座中。

4 從蓋子的開口將食材置於濾網中。
加入的材料，不可超出濾網的金屬部分，不可使用濾網處理熱的食材。

5 加入水或其他的液體。

6 將塞子塞住蓋上的開口並開啓果汁機。
選擇最高速，讓果汁機運轉最多40秒。

7 將果汁機關機，從果汁容杯嘴倒出飲料。

8 為獲最佳效果，將留有殘餘食材的果汁容杯放回到果汁機上，再運轉幾秒鐘。

9 倒出剩餘的飲料。

提示

特別是在處理大量食材時，建議您不要同時將所有食材置於濾網中。先少量處理，讓果汁機運轉一會兒，關機後再添加另外的少量食材。重複此一步驟，直到處理完所有的食材。

▶ 打豆漿：

處理之前，先將大豆浸泡4小時。

一次最多可處理50克乾的大豆，以及最多500毫升的水。

該製作程序請不要超過2次。如果您想要做更多的豆漿，請先讓本產品冷卻才可再次使用。

▶ 打果汁及做雞尾酒。

一次在150克的水果中加入大約300毫升的水（或做雞尾酒等使用的其他液體），會有最佳的效果。

研磨機

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

務必和其他的食材一起處理丁香、八角、大茴香及洋茴香。如果單獨處理，會損壞果汁機塑膠材質。

研磨機不適合用來切剝太硬的食材，例如肉豆蔻與冰塊。



- 將食材放入研磨杯中。
限處理乾硬食材。研磨杯裡的食材不得超過"MAX"的指示。

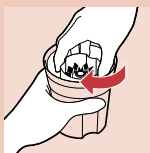
可參考資料表來確認適當的容量。
資料表

佐料	數量
胡椒粒	5-25克
芝麻	10-50克
米，小麥	25-75克
大豆	25-75克
豌豆乾	25-75克
椰肉	25-75克
咖啡豆	25-50克
起司	25-75克

佐料	數量
麵包粉	20-40克
方糖	25-50克
去殼核果	25-75克



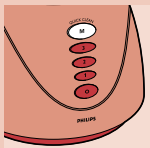
2 確定橡膠墊圈已在攪拌刀座上放置妥當。



3 將攪拌刀座旋緊在研磨杯上。在濕墊圈上沾一些水可幫助您施力。

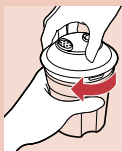


4 將組裝好的研磨機面倒過來，並根據箭頭方向將它旋緊在馬達座上。



5 建議以瞬間開關(M開關)操作研磨機。

研磨的連續操作時間不得超過30秒。



- 處理完畢之後，可以使用調味罐蓋，將食材均勻的灑在盤子上。

清潔

在使用完畢後立即清潔，可幫助您將果汁機、其它配件與附件清洗得更為乾淨。

不可用洗碗機來清洗果汁機的附件或配件。

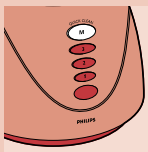
用濕布清潔馬達座。

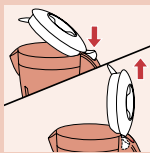
不可使用研磨劑、刷子、酒精等清潔工具。

- 1 拔下果汁機的電源插頭，取下用過的附件與配件，接著用溫肥皂水清洗。
- 2 然後放在水龍頭下沖掉肥皂水。

快速清潔果汁壺

- 1 將微溫的水和一些洗碗劑倒入果汁容杯中，加到果汁容杯快速清潔量(500毫升)的地方。使用快速清潔功能時，不可超過這個量。
- 2 蓋好蓋子。將塞子塞住果汁壺杯蓋。
- 3 按壓快速清潔鍵，讓果汁機運轉一會兒，果汁容杯清潔時即停止。





- 4** 拆下果汁容杯，用清水清洗。
- 5** 只有在清潔時，才取下蓋子(從果汁容杯上拉下來)。

清潔濾網

- 1** 將濾網從果汁容杯中取出。
- 2** 將濾網對著垃圾桶，然後輕輕將屑渣抖出。
- 3** 將濾網放在水龍頭下沖洗。

資訊&服務

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

食譜

可以利用蓋上的孔將液體添加到容杯內讓食材達到所需的濃稠度。

美乃滋(大約300毫升)

- 2個蛋黃或1整枚雞蛋
- 1茶匙的芥末粉
- 1茶匙的鹽
- 1/2茶匙的胡椒
- 1茶匙的糖
- 30毫升的醋或檸檬汁
- 300毫升的油

- ▶ 所有的食材都必須是室溫的溫度。
- ▶ 將雞蛋或蛋黃打到果汁容杯中，加入鹽、胡椒、及芥末粉與一半的醋或檸檬汁以一般速度一起攪拌。從蓋上的孔滴入油直到美乃滋變濃。然後加入剩下的醋或檸檬汁並根據喜好的口味來調味。
- ▶ 放入冰箱中收藏。

胡蘿蔔蛋糕

- 4枚雞蛋
- 200克切片胡蘿蔔
- 200毫升的牛奶
- 100克煉乳
- 300克糖
- 300克小麥粉
- 150克油
- 1茶匙乾酵母

- ▶ 將雞蛋、切片蘿蔔、牛奶、煉乳和糖放進果汁容杯中，以最高速處理大約15秒。
- ▶ 在接下來的45秒內，將麵粉及食油慢慢的……匙一匙加入，然後繼續攪拌約30秒鐘，以獲得更佳的混合。總共的處理時間為90秒鐘。
- ▶ 該製作程序請不要超過2次。如果您想要做更多的豆漿，請先讓本產品冷卻才可再次使用。
- ▶ 將混合物放入烘烤杯中，以180度烤大約40分鐘。

沙拉醬

- 1份醋或檸檬
- 3份油
- 鹽、胡椒

- ▶ 將醋或檸檬汁倒入果汁容杯中，加入鹽及胡椒並將機器開啓。持續處理到鹽和胡椒溶解爲止。然後透過蓋上的孔加入油直到均勻爲止。
- ▶ 可以準備大量這種基本醬料，放在冰箱備用，使用前要充分搖晃，使食材混合。

故障排除指導

問題	解決方案
果汁機無法啓動	果汁機配備一個安全裝置，如果附件沒有正確的裝在馬達座上，或根本未裝上，果汁機將無法啓動。檢查附件是否已正確組裝(請參考各章節的相關使用指示)。請先關掉果汁機。
刀組或馬達座卡住。	關掉果汁機，並以較少的量來處理。
在前幾次使用時，馬達座傳出異味。	這是正常現象。如果使用幾次後，果汁機仍有這個味道，請檢查您處理的容量、處理的時間以及處理的速度是否正確。
果汁機發出很大的噪音或產生異味、過熱、冒煙等。	關掉果汁機並拔掉插頭，就近洽詢飛利浦服務中心或送交經銷商檢修。
研磨機強烈抖動，發出很大的聲音，或是刀組定位不良。	檢查刀組是否已正確的裝在研磨杯上。
研磨機有粉屑漏出。	檢查是否已正確裝上橡膠環。
	確定已正確裝上橡膠環。密封環應平整的環繞界面。請注意：少量漏出是正常的現象。
雖然已裝上濾網，但果汁或豆漿仍有泥狀物。	確定濾網已正確的裝在果汁容杯中。

*如果問題持續，或如果發生其他的問題，請洽飛利浦客戶關懷中心，或就近洽詢飛利浦服務中心。



www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 95584