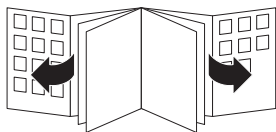


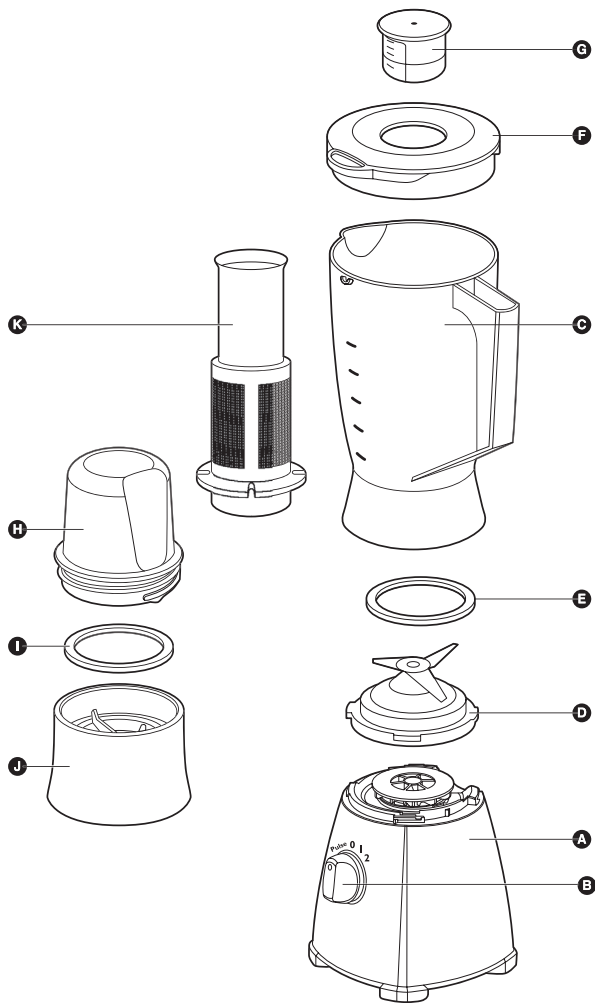
Comfort

HR1727, HR1724, HR1721, HR1720



PHILIPS





HR1727, HR1724, HR1721, HR1720

ENGLISH 6

BAHASA MALAYSIA 14

BAHASA INDONESIA 23

TIẾNG VIỆT 32

ภาษาไทย 40

繁體中文 46

General description**Blender**

- A** Motor unit
- B** On/Off/Pulse knob
- C** Blender jar with level indication
- D** Blade unit
- E** Sealing ring
- F** Lid
- G** Measuring cup

Mill (only types HR1721 and HR1727)

- H** Jar
- I** Sealing ring
- J** Blade unit

Filter (only types HR1724 and HR1727)

- K** Fruit filter

Important

Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.

Keep these instructions for future reference.

General

- D** Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- D** If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- D** Always unplug the appliance from the mains before assembling, disassembling or making adjustments to any of the accessories.
- D** Never switch the appliance on and off by turning the accessories.
- D** Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- D** Never let the appliance run unattended.

- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Avoid touching the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp!
- ▶ Never reach into the blender jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- ▶ Never place the blade unit onto the motor unit without having the (blender or mill) jar properly attached.
- ▶ If the blades get stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.

If necessary use a spatula to remove food from the wall of the jar after you have switched off the appliance.

- ▶ Always make sure that the blade unit is correctly assembled before you plug the appliance in and switch it on.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.

Blender

- ▶ Never fill the blender jar with ingredients that are hotter than 80°C.
- ▶ To prevent spillage, do not put more than 1.25 litre of liquid in the blender jar, especially when you are processing at a high speed. Do not put more than 1 litre in the blender jar when you are processing hot liquids or recipes that create a great deal of foam.
- ▶ Never forget to place the sealing ring on the blade unit before assembling the blender jar, otherwise leakage will occur.
- ▶ Always make sure the lid is properly closed and the measuring cup has been inserted properly before you switch the appliance on.

Mill

- ▶ Never use the mill for more than 30 seconds without interruption. Allow the mill to cool down for at least 1 minute between the processing cycles.

8 ENGLISH

- ▶ Never forget to place the sealing ring in the blade unit before you assemble the mill jar, otherwise leakage will occur.
- ▶ Never use the mill to grind very hard ingredients such as nutmeg, Chinese rock sugar and ice cubes.
- ▶ 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 beaker may become discoloured when the mill is used to process ingredients such as cloves, anise and cinnamon.
- ▶ The mill is not suitable for chopping raw meat. Use the blender instead.
- ▶ Do not use the mill to process liquid mixtures such as fruit juice.

Filter

- ▶ Never use the filter to process ingredients hotter than 80°C.
- ▶ Never overload the filter. Do not put more than 50g of dried soy beans or 150g of fruit in the filter at the same time.
- ▶ Always make sure the lid is properly closed and the measuring cup has been inserted properly before you switch the appliance on.
- ▶ Cut the fruit into smaller pieces before putting it in the filter.
- ▶ Soak dried pulses, such as soy beans, before putting them in the filter.

Before first use

Thoroughly clean the parts which will come in contact with food before you use the appliance for the first time (see 'Cleaning').

Using the appliance

Measuring cup (G)

You can use the measuring cup to measure ingredients or to prepare mayonnaise.

- ▶ *The oil should be added very slowly to obtain the right consistency. Run the blender at a low speed when preparing mayonnaise*

Blender

The blender can be used for pureeing very finely and for blending. It can be used for preparing soups, sauces, milkshakes, vegetables, fruits, thin batters etc.

Preparing the blender for use

- 1** Assemble the sealing ring (E) on the blade unit (D) (fig. 1).
- 2** Screw the blade unit anticlockwise onto the bottom of the blender jar (C) until the blade unit is fixed properly (fig. 2).
- 3** Mount the blender jar, with the blade unit attached onto the motor unit (A) and fix it by turning it clockwise until you hear a 'click'. The blender jar can be mounted in two positions (fig. 3 and fig. 4).
- 4** Make sure that the appliance is plugged in.

How to use the blender

- 1** Put the ingredients into the blender jar.
- 2** Place the lid on the blender jar.
- 3** Close the lid by pushing it down and turning the lid clockwise until you hear a 'click' (fig. 5).
- 4** Insert the measuring cup into the opening in the lid.
- 5** Turn the control knob to speed 1 or 2.
Turn the control knob to 'pulse' position if you want to process ingredients very briefly.
- 6** Do not let the appliance run for more than 3 minutes at a time.

Disassemble the blender

- 1** Unplug the appliance.
- 2** Remove the lid and the measuring cup from the blender jar.
- 3** Remove the blender jar with the blade unit attached to it from the motor unit.
- 4** Always clean all the removable parts after using the appliance.

Tips

- If you want to crush ice cubes, put not more than 6 ice cubes (of approx. 24x35x25mm) in the blender jar and turn the control knob to pulse position a few times.
- Cut meat or other 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. To get good results, we advise you to process these ingredients in a series of small batches.
- To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces through the opening in the lid onto the rotating blades.

Filter (Only types HRI724 and HRI727)

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

Never overload the filter. Do not put more than 50g of unsoaked dried soy beans or 150g of fruit in the filter at the same time.

Preparing the filter for use

1 Mount the blender jar, with the blade unit attached onto the motor unit (A) and fix it by turning it clockwise until you hear a 'click'. The blender jar can be mounted in two positions (fig. 3 and fig. 4).

2 Put the filter (K) in the blender jar (fig. 6).

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

3 Make sure that the appliance is plugged in.

How to use the filter

1 Place the lid (F) on the blender jar.

Cut fruits into smaller pieces or pre-soak dry hard beans, such as soy beans, before putting into filter.

2 Put the ingredients in the filter (fig. 7). Do not fill the filter beyond the top of the sieve mesh.

- 3** Pour water or another liquid (milk, juice, etc.) into the blender jar.
- 4** Insert the measuring cup (G) into the hole in the lid.
Let the appliance run for approx. 40 seconds.
- 5** Switch the appliance off and remove the blender jar from the motor unit.
- 6** Pour the drink out via the pouring lip of the blender jar (fig. 8).
Do not remove the lid, the measuring cup and the filter.
- 7** For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds.

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

Soy milk

Can only be prepared with the filter.

Do not process more than two batches without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before continue processing.

Ingredients

- 50g dry soybeans
 - 500ml water
- ▶ *Soak the soy beans for 4 hours before processing them. Set aside to drain.*
 - ▶ *Put the soaked soy beans in the filter.*
 - ▶ *Pour 500ml of water in the blender jar and blend for 40 seconds.*
 - ▶ *Pour the milk into a pan. Bring the soy milk to the boil, then add sugar and leave to simmer until all the sugar has melted. Serve hot or cold.*

Mill (Only types HR 1721 and HR 1727)

How to use the mill

- 1** Put the ingredients in the jar (H) (fig. 9).
You can process wet and dry ingredients.
- 2** Do not fill the jar beyond the "MAX" indication.
- 3** Put the larger sealing ring (I) on the blade unit of the mill (J) (fig. 10).
Make sure that the rubber sealing ring has been placed correctly.
- 4** Screw the blade unit on the jar by turning it clockwise (fig. 11).
- 5** Hold the assembled mill upside down and screw it onto the motor unit (A) by turning it clockwise until you hear a 'click' (fig. 12).
- 6** Make sure that the appliance is plugged in.
- 7** Switch the appliance on and let it run until the ingredients are fine enough. This will take approx. 10-30 seconds.

Disassemble the mill

- 1** Unplug the appliance.
- 2** If the mill is still attached to the motor unit, turn the mill upside down and remove the mill from the motor unit by turning it anticlockwise.
- 3** Remove the blade unit from the jar by turning it anticlockwise.
- 4** Always clean the removable parts immediately after use

Cleaning

We advise you to clean all the removable parts immediately after use.

Always unplug the appliance before cleaning.

- D** Never clean the motor unit, the blade units, the filter and the sealing rings in the dishwasher.

- ▶ Always disassemble all removable parts before cleaning them. Do not forget to remove the sealing rings from the blade units (blender and mill).
- ▶ Avoid touching the blades. The blades are very sharp.

The blender and mill jar (without blade unit), lid and measuring cup are dishwasher-proof.

Motor unit

- ▶ Clean the motor unit with a moist cloth. Do not rinse the motor unit under the tap. Do not use abrasives, scourers, alcohol, etc.

Storage

Wind excess mains cord round the base of the appliance.

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.

Gambaran Am

Blender

- A** Unit motor
- B** Punat Hidup/Mati/Denyut
- C** Balang blender dengan penunjuk paras
- D** Unit mata bilah
- E** Gelang pengedap
- F** Penutup
- G** Cawan pengukur

Pengisar (jenis HRI721 dan HRI727 sahaja)

- H** Balang
- I** Gelang pengedap
- J** Unit mata bilah

Penapis (jenis HRI724 dan HRI727 sahaja)

- K** Penapis buah

Penting

Baca arahan penggunaan alat ini dengan teliti dan lihat ilustrasinya sebelum menggunakan alat ini.

Simpan arahan ini untuk rujukan di masa depan.

Umum

- D** Periksa sama ada tandaan voltan pada peralatan berpadanan dengan kuasa voltan utama setempat sebelum anda menyambung peralatan itu.
- D** Jika wayar utama rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak-pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
- D** Sentiasa tarik keluar plag alat ini dari punca utama sebelum memasang, menanggal atau membetulkan sebarang aksesori.
- D** Jangan sekali-kali menghidupkan atau mematikan peralatan dengan memutar aksesori-aksesori.
- D** Jangan sekali-kali merendamkan unit motor di dalam air atau cecair lain mahupun membilasnya di bawah paip. Gunakan hanya sehelai kain lembab untuk membersihkan unit motor.

- Jangan sekali-kali biarkan alat ini digunakan tanpa diawasi.
- Simpan peralatan di luar jangkauan anak-anak.
- Elakkan daripada menyentuh mata bilah, terutamanya apabila peralatan diplug masuk. Mata bilahnya amat tajam!
- Jangan sekali-kali memasukkan jari-jemari anda atau sesuatu objek ke dalam balang (blender atau pengisar) semasa peralatan sedang berjalan.
- Jangan sekali-kali memasang unit mata bilah ke unit motor tanpa memasang balang (blender atau pengisar) dengan betul.
- Jika mata bilah tersekat, cabut plag alat sebelum mengeluarkan bahan yang menyebabkan mata bilah itu tersekat.

Jika perlu, gunakan spatula untuk mengalihkan makanan dari dinding balang setelah anda mematikan peralatan.

- Sentiasa pastikan bahawa unit mata bilah dipasang dengan betul sebelum anda memplug masuk dan menghidupkan peralatan.
- Jangan sekali-kali menggunakan apa-apa aksesori atau bahagian dari pengeluar lain yang tidak disyorkan khusus oleh Philips. Jaminan anda akan menjadi tidak sah sekiranya aksesori atau bahagian sebegitu telah digunakan.

Blender

- Jangan sekali-kali mengisi balang blender dengan bahan-bahan yang lebih panas daripada 80 °C.
- Untuk mengelakkan pertumpahan, jangan isikan balang blender dengan cecair yang melebihi 1.25 liter, terutamanya jika anda sedang memproses dengan kelajuan tinggi. Jangan isikan balang blender dengan lebih daripada 1 liter semasa anda memproses cecair panas atau resipi yang menghasilkan buih yang banyak.
- Jangan sekali-kali lupa menempatkan gelang pendedap pada unit mata bilah sebelum memasang balang blender. Jika tidak, pertumpahan akan berlaku.
- Sentiasa pastikan bahawa penutup ditutup rapat dan cawan pengukur telah dimasukkan dengan sempurna sebelum anda menghidupkan peralatan.

Pengisar

- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan pengisar melebihi 30 saat tanpa henti seketika. Benarkan pengisar menyejuk untuk sekurang-kurangnya 1 minit di antara kitaran pemprosesan.
- ▶ Jangan sekali-kali lupa menempatkan gelang pengedap di dalam unit mata bilah sebelum memasang balang pengisar. Jika tidak, pertumpahan akan berlaku.
- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan pengisar untuk mengisar bahan-bahan yang sangat keras seperti buah pala, gula-gula keras dan ketulan ais.
- ▶ Sentiasa proseskan bunga cengkih, bunga lawang dan jintan manis bersama-sama dengan bahan-bahan lain. Jika diproses berasingan, bahan-bahan ini mungkin meninggalkan kesan ke atas bahan-bahan plastik peralatan ini.
- ▶ Bikar pengisar mungkin berubah warna apabila pengisar digunakan untuk memproses bahan-bahan seperti bunga cengkih, jintan manis dan kayu manis.
- ▶ Pengisar tidak sesuai digunakan untuk mencincang daging mentah. Gunakan blender untuk tujuan ini.
- ▶ Jangan gunakan pengisar untuk memproses campuran cecair seperti jus buah.

Penapis

- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan penapis untuk memproses bahan-bahan yang lebih panas daripada 80 °C.
- ▶ Jangan sekali-kali melebihi muatan penapis. Jangan letakkan lebih daripada 50g kacang soya kering yang tidak direndam atau 150g buah-buahan di dalam penapis pada masa yang sama.
- ▶ Sentiasa pastikan bahawa penutup ditutup dengan sempurna dan cawan pengukur telah dimasukkan dengan betul sebelum menghidupkan peralatan itu.
- ▶ Potong buah-buahan menjadi lebih kecil sebelum memasukkannya ke dalam penapis.
- ▶ Rendamkan bijian kering seperti kacang soya sebelum memasukkannya ke dalam penapis.

Sebelum penggunaan pertama

Bersihkan bahagian-bahagian yang akan tersentuh dengan makanan dengan betul-betul sebelum anda menggunakan peralatan buat pertama kali (lihat 'Pembersihan').

Menggunakan peralatan

Cawan pengukur (G)

Anda boleh menggunakan cawan pengukur untuk mengukur bahan-bahan atau menyediakan mayones.

- ▶ *Minyak mesti ditambah dengan perlahan-lahan untuk mendapatkan konsistensi yang betul. Pasangkan blender dengan kelajuan rendah semasa menyediakan mayones.*

Blender

Blender digunakan untuk mempuri dengan halus, mencincang dan menyebatkan. Dengan menggunakan blender, anda boleh menyediakan sup, sos dan susu kocak serta memproses sayur-sayuran, buah-buahan, daging, adunan cair, dll.

Menyediakan blender untuk penggunaan

- 1** Pasang gelang pendedap (E) dalam unit mata bilah (D) (gamb. 1).
- 2** Skrukan unit mata bilah melawan arah jam ke dasar balang blender (C) sehingga unit mata bilah terpasang dengan sempurna (gamb. 2).
- 3** Pasangkan balang blender dengan unit mata bilah yang sudah terpasang ke unit motor (A) dan tetapkan kedudukannya dengan memutarannya mengikut arah jam sehingga terdengar bunyi 'klik'. Balang blender boleh dipasang dalam dua kedudukan (gamb. 3 dan gamb. 4).
- 4** Pastikan peralatan di plagkan.

Bagaimana menggunakan blender

- 1** Masukkan bahan-bahan ke dalam balang blender.
- 2** Pasangkan penutup pada balang blender.
- 3** Tutup penutupnya dengan menekannya ke bawah dan memutar penutup itu mengikut arah jam sehingga terdengar bunyi 'klik' (gamb. 5).
- 4** Masukkan cawan pengukur ke dalam bukaan di penutup.
- 5** Putarkan punat kawalan ke kelajuan 1 atau 2.
Putarkan punat kawalan ke kedudukan 'denyut' jika anda mahu memproses bahan-bahan untuk seketika sahaja.
- 6** Jangan biarkan peralatan berjalan untuk lebih daripada 3 minit pada satu masa.

Membuka blender

- 1** Cabutkan plag peralatan.
- 2** Alihkan penutup dengan cawan pengukur dari balang blender.
- 3** Alihkan balang blender dengan unit mata bilah yang terpasang dari unit motor.
- 4** Sentiasa bersihkan bahagian-bahagian boleh cerai sebaik sahaja digunakan.

Petua

- Jika anda mahu menghancurkan kiub ais, jangan masukkan lebih daripada 6 kiub ais (iaitu lebih kurang 24x35x25mm) ke dalam balang blender dan putarkan punat kawalan ke kedudukan denyut beberapa kali.
- Potong daging atau bahan pejal lain menjadi lebih kecil sebelum memasukkannya ke dalam balang blender.
- Jangan proses kuantiti bahan pejal yang banyak pada satu masa. Untuk hasil terbaik, kami sarankan agar anda memproses bahan-bahan ini dalam beberapa siri kelompok yang kecil.
- Untuk membuat jus tomato, potong tomato menjadi empat bahagian dan masukkan melalui bukaan di penutup ke atas mata bilah yang berputar.

Penapis Jenis HRI724 dan HRI727 sahaja

Dengan menggunakan penapis ini, anda boleh menyediakan jus buah-buahan segar, koktel, atau susu soya. Penapis mengelakkan biji dan kulit masuk ke dalam minuman anda.

Jangan sekali-kali melebihi muatan penapis. Jangan letakkan lebih daripada 50g kacang soya kering yang tidak direndam atau 150g buah-buahan ke dalam penapis pada masa yang sama.

Menyediakan penapis untuk penggunaan

- 1** Pasangkan blender dengan unit mata bilah yang terpasang ke unit motor (A) dan rapatkannya dengan memutarkannya mengikut arah jam sehingga anda terdengar bunyi klik (gamb. 3). Balang blender boleh dipasang dalam dua kedudukan.
- 2** Masukkan penapis (K) ke dalam balang blender (gamb. 6). Pastikan bahawa alur-alur di penapis terpasang dengan tepat pada gading-gading di dalam balang blender.
- 3** Pastikan yang peralatan di plagkan.

Bagaimana menggunakan penapis

- 1** Pasangkan penutup (F) ke balang blender.
- 2** Masukkan bahan-bahan ke dalam penuras (gamb. 7). Jangan isi penuras melebihi bahagian atas jaringan penuras itu. Potong buah-buahan menjadi bahagian-bahagian yang lebih kecil dan rendamkan bijian kering seperti kacang soya sebelum memasukkannya ke dalam penapis.
- 3** Tuangkan air atau cecair lain (susu, jus, dll.) ke dalam balang blender.
- 4** Masukkan cawan pengukur (G) ke dalam bukaan di penutup. Biarkan peralatan berjalan untuk lebih kurang 40 saat.
- 5** Matikan peralatan dan alihkan balang blender dari unit motor.

6 Tuangkan minuman melalui bibir balang blender itu (gamb. 8).
Jangan alihkan penutup dan penapis.

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

Nota: apabila anda memproses kuantiti yang besar, kami sarankan agar
anda tidak memasukkan kesemua bahan ke dalam penapis pada masa
yang sama. Mulakan memproses kuantiti yang kecil dan biarkan
peralatan berjalan untuk beberapa saat. Kemudian matikan peralatan
dan tambahkan lagi kuantiti yang kecil, tetapi jangan melebihi bahagian
atas jaringan penuras itu. Ulangi prosedur ini sehingga anda telah
memproses semua bahan-bahan. Sentiasa pastikan balang blender
ditutup semasa pemprosesan.

Susu soya

Resipi ini hanya boleh disediakan dengan penapis. Jangan memproses
lebih daripada dua kelompok tanpa henti seketika. Biarkan peralatan
menyejuk dahulu sebelum meneruskan pemprosesan.

Jangan memproses lebih dari dua kelompok tanpa henti seketika.
Biarkan peralatan menyejuk ke suhu bilik sebelum meneruskan
pemprosesan.

Bahan

- 50g kacang soya kering
- 500ml air

- ▶ *Rendamkan kacang soya selama 4 jam sebelum memproses. Biarkan airnya mengering.*
- ▶ *Masukkan kacang soya yang telah direndam itu ke dalam penapis. Tuangkan 500ml air ke dalam balang blender dan kisar selama 40 saat.*
- ▶ *Tuangkan susu ke dalam periuk.*
- ▶ *Didihkan susu soya itu, tambah gula dan biarkan menggelegak sehingga semua gula cair.*
- ▶ *Hidangkan sama ada panas atau sejuk.*

Pengisar jenis HR 1721 dan HR 1727 sahaja

Bagaimana menggunakan pengisar

- 1** Masukkan bahan-bahan ke dalam balang (H) (gamb. 9).
Anda boleh memproses bahan-bahan yang kering dan basah.
- 2** Jangan isikan balang melebihi paras "MAX".
- 3** Tempatkan gelang pendedap yang lebih besar (I) pada unit mata bilah pengisar (J) (gamb. 10).
Pastikan gelang pendedap getah telah ditempatkan dengan betul.
- 4** Skrukkan unit mata bilah pada balang dengan memutarkannya mengikut arah jam (gamb. 11).
- 5** Pegang pengisar yang terpasang dalam kedudukan terbalik dan skrukannya ke unit motor (A) dengan memutarkannya mengikut arah jam sehingga terdengar bunyi 'klik' (gamb. 12).
- 6** Pastikan peralatan di plagkan.
- 7** Hidupkan peralatan dan biarkannya berjalan sehingga bahan-bahan menjadi cukup halus. Ini akan mengambil masa lebih kurang 10-30 saat.

Membuka pengisar

- 1** Cabutkan plag peralatan.
- 2** Jika pengisar masih terpasang ke unit motor, alihkan pengisar dari unit motor dengan memutarkannya melawan arah jam.
- 3** Alihkan unit mata bilah dari balang dengan memutarkannya melawan arah jam.
- 4** Sentiasa bersihkan bahagian-bahagian boleh cerai sebaik sahaja digunakan.

Pembersihan

Kami nasihatkan anda agar membersihkan bahagian-bahagian boleh cerai sebaik sahaja digunakan.

Sentiasa cabutkan plag peralatan sebelum pembersihan.

- **Jangan sekali-kali membersihkan unit motor, unit-unit mata bilah dan gelang-gelang pengedap di dalam mesin pembasuh pinggan.**
- **Sentiasa tanggalkan semua bahagian-bahagian boleh cerai sebelum membersihkannya. Jangan lupa alihkan gelang-gelang pengedap dari unit-unit mata bilah (blender dan pengisar).**
- **Elakkan dari menyentuh mata bilah. Mata-mata bilah amat tajam.**

Balang blender dan pengisar (tanpa unit mata bilah), penutup dan cawan pengukur adalah kalis-mesin pembasuh.

Unit motor

- **Bersihkan unit motor dengan sehelai kain lembab. Jangan bilas unit motor di bawah paip. Jangan gunakan pelelas, penyental, alkohol dll.**

Penstoran

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

Jaminan & khidmat

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

Gambaran umum

Blender

- A** Unit Motor
- B** Tombol On/Off/Pulse (Hidup/Mati/Pulse)
- C** Tabung blender dengan indikasi level
- D** Unit pisau
- E** Gelang penyegel
- F** Tutup
- G** Cup (cangkir kecil) pengukur

Mill (hanya tipe HR1721 dan HR1727)

- H** Jar (tabung)
- I** Gelang penyegel
- J** Unit pisau

Saringan (hanya tipe HR1724 dan HR1727)

- K** Saringan buah

Penting

Bacalah instruksi penggunaan dengan teliti dan lihat gambar-gambar sebelum menggunakan alat ini.

Simpan instruksi ini untuk referensi di kemudian hari.

Petunjuk Umum

- ▶ Periksa apakah tegangan listrik yang ditunjukkan pada alat sesuai dengan tegangan listrik setempat sebelum Anda menghubungkan alat ini.
- ▶ Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, authorized servis Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- ▶ Cabut steker dari stopkontak sebelum memasang, melepaskan atau mengganti perlengkapan alat.
- ▶ Jangan sekali-kali menghidupkan dan mematikan alat dengan memutar aksesorinya.

24 BAHASA INDONESIA

- Jangan sekali-kali merendam unit motor dalam air atau cairan lain, atau membilasnya di bawah keran air. Hanya gunakan kain lembab untuk membersihkan unit motor.
- Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa pengawasan.
- Jauhkan alat dari jangkauan anak-anak.
- Jangan sampai menyentuh pisau, khususnya bila alat sudah dihubungkan ke stopkontak. Pisau-pisau ini sangat tajam!
- Jangan memasukkan jari-jari anda atau benda lainnya ke dalam tabung blender ketika alat sedang bekerja.
- Jangan sekali-kali menempatkan unit pisau pada unit motor sebelum tabung (blender atau mill) sudah terpasang dengan benar.
- Jika pisau macet, cabut steker sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang memblokir pisau.

Jika perlu, gunakan spatula untuk mengeluarkan makanan dari dinding tabung setelah Anda mematikan alat.

- Pastikanlah selalu bahwa unit pisau sudah dipasang dengan benar sebelum Anda menghubungkan alat ke stopkontak dan menghidupkannya.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesori atau suku cadang buatan pabrik lain yang tidak dianjurkan secara spesifik oleh Philips. Jaminan Anda akan menjadi tidak berlaku jika aksesori atau suku cadang seperti itu telah digunakan.

Blender

- Jangan sekali-kali mengisi tabung blender dengan bahan-bahan yang lebih panas dari 80 °C.
- Untuk mencegah agar isi tidak tumpah, jangan mengisi tabung blender lebih dari 1,25 liter cairan, khususnya bila Anda sedang mengolah pada kecepatan tinggi. Jangan mengisi tabung blender lebih dari 1 liter bila Anda sedang mengolah cairan panas atau resep yang menimbulkan banyak sekali busa.
- Jangan sampai lupa untuk memasang gelang penyegel pada unit pisau sebelum memasang tabung blender, sebab kalau tidak, akan terjadi kebocoran.

- ▶ Pastikanlah selalu penutup tabung ditutupkan dengan rapat dan cup pengukur sudah dimasukkan dengan benar sebelum Anda menghidupkan alat.

Mill

- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan mill lebih dari 30 detik tanpa berhenti. Biarkan mill dingin dulu sekurang-kurangnya selama 1 menit di antara siklus pengolahan.
- ▶ Jangan sampai lupa untuk memasang gelang penyegel pada unit pisau sebelum Anda memasangkan tabung mill, sebab kalau tidak, akan terjadi kebocoran.
- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan mill untuk menghaluskan bahan-bahan yang sangat keras seperti biji pala, gula batu dan es batu.
- ▶ Selalu mengolah cengkeh, adas bintang dan adas manis bersama-sama bahan lainnya. Jika diolah secara terpisah, bahan-bahan ini dapat merusak bahan plastik dari alat itu.
- ▶ Gelas silinder mill dapat berubah warna bila mill digunakan untuk mengolah bahan-bahan seperti cengkeh, adas dan kayu manis.
- ▶ Mill tidak cocok untuk mencacah daging mentah. Sebaiknya gunakan blender.
- ▶ Jangan menggunakan mill untuk mengolah campuran cairan seperti jus buah.

Saringan

- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan saringan untuk mengolah bahan yang lebih panas dari 80°C.
- ▶ Jangan membebani saringan secara berlebihan. Jangan memasukkan lebih dari 50g kacang kedelai kering atau 150g buah ke dalam saringan sekaligus.
- ▶ Pastikanlah selalu penutup tabung ditutupkan dengan rapat dan cup pengukur sudah dimasukkan dengan benar sebelum Anda menghidupkan alat.
- ▶ Potong buah menjadi potongan kecil-kecil sebelum menaruhnya dalam saringan.
- ▶ Rendam bahan bebijian kering, seperti kacang kedelai sebelum menaruhnya dalam saringan.

Sebelum menggunakan alat pertama kali.

Bersihkan seluruh bagian yang akan terkena makanan sebelum Anda menggunakan alat untuk pertama kali (lihat 'Membersihkan').

Menggunakan alat

Cup pengukur (G)

Anda dapat menggunakan cup pengukur untuk menakar bahan-bahan atau untuk menyiapkan mayones.

- ▶ *Minyak harus ditambahkan secara perlahan sehingga diperoleh kekentalan yang tepat. Jalankan blender pada kecepatan lambat.*

Blender

Blender digunakan untuk menghaluskan bubur, mencacah dan mencampur bahan hingga lumat. Dengan blender, Anda dapat menyiapkan sup, saos dan milk shakes, serta mengolah sayuran, buah, daging, adonan, dll.

Menyiapkan blender untuk penggunaan.

- 1** Pasangkan gelang penyegel (E) pada unit pisau (D) (gbr. 1).
- 2** Putar unit pisau berlawanan arah jarum jam pada bagian bawah tabung blender (C) sampai unit pisau terkunci dengan sempurna (gbr. 2).
- 3** Pasang tabung blender, dengan unit pisau sudah terpasang, pada unit motor (A) dan kunci dengan memutarnya searah jarum jam sampai terdengar bunyi "klik". Tabung blender dapat dipasang dengan 2 posisi (gbr.3 dan gbr.4).
- 4** Pastikan alat sudah terhubung ke stopkontak.

Cara menggunakan blender

- 1** Masukkan semua bahan ke dalam tabung blender.
- 2** Pasangkan penutup pada tabung blender.

3 Kunci penutup dengan menekannya dan putar searah jarum jam sampai terdengar bunyi "klik" (gbr.5).

4 Masukkan cup pengukur ke dalam lubang penutup.

5 Putar tombol kontrol ke kecepatan 1 atau 2.

Putar tombol kontrol ke posisi 'pulse' jika Anda ingin mengolah bahan sekilas-sekilas saja.

6 Jangan membiarkan alat bekerja lebih dari 3 menit setiap kali.

Melepaskan bagian-bagian blender

1 Cabut alat dari stopkontak.

2 Lepaskan penutup dengan cup pengukur dari tabung blender.

3 Lepaskan blender dari unit motor dengan unit pisau tetap terpasang pada blender.

4 Selalu bersihkan segera bagian-bagian yang dapat dilepas setelah digunakan.

Tip

- Jika Anda ingin menghancurkan es batu, jangan menempatkan lebih dari 6 es batu (kira-kira 24x35x25mm) ke dalam tabung blender dan putar tombol kontrol ke posisi pulse beberapa kali.
- Potong daging atau bahan padat lainnya menjadi potongan kecil-kecil sebelum menaruhnya dalam tabung blender.
- Jangan mengolah bahan padat dalam jumlah besar pada waktu yang sama. Untuk memperoleh hasil yang baik, kami anjurkan Anda untuk mengolah bahan-bahan ini sedikit-sedikit secara bertahap.
- Untuk membuat jus tomat, potong tomat menjadi empat dan masukkan melalui lubang di penutup ke dalam pisau yang berputar.

Saringan Hanya tipe HRI724 dan HRI727

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

Jangan sekali-kali membebani saringan secara berlebihan. Jangan mengisi lebih dari 50g kacang kedelai kering yang tidak direndam atau 150g buah dalam saringan pada saat yang sama.

Menyiapkan saringan untuk penggunaan.

- 1** Letakkan blender, dengan unit pisau yang sudah dipasang pada tabungnya ke unit motor (A) dan kencangkan dengan memutarkannya searah jarum jam sampai Anda mendengar bunyi 'klik' (gbr. 3). Tabung blender dapat dipasang dalam dua posisi.
- 2** Masukkan saringan (K) ke dalam tabung blender (gbr.6). Pastikan lekukan saringan dipasangkan secara tepat pada rusuk-rusuk di dalam tabung blender.
- 3** Pastikan alat sudah terhubung ke stopkontak.

Cara menggunakan saringan

- 1** Pasang tutup (F) pada tabung blender.
- 2** Masukkan bahan-bahan ke dalam saringan (gbr. 7). Jangan mengisi saringan melebihi tinggi lubang-lubang saringan. Potong buah menjadi potongan kecil-kecil dan rendam biji-bijian yang kering, seperti kacang kedelai, sebelum menaruhnya dalam saringan.
- 3** Tuangkan air atau bahan cair lainnya (susu, jus, dll) ke dalam tabung blender.
- 4** Sisipkan cup pengukur (G) ke dalam lubang pada tutup. Jalankan alat selama kira-kira 40 detik.
- 5** Matikan alat dan lepaskan tabung blender dari unit motor.
- 6** Tuangkan minuman lewat cerat tabung blender (gbr. 8). Jangan melepaskan penutup dan saringan.
- 7** Untuk hasil optimal, kembalikan tabung ke alat dengan bahan yang tersisa dan biarkan bekerja selama beberapa detik lagi.

Catatan: bila Anda sedang mengolah bahan dalam jumlah yang banyak, kami sarankan agar Anda jangan menaruh semua bahan dalam saringan pada waktu yang sama. Mulailah mengolah sedikit-sedikit dan biarkan alat bekerja selama beberapa detik. Lalu matikan alat dan tambahkan

lagi bahan dalam jumlah sedikit, tapi jangan melebihi tinggi lubang-lubang saringan. Ulangi prosedur ini sampai Anda telah mengolah semua bahan. Selama pengolahan, penutup harus selalu terpasang pada blender.

Susu kacang kedelai

Resep ini hanya dapat disiapkan dengan menggunakan saringan. Jangan mengolah lebih dari dua takar resep tanpa henti. Biarkan alat mendingin sebelum melanjutkan pengolahan.

Jangan mengolah lebih dari dua takar resep tanpa henti. Biarkan alat mendingin sampai ke suhu ruang sebelum melanjutkan pengolahan.

Bahan-bahan

- 50g kacang kedelai kering
- 500ml air
- ▶ Rendam kacang kedelai selama 4 jam sebelum mengolahnya. Sisihkan untuk ditiriskan.
- ▶ Taruh kacang kedelai yang sudah direndam dalam saringan. Tuangkan 500ml air ke dalam tabung blender dan lumatkan selama 40 detik.
- ▶ Tuangkan susu ke dalam panci.
- ▶ Masak susu kedelai sampai mendidih, kemudian tambahkan gula dan biarkan mendidih perlahan-lahan sampai semua gula meleleh.
- ▶ Hidangkan panas atau dingin.

Mill Hanya tipe HR 1721 dan HR 1727

Cara menggunakan mill

1 Masukkan bahan-bahan ke dalam tabung (H) (gbr.9).

Anda dapat mengolah bahan yang basah dan kering.

2 Jangan mengisi tabung melampaui indikasi "MAX".

3 Pasang gelang penyegel (I) pada pisau unit dari mill (J) (gbr.10).

4 Pasang unit pisau pada tabung dengan memutarnya searah jarum jam (gbr.11).

- 5** Balikkan mill yang sudah terpasang lengkap dan pasang pada unit motor (A) dengan memutarnya searah jarum jam sampai terdengar bunyi "klik" (gbr.12).
- 6** Pastikan alat sudah terhubung ke stopkontak.
- 7** Hidupkan alat dan biarkan bekerja sampai semua bahan menjadi cukup halus. Ini akan memerlukan waktu sekitar 10-30 detik.

Lepaskan bagian-bagian mill

- 1** Cabut alat dari stopkontak.
- 2** Jika mill masih terpasang pada unit motor, putar berlawanan arah jarum jam untuk melepaskannya dari unit motor.
- 3** Lepaskan unit pisau dari tabung dengan memutarnya berlawanan arah jarum jam.
- 4** Selalu bersihkan segera bagian-bagian yang dapat dilepas setelah digunakan.

Membersihkan

Kami sarankan Anda untuk segera membersihkan bagian-bagian yang dapat dilepas setelah digunakan.

Selalu cabut alat sebelum membersihkannya.

- ⓓ Jangan sekali-kali membersihkan unit motor, unit pisau, saringan dan gelang penyegel dalam mesin pencuci piring.
 - ⓓ Selalu lepaskan semua bagian-bagian yang dapat dicopot sebelum membersihkannya. Jangan lupa melepaskan gelang penyegel dari unit pisau (blender dan mill).
 - ⓓ Jangan menyentuh pisau. Pisau-pisau ini sangat tajam.
- Tabung blender dan mill (tanpa unit pisau), penutup dan cup pengukur, semuanya dapat dicuci dalam mesin pencuci piring.

Unit Motor

- ⓓ Bersihkan unit motor dengan kain yang lembab. Jangan menggunakan abrasif, penggosok, alkohol, dll.

Menyimpan

Gulung kelebihan kabel disekeliling bagian bawah alat.

Informasi & servis

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

Mô tả tổng quát**Máy xay**

- A** Bộ phận mô tơ
- B** Nút vặn On/Off/Pulse
- C** Cối xay với cột mốc định lượng
- D** Bộ dao cắt
- E** Vòng đệm
- F** Nắp đậy
- G** Cốc định lượng

Máy nghiền (chỉ có ở kiểu máy HR1721 và HR1727)

- H** Cối nghiền
- I** Vòng đệm
- J** Bộ dao cắt

Bộ lọc (chỉ có ở kiểu máy HR1724 và HR1727)

- K** Bộ lọc trái cây

Quan trọng

Đọc kỹ hướng dẫn và xem hình minh họa trước khi sử dụng máy.

Giữ sách hướng dẫn này để tham khảo khi cần.

Hướng dẫn tổng quát

- ▶ Trước khi cắm điện vào máy, kiểm tra xem điện thế ghi trên máy có tương ứng với điện thế nguồn không.
- ▶ Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành Philips hoặc các trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương tự để tránh gây nguy hiểm.
- ▶ Luôn nhớ rút điện khỏi máy trước khi lắp đặt, tháo rời hay điều chỉnh bất kỳ phụ kiện nào.
- ▶ Không được bật hoặc tắt máy bằng cách xoay các phụ kiện.
- ▶ Không được nhúng bộ phận mô-tơ vào nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác cũng như không được rửa dưới vòi nước. Chỉ nên dùng khăn ẩm để lau bộ phận mô-tơ.
- ▶ Không được để máy hoạt động mà không theo dõi.

- ▶ Để máy ngoài tầm tay trẻ em.
- ▶ Tránh chạm vào bộ dao cắt, đặc biệt khi máy đang được cắm điện. Các dao cắt rất sắc bén!
- ▶ Không được cho tay hoặc bất kỳ thứ gì vào cối (cối xay hoặc cối nghiền) trong khi máy đang chạy.
- ▶ Không được lắp bộ dao cắt lên bộ phận mô-tơ nếu chưa gắn cối (xay hoặc nghiền) vào khớp vị trí.
- ▶ Nếu dao cắt bị kẹt, rút phích cắm ra khỏi máy trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt dao cắt ra.

Nếu cần, hãy dùng dao bay vét thức ăn khỏi thành cối sau khi đã tắt máy.

- ▶ Phải luôn bảo đảm bộ dao cắt đã được lắp đúng trước khi cắm điện và bật máy.
- ▶ Không được sử dụng bất cứ phụ kiện hoặc phụ tùng nào của các nhà sản xuất khác không được Philips khuyên dùng. Chế độ bảo hành của máy sẽ mất tác dụng nếu dùng các phụ kiện hoặc phụ tùng này.

Máy xay

- ▶ Không được đổ nguyên liệu nóng quá 80 °C vào cối.
- ▶ Để tránh làm đổ nguyên liệu ra ngoài, không nên đổ hơn 1,25 lít chất lỏng vào cối xay, đặc biệt khi đang xay với tốc độ cao. Không nên đổ hơn 1 lít vào cối xay khi đang xay chất lỏng nóng hoặc những món tạo nhiều bọt.
- ▶ Luôn nhớ đặt vòng đệm trên bộ dao cắt trước khi lắp cối xay, nếu không nguyên liệu sẽ bị rò rỉ.
- ▶ Bảo đảm nắp đậy được đóng chặt và cốc định lượng được lắp đúng chỗ trước khi bật máy.

Máy nghiền

- ▶ Không được sử dụng máy nghiền liên tục quá 30 phút. Nên để máy nguội ít nhất 1 phút giữa các lần sử dụng.
- ▶ Luôn nhớ đặt vòng đệm trên bộ dao cắt trước khi lắp cối nghiền, nếu không nguyên liệu sẽ bị rò rỉ.

- ▶ Không được sử dụng máy để nghiền các nguyên liệu quá cứng như hạt đậu khấu, kẹo cứng, nước đá viên.
- ▶ Luôn nhớ nghiền đinh hương, cây hồi và hạt hồi cùng với các nguyên liệu khác. Nếu nghiền riêng lẻ, các nguyên liệu này có thể làm hỏng phần nhựa của máy.
- ▶ Cối nghiền có thể bị đổi màu khi dùng để nghiền các loại nguyên liệu như đinh hương, cây hồi và cây quế.
- ▶ Máy nghiền không thích hợp để cắt thịt sống. Hãy dùng máy xay.
- ▶ Không nên dùng máy nghiền để chế biến hỗn hợp lỏng như nước trái cây.

Bộ lọc

- ▶ Không được dùng bộ lọc để chế biến nguyên liệu nóng quá 80°C.
- ▶ Không được cho nguyên liệu vào bộ lọc quá đầy. Không nên bỏ quá 50g hạt đậu nành khô hoặc 150g trái cây vào bộ lọc cùng một lúc.
- ▶ Bảo đảm nắp đậy được đóng chặt và cốc định lượng được lắp đúng chỗ trước khi bật máy.
- ▶ Cắt trái cây thành từng miếng nhỏ trước khi cho vào bộ lọc.
- ▶ Ngâm hạt đậu khô như đậu nành trước khi cho vào bộ lọc.

Trước khi sử dụng lần đầu

Hãy lau kỹ những phần sẽ tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng máy lần đầu (xem phần "Cách vệ sinh máy").

Cách sử dụng máy

Cốc định lượng (G)

Bạn có thể sử dụng cốc định lượng để lường nguyên liệu hoặc để làm xốt ma-don-ne.

- ▶ *Nên cho dầu vào từ từ để đạt được đúng độ đậm đặc. Cho máy chạy ở tốc độ chậm khi làm xốt ma-don-ne.*

Máy xay

Máy xay được sử dụng để nghiền nhừ, cắt và xay. Bạn có thể dùng máy xay để chế biến các món xúp, nước xốt và sữa khuấy, xay rau quả, trái cây, thịt, bột, v.v...

Cách chuẩn bị máy xay

- 1** Lắp vòng đệm (E) lên bộ dao cắt (D) (hình 1).
- 2** Vặn chặt bộ dao ngược với chiều kim đồng hồ vào đáy của cối xay (C) cho đến khi bộ dao khớp chặt vào (hình 2).
- 3** Lắp cối xay đã có bộ dao vào bộ phận mô-tơ (A) và cho nó khớp vào vị trí bằng cách xoay cối theo chiều kim đồng hồ cho đến khi nghe tiếng 'cách'. Cối xay có thể được lắp ở hai vị trí (hình 3 và hình 4).
- 4** Bảo đảm máy đã được cắm điện.

Cách sử dụng máy

- 1** Bỏ nguyên liệu vào cối xay.
- 2** Đặt nắp đậy lên cối xay.
- 3** Đóng nắp đậy bằng cách ấn xuống và xoay nắp theo chiều kim đồng hồ cho đến khi nghe tiếng 'cách' (hình 5).
- 4** Gắn cốc định lượng vào khoảng trống trên nắp đậy.
- 5** Vặn nút điều khiển sang tốc độ 1 hoặc 2.
Vặn nút điều khiển sang vị trí "pulse" nếu bạn muốn xay ngắt quãng.
- 6** Không nên để máy chạy quá 3 phút trong một lần.

Cách tháo rời máy

- 1** Rút điện ra khỏi máy.
- 2** Tháo nắp đậy cùng với cốc định lượng ra khỏi cối xay.
- 3** Tháo cối xay có gắn bộ dao cắt ra khỏi bộ phận mô-tơ.
- 4** Luôn vệ sinh các phần tháo rời ngay sau khi sử dụng.

Mẹo

- Nên muôn nghiền nước đá viên, không nên bỏ quá 6 viên đá (kích thước khoảng 24x35x25mm) vào cối xay và vặn nút điều khiển sang vị trí "pulse" vài lần.
- Nên cắt thịt hoặc những nguyên liệu cứng khác thành từng miếng nhỏ trước khi bỏ vào cối xay.
- Không nên chế biến lượng lớn nguyên liệu cứng cùng một lúc. Để đạt hiệu quả tối ưu, chúng tôi khuyên bạn nên chế biến các nguyên liệu này theo từng đợt nhỏ.
- Để làm sinh tố cà chua, cắt quả cà chua làm tư và bỏ qua khoảng trống trên nắp đậy trong khi máy đang chạy.

Bộ lọc

Chỉ có ở kiểu máy HRI 724 và HRI 727

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

Không được cho nguyên liệu vào bộ lọc quá đầy. Không nên bỏ quá 50g hạt đậu nành khô hoặc 150g trái cây vào bộ lọc cùng một lúc.

Cách chuẩn bị bộ lọc

1 Lắp cối xay đã gắn bộ dao cắt vào bộ phận mô-tơ (A) và cho nó khớp vào vị trí bằng cách xoay cối theo chiều kim đồng hồ cho đến khi nghe một tiếng "cách" (hình 3). Cối xay có thể được lắp ở hai vị trí.

2 Đặt bộ lọc (K) vào trong cối xay (hình 6).

Bảo đảm các rãnh dưới đáy bộ lọc khớp với phần tương ứng trong cối xay.

3 Bảo đảm máy đã được cắm điện.

Cách sử dụng bộ lọc

1 Đậy nắp (F) cối xay.

2 Cho nguyên liệu vào bộ lọc (hình 7). Không nên cho nguyên liệu vào bộ lọc vượt quá miệng rây.

Cắt trái cây thành từng miếng nhỏ và ngâm hạt đậu khô như đậu nành trước khi cho vào bộ lọc.

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

4 Gắn cốc định lượng (G) vào lỗ nắp đậy.

Hãy để máy hoạt động khoảng 40 giây.

5 Tắt máy và lấy cối xay ra khỏi bộ phận mô-tơ.

6 Đổ thức uống ra qua miệng phễu trên cối xay (hình 8).

Không nên tháo nắp đậy, cốc định lượng và bộ lọc.

7 Để đạt hiệu quả tối ưu, hãy đặt cối cùng với phần nguyên liệu còn lại vào máy và chạy thêm vài giây nữa.

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

Sữa đậu nành

Món này chỉ có thể được chế biến bằng bộ lọc.

Không được chế biến hai mẻ liên tục. Nên để máy nguội lại trước khi tiếp tục chế biến.

Không nên chế biến liên tục quá hai đợt. Nên để máy nguội bằng nhiệt độ trong phòng trước khi xay tiếp.

Nguyên liệu

- 50g đậu nành khô
- 500ml nước
- ▶ Ngâm hạt đậu nành trong 4 giờ trước khi chế biến. Để cho đậu ráo nước.

- ▶ Bỏ đậu nành đã ngâm vào bộ lọc. Đổ 500ml nước vào cối xay và xay trong 40 giây.
- ▶ Đổ sữa vào một cái chảo.
- ▶ Nấu sôi sữa đậu nành, sau đó thêm đường và để sôi đến khi đường tan hết.
- ▶ Có thể uống nóng hoặc lạnh.

Máy nghiền

Chỉ có ở kiểu máy HR 1721 và HR 1727

Cách sử dụng máy nghiền

- 1** Cho nguyên liệu vào cối (H) (hình 9).
Bạn có thể chế biến nguyên liệu ướt và khô.
- 2** Không cho nguyên liệu vào cối vượt quá vạch "MAX".
- 3** Đặt vòng đệm lớn (I) lên bộ dao của máy nghiền (J) (hình 10).
Bảo đảm vòng đệm cao su được đặt đúng chỗ.
- 4** Vặn chặt bộ dao vào cối bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ (hình 11).
- 5** Quay mặt trên máy nghiền đã được lắp xuống và vặn chặt vào bộ phận mô-tơ (A) bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến nghe tiếng 'cách' (hình 12).
- 6** Bảo đảm máy đã được cắm điện.
- 7** Bật máy và để máy chạy cho đến khi nguyên liệu đủ nhuyễn. Quá trình này sẽ mất khoảng 10-30 giây.

Cách tháo rời máy nghiền

- 1** Rút điện khỏi máy.
- 2** Nếu máy vẫn còn gắn với bộ phận mô-tơ, hãy tháo máy ra khỏi bộ phận mô-tơ bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ.
- 3** Tháo bộ dao cắt khỏi cối bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ.
- 4** Luôn nhớ vệ sinh các phần tháo rời ngay sau khi sử dụng xong.

Cách vệ sinh máy

Chúng tôi khuyên bạn nên vệ sinh các phần tháo rời ngay sau khi sử dụng.

Luôn nhớ rút điện khỏi máy trước khi lau chùi.

- ▶ Không bao giờ vệ sinh bộ phận mô tơ, bộ dao cắt, bộ lọc và vòng đệm trong bồn rửa chén.
- ▶ Luôn nhớ tháo rời các phụ kiện trước khi lau chùi. Đừng quên tháo vòng đệm khỏi bộ dao cắt (máy xay và máy nghiền).
- ▶ Tránh chạm vào dao cắt. Chúng rất sắc bén.

Có thể rửa cối xay và cối nghiền (không gắn bộ dao cắt), nắp đậy và cốc định lượng trong bồn rửa chén.

Bộ phận mô tơ

- ▶ Lau bộ phận mô tơ bằng vải ẩm. Không nên rửa bộ phận mô tơ dưới vòi nước. Không nên dùng chất mài mòn, miếng cọ nổi, chất cồn, v.v...

Cách bảo quản

Quần phân dây thừa xung quanh đế của thiết bị.

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 tại nước 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.

ลักษณะทั่วไป

เครื่องปั่น

- A มอเตอร์
- B ปุ่มเปิด/ปิด/หยุดชั่วคราว
- C โถปั่นพร้อมตัวแสดงระดับ
- D ชุดใบมีด
- E วงแหวนกันซีม
- F ฝาปิด
- G ถ้วยตวง

โถบด (เฉพาะรุ่น HR1721 และ HR1727)

- H โถ
- I วงแหวนกันซีม
- J ชุดใบมีด

ที่กรองแยกกาก (เฉพาะรุ่น HR1724 และ HR1727)

- K ที่กรองแยกกากผลไม้

ข้อควรจำ

โปรดอ่านคู่มือแนะนำการใช้งานนี้อย่างละเอียดพร้อมทั้งดูภาพประกอบก่อนที่จะใช้เครื่อง

โปรดเก็บเอกสารคู่มือแนะนำการใช้งานนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

ทั่วไป

- D ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าที่อยู่บนเครื่องตรงกับสายไฟหลักภายในบ้าน (110-120/127 โวลต์ หรือ 220-230/240 โวลต์) ก่อนเสียบปลั๊กเครื่อง
- D ในกรณีที่สายไฟหลักเกิดความชำรุดเสียหาย ให้ดำเนินการเปลี่ยนสายไฟหลักดังกล่าวที่บริษัท ฟิลิปส์ หรือศูนย์ที่ได้รับการแต่งตั้ง หรือบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งโดยบริษัท เพื่อป้องกันการเกิดอันตราย
- D ก่อนประกอบ หรือถอดชิ้นส่วน หรือปรับแต่งชิ้นส่วนใดๆ ควรถอดปลั๊กออกจากตัวรับก่อน
- D ห้ามเปิดและปิดสวิตช์เครื่อง ด้วยการหมุนส่วนของโถ
- D ห้ามจุ่มมอเตอร์ในน้ำหรือของเหลวชนิดอื่น หรือเปิดก๊อกน้ำล้างทำความสะอาด ควรใช้เฉพาะฟ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ เช็ดทำความสะอาดมอเตอร์
- D ห้ามปล่อยเครื่องปั่นที่กำลังทำงานทิ้งไว้
- D เก็บเครื่องให้ห่างจากเด็ก
- D หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับใบมีด โดยเฉพาะเมื่อเสียบปลั๊กเครื่องแล้ว เพราะใบมีดคมมาก!
- D ห้ามแช่น้ำหรือวัตถุอื่น ๆ ลงในเครื่องปั่น (ทั้งโถปั่นและโถบด) ในขณะที่เครื่องปั่นกำลังทำงาน
- D ห้ามวางใบมีดไว้บนมอเตอร์หากยังไม่ได้ประกอบเครื่องปั่น (โถปั่นหรือโถบด) อย่างเหมาะสม

- ▶ หากใบมีดติด ให้ถอดปลั๊กเครื่องปั่นออกก่อน แล้วจึงค่อย ๆ เอาส่วนผสมที่ทำให้ใบมีดติดออก หากจำเป็น ให้ใช้ไม้พายเขี่ยอาหารออกจากผนังโถปั่น หลังจากเปิดสวิตช์เครื่องปั่นแล้ว
- ▶ ต้องประกอบใบมีดให้ถูกต้องทุกครั้ง ก่อนเสียบปลั๊กเครื่องและเปิดสวิตซ์ทำงาน
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนใดจากผู้ผลิตอื่นที่ไม่ได้รับการแนะนำจากฟิลิปส์ การรับประกันของคุณจะเป็นโมฆะหากใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนดังกล่าว

เครื่องปั่น

- ▶ ห้ามเติมส่วนผสมลงในโถปั่นหากส่วนผสมร้อนเกิน 80 °C
- ▶ เลี่ยงหลีกเลี่ยงส่วนผสมหยาบหรือกระเด็น ได้ด้วยการไม่เติมส่วนผสมที่เป็นของเหลวลงในโถปั่นเกิน 1.25 ลิตร โดยเฉพาะเมื่อคุณปั่นด้วยความเร็วสูง ห้ามเทส่วนผสมในโถปั่นเกิน 1 ลิตรเมื่อกำลังปั่นของเหลวที่ร้อนหรือส่วนผสมที่เมื่อปั่นแล้วจะเกิดฟองมาก
- ▶ อย่าลืมหั่นผลไม้หรือผักเป็นชิ้น ๆ ใส่วางในโถปั่นก่อนประกอบเข้ากับโถปั่นเพื่อป้องกันปัญหาการรั่วซึมของส่วนผสม
- ▶ ปิดฝาให้สนิท และประกอบถ้วยตรงอย่างเหมาะสมก่อนเปิดสวิตซ์เครื่อง

โถบด

- ▶ ห้ามใช้โถบดนานเกิน 30 วินาทีติดต่อกันโดยไม่หยุดพัก ควรทิ้งให้เครื่องเย็นลงอย่างน้อย 1 นาทีระหว่างการใช้งานแต่ละครั้ง
- ▶ อย่าลืมหั่นผลไม้หรือผักเป็นชิ้น ๆ ใส่วางในโถบดก่อนประกอบเข้ากับโถบด เพื่อป้องกันปัญหาการรั่วซึมของส่วนผสม
- ▶ ห้ามใช้โถบดบดส่วนผสมที่แข็งมาก เช่น จันทน์เทศ ลูกอม และน้ำแข็งก้อน
- ▶ ควรปั่นส่วนผสมจำพวกกานพลู เมล็ดพืชพร้อมกับส่วนผสมอื่น หากปั่นแยกส่วนผสมเหล่านี้อาจทำให้วัสดุที่เป็นพลาสติกของเครื่องปั่นชำรุดเสียหาย
- ▶ ตัวโถบดอาจเปื้อนสี หากใช้โถนี้ปั่นส่วนผสม เช่น กานพลู ผักชี และอบเชย
- ▶ ไม่เหมาะสมหากใช้โถบดลับเนื้อดิบ ควรใช้โถปั่นแทน
- ▶ ห้ามใช้โถบดปั่นส่วนผสมที่เป็นของเหลว เช่น น้ำผลไม้

ที่กรองแยกกาก

- ▶ ห้ามใช้ที่กรองแยกกากกับส่วนผสมที่ร้อนเกิน 80°C
- ▶ ห้ามเติมส่วนผสมในที่กรองแยกกากมากเกินไป ห้ามเทถั่วเหลืองที่ไม่ได้แช่น้ำมากกว่า 50 กรัมหรือผลไม้แห้งเกิน 150 กรัมลงในที่กรองแยกกากพร้อม ๆ กัน
- ▶ ปิดฝาให้สนิท และประกอบถ้วยตรงอย่างเหมาะสมก่อนเปิดสวิตซ์เครื่อง
- ▶ หั่นผลไม้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ก่อนเทใส่ที่กรองแยกกาก
- ▶ แช่ส่วนผสมในน้ำทิ้งไว้ เช่น ถั่วเหลือง ก่อนเทใส่ที่กรองแยกกาก

ก่อนใช้เครื่องเป็นครั้งแรก

ทำความสะอาดชิ้นส่วนที่สัมผัสกับอาหารให้เรียบร้อย ก่อนใช้เครื่องปั่นเป็นครั้งแรก (ดูหัวข้อ 'ทำความสะอาด')

การใช้เครื่องปั่น

ถ้วยดวง

คุณสามารถใช้ถ้วยดวงเพื่อตวงส่วนผสม หรือใช้มีดหรือวัตถุมีคมอื่น ๆ เจาะกันถ้วยตรงให้เป็นรูเล็ก ๆ เพื่อใช้ถ้วยดวงเป็นรูเติมน้ำมันพืชในขณะที่เตรียมมายองเนส ควรค่อย ๆ รินน้ำมันพืชเพื่อให้ส่วนผสมเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน และต้องใช้ความเร็วต่ำเมื่อเตรียมมายองเนส
ทันทีที่คุณเจาะรูถ้วยดวง คุณจะใช้เป็นถ้วยดวงไม่ได้อีก

เครื่องปั่น

ใช้เครื่องปั่นกับส่วนผสมจำพวกน้ำแข็งขั้น การลับและการผสม คุณยังสามารถใช้เครื่องปั่นนี้เตรียมซूप ซอสและมิลค์เชค ผัก ผลไม้ เนื้อ อาหารจำพวกแป้ง ฯลฯ

การเตรียมเครื่องปั่นเพื่อใช้งาน

- 1 ประกอบแหวนรองกันซีม (E) ลงบนชุดใบมีด (D)(รูปที่ 1)
- 2 ชั้นสกรูชุดใบมีดเข้ากับกันโถปั่น (C)(รูปที่ 2)
- 3 ยึดโถปั่นด้วยใบมีดที่ต่อเข้ากับมอเตอร์ (A) และประกอบเข้าด้วยกัน ด้วยการหมุนตามเข็มนาฬิกาจนได้ยินเสียง 'คลิก' (รูปที่ 3-4) คุณสามารถยึดโถปั่นได้ในสองตำแหน่ง
- 4 ต้องเสียบปลั๊กเครื่องปั่น

วิธีใช้เครื่องปั่น

- 1 เทส่วนผสมลงในโถปั่น
- 2 วางฝาบนโถปั่น
- 3 ปิดฝาโถปั่นด้วยการกดลง และหมุนฝาตามเข็มนาฬิกา จนกระทั่งคุณได้ยินเสียง 'คลิก'(รูปที่ 5)
- 4 ประกอบถ้วยดวงเข้ากับช่องบนฝาปิด
- 5 หมุนปุ่มควบคุมไปที่ความเร็ว 1 หรือ 2

หมุนปุ่มควบคุมไปที่ตำแหน่ง 'pulse' หากคุณต้องการปั่นส่วนผสมอีกสักกระยะหนึ่ง

- 6 ห้ามปั่นติดต่อกันเกิน 3 นาทีในแต่ละครั้ง
- 7 หากคุณยังไม่พอใจกับส่วนผสมที่ปั่นแล้ว:

การถอดเครื่องปั่น

- 1** ถอดปลั๊กเครื่องปั่น
- 2** ดึงฝาปิดพร้อมถ้วยตวงออกจากโถปั่น
- 3** ดึงโถปั่นพร้อมใบมีดที่ติดอยู่กับโถปั่นออกจากมอเตอร์
- 4** ทำความสะอาดชิ้นส่วนที่ถอดออกได้ทันทีหลังเลิกใช้

ข้อแนะนำ

- หากคุณต้องการบดน้ำแข็งก้อน ให้ใส่น้ำแข็งไม่เกิน 6 ก้อน (ขนาดประมาณ 24x35x25 มม.) ลงในโถปั่น และหมุนปุ่มควบคุมมาที่ตำแหน่งหยุดชั่วคราวสองสามครั้ง
- หั่นเนื้อหรือส่วนผสมแข็งอื่น ๆ เป็นชิ้นเล็ก ๆ ก่อนเทลงในโถปั่น
- ห้ามปั่นส่วนผสมที่แข็งที่ละเอียด ๆ หากต้องการส่วนผสมที่ละเอียด เราขอแนะนำให้คุณแบ่งปั่นทีละส่วน
- ในการทำน้ำมะเขือเทศ หั่นมะเขือเทศออกเป็น 4 ส่วน แล้วใส่ลงในโถผ่านทางช่องบนฝาปิด

ที่กรองแยกกาก เฉพาะรุ่น HR1724 และ HR1727

เมื่อใช้ที่กรองแยกกากนี้ คุณสามารถทำน้ำผลไม้สด ค็อกเทลหรือน้ำเต้าหู้ ที่กรองแยกกากช่วยป้องกันกากหรือเปลือกผลไม้ปะปนกับเครื่องดื่ม

ห้ามเติมส่วนผสมในที่กรองแยกกากมากเกินไป**การเตรียมที่กรองแยกกากเพื่อใช้งาน**

- 1** ยึดโถปั่นด้วยใบมีดที่ต่อเข้ากับมอเตอร์ (A) และประกอบเข้าด้วยกัน ด้วยการหมุนตามเข็มนาฬิกาจนได้ยินเสียง'คลิก' (รูปที่ 3) คุณสามารถยึดโถปั่นได้ในสองตำแหน่ง

- 2** วางที่กรองแยกกาก (K) ลงในโถปั่น (รูปที่ 6)

ร่องของที่กรองแยกกากต้องพอดีกับขอบด้านในโถปั่น

- 3** ต้องเสียบปลั๊กเครื่องปั่น

วิธีใช้ที่กรองแยกกาก

- 1** วางฝา (F) บนโถผสม

- 2** เทส่วนผสมลงในที่กรองแยกกาก (รูปที่ 7) ห้ามเติมส่วนผสมเกินด้านบนสุดของช่องตะแกรง หั่นผลไม้เป็นชิ้นเล็ก ๆ และอาจต้องแช่น้ำให้นุ่ม เช่น ถั่วเหลือง ก่อนเทลงในที่กรองแยกกาก

- 3** เทน้ำหรือของเหลวอื่น (เช่น นม น้ำผลไม้) ลงในโถปั่น

- 4** ประกอบถ้วยตวง (G) ลงในรูที่อยู่บนฝาปิด

ปั่นประมาณ 40 วินาที

44 ภาษาไทย

5 ปิดสวิตช์เครื่องปั่น และดึงโถปั่นออกจากมอเตอร์

6 เทส่วนผสมออกจากปากจอกของโถปั่น (รูปที่ 8)

ห้ามแกะฝาปิด ถ้วยตวงและที่กรองแยกกากออก

7 เพื่อให้ได้ส่วนผสมที่ละเอียด ควรวางโถปั่นซึ่งภายในมีส่วนผสมเหลืออยู่ลงกับเครื่องอีกครั้ง และปล่อยให้เครื่องปั่นอีก 2-3 วินาที

หมายเหตุ: เมื่อปั่นส่วนผสมมาก ๆ เราไม่แนะนำให้คุณเทส่วนผสมทั้งหมดลงในที่กรองแยกกาก ควรเริ่มปั่นทีละน้อย และปั่นเพียง 1-2 วินาที แล้วจึงปิดสวิตช์เครื่องปั่น ก่อนเติมส่วนผสมอีกเล็กน้อย ทำตามขั้นตอนนี้จนกระทั่งคุณปั่นส่วนผสมทั้งหมด ต้องปิดฝาโถปั่นทุกครั้งในขณะที่ปั่น

น้ำเต้าหู้

เตรียมสูตรนี้กับที่กรองแยกกากเท่านั้น

ห้ามปั่นส่วนผสมสองอย่างติดต่อกันโดยไม่ปิดพักเครื่อง ปล่อยให้เครื่องเย็นลงที่อุณหภูมิห้อง ก่อนปั่นส่วนผสมอื่น ๆ ต่อ

ส่วนผสม

- ถั่วเหลืองแห้ง 50 กรัม
- น้ำ 500 มิลลิลิตร
- ▶ แช่ถั่วเหลืองทิ้งไว้ประมาณ 4 ชั่วโมงก่อนปั่น และทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- ▶ เทถั่วเหลืองที่แช่น้ำและสะเด็ดน้ำแล้วลงในที่กรองแยกกาก เทน้ำ 500 มิลลิลิตรลงในโถปั่น และปั่นประมาณ 40 วินาที
- ▶ เทน้ำนมถั่วเหลืองลงในหม้อ
- ▶ ต้มจนเดือด เติมน้ำตาล และเคี้ยวไฟอ่อน ๆ จนกระทั่งน้ำตาลละลาย
- ▶ เสิร์ฟในขณะที่ร้อนหรือเย็น

โถบด เฉพาะรุ่น HR 1721 และ HR 1727

วิธีใช้โถบด

1 เทส่วนผสมลงในโถบด (H) (รูปที่ 9)

คุณสามารถปั่นส่วนผสมที่เปียกและแห้ง

2 ห้ามเติมส่วนผสมลงในโถบดจนสูงกว่าค่าคำว่า "MAX"

3 ประกอบแหวนรองกันซึม (I) ในชุดใบมีดก่อนประกอบชุดใบมีด (J) เข้ากับโถบด (รูปที่ 10)

4 ชันสกรูชุดใบมีดลงบนโถด้วยการหมุนตามเข็มนาฬิกา (รูปที่ 11)

5 คำว่าโถบดที่ประกอบเสร็จจริง เพื่อชันสกรูตามเข็มนาฬิกาให้ยึดเข้ากับมอเตอร์ (A) จนกระทั่งคุณได้ยินเสียง 'คลิก' (รูปที่ 12)

6 ต้องเสียบปลั๊กเครื่องปั่น

7 เปิดสวิตช์เครื่องปั่น และปั่นจนกระทั่งส่วนผสมละเอียด ซึ่งจะใช้เวลาประมาณ 10-30 วินาที

การถอดโถบด

1 ถอดปลั๊กเครื่องปั่น

2 หากโถบดยังต้องเข้ากับมอเตอร์ ให้ถอดโถบดออกจากมอเตอร์ด้วยการหมุนทวนเข็มนาฬิกา

3 ถอดใบมีดออกจากโถบด ด้วยการหมุนทวนเข็มนาฬิกา

4 ทำความสะอาดชิ้นส่วนที่ถอดออกได้ทันทีหลังเลิกใช้

การทำความสะอาด

แนะนำให้ทำความสะอาดชิ้นส่วนที่ถอดออกได้ทั้งหมดทันทีหลังเลิกใช้

ถอดปลั๊กเครื่องปั่นออกก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง

- ▶ ห้ามทำความสะอาดมอเตอร์ ชุดใบมีด ที่กรองแยกกาก และแหวนรองกันซีมในเครื่องล้างจาน
- ▶ ควรถอดชิ้นส่วนทั้งหมดที่ถอดออกได้ก่อนทำความสะอาด ต้องแกะแหวนรองกันซีมออกจากชุดใบมีด (โถปั่นและโถบด)
- ▶ ห้ามสัมผัสใบมีด เพราะคมมาก

สามารถทำความสะอาดโถปั่นและโถบด (ที่ไม่มีชุดใบมีด) ฝาปิดและถ้วยตวงกับเครื่องล้างจานชุดมอเตอร์

- ▶ ใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดทำความสะอาดมอเตอร์ ห้ามเปิดก๊อกน้ำล้างมอเตอร์ ห้ามใช้สารกัดกร่อน น้ำยาขัด หรือแอลกอฮอล์

การจัดเก็บ

พันสายไฟส่วนที่ยาวเกินความจำเป็นไว้ที่ฐานของเครื่อง

ข้อมูลและบริการ

หากต้องการข้อมูลหรือหากมีข้อสงสัยใดๆเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และบริการ โปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ของบริษัทฟิลิปส์ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของฟิลิปส์ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ที่อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับกรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณ ไม่มีศูนย์บริการลูกค้า โปรดติดต่อร้านค้าตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฟิลิปส์ในท้องถิ่น หรือติดต่อแผนกบริการของ Philips Domestic Appliances and Personal Care BV

一般說明

- 果汁機
- A** 馬達座
- B** On/Off/Pulse 旋鈕
- C** 果汁壺 (附刻度)
- D** 刀座
- E** 墊圈
- F** 蓋子
- G** 量杯
- 研磨機 (僅限型號 HR1721 和 HR1727)
- H** 果汁壺
- I** 墊圈
- J** 刀座
- 濾網 (僅限型號 HR1724 和 HR1727)
- K** 果渣濾網

重要說明

使用果汁機前，請先仔細閱讀本使用說明並參考圖例。
請保存這些說明以供日後參考。

一般說明

- 接上果汁機電源之前，請先檢查果汁機上的電壓指示，是否與本地電源電壓相符。
- 如果電源線損壞，必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具有相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 拆裝或調整任何附件之前，務必先拔掉果汁機的電源插頭。
- 不可用轉動附件的方式，來開啓或關閉果汁機電源。
- 切勿將馬達座浸泡在水中或其他液體裡，亦不得在水龍頭底下沖洗。只能使用濕布來擦拭馬達座。
- 請勿讓果汁機在無人看顧的情形下運轉。
- 請將果汁機放在孩童無法觸及的地方。
- 切勿觸碰刀片，尤其是當果汁機插電時。刀片非常銳利。
- 機器轉動時，切勿將手指或其他物體伸入壺內（果汁壺或研磨機）。

- ▶ 果汁壺（或研磨機）尚未裝妥之前，切勿將刀座裝在馬達座上。
- ▶ 如果刀片卡住，請先拔掉插頭，再將卡住刀片的材料取出。如有需要，在關閉果汁機電源後，請使用抹刀將食物從壺壁刮除。
- ▶ 請隨時注意：在您將果汁機插入插座並開啓電源之前，請確定刀座已正確組合。
- ▶ 切勿使用其他廠商製造或未經飛利浦認可的附件或配件，否則，將無法享有本公司所提供的保固服務。

果汁機

- ▶ 請勿在果汁壺內裝入溫度超過 80 °C 的材料。
- ▶ 爲了避免溢出，請勿在果汁壺內裝入超過 1.25 公升的液體，尤其是高速處理時。當您處理熱水或是會產生大量泡沫的料理時，請勿超過 1 公升。
- ▶ 在組裝果汁壺前，千萬記住要將墊圈放在刀座上，否則會發生外漏現象。
- ▶ 請隨時注意：在您開啓果汁機電源前，請先確定蓋子已經蓋好，量杯也確實插入。
- ▶ 研磨機並不適用於攪碎生肉；若要攪碎生肉，請使用果汁機。
- ▶ 請勿使用研磨機處理液態混合物，如果汁。

研磨機

- ▶ 切勿連續使用研磨機超過 30 秒鐘，在處理材料之間請讓研磨機冷卻至少 1 分鐘。
- ▶ 在組裝研磨機前，千萬記住要將墊圈放在刀座上，否則會發生外漏現象。
- ▶ 切勿使用研磨機研磨非常硬的材料，例如肉豆蔻、冰糖和冰塊。
- ▶ 攪拌丁香、大茴香與洋茴香時，務必加入其他食材。如果分開處理，這些香料對果汁機的塑膠材料會有不好的影響。
- ▶ 當研磨機用來處理如丁香、大茴香和肉桂這類材料時，研磨杯可能會變色。

濾網

- ▶ 切勿使用濾網處理溫度超過 80°C 的材料。
- ▶ 濾網切勿放置過量食材。不要將超過 50 克未浸泡過的大豆或 150 克的水果同時放入濾網。
- ▶ 在您開啓電源前，務必確定蓋子已經蓋好，量杯也已經確實插入。
- ▶ 請先將水果切成小塊後再放入濾網。
- ▶ 乾的豆類（例如大豆）請先浸泡過後，再放入濾網。

第一次使用之前

在果汁機第一次使用之前，請將會與食物接觸的配件徹底清洗乾淨（請參考「清洗」）。

使用果汁機

量杯

您可以使用量杯來量取材料。

- ▶ 在製作美乃滋時，請將果汁機的速度設定為慢速。

果汁機

果汁機可用來將材料攪爛、攪碎或攪拌。您可以使用果汁機製作濃湯、醬料和奶昔，也可以處理蔬菜、水果、肉類、奶油等。

準備使用果汁機

- 1** 將墊圈 (E) 裝在刀座 (D) 上 (圖 1)。
- 2** 將刀座旋緊於果汁壺 (C) 的底部。
- 3** 將裝好刀座的果汁壺置於馬達座 (A) 上，以順時鐘方向旋轉果汁壺，直到聽到「咯」聲為止，便可將果汁壺固定住 (圖 3)。安裝果汁壺的位置有兩個。
- 4** 請確定果汁機已經插電。

如何使用果汁機

- 1 將材料放入果汁壺。
- 2 將蓋子蓋上。
- 3 將蓋子下壓，以順時鐘方向旋轉蓋子直到聽到「咯」聲為止，便可將蓋子蓋緊(圖4)。
- 4 將量杯插入蓋子的開口中。
- 5 將控制旋鈕轉到速度 1 或 2。
如果處理材料的時間非常短，請將控制旋鈕轉到「Pulse」。
- 6 果汁機使用一次不要超過 3 分鐘。

拆卸果汁機

- 1 將果汁機的插頭拔掉。
- 2 將蓋子及量杯從果汁壺上取下。
- 3 將果汁壺及刀片從馬達座上取下。
- 4 每次使用後，一定要立即清洗可拆卸的配件。

提示

- 如果您要攪碎冰塊，將不超過 6 塊的冰塊(大小約 24x35x25 公釐)放入果汁機，並將控制旋鈕轉到「Pulse」數次。
- 將肉類或其他固體材料切成小塊後，再放入果汁壺。
- 不要一次處理大量的固體材料。若要攪拌均勻，我們建議您將這些材料少量多次處理。
- 如果要打蕃茄汁，請將蕃茄切成四半，並從蓋子開口將切塊的蕃茄投入轉動的刀片中。

濾網 僅限型號 HR1724 和 HR1727

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

濾網切勿超載。不要將超過 50 克未浸泡過的大豆或 150 克的水果同時放入濾網。

準備使用濾網

- 1** 將裝好刀座的果汁壺置於馬達座(A)上，以順時鐘方向旋轉果汁壺，直到聽到「喀」聲為止，便可將果汁壺固定住(圖3)。安裝果汁壺的位置有兩個。
- 2** 將濾網(K)放入果汁壺中(圖5)。請確定濾網的凹槽確實固定在果汁壺內的卡座上。
- 3** 請確定將果汁機插頭插上。

使用濾網

- 1** 將蓋子(F)蓋住果汁機杯口。
- 2** 將食材放入濾網(圖7)。濾網內的食材量不可超過濾網的頂部。
將水果切成小塊並將乾的豆類(如大豆)浸泡過後，再放入濾網。
- 3** 將水或其他液體(牛奶、果汁等)倒入果汁壺中。
- 4** 將量杯(G)插入蓋子的開口中。
讓果汁機轉動約 40 秒。
- 5** 將果汁機電源關閉，並將果汁壺從馬達座上取下。
- 6** 從果汁壺的壺口將打好的液體倒出(圖7)。
不要取下蓋子、量杯、及濾網。
- 7** 為達最佳效果，請將留有殘餘材料的果汁壺放回到果汁機上，再連轉幾秒鐘。請注意，當您處理大量材料時，我們建議您不要將所有的材料一次放入過濾器內。一開始先處理少量的材料，並讓果汁機連轉幾秒鐘，之後將果汁機關閉，再另外加入少量的材料。然後關閉果汁機的電源並加入其他的少量食材，不可超過濾網的頂部。在處理期間，果汁機的蓋子一定要蓋上。

豆漿

本料理只能以濾網製作

一次請勿連續處理超過兩種材料；在繼續處理其他食材之前，請先讓果汁機冷卻回到室溫溫度

材料

- 50 克乾的大豆
- 500 毫升的水

- ▶ 處理之前，先將黃豆浸泡 4 小時。接著置於一旁，等待乾燥。
- ▶ 將浸泡過的大豆放入濾網中，將 500 毫升的水倒入果汁壺中，攪拌 40 秒。
- ▶ 將打好的豆漿倒入鍋中。
- ▶ 將豆漿煮沸，加入糖後以小火悶煮，直到糖溶化為止。
- ▶ 熱飲或冷飲皆適宜。

研磨機 僅限型號 HR1721 和 HR1727

如何使用研磨機

- 1** 將材料放入研磨杯(H) (圖 8)。您可以處理濕和乾的材料。
- 2** 裝入研磨杯的量不要超過「MAX」刻度。
- 3** 先將塑膠墊圈(I) 裝在刀座上，再將刀座(J) 與研磨杯組合(圖 9)。
- 4** 以順時鐘方向將刀座與研磨杯旋緊。
- 5** 將組裝好的研磨機倒反過來，並以順時鐘方向與馬達座(A) 旋緊，直到聽到「喀」聲為止。
- 6** 請確定果汁機的插頭已經插上。
- 7** 將果汁機的電源打開，運轉到材料的研磨好為止。這需要約 10-30 秒的時間。

拆卸研磨機

- 1 將果汁機的插頭拔掉。
- 2 如果研磨機仍裝在馬達座上，以逆時鐘方向轉動將研磨機從馬達座上拆下。
- 3 以逆時鐘方向將刀座從研磨杯拆下。
- 4 每次使用後，一定要立即清洗可拆卸的配件。

清洗

我們建議您每次使用後，一定要立即清洗可拆卸的配件。

千萬記住：在清洗前，一定要先將插頭拔掉。

- 切勿在洗碗機中清洗馬達座、刀座、濾網和墊圈。
- 一定要先將所有可拆卸的配件拆下後才能清洗。不要忘記要將塑膠墊圈從刀座上取下（果汁機和研磨機）。
- 請勿碰觸刀片，刀片非常的銳利。

果汁壺和研磨杯（未安裝刀座）、蓋子和量杯可用洗碗機清洗。

馬達座

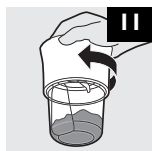
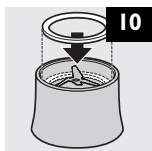
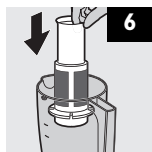
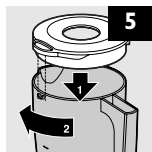
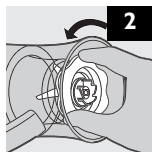
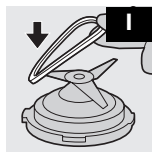
- 請用濕布清潔馬達座。不要將馬達座直接在水龍頭下沖洗。不要使用去污粉、菜瓜布、或酒精等來清潔馬達座。

貯藏

將多出的電源線繞在果汁機的基座上。

資訊和服務

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





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 29413