

# PHILIPS

HR2621, HR2650  
HR2651, HR2652  
HR2653, HR2655  
HR2656, HR2657



## Manual pengguna

## KANDUNGAN

Penting	3
Pengenalan	8
Perihalan umum	8
Sebelum penggunaan pertama	9
Bersedia untuk menggunakan	9
<b>Menggunakan perkakas</b>	<b>9</b>
Suis pencetus	10
Pengisar kendalian tangan	10
Pencincang XL (HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657 sahaja)	13
Pemukul (HR2621, HR2652, HR2655, HR2657 sahaja) / Aksesori pengadun (HR2653 sahaja)	16
Alat penghiris spiral (HR2656, HR2657 sahaja)	19
Bekas sup (HR2651, HR2655 sahaja)	24
Botol bawaan (HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657 sahaja)	27
Pembersihan	30
Penyimpanan	33
Mengitar semula	33
Jaminan dan sokongan	33
Menyelesaikan masalah	33

## Penting

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

## Bahaya

- Jangan sekali-kali tenggelamkan unit motor ke dalam air atau cecair lain atau membilas unit di bawah paip. Gunakan kain lembap sahaja untuk membersihkan unit motor.

## Amaran

- Pastikan bahawa voltan yang dinyatakan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur tempatan anda.
- Jangan gunakan perkakas jika palam, kord sesalur atau bahagian lain telah rosak atau kelihatan retak.
- Jika kord sesalur rosak, kord mestilah digantikan oleh Philips, ejen servis atau pihak yang berkelayakan yang serupa untuk mengelakkan bahaya.
- Jangan sentuh mata unit pisau dalam sebarang keadaan, terutamanya apabila palam perkakas dipasang. Mata pemotongnya adalah sangat tajam.
- Jangan gunakan unit pisau pencincang tanpa mangkuk pencincang.
- Untuk mengelakkan percikan, tenggelamkan bar pengisar, pemukul (jenis tertentu sahaja) atau pemukul kembar (jenis tertentu sahaja) ke dalam bahan sebelum anda menghidupkan perkakas, terutamanya apabila memproses bahan yang panas.
- Jika salah satu unit pisau tersekat, cabut palam perkakas sebelum anda mengeluarkan bahan-bahan yang menyekat unit pisau itu.

- Berhati-hati ketika anda menuang cecair panas ke dalam bikar kerana cecair panas dan stim boleh menyebabkan kelecuran.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan biasa di rumah sahaja. Perkakas tidak dimaksudkan untuk digunakan dalam persekitaran seperti dapur kakitangan di kedai, pejabat, ladang atau persekitaran kerja yang lain. Perkakas juga tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, inap sarapan dan persekitaran kediaman lain.
- Jangan sesekali memproses bahan keras seperti kiub ais dengan perkakas tersebut.
- Kanak-kanak perlu diawasi agar mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka telah diberikan pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Pembersihan dan penyelenggaraan tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak tanpa pengawasan.

### **Awas**

- Tanggalkan perkakas daripada bekalan kuasa setiap kali perkakas dibiarkan tanpa pengawasan dan sebelum memasang, menanggalkan bahagian, menyimpan atau membersihkan perkakas.

- Matikan perkakas dan tanggalkan daripada bekalan kuasa sebelum menukar aksesori atau mendekati bahagian yang bergerak semasa penggunaan.
- Jangan gunakan perkakas dengan mana-mana aksesori lebih lama daripada 3 minit secara berterusan. Biarkan perkakas menyejuk selama 15 minit sebelum anda teruskan memproses.
- Tiada satu pun aksesori ini sesuai untuk digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro, melainkan bekas sup.
- Jangan sekali-kali gunakan aksesori atau barang-barang ganti daripada pengilang lain atau pengilang yang tidak disyorkan oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau barang-barang ganti sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Jauhkan unit motor dari haba, api, kelembapan dan kotoran.
- Hanya gunakan perkakas ini untuk tujuan dimaksudkan seperti ditunjukkan dalam manual pengguna.
- Jangan sekali-kali isikan bikar atau mangkuk pencincang XL (jenis tertentu sahaja) dengan bahan yang lebih panas daripada 80°C/175°F.
- Jangan melebihi kuantiti dan masa memproses yang ditunjukkan dalam jadual.
- Bersihkan unit pisau bar pengisar di bawah paip. Jangan sekali-kali tenggelamkannya di dalam air.

- Selepas dibersihkanm biarkan bar pengisar kering. Simpan secara mendatar atau dengan pisau tersebut menghadap ke atas. Pastikan unit pisau benar-benar kering sebelum menyimpan bar pengisar.
- Paras hingar:  $Lc = 85 \text{ dB(A)}$

### **Medan elektromagnet (EMF)**

Perkakas Philips mematuhi semua piawaian dan peraturan berkaitan dengan pendedahan kepada medan elektromagnet.

## Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda dan selamat menggunakan Philips! Untuk mendapatkan manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftar produk anda di [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Perihalan umum

### Pengisar kendalian tangan

- 1** Kord kuasa
- 2** Suis pencetus
- 3** Unit motor
- 4** Butang pelepas
- 5** Bar pengisar dengan unit bilah bersepadu
- 6** Pelindung bilah

### Pencincang XL

#### (HR2621 HR2652 HR2653 HR2655 HR2657 sahaja)

- 7** Unit gear untuk pencincang XL
- 8** Bilah pencincang XL
- 9** Mangkuk Pencincang XL (untuk pencincang XL dan alat penghiris spiral HR2656, HR2657)

### Alat penghiris spiral (HR2656, HR2657 sahaja)

- 10** 3 Aksesori alat penghiris spiral (spageti, linguine, reben)
- 11** Tiub suapan
- 12** Plat pemandu alat penghiris spiral
- 13** Unit gear alat penghiris spiral

### Botol bawaan (HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657 sahaja)

- 14** Botol
- 15** Tudung

### Bekas sup (HR2651, HR2655 sahaja)

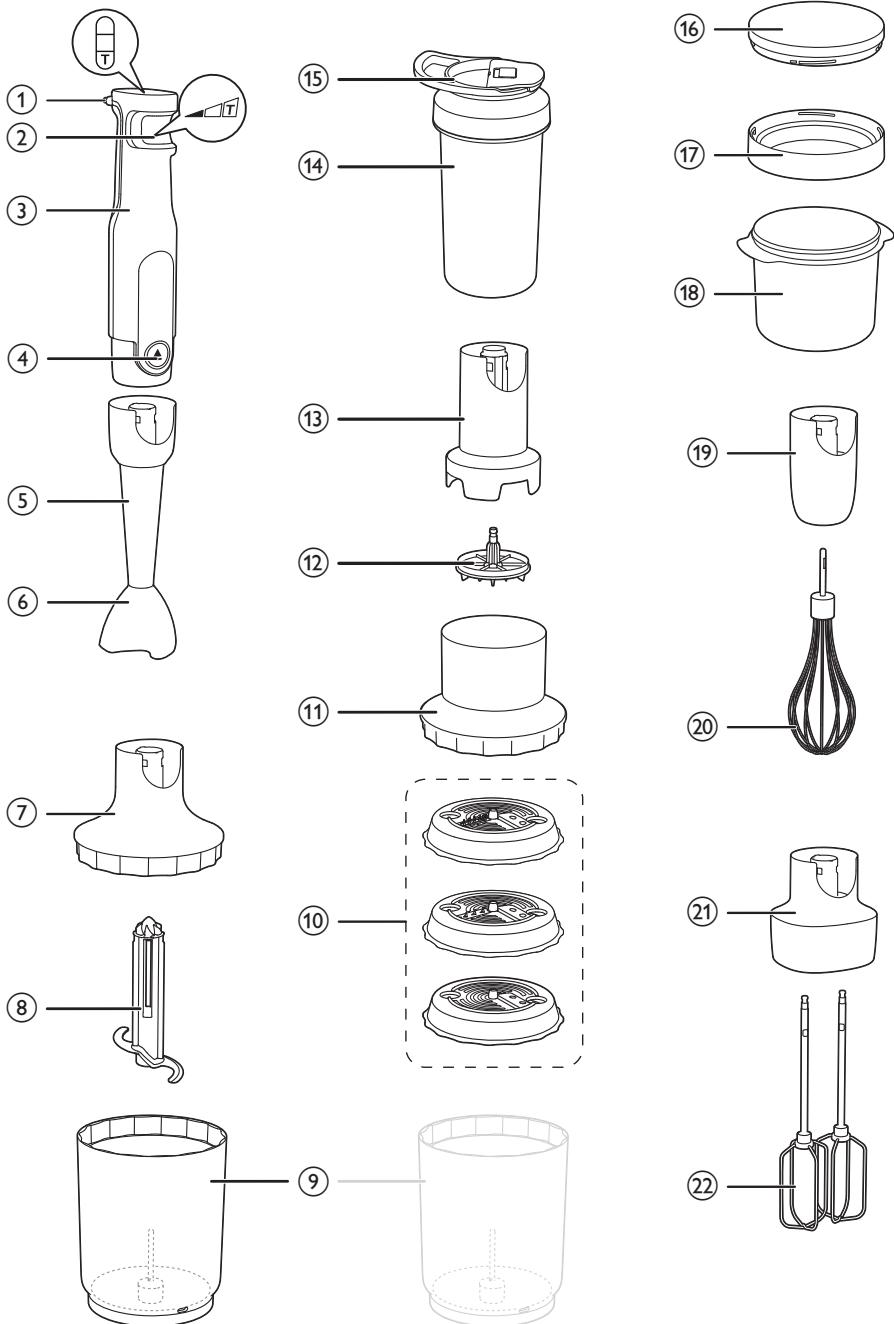
- 16** Tudung
- 17** Bekas biskut
- 18** Bekas sup

### Pemukul (HR2621 HR2652 HR2655 HR2657 sahaja)

- 19** Unit gear pemukul
- 20** Pemukul

### Aksesori pengadun (HR2653 sahaja)

- 21** Unit gear aksesori pengadun
- 22** Aksesori pengadun



## Sebelum penggunaan pertama

- 1** Bersihkan semua bahagian yang akan bersentuhan dengan makanan secara menyeluruh sebelum anda menggunakan perkakas buat kali pertama (lihat bab "Membersihkan").



### Nota

- Pastikan semua bahagian telah kering sepenuhnya sebelum anda mula menggunakan perkakas itu.

## Bersedia untuk menggunakan

- Biarkan bahan panas menjadi sejuk sebelum diproses atau diletakkan di dalam botol bawaan atau bekas sup (suhu maksimum 80°C).
- Potong bahan yang besar menjadi ketulan kecil anggaran  $2 \times 2 \times 2$  cm sebelum diproses.
- Pasang perkakas dengan betul sebelum memasukkan palam ke dalam soket dinding.



### Nota

- Buka lilitan kord kuasa sepenuhnya setiap kali sebelum anda menghidupkan perkakas.
- Tanggalkan semua bahan pembungkusan atau label sebelum penggunaan.

## Menggunakan perkakas

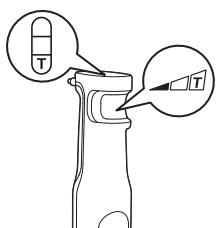
Gunakan perkakas ini hanya untuk tujuan di rumah seperti yang diuraikan dalam manual ini.



### Awas

- Elakkan daripada tersentuh bahagian yang bergerak. Jauhkan tangan dan jari daripada bilah dan luar daripada bekas semasa pengendalian atau semasa perkakas dipalamlkan untuk mengelakkan kemungkinan kecederaan teruk terhadap orang dan/atau kerosakan pada perkakas.

## Suis pencetus



Perkakas ini dilengkapi dengan suis pencetus dan penanda kelajuan visual pada bahagian atas peranti.

- ↳ Peranti akan menjadi semakin laju jika suis ditekan semakin dalam. Penanda kelajuan tinggi pada bahagian atas memaparkan julat kelajuan rendah, julat kelajuan sederhana dan julat kelajuan tinggi ditandakan dengan huruf "T" (Turbo).

## Pengisar kendalian tangan

Pengisar tangan dimaksudkan untuk:

- membancuh cecair, cth. hasil tenusu, sos, jus buah, sup, banchuan minuman dan minuman kocak.
- mencampurkan bahan-bahan lembut, contohnya adunan lempeng atau mayones.
- memurikan bahan yang telah dimasak, misalnya, untuk menyediakan makanan bayi.
- mencincang kekacang, buah dan sayur.



### Awas

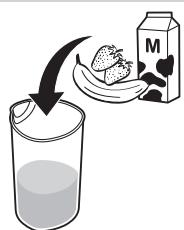
- Jangan memproses bahan seperti kiub ais, bahan beku atau buah-buahan yang berbiji (raj. 1).

## Kuantiti membancuh dan masa memproses

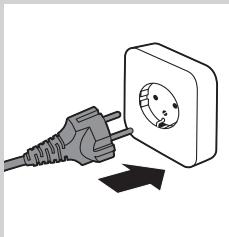
Ramuan	Kuantiti membancuh	Masa	Kelajuan
Buah-buahan dan sayur-sayuran	100 - 200 g	30 saat.	
Makanan bayi, sup dan sos	100 - 400 ml	60 saat	
Adunan tepung	100 - 500 ml	60 saat	
Minuman kocak dan banchuan minuman	100 - 1000 ml	60 saat	



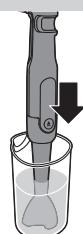
- 1 Sambungkan bar pengisar pada unit motor ("klik").



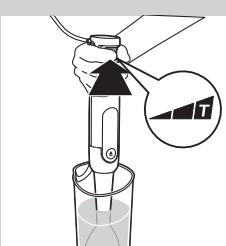
2 Masukkan bahan ke dalam bikar.



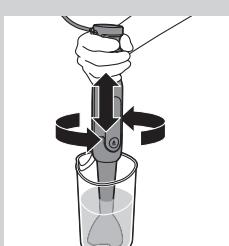
3 Pasang palam pada soket dinding.



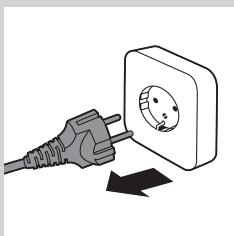
4 Tenggelamkan pelindung bilah sepenuhnya ke dalam bahan untuk mengelakkan percikan.



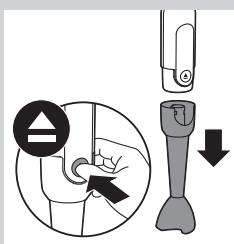
5 Hidupkan perkakas dengan menekan suis pencetus. Anda boleh meningkatkan kelajuan dengan menekan suis dengan lebih kuat. Jika anda menekan suis hingga maksimum, pengisar akan berfungsi dengan kelajuan Turbo.



6 Gerakkan perkakas ke atas dan ke bawah serta dalam bulatan dengan perlahan-lahan untuk mengadun bahannya.



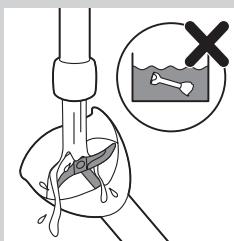
- 7** Selepas selesai mengisar, lepaskan suis pencetus untuk mematikan perkakas dan cabut palam perkakas.



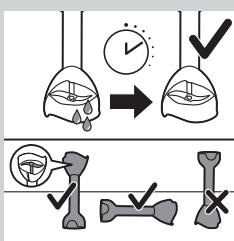
- 8** Keluarkan bar pengisar dengan menekan butang pelepas.

**!** Awas

- Bilah adalah tajam. Kendalikan secara berhati-hati. Sentiasa cabut palam daripada perkakas terlebih dahulu. Jangan sentuh bilah semasa mencuci atau mengaup makanan yang tersangkut pada bilah.



- 9** Untuk pencucian yang mudah, bilas bar menggunakan air panas dengan segera selepas digunakan. Jangan tenggelamkan bar sepenuhnya ke dalam air.



- 10** Letakkan bar dalam kedudukan menegak dengan pelindung bilah di bahagian atas dan biarkan mengering selama sekurang-kurangnya 10 minit sebelum disimpan.

## Pencincang XL (HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657 sahaja)

Pencincang XL adalah untuk mencincang bahan seperti kacang, daging mentah, bawang, keju keras, telur rebus, bawang putih, herba, roti kering dll.

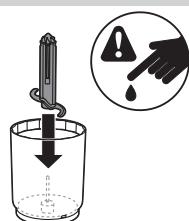


### Awas

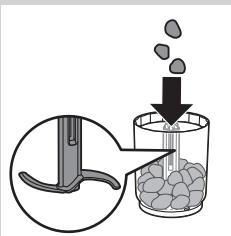
- Sentiasa cabut palam daripada perkakas terlebih dahulu. Anda perlu berhati-hati ketika mengendalikan unit bilah pencincang kerana bilah pemotong amat tajam. Sentiasa pegang unit pada bahagian batang plastik. Jangan sentuh bilah. Berhati-hati terutamanya ketika anda memasukkan atau menanggalkan unit bilah daripada mangkuk pencincang, semasa anda mengosongkan mangkuk pencincang, semasa mengaup makanan yang tersangkut pada bilah dan semasa membersihkan bilah.
- Jangan memproses bahan seperti kiub ais, bahan beku atau buah-buahan yang berbiji.

### Kuantiti bahan cincang dan masa memproses

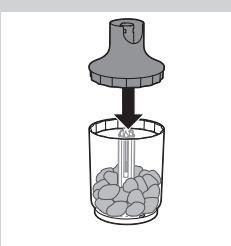
Ramuan	Kuantiti mencincang	Masa	Kelajuan
Bawang besar	200 g	5 x 1 saat.	
Telur	200 g	5 saat	
Daging	200 g	10 saat	
Herba	30 g	10 saat	
Keju Parmesan	200 g	15 saat	
Kacang dan badam	200 g	30 saat.	
Coklat tanpa susu	100 g	20 saat	
Kiub roti kering	80 g	30 saat.	



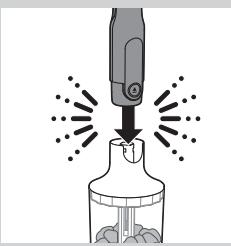
- 1 Letakkan unit bilah ke dalam mangkuk pencincang XL.



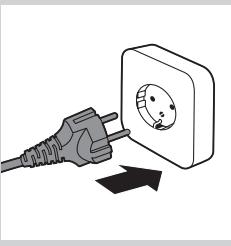
**2** Masukkan bahan ke dalam mangkuk pencincang XL.



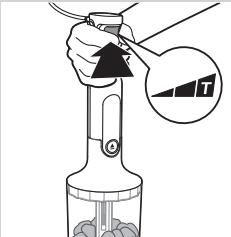
**3** Letakkan unit gear untuk pencincang XL di atas mangkuk pencincang.



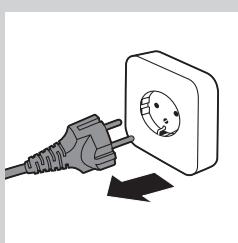
**4** Pasang unit motor pada unit gear untuk pencincang XL ("klik").



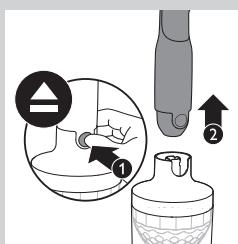
**5** Pasang palam pada soket dinding.



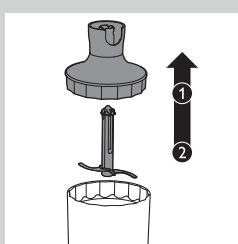
**6** Tekan suis pencetus dan biarkan pencincang beroperasi sehingga semua bahan dipotong.



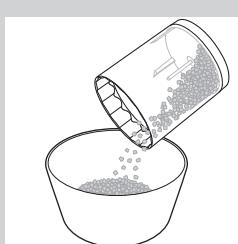
7 Selepas selesai mencincang, lepaskan suis pencetus untuk mematikan perkakas dan cabut palam perkakas.



8 Tekan butang lepas untuk mengeluarkan unit motor daripada unit gear.



9 Keluarkan unit gear dan unit bilah secara berhati-hati (raj. 18).



10 Tuang bahan yang dicincang (raj. 19).

**Pemukul (HR2621, HR2652, HR2655, HR2657 sahaja) /  
Aksesori pengadun (HR2653 sahaja)**



Pemukul bertujuan untuk memukul krim, memukul putih telur, pencuci mulut dsb.



Aksesori pengadun adalah untuk mengadun semua jenis doh ringan seperti kek span, adunan kek dan untuk melecek kentang, memukul krim, memukul putih telur dan pencuci mulut.



**Petua**

- Jika anda mahu memproses kuantiti yang sedikit, condongkan manguk sedikit untuk mendapatkan hasil dengan cepat.
- Apabila anda memukul putih telur, gunakan manguk besar untuk hasil terbaik. Untuk mendapatkan hasil yang baik, manguk dan alat mestilah bebas minyak dan tiada kuning telur di dalam putih telur.
- Untuk mengelakkan percikan, mulakan pada kelajuan rendah dan teruskan pada kelajuan lebih tinggi selepas lebih kurang 1 minit.
- Apabila anda memukul krim, gunakan bikar untuk mengelakkan percikan.



**Nota**

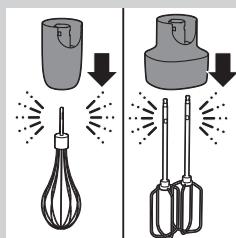
- Jangan gunakan pemukul telur untuk menyediakan doh atau campuran kek.

**Kuantiti memukul dan masa memproses.**

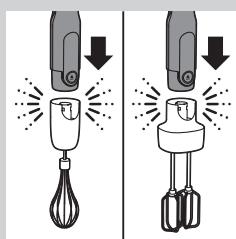
	Ramuan	Kuantiti memukul	Masa	Kelajuan
	Krim	250 g	70-90 saat	
	Putih telur	4 x	120 saat	

## Kuantiti mengadun dan masa memproses.

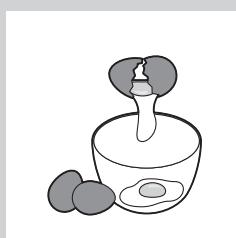
	Ramuan	Kuantiti mengadun	Masa	Kelajuan
	Krim	200-250 ml	70-90 saat	
	Telur	1-6 x	2-4 min	
	Adunan kek	750 g	3-6 min	
	Kentang yang telah dimasak	750 g	30 saat	



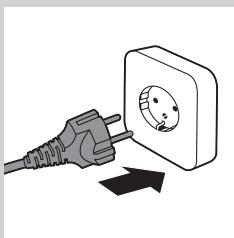
**1** Pasang pemukul pada unit gear pemukul atau pasang aksesori pengadun pada unit gear aksesori pengadun ("klik").



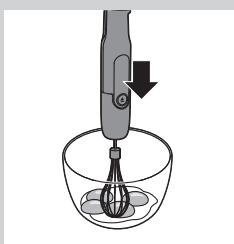
**2** Pasang unit gear pemukul atau unit gear pengadun pada unit motor ("klik").



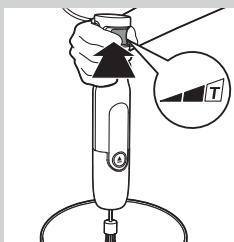
**3** Masukkan ramuan ke dalam manguk.



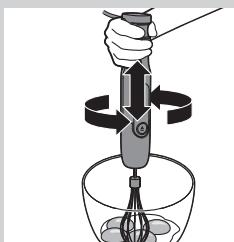
**4** Pasang palam pada soket dinding.



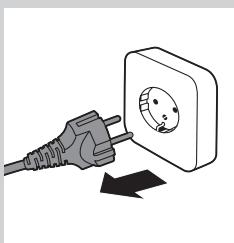
**5** Rendamkan pemukul atau aksesori pengadun ke dalam bahan.



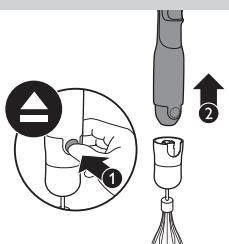
**6** Tekan suis pencetus.



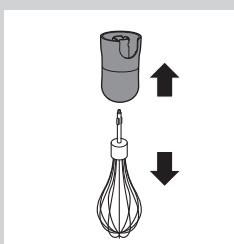
**7** Gerakkan perkakas secara membulat dengan perlahan-lahan.



**8** Selepas selesai memukul/mengadun, lepaskan suis pencetus untuk mematikan perkakas dan cabut palam daripada soket dinding.



**9** Tekan butang lepas untuk mengeluarkan unit motor daripada unit gear.



**10** Untuk menanggalkan pemukul/aksesori pengadun daripada unit gear, cabut pemukul/aksesori pengadun ke bawah daripada unit gear.

### Alat penghiris spiral (HR2656, HR2657 sahaja)

Alat penghiris spiral adalah untuk menghasilkan hirisian spiral daripada pelbagai sayuran seperti ubi kentang, lobak merah, timun, zukini, lobak putih, ubi bit, turnip dll.

#### 3 Aksesori:

Alat penghiris spiral ini mengandungi tiga aksesori berbeza yang menghasilkan hirisian spiral dengan kelebaran yang berbeza. Aksesori "Spageti" dan aksesori "Linguine" mengandungi dua pisau berbeza. Pisau biasa memotong reben hirisian spiral dan unit pisau kedua dengan gigi kecil membahagikan hirisian spiral kepada jalur halus (Spageti) atau lebih tebal (Linguine). Aksesori untuk reben lebar hanya mengandungi satu pisau biasa.

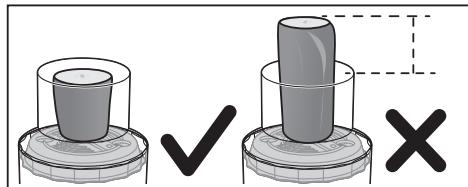
#### ! Awas

- Anda perlu berhati-hati ketika mengendalikan aksesori kerana bilah pemotong amat tajam. Sentiasa pegang aksesori pada radius luaran. Jangan sentuh bilah. Berhati-hati semasa anda memasukkan atau menanggalkan aksesori daripada mangkuk pencincang. Ambil aksesori dengan dua jari menggunakan lubang pada aksesori. Berhati-hati semasa mengaup makanan yang tersangkut pada bilah dan semasa mencuci.

				Kelajuan
Courgette	✓	✓	✓	
Ubi keledek	✓	✓	✓	
Lobak merah (lebih tebal daripada 3 cm)	✓	✓	✓	
Lobak putih	✓	✓	✓	
Timun	✓	✓	—	
Kentang	✓	✓	✓	

### Petua penyediaan sayur

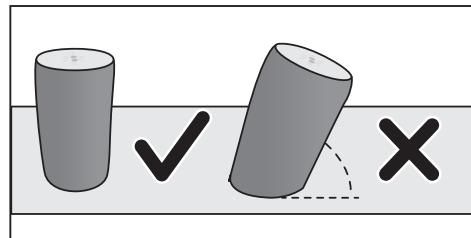
- Untuk mendapatkan hirisan spiral yang cantik dan panjang, potong sayur menjadi bentuk silinder lurus dan ketinggian yang lebih kurang sama dengan tiub suapan.



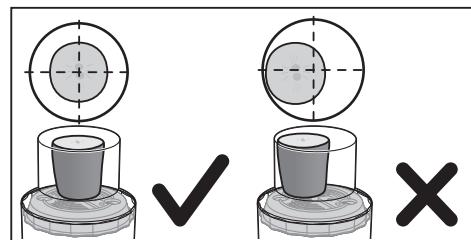
- Potong setiap hujung, contohnya timun/ubi kentang untuk mendapatkan sentuhan yang baik dengan plat pemandu dan aksesori pemotong.



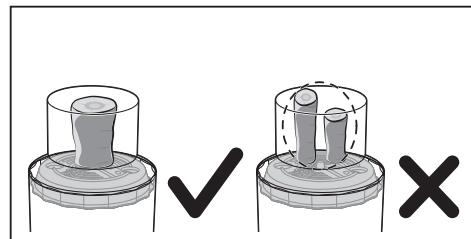
- Hanya silinder lurus yang akan kekal di tengah-tengah dari mula hingga akhir proses.



- Letakkan sayur yang disediakan di tengah-tengah dengan menekan sayur pada tiub besi kecil di bahagian tengah aksesori pemotong.

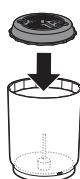


- Jangan letakkan lebih daripada satu sayur pada aksesori pemotong pada satu-satu masa.



### Menggunakan alat penghiris spiral

- 1 Tanggalkan bilah pencincang daripada mangkuk pencincang XL dan masukkan salah satu aksesori ke dalam mangkuk pencincang XL.





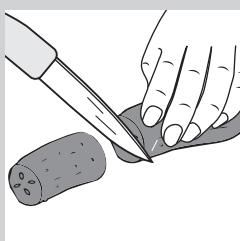
2 Pasang tiub suapan lut sinar pada mangkuk pencincang XL.



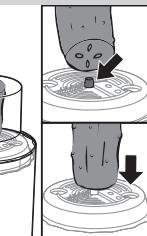
3 Pasang plat pemandu pada unit gear alat penghiris spiral.



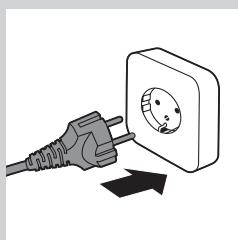
4 Pasang unit motor pada unit gear (raj. 2).



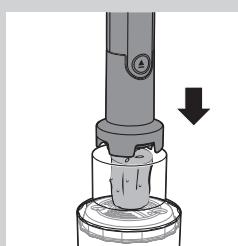
5 Sediakan sayur seperti yang dihuraikan dalam petua penyediaan.



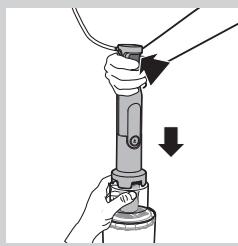
6 Letakkan sayur di tengah-tengah dan tekan sayur pada tiub besi kecil aksesori.



7 Pasang palam pada soket dinding.



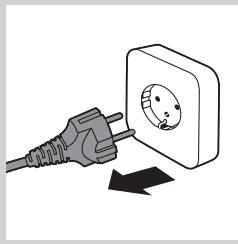
8 Tekan unit motor dengan unit gear yang terpasang dan plat pemandu pada sayur (raj. 6).



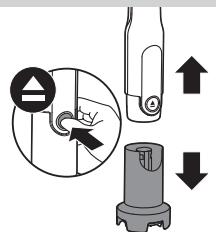
9 Pasang mangkuk pencincang dan tiub suapan menggunakan satu tangan dan tekan suis pencetus dengan jari tengah tangan yang satu lagi. Tekan sayur pada masa yang sama.



10 Hirisan spiral sayur diproses ke dalam mangkuk.



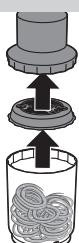
11 Selepas selesai diproses, lepaskan suis pencetus untuk mematikan perkakas dan cabut palam perkakas.



**12** Keluarkan unit gear dengan menekan butang pelepas.



**13** Tanggalkan plat pemandu daripada unit gear.



**14** Tanggalkan tiub suapan dan aksesori, lalu kosongkan mangkuk.

#### Nota

- Jika anda mahu membuat satu lagi kelompok, keluarkan baki sayur daripada plat pemandu atau aksesori.
- Jika anda membuat kuantiti yang lebih banyak, kosongkan mangkuk sebelum penuh.

#### Bekas sup (HR2651, HR2655 sahaja)

Bekas sup adalah untuk mengisar sup di dalam bekas secara terus dan membawa sup dalam perjalanan.

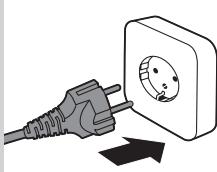
	Kualiti maksimum	Masa	Kelajuan
1. Masak sayur, contohnya lobak merah, ubi kentang di dalam air mendidih selama 20 minit. 2. Potong kepada ukuran 2x2x2 cm.	Lobak merah, ubi kentang: 200 g Air:100 g	60 saat	



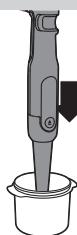
1 Sambungkan bar pengisar pada unit motor (“klik”).



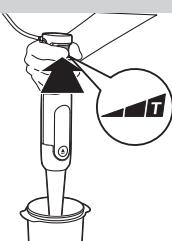
2 Masukkan bahan yang dimasak ke dalam bekas.



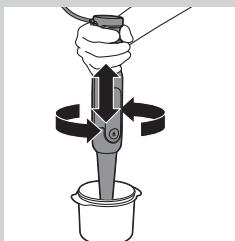
3 Pasang palam pada soket dinding.



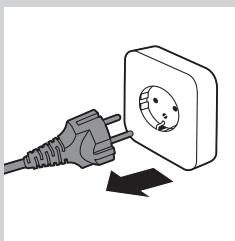
4 Tenggelamkan pelindung bilah sepenuhnya ke dalam bahan untuk mengelakkan percikan.



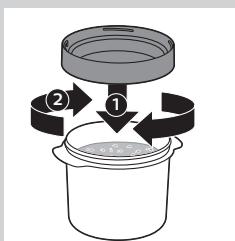
5 Hidupkan perkakas dengan menekan suis pencetus. Anda boleh meningkatkan kelajuan dengan menekan suis dengan lebih kuat.



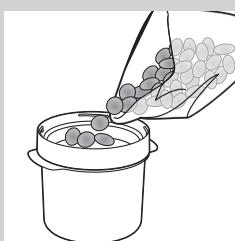
- 6 Gerakkan perkakas ke atas dan ke bawah serta dalam bulatan dengan perlahan-lahan untuk mengadun bahannya.



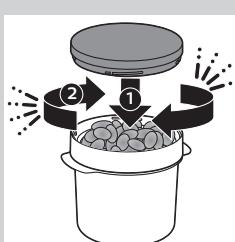
- 7 Selepas selesai mengisar, lepaskan suis pencetus untuk mematikan perkakas dan cabut palam perkakas.



- 8 Pasang bekas biskut dan tetapkan bekas dengan memutar mengikut arah jam.



- 9 Masukkan biskut atau makanan lain yang akan dimakan dengan sup.



- 10 Pasang penutup dan tutup dengan memutar mengikut arah jam.

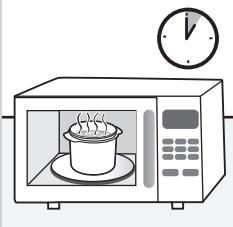
## Panaskan sup semula terus di dalam bekas sup:



**1** Buka penutup dengan memutar mengikut lawan arah jam.



**2** Tanggalkan bekas biskut dengan memutar melawan arah jam.



**3** Letakkan bekas yang dibuka ke dalam ketuhar gelombang mikro dan panaskan sup semula.

### Botol bawaan (HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657 sahaja)

Botol bawaan adalah untuk pengisaran di dalam botol secara terus dan dibawa ke tempat kerja.

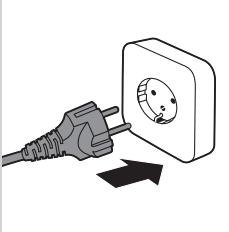
	Kualiti maksimum	Masa	Kelajuan
Beri, pisang Susu, Jus	400 ml	60 saat	
Sayur Jus	400 ml	60 saat	



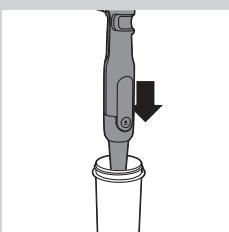
**1** Sambungkan bar pengisar pada unit motor ("klik").



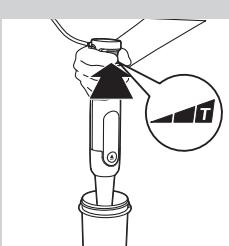
2 Masukkan bahan ke dalam botol.



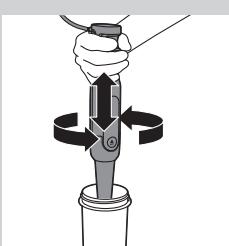
3 Pasang palam pada soket dinding.



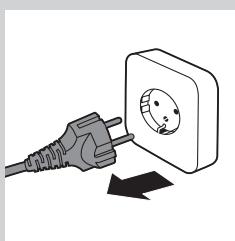
4 Tenggelamkan pelindung bilah sepenuhnya ke dalam bahan untuk mengelakkan percikan.



5 Hidupkan perkakas dengan menekan suis pencetus. Anda boleh meningkatkan kelajuan dengan menekan suis dengan lebih kuat.



6 Gerakkan perkakas ke atas dan ke bawah serta dalam bulatan dengan perlahan-lahan untuk mengadun bahannya.



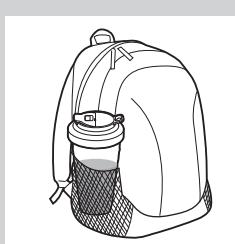
7 Selepas selesai mengisar, lepaskan suis pencetus untuk mematikan perkakas dan cabut palam perkakas.



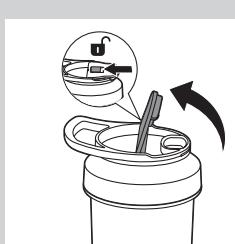
8 Pasang penutup dengan memutar mengikut arah jam.



9 Tutup muncung minum dan kuncikan dengan menolak peluncur kunci kepada kedudukan kunci.



10 Kini anda boleh membawa botol itu ke mana-mana.



11 Buka muncung minum dengan menolak peluncur kunci kepada kedudukan buka.



12 Nikmati smoothie atau susu kocak buatan anda.

## Pembersihan



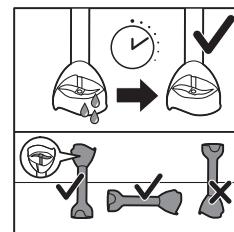
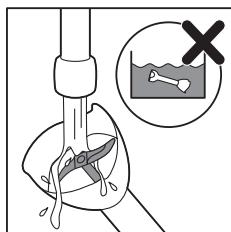
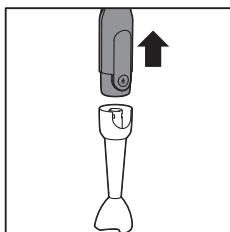
### Awas

- Jangan rendam unit motor, unit gear pencincang XL, unit gear pemukul dan unit gear aksesori pengadun ke dalam air atau cecair lain mahupun membilas unit di bawah paip air. Gunakan kain lembap untuk membersihkan bahagian-bahagian ini. Bilah bar pengisar dan pelindung boleh dibilas di bawah paip air. Semua aksesori lain adalah kalis mesin basuh pinggan.
- Jangan sekali-kali gunakan pad penyental, agen pembersih yang melelas atau cecair yang agresif seperti alkohol, gasolin atau aseton untuk membersihkan perkakas.

- 1 Tanggalkan plag perkakas.
- 2 Tekan butang pelepas pada unit motor untuk menanggalkan aksesori yang telah anda gunakan.
- 3 Tanggalkan aksesori.
- 4 Lihat carta ‘Pembersihan’ untuk mendapatkan arahan lanjut.

			
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
HR2621 HR2652 HR2655 HR2657 	✗	✗	✓
HR2621 HR2652 HR2655 HR2657 	✓	✓	✓
HR2653 	✗	✗	✓
HR2653 	✓	✓	✓
HR2656 	✓	✓	✓
HR2656 HR2657 	✗	✗	✓
HR2656 HR2657 	✓	✓	✓

HR2621 HR2652 HR2653 HR2655 HR2657  	✗	✗	✓
HR2621 HR2652 HR2653 HR2655 HR2657  	✓	✓	✓
HR2650 HR2651 HR2652 HR2653 HR2655 HR2656 HR2657  	✓	✓	✓
HR2651 HR2655  	✓	✓	✓



## Penyimpanan

- 1** Lilitkan kord kuasa di sekeliling bahagian bawah unit motor.
- 2** Simpan perkakas di tempat yang sejuk dan kering, jauh daripada sinaran matahari atau sumber haba yang lain.

## Kitar semula

- Jangan buang produk dengan sampah rumah biasa di akhir hayatnya. Sebaliknya, bawa perkakas ke pusat pungutan rasmi atau kitar semula. Dengan melakukan ini, anda membantu memelihara alam sekitar.
- Ikut peraturan negara anda untuk pengumpulan berasingan produk elektrik dan elektronik. Cara membuang yang betul akan membantu mencegah akibat negatif terhadap alam sekitar dan kesihatan manusia.

## Jaminan dan sokongan

Jika anda memerlukan maklumat atau sokongan, sila lawati [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) atau baca risalah jaminan sedunia yang berasingan.

## Menyelesaikan masalah

Bab ini meringkaskan masalah paling lazim yang anda hadapi dengan perkakas. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalah dengan maklumat di bawah, lawati [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) untuk mendapatkan senarai soalan lazim atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan di negara anda.

Masalah	Penyelesaian
Perkakas mengeluarkan bunyi bising, bau yang tidak menyenangkan, terlalu panas apabila disentuh atau mengeluarkan asap. Apakah yang patut saya lakukan?	Perkakas mungkin mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan atau sedikit asap jika digunakan terlalu lama. Dalam hal ini, matikan perkakas dan biarkan perkakas menjadi sejuk selama 60 minit.
Mungkinkah perkakas akan rosak sekiranya bahan yang terlalu keras diproses?	Ya, perkakas mungkin akan rosak jika anda memproses bahan yang terlalu keras seperti tulang, buah-buahan yang berbiji atau bahan-bahan beku.
Kenapa perkakas tiba-tiba berhenti berfungsi?	Sesetengah bahan yang keras mungkin akan menyebabkan unit bilah tersangkut. Lepaskan suis pencetus, cabut palam perkakas, tanggalkan unit motor dan keluarkan bahan yang tersangkut pada unit bilah secara berhati-hati.



Spesifikasi boleh ditukar tanpa notis.

© 2019 Koninklijke Philips N.V.

Semua hak terpelihara.