

अपना उत्पाद यहाँ रजिस्टर करवाइए और सहायता पाइए

www.philips.com/welcome

HL1605/01
HL1606/03
HL1606/04



EN Mixer Grinder

HI मिक्सर ग्राइंडर

PHILIPS

Contents

Introduction	2
<hr/>	
General Description and Technical Specifications	2
<hr/>	
Important Instructions	3
Safety and important notice	
Trademark notice	
<hr/>	
Using the product	5
How to fit the blades	
How to fit jar to basic unit	
<hr/>	
Operation	5
Before the first use	
Preparation for use	
<hr/>	
Cleaning and Maintenance	6
<hr/>	
Overload Protection	6
<hr/>	
Standard Recipes	6
<hr/>	
Warranty and Service	13
<hr/>	
Warranty Card	13

1.0 Introduction

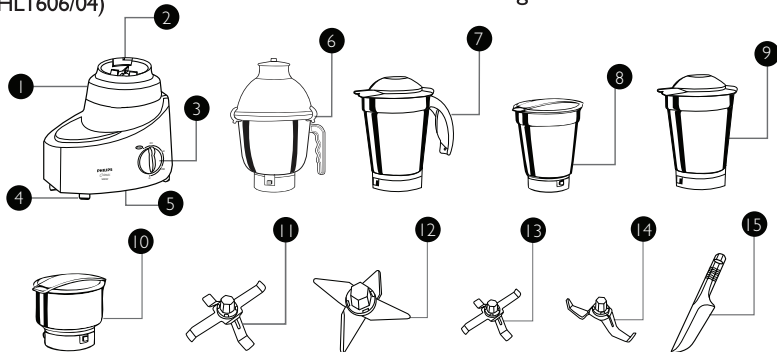
Philips brings to you a range of mixer grinder with high quality steel jars. Please note accessories for your model. HLI 605/01- multipurpose and chutney jar; HLI 606/03- wet, multipurpose and chutney jar; HLI 606/04- big wet grinding jar, multipurpose, blender and chutney jar.

2.0 General description

1. **Basic unit:** Containing the motor, speed switch, mains cord and the overload protector switch.
2. **Guide for jar lock:** to aid in locking of jar on basic unit.
3. **Speed selector knob:** for different speed adjustment.
4. **Anti slip rubber feet:**
5. **Overload Protection switch:** *
6. **Big wet grinding jar:** for liquidizing and blending (only HLI 606/04).
7. **Wet grinding jar:** for liquidizing and blending (only HLI 606/03).
8. **Multipurpose grinding jar:** for multipurpose grinding.
9. **Blender jar:** for blending (only HLI 606/04)
10. **Chutney grinding jar:** for small quantity grinding such as chutney, pepper, dry masala, coffee beans.
11. **Big wet grinding blade:** detachable (only HLI 606/04)
12. **Wet grinding blade:** detachable (only HLI 606/03)
13. **Multipurpose grinding blade:** detachable
14. **Chutney grinding and blending blade:** detachable.
15. **Spatula:** To clean sides of jars from inside and use as a spanner for blades.

Technical specifications

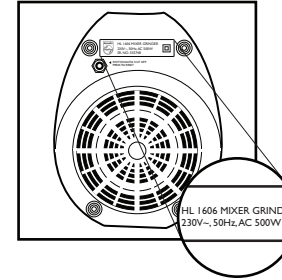
Model No. : HL 1605/01;
HLI 606/03; HLI 606/04
Voltage: 230 V AC, 50Hz
Wattage: 500 W max.



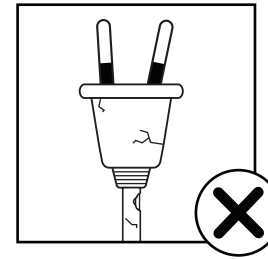
* located below at the base of the unit

3.0 Important instructions

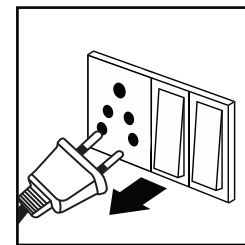
We recommend that you read the following instructions carefully, before using the appliance.



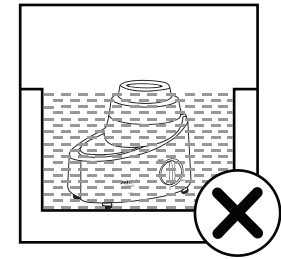
1. Check if the voltage indicated on the base of the appliance, corresponds to the local electrical mains voltage, before you connect the appliance.



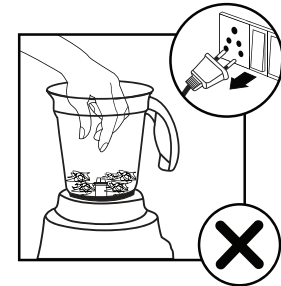
2. Do not use the appliance when the mains cord, the plug or other components are damaged. Only the company or a service centre authorized by Philips must replace it.



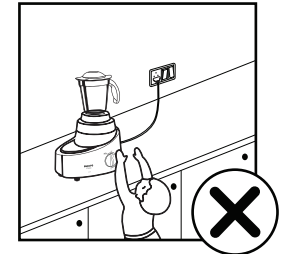
3. Always unplug the appliance after use.



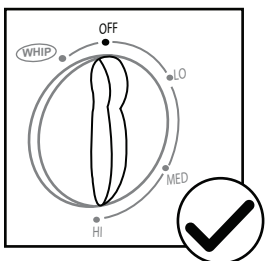
4. Never immerse the motor unit in water or any other liquid. Do not rinse it either.



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



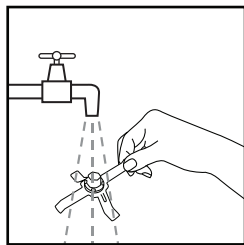
6. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children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



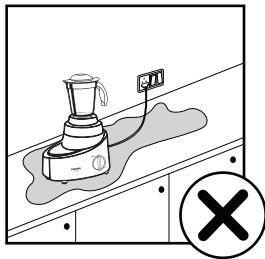
7. Always ensure that speed selector knob is at 'OFF' position before fixing accessories.



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



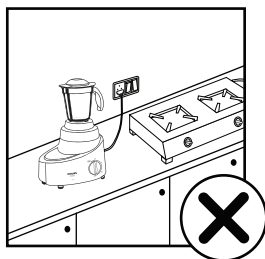
9. Handle the blades carefully. Wash them under running water and do not rub by hand.



10. Do not use mixer on wet surface.



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



12. Keep mixer away from hot gas burner, electric hot plate or similar appliances.

13. This appliance is strictly for household use.

14. Do not drop the main unit or jars.

15. Never use accessories or parts not recommended by Philips or those made by other manufacturers else the warranty will become invalid.

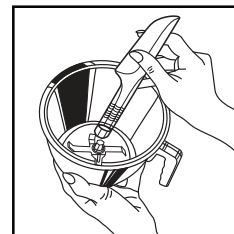
16. Do not use the jars as storage containers.

17. Do not leave unit unattended while in operation.

4.0 Using the product

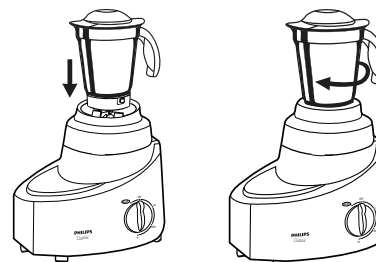
1. How to fit the blades

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



2. How to fit jar to basic unit

After fitting the blades, carefully insert jar on top of the basic unit. Ensure that lock of jar fits the slot of the basic unit. Rotate the jar clockwise till it locks. In case of the wet jar (only I606/03 and HL1606/04), use the handle to lock.

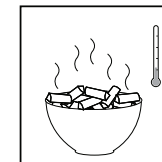


5.0 Operation

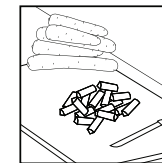
1. Before the first use

Thoroughly clean parts that come in contact with food

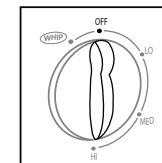
2. Preparation for use



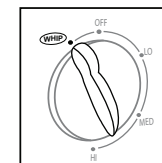
Cool the hot ingredients before putting in jar.



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



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



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

6.0 Cleaning and Maintenance

1. Remove main plug from wall socket. Do not immerse basic unit in water.
2. Wipe basic unit with a damp cloth and non-abrasive liquid cleaner.
3. Disassemble other parts after use. Wash them in soapy water, rinse with clean water and dry thoroughly. Do not wash in a dishwasher. Cleaning is easiest done immediately after use.
4. Take soapy water in jars, fix jar on motor, run for 10 seconds on low speed and then wash the jar.
5. Store mixer grinder standing on its heel in a safe and dry place.

7.0 Overload Protection

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

8.0 Standard Recipes

No.	Recipe	Quantity	Time
1	Urad daal	200g+450ml water soaked for 6-8 hrs. Add 50ml water	1.5 min
2	Garam masala	150g of assorted spices roasted and cooled	2 min
3	Wet masala	150g onion + 100g tomato	1.5 min
4	Ginger garlic paste	50g ginger + 50g garlic	1.5 min
5	Milk shake	300ml milk + 50g ice-cream (optional) + 30g strawberry crush (sugar as per taste)	1 min
6	Tomato Puree	250g medium sized tomatoes cut in 4's	1.5 min
7	Lassi	250g curd + salt / sugar (as per taste) + crushed ice	30 sec

For wet/multipurpose/chutney grinding and blending use speed LOW and speed MED for 10 -15 seconds, thereafter use speed HI till you finish grinding. Remove the plug from the socket after use.

विषय सूची

परिचय	8
सामान्य वर्णन और तकनीकी विशिष्टताएँ	8
महत्वपूर्ण निर्देश सुरक्षा और महत्वपूर्ण सूचना ट्रेडमार्क सूचना	9
उत्पाद का उपयोग ब्लेड्स कैसे बिठाएँ बेसिक यूनिट में जार कैसे बिठाएँ	11
प्रचालन पहली बार उपयोग से पहले उपयोग के लिए तैयारी	11
सफाई और रखरखाव	12
ओवरलोड से बचाव	12
आम व्यंजन	12
वारंटी और सर्विस	13
वारंटी कार्ड	13

1.0 परिचय

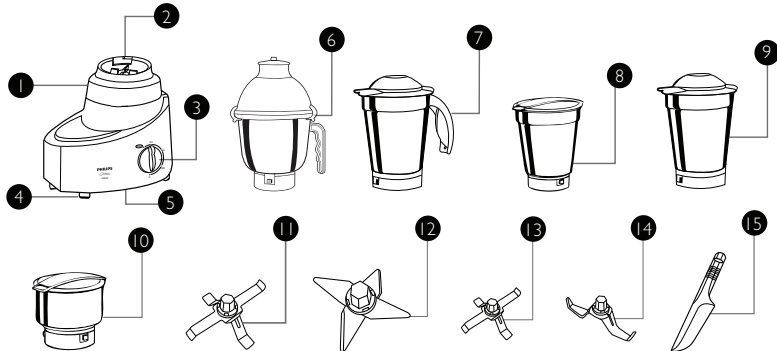
फिलिप्स आपके लिए लाए हैं ऊँची गुणवत्ता के स्टील जार्स से युक्त मिक्सर ग्राइंडर की रेंज. कृपया अपने मॉडल की एक्सेसरीज़ जान लीजिए. HLI 605/01-मल्टीपर्पज़ और चटनी जार; HLI 606/03-वेट, मल्टीपर्पज़ और चटनी जार; HLI 606/04 बड़ा वेट ग्राइंडिंग जार, मल्टीपर्पज़, ब्लेंडर और चटनी जार।

2.0 सामान्य वर्णन

1. बेसिक यूनिट : इसमें है मोटर, स्पीड स्विच, मेन्स कॉर्ड और ओवरलोड प्रोटेक्टर स्विच।
2. जार लॉक के लिए निर्देश : बेसिक यूनिट पर जार की लॉकिंग में सहायता के लिए।
3. स्पीड सिलेक्टर नॉब : विभिन्न गतियों में तालमेल के लिए।
4. एंटी स्लिप रबर फीट
5. ओवरलोड प्रोटेक्शन स्विच*
6. बड़ा वेट ग्राइंडिंग जार : लिक्विड बनाने और ब्लेंडिंग के लिए (सिर्फ HLI 606/04)
7. वेट ग्राइंडिंग जार : लिक्विड बनाने और ब्लेंडिंग के लिए (सिर्फ HLI 606/03)
8. मल्टीपर्पज़ ग्राइंडिंग जार : अनेक तरह की ग्राइंडिंग के लिए।
9. ब्लेंडर जार : ब्लेंडिंग के लिए (सिर्फ HLI 606/04)
10. चटनी ग्राइंडिंग जार : कम मात्रा में ग्राइंडिंग के लिए जैसे चटनी, काली मिर्च, सूखा मसाला, कॉफी बीन्स।
11. बड़ा वेट ग्राइंडिंग ब्लेड : अलग करने योग्य (सिर्फ HLI 606/04)
12. वेट ग्राइंडिंग ब्लेड : अलग करने योग्य (सिर्फ HLI 606/03)
13. मल्टीपर्पज़ ग्राइंडिंग ब्लेड : अलग करने योग्य।
14. चटनी ग्राइंडिंग और ब्लेंडिंग ब्लेड : अलग करने योग्य।
15. स्पैटुला : जार को भीतर से साफ करने के लिए और इसका उपयोग ब्लेड्स के लिए स्पैनर (पाने) के रूप में करें।

तकनीकी विशिष्टताएँ

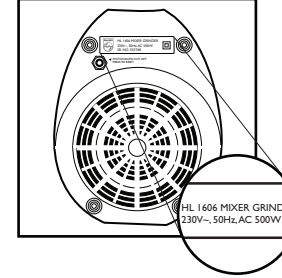
मॉडल नं. : HL 1605/01;
HLI 606/03; HLI 606/04
वोल्टेज : 230 V AC, 50Hz
वाटेज : 500 W max.



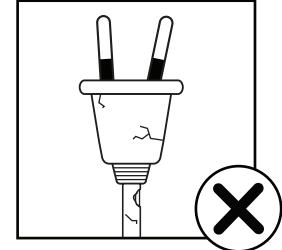
*यूनिट के तल में नीचे स्थित

3.0 महत्वपूर्ण निर्देश

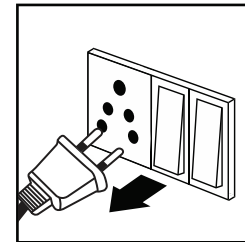
हम सुझाव देते हैं कि उपकरण का उपयोग करने से पहले आप नीचे दिए गए निर्देशों को ध्यान से पढ़ें।



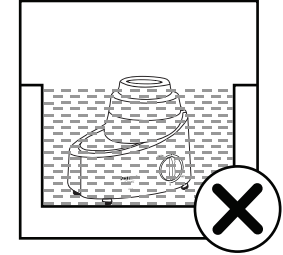
1. उपकरण जोड़ने से पहले जाँच लें कि क्या उपकरण के निचले भाग पर दर्शाया गया वोल्टेज स्थानीय इलेक्ट्रिकल मेन्स वोल्टेज के अनुरूप है।



2. जब मेन्स कॉर्ड, प्लग या अन्य पुर्जे खराब हों तब उपकरण का उपयोग नहीं करें, केवल कंपनी या फिलिप्स द्वारा अधिकृत सर्विस सेंटर को इसे ज़रूर बदलना चाहिए।



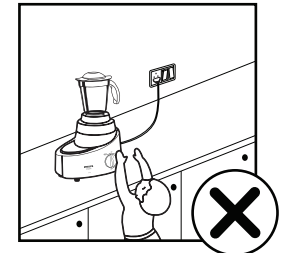
3. उपयोग के बाद उपकरण का प्लग हमेशा निकाल दें।



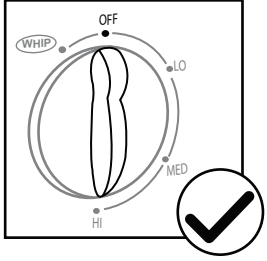
4. मोटर यूनिट को कभी पानी या किसी अन्य द्रव में नहीं डुबाएँ। न ही उसे धोयें।



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



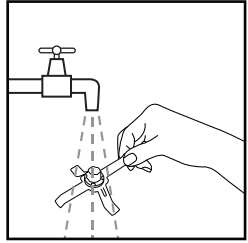
6. उपकरण ऐसे व्यक्तियों (बच्चों सहित) द्वारा तब तक उपयोग के लिए नहीं है जिनकी शारीरिक, संवेदी या मानसिक क्षमता कम या अनुभव और जानकारी का अभाव हो, जब तक कि उन्हें उनकी सुरक्षा के लिए जिम्मेदार किसी व्यक्ति द्वारा उपकरण के उपयोग से संबंधित निर्देश या निगरानी न दी जाए. बच्चों पर निगाह रखनी चाहिए ताकि वे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



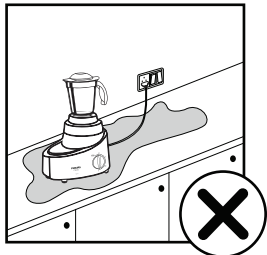
7. हमेशा पक्का कर लें कि जार को लगाने से पहले स्पीड सिलेक्टर नॉब 'ऑफ' पर हो।



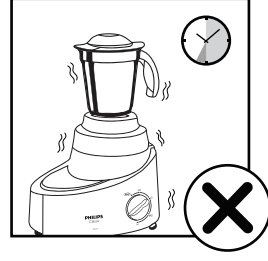
8. मिक्सर का उपयोग डोम या ढक्कन लगाए बिना या खाली जार के साथ न करें।



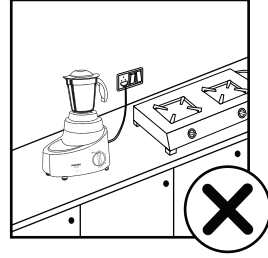
9. ब्लेड्स का उपयोग ध्यान से करें. ब्लेड्स को बहते पानी में धोएँ और हाथ से रगड़ें नहीं।



10. मिक्सर का उपयोग गीली सतह पर नहीं करें।



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



12. मिक्सर को गर्म गैस बर्नर या इलेक्ट्रिक की गर्म प्लेट या उस जैसे उपकरणों से दूर रखें।

13. यह उपकरण केवल घरेलू उपयोग के लिए है।

14. मेन यूनिट या जार्स को गिराएँ नहीं।

15. फिलिप्स द्वारा न सुझाए गए या अन्य उत्पादकों द्वारा निर्मित साधनों या भागों का उपयोग कभी नहीं करें अन्यथा वारंटी अवैध हो जाएगी।

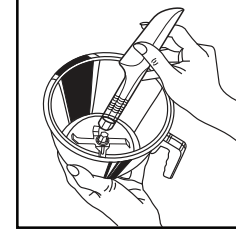
16. जार का उपयोग सामान रखने के लिए नहीं करें।

17. उपकरण चलते समय यूनिट के पास से हटें नहीं।

4.0 उत्पाद का उपयोग

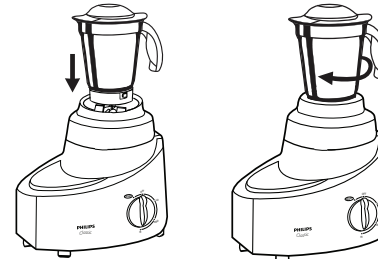
1. ब्लेड्स कैसे लगाएँ

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



2. बेसिक यूनिट में जार कैसे फिट करें

ब्लेड्स जार में बिठाने के बाद बेसिक यूनिट पर ध्यान से जार डालें। सुनिश्चित करें कि जार बेसिक यूनिट के खाँचे में लॉक हो जाए। जार को घड़ी की दिशा में तब तक घुमाएँ जब तक वह लॉक न हो जाए. वेत जार के मामले में (सिर्फ HLI606/03 और HLI606/04), लॉक करने के लिए हैंडल का उपयोग करें।

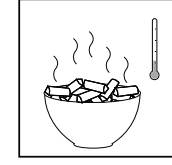


5.0 प्रचालन

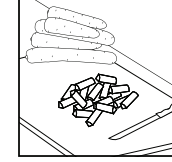
1. पहली बार उपयोग से पूर्व

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

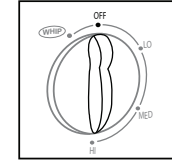
2. उपयोग के लिए तैयार



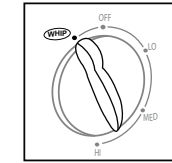
जार में डालने से पहले गर्म सामग्रियों को ठंडा करें।



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



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



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

6.0 सफाई और रखरखाव

1. मेन्स प्लग को पहले दीवार के सॉकेट से निकालें। बेसिक यूनिट को पानी में नहीं डुबाएँ।
2. गीले कपड़े और नॉन-एब्रेज़िव लिक्विड क्लीनर से बेसिक यूनिट को पोंछें।
3. उपयोग के बाद अन्य पुर्जों को अलग करें और उन्हें साबुनवाले पानी में धोएँ। बाद में साफ पानी से धोएँ और अच्छे से सुखाएँ। इन हिस्सों को डिशवॉशर में नहीं धोएँ। उपयोग के तुरंत बाद सफाई करना सबसे आसान है।
4. जार्स में साबुनवाला पानी लें, जार को मोटर पर बिठाएँ, पहले स्पीड LOW पर 10 सेकंड तक चलाएँ और बाद में जार धो दें।
5. मिक्सर ग्राइंडर को सुरक्षित और सूखी जगह में उसकी हील पर खड़ा रखें।

7.0 ओवरलोड सुरक्षा

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

8.0 मानक व्यंजन

क्र.	व्यंजन	मात्रा	समय
1	उड़द दाल	200g +450ml पानी में 6-8 घंटों तक मिगोएँ, 50ml पानी डालें	1.5 मिनट
2	गरम मसाला	150g चुने गए भुने और टंडा किए गए मसाले	2 मिनट
3	गीला मसाला	150g प्याज + 100g टमाटर	1.5 मिनट
4	अदरक लहसुन पेस्ट	50g अदरक + 50g लहसुन	1.5 मिनट
5	मिल्क शेक	300ml दूध + 50g आइसक्रीम (वैकल्पिक) + 30g स्ट्रॉबेरी क्रश (स्वाद के अनुसार शक्कर)	1 मिनट
6	टमाटर प्यूरी	250g मध्यम आकार के टमाटर 4 टुकड़ों में कटे	1.5 मिनट
7	लस्सी	250g दही + नमक/शक्कर (स्वाद के अनुसार) + पिसी बर्फ	30 सेकंड

वेट/मल्टीपर्पज़/घटनी पीसने और ब्लेंडिंग के लिए स्पीड LOW और स्पीड MED का उपयोग 10-15 सेकंड तक करें, उसके बाद स्पीड HI का उपयोग ग्राइंडिंग खत्म होने तक करें। उपयोग के बाद प्लग को सॉकेट से निकालें।

9.0 Warranty and Service

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

10.0 Warranty Card

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

The warranty is not valid in case:

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

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

Week/S.No.

Date of Purchase _____

Dealer's Name: _____

Dealer's Stamp: _____

Customer's Name and Address: _____

Model No.: _____

Dealer's Signature: _____



www.philips.com



100% recycled paper

421530030201