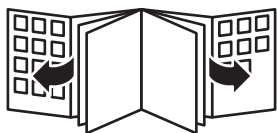


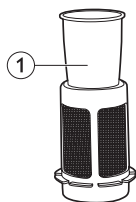
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR2171, HR2170, HR2168, HR2167, HR2161, HR2160

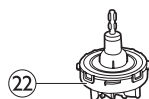
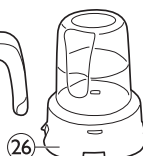
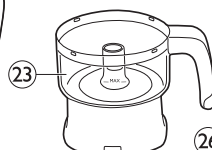
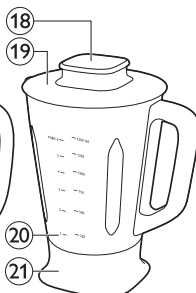
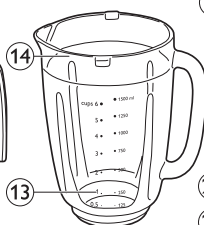
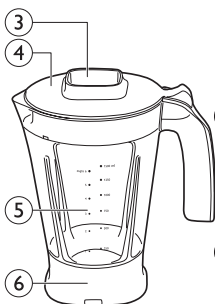
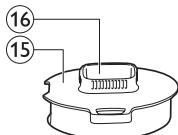


PHILIPS





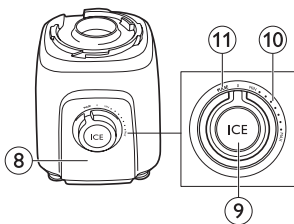
HR2168, HR2167

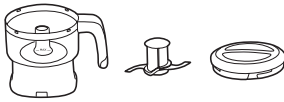
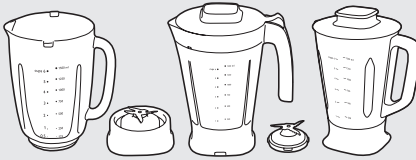
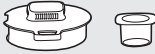
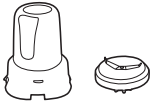
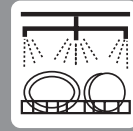
HR2168, HR2167
HR2161, HR2160

HR2170

HR2171

HR2168

HR2168, HR2167
HR2161



ENGLISH 6

INDONESIA 16

한국어 27

BAHASA MELAYU 37

ภาษาไทย 48

TIẾNG VIỆT 57

繁體中文 67

简体中文 76

فارسی 99

العربية 108

Introduction

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

The appliance is equipped with a built-in safety system that prevents the appliance from functioning if the accessories have been assembled incorrectly or have not been assembled at all.

General description (Fig. 1)

- 1 Measuring cup
- 2 Opening in lid
- 3 Lid of plastic blender jar
- 4 Level indication
- 5 Plastic blender jar (HR2168/HR2167/HR2161/HR2160)
- 6 Plastic blender blade unit
- 7 Motor unit with control knob
- 8 Ice button
- 9 Speed settings
- 10 Filter (HR2168/HR2167 only)
- 11 Pulse setting
- 12 Glass blender blade unit
- 13 Level indication
- 14 Glass blender jar (HR2170 only)
- 15 Lid of glass blender jar
- 16 Opening in lid
- 17 Measuring cup
- 18 Opening in lid
- 19 Lid of stainless steel jar
- 20 level indication
- 21 Stainless steel jar (HR2171)
- 22 Coupling unit
- 23 Chopper bowl (HR2168 only)
- 24 Chopper blade unit
- 25 Chopper lid
- 26 Mill beaker (HR2168/HR2167/HR2161 only)
- 27 Mill blade unit

Important

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

General

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- Never use the blender jar, mill beaker (HR2168, HR2167, HR2161 only) or chopper bowl (HR2168 only) to switch the appliance on and off.
- Never let the appliance run unattended.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.

Caution

- Always unplug the appliance before you assemble, disassemble or make adjustments to any of the parts.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum indication on the blender jar; the mill (HR2168, HR2167, HR2161 only) beaker and the chopper bowl (HR2168 only).
- Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in the relevant table.
- The appliance can only be switched on if the blender jar; the mill beaker (HR2168, HR2167, HR2161 only) or the chopper bowl (HR2168 only) is assembled on the motor unit correctly.

Blender

Warning

- Never reach into the blender jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- Make sure the blade unit is securely fastened to the blender jar before you assemble the blender jar onto the motor unit.
- Do not touch the cutting edges of the blender blade unit when you handle or clean it. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.
- If the blade unit gets stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

Caution

- Never fill the blender jar with ingredients hotter than 80°C/ 175°F.
- HR2171: Never fill the stainless steel blender jar with ingredients hotter than 100°C/ 212°F.
- To prevent spillage, do not put more than 1.5 litres of liquid in the blender jar; especially when you process at a high speed. Do not put more than 1 litre in the blender jar when you process hot liquids or ingredients that tend to foam.
- If food sticks to the wall of the blender jar; switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Always make sure the lid is properly closed/assembled on the jar and the measuring cup is inserted properly in the lid before you switch on the appliance.
- HR2171 only: The jar is made of stainless steel. Do not drop the jar on a hard floor. Avoid extreme thermal shocks.
- HR2170 only: The jar is made of glass and therefore breakable. Do not drop the jar on a hard floor. Also avoid extreme thermal shocks. If the jar is very cold, rinse it well with lukewarm water before you pour hot liquid into it. If the glass jar cracks, stop using it.

Mill (HR2168/HR2167/HR2161 only)

Warning

- Make sure the blade unit is securely fastened to the mill beaker before you assemble the mill beaker onto the motor unit.
- Do not touch the cutting edges of the mill blade unit when you handle or clean it. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.
- Never use the mill to grind very hard ingredients such as nutmeg and ice cubes.

Caution

- Never use the mill for more than 30 seconds without interruption. Let the mill cool down to room temperature between processing cycles.
- 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 you use the mill to process ingredients such as cloves, anise and cinnamon.
- The mill is not suitable for chopping raw meat. Use the blender or chopper instead.
- Do not use the mill to process liquids such as fruit juice.

Chopper (HR2168 only)

Warning

- Make sure the coupling unit is securely fastened to the chopper bowl before you assemble the chopper onto the motor unit.
- Do not touch the cutting edges of the chopper blade unit when you handle or clean it. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.
- Never reach into the chopper bowl with your fingers or an object while the appliance is running.
- If the blade unit gets stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

Caution

- Always make sure the lid is properly assembled on the chopper bowl before you switch on the appliance.
- If food sticks to the wall of the chopper bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.

Filter (HR2168/HR2167 only)

Caution

- Never use the filter to process ingredients hotter than 80°C/ 175°F.
- Never overload the filter. Do not fill the filter beyond its metal part.
- Always make sure the lid of the blender jar is closed/assembled properly and the measuring cup is inserted properly in the lid before you switch on the appliance.
- Cut fruit into smaller pieces before you put it in the filter.
- Soak dried ingredients, such as soy beans, before you put them in the filter.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if the blender jar and lid, the mill beaker or the chopper bowl and lid (HR2168 only) are assembled on the motor unit properly. If the blender jar and lid, the mill beaker or the chopper bowl and lid are correctly assembled, the built-in safety lock will be unlocked.

Motor circuit protector

The appliance is equipped with a motor circuit protector that switches off the motor if the motor jams (which might occur during heavy processing jobs or if the appliance is not used according to the instructions in the user manual). If this happens, first switch off and unplug the appliance and let it cool down to room temperature. Then check if the quantity of ingredients you are processing does not exceed the quantity mentioned in the user manual or if something is blocking the blade unit.

Before first use

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

Using the appliance

Blender

D The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.
- HR2171 only: Blending hot soups up to 100°C/ 212°F.

Preparing the blender for use

- 1** Screw the blender blade unit clockwise onto the blender jar (Fig. 2).
- 2** Mount the blender jar with the blade unit attached to it onto the motor unit and turn it clockwise until it locks into position (Fig. 3).
- 3** Put the ingredients in the blender jar.
Let hot ingredients cool down before you put them in the blender jar (max. temperature 80°C/175°F). HR2171 only: The max. temperature for ingredients processed in the stainless steel blender jar is 100°C/212°F.
- 4** HR2170 only: Fasten the lid on the jar by pressing it onto the jar and turning it clockwise. (Fig. 4)

Note: Make sure that the sieve in the lid is positioned in front of the spout of the jar to be able to pour out liquids.

- 5** HR2171/HR2168/HR2167/HR2161/HR2160 only: Close the lid.
- 6** Insert the measuring cup into the lid (Fig. 5).

Note: To disassemble the blender, follow the instructions above in reverse order and direction.

Using the blender

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

HR2171 only: Only touch the jar handle while hot ingredients are in the jar. The lid, bottom and outer surface of the jar are hot.

Do not exceed the maximum level indicated on the blender jar. HR2171 only: You can see the graduation on the inside of the jar.

- 1** Put the mains plug in the wall socket.
- 2** Switch on the appliance. (Fig. 6)

Note: See the blender table at the end of this user manual for the recommended quantities, speed settings and processing times.

- To process ingredients at a particular speed, turn the control knob to the required speed setting.

Do not let the appliance run for more than 2 minutes at a time. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

- To process ingredients very briefly, turn the control knob to the pulse setting (P) several times.

Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

- To crush ice, press the ICE button.

Tip: You can see the result thorough the transparent lid.

3 When you have finished processing, set the control knob to 0 and unplug the appliance.

Always set the control knob to 0 before you open the lid.

Tips

- To prevent spillage, do not put more than 1.5 litres of liquid in the blender jar, especially when you process at a high speed. Do not put more than 1 litre in the blender jar when you process hot liquids or ingredients that tend to foam.
- You can use the opening in the lid to add ingredients while the appliance is running (Fig. 7).
- Do not process dry ingredients for more than 1 minute.
- Cut solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender jar. Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time. Process these ingredients in a series of small batches instead.
- If you are not satisfied with the results when you blend solid ingredients, use the pulse setting a few times to let the blender run briefly. If you want to use a spatula, switch off the appliance, open the lid and then stir the ingredients. You can also remove some of the contents of the jar and process smaller amounts.
- To crush ice cubes, put max. 5 cubes in the jar at a time and press the ICE button a few times.

HR2171 only: The jar is made of stainless steel. Do not drop the jar on a hard floor. Avoid extreme thermal shocks. HR2170 only: The jar is made of glass and therefore breakable. Do not drop the jar on a hard floor. Also avoid extreme thermal shocks. If the jar is very cold, rinse it well with lukewarm water before you pour hot liquid into it. If the glass jar cracks, stop using it.

Filter (HR2168/HR2167 only)

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

HR2170/HR2160: You can order the filter (type number HR2963) from your Philips dealer.

Never fill the filter beyond its metal part.

Do not use the filter to process hot ingredients.

Preparing the filter for use

1 Assemble the blender jar onto the motor unit (see section 'Preparing the blender for use' in this chapter).

2 Put the filter in the blender jar (Fig. 8).

Make sure the filter is placed properly on the bottom of the jar.

The grooves of the filter and the ribs inside the blender jar help you put the filter in the right position.

3 Close the lid.

Using the filter

1 Put the ingredients in the filter through the opening in the lid.

Cut fruits into smaller pieces and soak dried pulses, such as soy beans, before you process them in the filter.

2 Add water or another liquid.

3 Put the measuring cup in the lid, set the control knob to the highest speed and let the appliance run for max. 40 seconds.

4 Set the control knob to 0 and remove the blender jar from the motor unit.

5 Pour out the drink through the spout of the blender jar (Fig. 9).

Make sure the lid is closed and the measuring cup is in the lid. This prevents pulp and skins from ending up in your drink.

6 For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance, without opening/removing the lid. Then let the appliance run for a few more seconds.

7 Pour out the rest of the drink.

8 When you have finished processing, set the control knob to 0 and unplug the appliance.

Tips

- When you process a large quantity, we advise you not to put all the ingredients in the filter at the same time. Start to process a small quantity and let the appliance run for a few seconds. Then switch off the appliance and add another small quantity. Repeat this procedure until you have processed all the ingredients. Always keep the lid on the blender jar during processing.
- To get the best result when you make fruit juices and cocktails, add approx. 300ml water to 150g fruit. You can also use other liquids, e.g. to make cocktails.
- To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces through the opening in the lid onto the rotating blades.

Mill (HR2168/HR2167/HR2161 only)

You can use the mill to grind and chop ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, dried soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

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

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

Do not exceed the maximum level indicated on the mill beaker.

Preparing the mill for use

1 Put the ingredients in the mill beaker (Fig. 10).

Note: See the mill table at the end of this user manual for the recommended quantities and processing times.

2 Screw the mill blade unit clockwise onto the mill beaker (Fig. 11).

3 Turn the assembled mill upside down and screw it clockwise onto the motor unit (Fig. 12).

Using the mill

1 Switch on the appliance.

We advise you to use the pulse setting or speed setting 5.

Never let the mill run for more than 30 seconds without interruption.

2 When you have finished processing, set the control knob to 0 and unplug the appliance.

3 To remove the mill from the motor unit, turn the mill anticlockwise.

Chopper (HR2168 only)

You can use the chopper to chop ingredients such as onions, meat, herbs, vegetables, fruit, chocolate, firm cheese, baby food and nuts.

12 ENGLISH

HR2170/HR2161/HR2160: You can order the chopper (type number HR2965) from your Philips dealer.

Do not use the chopper to mix liquids. Use the blender for this purpose.

- 1** Insert the coupling unit of the chopper into the bottom of the chopper bowl (1). Turn the coupling unit anticlockwise to fix it (2) (Fig. 13).
- 2** Place the chopper bowl (1) on the motor unit and turn it clockwise to fix it (2). (Fig. 14)
- 3** Place the chopper blade unit in the chopper bowl (Fig. 15).
- 4** Put the ingredients in the chopper bowl (Fig. 16).

Note: See the chopper table at the end of this user manual for the recommended quantities and processing times.

Do not exceed the maximum quantities indicated in the table.

Tip: Precut large pieces of food into pieces of 1-2cm.

- 5** Put the lid on the chopper bowl (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 17).

Note: Make sure the lid is properly fixed before you switch on the appliance.

- 6** Switch on the appliance.

Note: If the appliance shakes because the food is not evenly distributed, put your hand on the lid.

Note: The chopper does its work in a few seconds. Never let it run longer than a few seconds.

- 7** When you have finished processing, set the control knob to 0 and unplug the appliance.
- 8** Turn the chopper bowl anticlockwise (1) and remove it from the motor unit (2). (Fig. 18)
- 9** Turn the coupling unit clockwise (1) and remove it from the bottom of the chopper bowl (2) (Fig. 19).

- 10** Remove the lid and the blade unit from the chopper bowl.

Be careful when you handle the blade unit. The cutting edges of the blade unit are sharp.

- 11** Empty the chopper bowl.

Always remove blade unit from the chopper bowl and the chopper from the motor unit before you empty the chopper bowl.

Cleaning (Fig. 20)

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

- 1** Switch off and unplug the appliance.
- 2** Disassemble all removable parts before you clean them.
- 3** Clean the different parts of the appliance as indicated in the cleaning table.

Tips:

- Cleaning the appliance and its parts is easiest immediately after use.
- If necessary, clean the mesh of the filter with a very soft brush.

Quick-cleaning the blender jar

- 1** Fill the blender halfway with warm water and add a few drops of washing-up liquid.

- 2 Turn the control knob to the pulse setting a few times.
- 3 Detach the blender jar, empty it and rinse it under the tap.

Storage

- 1 To store the mains cord, push it into the cord storage compartment in the base (Fig. 21).
- 2 Store the appliance in a safe and dry place.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 22).

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Recipes

For more recipes, visit our website www.philips.com/kitchen.

Baby food

Ingredients

- 250g cooked chicken meat
- 250g cooked potatoes
- 250g cooked green beans
- 450ml milk

- 1 Assemble the blender jar onto the motor unit (see section 'Using the appliance').
- 2 Precut the ingredients into pieces of 2x2x2cm.
- 3 Put the ingredients in the blender jar.
- 4 Blend the ingredients for 25 seconds (or longer for a finer result).

Note: If you want to prepare a larger quantity, let the appliance cool down to room temperature before you process the next batch of ingredients.

Soy milk

Ingredients

- 180g soy beans (soaked)
- 500ml warm water

- 1 Soak the soy beans in fresh water for at least 4 hours until they are soft.
- 2 Process the soaked soy beans with 500ml warm water in the blender for approx 60 seconds until you have obtained a smooth liquid.

Note: If you want to prepare a larger quantity, let the appliance cool down to room temperature before you process the next batch of ingredients.

Five Spice powder

Ingredients

- 2g aniseed
- 2g star anise
- 2g Chinese cassia
- 2g cloves
- 2g Chinese liquorice

1 Put all ingredients in the mill beaker.

2 Grind the ingredients for 30 seconds.

Note: If you want to prepare a larger quantity, let the appliance cool down to room temperature before you process the next batch of ingredients.

Thai massaman

Ingredients

- 20g shallots
- 15g garlic
- 7g galangal
- 9g lemongrass
- 2 cloves
- 1 tbsp coriander seeds
- 1 tbsp cumin seeds
- 3 dried chillies
- 5 peppercorns
- 1 tbsp shrimp paste
- 1 tbsp salt

1 Cut the galangal into slices of approx. 1cm.

2 Put all ingredients in the mill beaker.

3 Grind the ingredients for 30 seconds.

Note: If you want to prepare a larger quantity, let the appliance cool down to room temperature before you process the next batch of ingredients.

Chilli paste

Ingredients

- 20g fresh red chillies
- 30g shallots
- 2 cloves garlic

1 Cut the chillies and shallots into large pieces that fit into the chopper bowl.

2 Put the chillies, shallots and garlic in the chopper bowl.

3 Chop the ingredients for 30 seconds.

Note: If you want to prepare a larger quantity, let the appliance cool down to room temperature before you process the next batch of ingredients.

Frequently asked questions

If the appliance does not work or does not work properly, first check the list below or visit the Philips website at www.philips.com/welcome. If the problem is not mentioned in this list or on the internet, the appliance probably has a defect. In that case we advise you to take the appliance to your dealer or to an authorised Philips service centre.

Question	Answer
Why doesn't the appliance work?	This appliance is equipped with a safety system. The appliance does not work if the blender jar with lid, the chopper bowl with lid (HR2168 only) or the mill beaker (HR2168, HR2167, HR2161 only) are not assembled correctly on the motor unit or are not assembled at all. Check if you have assembled the blender jar with lid, the chopper bowl with lid or the mill beaker correctly (see the various sections in this user manual). Set the control knob to 0 first.
Can I clean all removable parts in the dishwasher?	Yes, except the motor unit and the coupling unit of the chopper (HR2168 only).
What does 'pulse' mean?	When you turn the control knob to the pulse setting, the appliance runs at its highest speed as long as you keep the knob in this position. Use the pulse setting if you want to have more control over the processing jobs.
Can I pour boiling hot liquids into the blender jar?	No, let hot liquids cool down to 80°C/175°F to avoid damage to the jar.
	HR2171 only: You can pour hot ingredients (up to 100°C/ 212°F) in the jar. Only touch the jar handle. The lid, bottom and outer surface of the jar are hot.
Why does the motor produce an unpleasant smell during processing?	It is common for a new appliance to give off an unpleasant smell or emit some smoke the first few times it is used. This phenomenon stops after you have used the appliance a number of times. The appliance may also give off an unpleasant smell or emit some smoke if it has been used too long. In this case, set the control knob to 0 and let the appliance cool down for 60 minutes.
The appliance stopped running because the blade unit is blocked. What should I do?	Set the control knob to 0 and use a spatula to dislodge the ingredients that block the blade unit. We also advise you to process a smaller quantity.
Why does the fruit juice or soy milk contain a lot of pulp or skins?	To prevent pulp and skins from ending up in your drink, make sure that the filter (HR2168, HR2167 only) is placed properly in the jar; the lid is closed and the measuring cup is inserted in the lid.
The blender jar leaks. What should I do?	Set the control knob to 0 and pour out the ingredients. Make sure that the sealing ring is properly in place on the blade unit. Also make sure that the blade unit is assembled correctly.

Quantities and preparation times (Fig. 23)

Pendahuluan

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

Alat ini dilengkapi dengan sistem pengaman bawaan yang mencegah alat berfungsi jika aksesoris tidak dipasang dengan benar atau sama sekali tidak dipasang.

Gambaran umum (Gbr. 1)

- 1 Gelas ukur
- 2 Lubang pada tutup
- 3 Tutup tabung blender plastik
- 4 Indikator ukuran
- 5 Tabung blender plastik (HR2168/HR2167/HR2161/HR2160)
- 6 Unit pisau blender plastik
- 7 Unit motor unit dengan kenop kontrol
- 8 Tombol es
- 9 Setelan kecepatan
- 10 Filter (HR2168/HR2167 saja)
- 11 Setelan pulsa
- 12 Unit pisau blender kaca
- 13 Indikator ukuran
- 14 Tabung blender kaca (HR2170 saja)
- 15 Tutup tabung blender kaca
- 16 Lubang pada tutup
- 17 Gelas ukur
- 18 Lubang pada tutup
- 19 Tutup tabung baja anti karat
- 20 Indikator ukuran
- 21 Tabung baja anti karat (HR2171)
- 22 Unit sambungan
- 23 Mangkuk perajang (HR2168 saja)
- 24 Unit pisau perajang
- 25 Tutup pencacah
- 26 Gelas gilingan (HR2168/HR2167/HR2161 saja)
- 27 Unit pisau penggiling

Penting

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

Umum

Bahaya

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

Peringatan

- Periksa apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda sebelum menghubungkan alat.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Jangan menggunakan alat jika steker, kabel listrik atau komponen lain ada yang rusak.
- Jangan sekali-kali menggunakan tabung blender, gelas gilingan (hanya HR2168, HR2167, HR2161) atau mangkuk perajang (hanya HR2168) untuk menghidupkan dan mematikan alat.

- Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa ditunggu.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jangan menyentuh pisau-pisaunya, khususnya bila alat sudah dihubungkan ke stopkontak. Pisau-pisau ini sangat tajam.

Perhatian

- Cabut selalu steker alat dari listrik sebelum Anda memasang, membongkar, membersihkan atau menyesuaikan komponennya.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesoris atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasikan oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesoris atau komponen tersebut, garansi Anda tidak berlaku.
- Jangan melampaui tanda maksimum pada tabung blender; gelas gilingan (hanya HR2168, HR2167, HR2161) dan mangkuk perajang (hanya HR2168).
- Jangan melampaui takaran maksimum dan waktu pengolahan yang ditunjukkan dalam tabel bersangkutan.
- Alat hanya dapat dihidupkan jika tabung blender; gelas gilingan (hanya HR2168, HR2167, HR2161) atau mangkuk perajang (hanya HR2168) telah dipasang pada unit motor dengan benar.

Blender

Peringatan

- Jangan sekali-kali memasukkan jari atau benda lainnya ke dalam tabung blender sewaktu alat sedang bekerja.
- Pastikan unit pisau telah terpasang erat pada tabung blender sebelum memasang tabung blender pada unit motor.
- Jangan menyentuh tepi tajam pada unit pisau blender saat Anda memegang atau membersihkannya. Pisau ini sangat tajam dan mudah melukai jari Anda.
- Jika unit pisau macet, cabut steker dari stopkontak sebelum mengeluarkan bahan makanan yang mengganjal pisau.

Perhatian

- Jangan sekali-kali mengisi tabung blender dengan bahan makanan yang lebih panas dari 80°C/ 175°F.
- HR2171: Jangan sekali-kali mengisi tabung blender baja anti karat dengan bahan makanan yang lebih panas dari 100°C/212°F.
- Agar jangan tumpah, jangan memasukkan cairan ke dalam tabung lebih dari 1,5 liter; khususnya saat mengolah pada kecepatan tinggi. Jangan memasukkan lebih dari 1 liter ke dalam tabung blender saat mengolah cairan yang panas atau bahan yang menimbulkan busa.
- Jika makanan lengket ke dinding tabung blender; matikan alat dan cabutstekernya. Kemudian gunakan spatula untuk melepas makanan tersebut dari dindingnya.
- Pastikan selalu tutup blender dirapatkan/terpasang dengan benar dan gelas ukurnya dimasukkan dengan benar dalam tutupnya sebelum Anda menghidupkan alat.
- Hanya HR2171: Tabungnya terbuat dari baja anti karat. Hindari tabung terjatuh di lantai keras. Hindari kejutan panas yang berlebihan.
- HR2170 saja: Tabungnya terbuat dari kaca sehingga dapat pecah. Jangan jatuhkan tabung pada lantai keras. Juga hindari kejutan panas yang berlebihan. Jika tabungnya sangat dingin, bilaslah dengan air hangat-hangat kuku sebelum Anda menuang cairan panas ke dalamnya. Jika tabung kacanya retak, hentikan penggunaannya.

Gilingan (HR2168/HR2167/HR2161 saja)

Peringatan

- Pastikan unit pisau telah terpasang erat pada gelas gilingan sebelum memasang gelas gilingan pada unit motor.
- Jangan menyentuh tepi tajam pada unit pisau gilingan saat Anda memegang atau membersihkannya. Pisau ini sangat tajam dan mudah melukai jari Anda.
- Jangan sekali-kali menggunakan gilingan untuk menghaluskan bahan-bahan yang sangat keras seperti biji pala dan es batu.

Perhatian

- Jangan sekali-kali menggunakan lebih dari 30 detik tanpa henti. Biarkan gilingan dingin dulu hingga ke suhu kamar di antara siklus pengolahan.
- Olahlah selalu cengkeh, adas bintang dan adas manis bersama-sama bahan lainnya. Jika diolah secara terpisah, bahan-bahan ini dapat merusak bahan plastik alat itu.
- Gelas penggiling dapat berubah warna bila penggiling digunakan untuk mengolah bahan-bahan seperti cengkeh, adas dan kayu manis.
- Gilingan tidak cocok untuk mencacah daging mentah. Sebaiknya gunakan blender atau perajang.
- Jangan menggunakan penggiling untuk mengolah cairan seperti jus buah.

Perajang (HR2168 saja)

Peringatan

- Pastikan unit sambungan telah terpasang erat pada mangkuk perajang sebelum memasang perajang pada unit motor.
- Jangan menyentuh tepi tajam pada unit pisau perajang saat Anda memegang atau membersihkannya. Pisau ini sangat tajam dan mudah melukai jari Anda.
- Jangan sekali-kali memasukkan jari atau benda lainnya ke dalam mangkuk perajang sewaktu alat sedang bekerja.
- Jika unit pisau macet, cabut steker dari stopkontak sebelum mengeluarkan bahan makanan yang mengganjal pisau.

Perhatian

- Pastikan selalu tutupnya terpasang dengan benar pada mangkuk perajang sebelum Anda menghidupkan alat.
- Jika makanan lengket ke dinding mangkuk perajang, matikan alat dan cabut stekernya. Kemudian gunakan spatula untuk melepas makanan tersebut dari dindingnya.

Filter (HR2168/HR2167 saja)

Perhatian

- Jangan sekali-kali menggunakan filter untuk mengolah bahan yang lebih panas dari 80°C/175°F.
- Jangan berlebihan mengisi filter. Jangan mengisi filter melebihi bagian logamnya.
- Pastikan selalu tutup tabung blender dirapatkan/terpasang dengan benar dan gelas ukur dimasukkan dengan benar dalam tutupnya sebelum Anda menghidupkan alat.
- Potong buah menjadi kecil-kecil sebelum memasukkannya ke dalam saringan.
- Rendam bahan makanan kering, seperti kacang kedelai, sebelum memasukkannya ke dalam saringan.

Medan elektromagnet (EMF)

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

Kunci pengaman terpasang

Fitur ini memastikan bahwa Anda hanya dapat menghidupkan alat jika telah memasang tabung blender dan tutupnya, gelas gilingan atau mangkuk perajang dan tutupnya (hanya HR2168) pada unit motor dengan benar. Jika tabung blender dan tutupnya, gelas gilingan atau mangkuk perajang dan tutupnya telah dipasang dengan benar, kunci pengaman bawaan akan terbuka.

Pelindung sirkuit motor

Alat ini dilengkapi dengan pelindung sirkuit motor yang akan mematikan motor jika motor macet (dapat terjadi saat melakukan pekerjaan pengolahan berat atau jika alat tidak dipakai sesuai dengan instruksi pada petunjuk pengguna). Jika ini terjadi, pertama matikan alat lalu cabut steker dan biarkan dingin dulu hingga ke suhu kamar. Kemudian periksa apakah takaran bahan yang Anda olah tidak melebihi yang disebutkan di dalam petunjuk pengguna atau ada yang memblokir unit pisau.

Sebelum menggunakan alat pertama kali

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

Menggunakan alat

Blender

► Blender dimaksudkan untuk:

- Memblender bahan cair seperti susu, saus, jus buah, sup, minuman campuran, shakes.
- Mencampur bahan makanan lembut seperti adonan kue penekuk atau mayones.
- Menghaluskan bahan makanan masak, misalnya untuk membuat makanan bayi.
- Hanya HR2171: Memblender sup panas hingga 100°C/212°F.

Menyiapkan blender untuk penggunaan

- 1** Putar unit pisau blender searah jarum jam pada tabung blender (Gbr. 2).
- 2** Pasang tabung blender bersama unit pisau yang telah terpasang padanya ke unit motor dan putar searah jarum jam hingga terkunci ke posisinya (Gbr. 3).
- 3** Masukkan bahan-bahan ke dalam tabung blender.
Biarkan bahan yang panas menjadi dingin terlebih dahulu sebelum memasukkannya ke dalam tabung blender (suhu maks. 80°C/175°F). Hanya HR2171: Suhu maks. untuk memproses bahan-bahan dalam tabung blender baja anti karat adalah 100°C/212°F.
- 4** Hanya HR2170: Kencangkan tutupnya pada tabung dengan menekannya ke tabung dan memutarnya searah jarum jam. (Gbr. 4)

Catatan: Pastikan ayakan dalam tutupnya dipasang di depan cerat tabung agar bisa menuang isinya.

- 5** Hanya HR2171/HR2168/HR2167/HR2161/HR2160: Rapatkan tutupnya.
- 6** Masukkan gelas ukur ke dalam tutupnya (Gbr. 5).

Catatan: Untuk melepas blender, ikuti petunjuk di atas dalam urutan dan arah terbalik.

Menggunakan blender

Jangan memasukkan jari atau benda lainnya (misalnya spatula) ke dalam tabung, pada saat blender sedang bekerja.

Hanya HR2171: Sentuh hanya pegangan tabung saat bahan makanan yang panas ada dalam tabung. Tutup, bagian bawah dan permukaan luar tabung panas.

Jangan melampaui batas maksimum yang tertera pada tabung blender. Hanya HR2171:Anda bisa melihat ukurannya di dalam tabung.

1 Masukkan steker listrik pada stopkontak dinding.

2 Hidupkan alat. (Gbr. 6)

Catatan: Lihat tabel blender di akhir petunjuk pengguna ini untuk takaran, setelan kecepatan dan waktu pengolahan yang dianjurkan.

- Untuk mengolah bahan pada kecepatan tertentu, putar kenop kontrol ke setelan kecepatan yang diinginkan.

Jangan biarkan alat beroperasi lebih dari 2 menit untuk setiap kalinya. Biarkan alat dingin dulu hingga ke suhu kamar sebelum Anda melanjutkan pengolahan.

- Untuk mengolah bahan sebentar saja, putar kenop kontrol ke setelan pulsa (P) beberapa kali.

Jangan sekali-kali menggunakan setelan pulsa lebih lama dari beberapa detik setiap kalinya.

- Untuk menghancurkan es, tekan tombol ICE.

Tip: Anda bisa melihat hasilnya melalui tutup transparan.

3 Setelah Anda selesai mengolah, setel kenop kontrol ke 0 dan cabut steker alat dari stopkontak.

Selalu setel kenop kontrol ke 0 sebelum membuka tutupnya.

Tip

- Agar jangan tumpah, jangan masukkan cairan ke dalam tabung lebih dari 1,5 liter; khususnya saat mengolah pada kecepatan tinggi. Jangan memasukkan lebih dari 1 liter ke dalam tabung blender saat mengolah cairan yang panas atau bahan yang menimbulkan busa.
- Anda dapat menggunakan lubang pada tutupnya untuk menambahkan bahan saat alat sedang beroperasi (Gbr. 7).
- Jangan mengolah bahan makanan kering selama lebih dari 1 menit.
- Potong kecil-kecil bahan yang padat sebelum memasukkannya dalam tabung blender. Jangan mengolah jumlah besar dalam waktu yang sama. Olah bahan ini sedikit-sedikit.
- Jika Anda tidak puas dengan hasilnya saat memblender bahan makanan padat, gunakan setelan pulsa beberapa kali agar blender berjalan sebentar. Jika Anda ingin menggunakan spatula, matikan alat, buka tutupnya kemudian aduklah bahan tersebut. Anda juga dapat mengeluarkan sebagian isi tabung dan mengolah jumlah yang lebih kecil.
- Untuk menghancurkan es batu, masukkan maks. 5 bongkah kecil es batu setiap kalinya ke dalam tabung dan tekan tombol ICE beberapa kali.

Hanya HR2171: Tabungnya terbuat dari baja anti karat. Hindari tabung terjatuh di lantai keras. Hindari kejutan panas yang berlebihan. HR2170 saja: Tabungnya terbuat dari kaca sehingga dapat pecah. Jangan jatuhkan tabung pada lantai keras. Juga hindari kejutan panas yang berlebihan. Jika tabungnya sangat dingin, bilaslah dengan air hangat-hangat kuku sebelum Anda menuang cairan panas ke dalamnya. Jika tabung kacanya retak, hentikan penggunaannya.

Filter (HR2168/HR2167 saja)

Anda dapat menggunakan filter untuk membuat saus, jus buah segar atau koktail yang ekstra lembut. Semua biji dan kulit akan tersaring.

HR2170/HR2160: Anda dapat memesan filter (nomor tipe HR2963) dari dealer Philips Anda.

Jangan sekali-kali mengisi filter melebihi bagian logamnya.

Jangan menggunakan filter untuk mengolah bahan makanan yang panas.

Menyiapkan saringan untuk penggunaan

- 1** Pasang tabung blender ke unit motor (lihat bagian ‘Menyiapkan blender untuk penggunaan’ dalam bab ini).
- 2** Letakkan saringan di dalam tabung blender (Gbr. 8).
Pastikan filter telah dipasang dengan benar pada bagian bawah tabung.
Alur pada filter dan sirip di dalam tabung blender membantu Anda memasang filter dalam posisi yang benar.
- 3** Pasang tutupnya.

Menggunakan saringan

- 1** Masukkan bahan-bahan ke dalam filter melalui lubang pada tutupnya.
Potong buah menjadi kecil-kecil dan biji-bijian kering, seperti kacang kedelai sebelum mengolahnya dalam filter.
- 2** Tambahkan air atau cairan lainnya.
- 3** Masukkan gelas ukur dalam tutupnya, setel kenop kontrol pada kecepatan tertinggi dan biarkan alat berjalan maks. selama 40 detik.
- 4** Setel kenop kontrol ke 0 dan lepaskan tabung blender dari unit motor.
- 5** Tuangkan minuman melalui cerat pada tabung blender (Gbr. 9).
Pastikan tutupnya dirapatkan dan gelas ukur berada dalam tutupnya. Ini mencegah ampas dan kulit terikut dalam minuman Anda.
- 6** Untuk hasil optimal, pasang kembali tabungnya bersama sisa bahan yang ada ke alat, tanpa membuka/melepas tutupnya. Kemudian biarkan alat beroperasi selama beberapa detik lagi.
- 7** Tuangkan sisa minuman.
- 8** Setelah Anda selesai mengolah, setel kenop kontrol ke 0 dan cabut steker alat dari stopkontak.

Tip

- Bila Anda sedang mengolah bahan dalam jumlah banyak, kami sarankan Anda agar jangan memasukkan semuanya sekaligus. Mulailah mengolah sedikit demi sedikit dan biarkan alat bekerja selama beberapa detik. Kemudian matikan alat dan tambahkan lagi sedikit bahan. Ulangi prosedur ini sampai Anda selesai mengolah semua bahan. Selama pengolahan, tutupnya harus selalu terpasang pada tabung blender.
- Untuk mendapatkan hasil terbaik saat Anda membuat jus buah dan cocktail, tambahkan kurang-lebih 300 ml air untuk 150 g buah. Anda juga dapat menggunakan cairan lain, misalnya untuk membuat cocktail.
- Untuk membuat jus tomat, potong tomat menjadi empat dan masukkan melalui lubang pada tutupnya ke dalam pisau yang berputar.

Gilingan (HR2168/HR2167/HR2161 saja)

Anda dapat menggunakan gilingan untuk menghaluskan dan marajang bahan seperti biji merica, biji wijen, beras, gandum, daging kelapa, kacang-kacangan (berkulit), biji kopi, kacang kedelai kering, kacang polong kering, keju, remah roti, dsb.

Olahlah selalu cengkeh, adas bintang dan adas manis bersama-sama bahan lainnya. Jika diolah secara terpisah, bahan-bahan ini dapat merusak bahan plastik alat itu.

Gilingan tidak cocok untuk merajang bahan makanan yang sangat keras seperti biji pala dan es batu.

Jangan melebihi batas maksimum yang tertera pada gelas gilingan.

Menyiapkan gilingan untuk digunakan

- 1 Masukkan bahan dalam gelas gilingan (Gbr. 10).

Catatan: Lihat tabel blender di akhir petunjuk pengguna ini untuk takaran dan waktu pengolahan yang dianjurkan.

- 2 Putar unit pisau gilingan searah jarum jam pada gelas gilingan (Gbr. 11).
- 3 Balikkan gilingan yang telah terpasang dan putar searah jarum jam pada unit motor (Gbr. 12).

Menggunakan gilingan

- 1 Hidupkan alat.

Kami sarankan Anda menggunakan setelan pulsa atau setelan kecepatan 5.

Jangan biarkan gilingan beroperasi selama lebih dari 30 detik tanpa henti.

- 2 Setelah Anda selesai mengolah, setel kenop kontrol ke 0 dan cabut steker alat dari stopkontak.
- 3 Untuk melepas gilingan dari unit motor, putar gilingan berlawanan arah jarum jam.

Perajang (HR2168 saja)

Anda dapat menggunakan perajang ini untuk merajang bahan makanan seperti bawang bombai, daging, bumbu, sayuran, buah, cokelat, keju keras, makanan bayi dan biji-bijian.
HR2170/HR2161/HR2160: Anda dapat memesan perajang (nomor tipe HR2965) dari dealer Philips Anda.

Jangan gunakan perajang untuk mencampur cairan. Sebaiknya gunakan blender.

- 1 Masukkan unit sambungan dari perajang ke bagian bawah mangkuk perajang (1). Putar unit sambungan berlawanan arah jarum jam untuk mengencangkannya (2) (Gbr. 13).
- 2 Pasang mangkuk perajang (1) pada unit motor dan putar searah jarum jam untuk mengencangkannya (2). (Gbr. 14)
- 3 Pasang unit pisau perajang ke mangkuknya (Gbr. 15).
- 4 Masukkan bahan-bahan ke mangkuk pencacah (Gbr. 16).

Catatan: Lihat tabel perajang di akhir petunjuk pengguna ini untuk takaran dan waktu pengolahan yang dianjurkan.

Jangan melebihi takaran maksimum seperti yang ditunjukkan pada tabel.

Tip: Potong-potong dahulu bagian yang besar menjadi seukuran 1-2 cm.

- 5 Pasang tutupnya pada mangkuk perajang (1) dan putar searah jarum jam untuk mengencangkannya (2) (Gbr. 17).

Catatan: Pastikan tutupnya telah dikencangkan dengan benar sebelum Anda menghidupkan alat.

- 6 Hidupkan alat.

Catatan: Jika alat bergetar karena makanan tidak terbagi merata, pegang tutupnya.

Catatan: Perajang bekerja selama beberapa detik. Jangan sekali-kali membiarkan beroperasi lebih lama dari beberapa detik.

- 7 Setelah Anda selesai mengolah, setel kenop kontrol ke 0 dan cabut steker alat dari stopkontak.

- 8 Putar mangkuk perajang berlawanan arah jarum jam (1) dan lepaskan dari unit motor (2). (Gbr. 18)
- 9 Putar unit sambungan searah jarum jam (1) dan lepaskan dari bagian bawah mangkuk perajang (2) (Gbr. 19).
- 10 Lepas tutupnya dan unit pisau dari mangkuk perajang.

Hati-hati saat memegang unit pisau. Ujung pemotong pada unit pisau tajam.

- 11 Kosongkan mangkuk perajang.

Selalu lepaskan unit pisau dari mangkuk perajang dan perajang dari unit motor sebelum mengosongkan mangkuknya.

Membersihkan (Gbr. 20)

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

- 1 Matikan dan cabut alat dari stopkontak.
- 2 Lepaskan semua komponen lepas-pasang sebelum Anda membersihkannya.
- 3 Bersihkan bagian-bagian alat yang lain seperti yang ditunjukkan pada tabel pembersihan.

Tip:

- Yang paling mudah adalah segera membersihkan alat dan bagian-bagiannya setelah digunakan.
- Jika perlu, bersihkan kasa filter dengan sikat yang sangat lembut.

Membersihkan tabung blender dengan cepat

- 1 Isilah blender hingga separo dengan air hangat dan tambahkan beberapa tetes cairan pembersih.
- 2 Putar kenop kontrol ke setelan pulsa beberapa kali.
- 3 Lepaskan tabung blender, kosongkan dan bilas di bawah keran.

Penyimpanan

- 1 Untuk menyimpan kabel listrik, masukkan ke dalam tempat penyimpanan kabel di bagian alasnya (Gbr. 21).
- 2 Simpan alat di tempat yang aman dan kering.

Lingkungan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak dapat dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukannya, berarti Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr. 22).

Garansi & servis

Jika Anda memerlukan servis atau informasi atau mengalami masalah, harap kunjungi situs web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara Anda. Anda dapat menemukan nomor teleponnya dalam pamflet garansi internasional. Jika tidak ada Pusat Layanan Konsumen di negara Anda, kunjungi dealer Philips setempat.

Resep

Untuk resep lainnya, kunjungi situs web kami di www.philips.com/kitchen.

Makanan bayi

Bahan-bahan

- 250g daging ayam matang
- 250g kentang matang
- 250 g kacang hijau matang
- 450ml susu

- 1** Pasang tabung blender pada unit motor (lihat bagian 'Menggunakan alat').
- 2** Potong bahan-bahan menjadi seukuran 2x2x2 cm.
- 3** Masukkan bahan-bahan ke dalam tabung blender.
- 4** Blenderlah bahan selama 25 detik (atau lebih lama untuk mendapatkan hasil yang lebih halus).

Catatan: Jika Anda ingin menyiapkan makanan dalam jumlah besar, biarkan alat mendingin terlebih dulu hingga ke suhu ruangan sebelum Anda mengolah paket bahan selanjutnya.

Susu kedelai

Bahan-bahan

- 180 g kacang kedelai (direndam)
- 500 ml air hangat

- 1** Rendam kacang kedelai di dalam air bersih minimal 4 jam hingga empuk.
- 2** Proses kacang kedelai yang telah direndam dengan 500 ml air hangat di dalam blender kira-kira 60 detik hingga menjadi bubur halus.

Catatan: Jika Anda ingin menyiapkan makanan dalam jumlah besar, biarkan alat mendingin terlebih dulu hingga ke suhu ruangan sebelum Anda mengolah paket bahan selanjutnya.

Tepung Lima Rempah

Bahan-bahan

- 2 g adas manis
- 2 g bunga lawang
- 2 g kayu manis Cina
- 2 g cengkeh
- 2 g akar manis Cina

- 1** Masukkan semua bahan ke dalam gelas gilingan.
- 2** Giling bahan selama 30 detik.

Catatan: Jika Anda ingin menyiapkan makanan dalam jumlah besar, biarkan alat mendingin terlebih dulu hingga ke suhu ruangan sebelum Anda mengolah paket bahan selanjutnya.

Thai massaman

Bahan-bahan

- 20 g bawang merah
- 15 g bawang putih
- 7 g lengkuas
- 9 g serai
- 2 cengkeh
- 1 sdm biji ketumbar
- 1 sdm biji jintan putih
- 3 cabai kering
- 5 biji lada hitam
- 1 sdm terasi
- 1 sdm garam

1 Iris tipis lengkuas dengan ukuran kira-kira 1 cm.

2 Masukkan semua bahan ke dalam gelas gilingan.

3 Giling bahan selama 30 detik.

Catatan: Jika Anda ingin menyiapkan makanan dalam jumlah besar, biarkan alat mendingin terlebih dulu hingga ke suhu ruangan sebelum Anda mengolah paket bahan selanjutnya.

Sambal

Bahan-bahan

- 20 g cabai merah segar
- 30 g bawang merah
- 2 siung bawang putih

1 Iris cabai dan bawang merah dengan ukuran lebar hingga dapat dimasukkan ke mangkuk perajang.

2 Masukkan cabai, bawang merah, dan bawang putih ke mangkuk perajang.

3 Rajang bahan selama 30 detik.

Catatan: Jika Anda ingin menyiapkan makanan dalam jumlah besar, biarkan alat mendingin terlebih dulu hingga ke suhu ruangan sebelum Anda mengolah paket bahan selanjutnya.

Pertanyaan yang sering diajukan

Jika alat tidak berfungsi atau tidak berfungsi dengan benar, periksa dulu daftar di bawah ini atau kunjungi situs web Philips di www.philips.com/welcome. Jika masalah tersebut tidak disebutkan dalam daftar ini atau di Internet, alat tersebut mungkin cacat. Jika demikian, kami sarankan Anda membawa alat ke dealer atau pusat servis resmi Philips Anda.

Pertanyaan	Jawab
Mengapa alat tidak bekerja?	Alat ini dilengkapi dengan sistem pengaman. Alat tidak akan bekerja jika tabung blender dengan tutupnya, mangkuk perajang dengan tutupnya (hanya HR2168) atau gelas gilingan (hanya HR2168, HR2167, HR2161) tidak terpasang dengan benar pada unit motor atau tidak terpasang sama sekali. Periksa apakah Anda telah memasang tabung blender dengan tutupnya, mangkuk perajang dengan tutupnya atau gelas gilingan dengan benar (lihat berbagai bagian pada petunjuk pengguna ini). Setel kenop kontrol ke 0 terlebih dahulu.
Dapatkan saya membersihkan semua komponen lepas-pasang dengan mesin cuci piring?	Ya, kecuali unit motor dan unit sambungan pada perajang (hanya HR2168).
Apakah artinya 'pulsa'?	Saat Anda memutar kenop kontrol ke setelan pulsa, alat akan berjalan pada kecepatan tertinggi selama Anda menekan kenop dalam posisi ini. Gunakan setelan pulsa jika Anda ingin mengontrol sendiri pekerjaan pengolahan.
Dapatkan saya menuangkan bahan mendidih ke dalam tabung blender?	Tidak, biarkan cairan tersebut dingin dulu hingga 80 °C/175 °F untuk menghindari kerusakan pada tabung. Hanya HR2171: Anda dapat menuangkan bahan makanan panas (hingga 100°C/212°F) ke dalam tabung. Sentuh hanya pegangan tabung. Tutup, bagian bawah dan permukaan luar tabung panas.
Mengapa motor menimbulkan bau tak sedap selama mengolah?	Wajar saja alat baru mengeluarkan bau tak sedap atau sedikit asap beberapa kali pemakaian pertama. Gejala ini akan berhenti setelah Anda sering menggunakannya. Alat mungkin juga mengeluarkan bau tak sedap atau sedikit asap jika terlalu lama digunakan. Dalam hal ini, setel kenop kontrol ke 0 dan biarkan alat dingin dulu selama 60 menit.
Alat berhenti bekerja karena unit pisau terganjal. Apa yang harus saya lakukan?	Setel kenop kontrol ke 0 dan gunakan spatula untuk mengeluarkan bahan yang mengganjal unit pisau. Kami sarankan juga agar Anda mengolah bahan dalam takaran kecil.
Mengapa jus buah atau susu kedelai berisi banyak ampas atau kulit?	Agar ampas dan kulit tidak ikut terbawa dalam minuman Anda, pastikan bahwa filter (hanya HR2168, HR2167) telah dipasang dengan benar dalam tabung, tutupnya telah dirapatkan dan gelas ukur dimasukkan dalam tutupnya.
Tabung blender bocor. Apa yang harus saya lakukan?	Setel kenop kontrol ke 0 dan tuanglah bahan. Pastikan gelang penyegel dipasang dengan benar pada unit pisau. Pastikan juga unit pisau telah dipasang dengan benar.

Takaran dan waktu pengolahan (Gbr. 23)

소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.co.kr에서 제품을 등록하십시오.
이 제품에는 액세서리가 전혀 조립되지 않았거나 잘못 조립되었을 경우 제품 작동을 방지하는 안전 시스템이 내장되어 있습니다.

각 부의 명칭 (그림 1)

- 1 계량컵
- 2 덮개 구멍
- 3 플라스틱 블렌더 용기 뚜껑
- 4 용량 표시
- 5 플라스틱 블렌더 용기(HR2168/HR2167/HR2161/HR2160)
- 6 플라스틱 용기 칼날
- 7 속도 조절기가 있는 본체
- 8 얼음 버튼
- 9 속도 설정
- 10 필터(HR2168/HR2167 모델만 해당)
- 11 순간작동 설정
- 12 유리 용기 칼날
- 13 용량 표시
- 14 유리 블렌더 용기(HR2170 모델만 해당)
- 15 유리 블렌더 용기 뚜껑
- 16 덮개 구멍
- 17 계량컵
- 18 덮개 구멍
- 19 스테인리스 스틸 용기 덮개
- 20 용량 표시
- 21 스테인리스 스틸 용기(HR2171)
- 22 결합부
- 23 다지기 용기(HR2168 모델만 해당)
- 24 다지기 칼날부
- 25 다지기 용기 뚜껑
- 26 분쇄기 용기(HR2168/HR2167/HR2161 모델만 해당)
- 27 분쇄기 칼날

주의 사항

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

일반

위험

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

경고

- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 플러그, 전원 코드 또는 기타 부품이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 블렌더 용기, 분쇄기 용기(HR2168, HR2167, HR2161 모델만 해당) 또는 다지기 용기(HR2168 모델만 해당)를 이용하여 전원을 켜거나 끄지 마십시오.

- 사람이 없는 상태에서 블렌더를 작동시켜 놓지 마십시오.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 특히 제품이 전원에 연결되어 있을 때는 칼날을 만지지 마십시오. 칼날은 매우 날카롭습니다.

주의

- 부품을 분해, 조립 및 조정하기 전에 반드시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- 블렌더 용기, 분쇄기 용기(HR2168, HR2167, HR2161 모델만 해당) 및 다지기 용기(HR2168 모델만 해당)의 최대 표시선을 초과하여 재료를 넣지 마십시오.
- 해당 표에 표시된 최대량 및 작동 시간을 초과하지 마십시오.
- 블렌더 용기, 분쇄기 용기(HR2168, HR2167, HR2161 모델만 해당) 또는 다지기 용기(HR2168 모델만 해당)가 본체에 올바르게 장착된 경우에만 제품이 작동합니다.

블렌더

경고

- 제품이 작동 중일 때는 절대로 블렌더 용기 내부에 손이나 다른 물건을 넣지 마십시오.
- 블렌더 용기를 본체에 조립하기 전에 칼날부가 블렌더 용기에 단단히 고정되어 있는지 확인하십시오.
- 블렌더 칼날을 작동하거나 세척할 경우, 날카로운 부분을 만지지 않도록 주의하십시오. 매우 날카롭기 때문에 손을 다칠 위험이 있습니다.
- 칼날부에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 먼저 전원 코드를 뽑은 다음, 칼날의 움직임을 방해하는 음식물을 꺼내십시오.

주의

- 블렌더 용기에 80° C 이상 되는 재료를 절대 넣지 마십시오.
- HR2171: 스테인리스 스틸 블렌더 용기에 100° C 이상 되는 재료를 절대 넣지 마십시오.
- 특히 고속으로 작동할 경우, 내용물이 흘러나오지 않도록 블렌더 용기에 액체를 1.5리터 이상 넣지 마십시오. 뜨거운 액체 또는 거품을 내는 재료인 경우에는 블렌더 용기에 1리터 이상 넣지 마십시오.
- 음식이 블렌더 용기의 벽면에 붙으면 제품의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑은 후 주걱을 사용하여 벽면에 붙은 음식을 떼어내십시오.
- 제품의 전원을 켜기 전에 뚜껑을 제대로 닫고 계량컵을 올바르게 설치하였는지 확인하십시오.
- HR2171 모델만 해당: 이 용기는 스테인리스 스틸로 만들어졌습니다. 용기를 바닥에 떨어뜨리거나 과도한 열 충격을 가하지 마십시오.
- HR2170 모델만 해당: 용기 재질이 유리이므로 깨질 수 있습니다. 용기를 바닥에 떨어뜨리거나 과도한 열 충격을 가하지 마십시오. 용기가 매우 차가운 경우에는 뜨거운 액체를 넣기 전에 미지근한 물에 넣어 잘 헹구십시오. 유리 용기에 금이 가면 사용하지 마십시오.

분쇄기(HR2168/HR2167/HR2161 모델만 해당)

경고

- 분쇄기 용기를 본체에 조립하기 전에 칼날부가 분쇄기 용기에 단단히 고정되어 있는지 확인하십시오.
- 분쇄기 칼날을 작동하거나 세척할 경우, 날카로운 부분을 만지지 않도록 주의하십시오. 매우 날카롭기 때문에 손을 다칠 위험이 있습니다.
- 넛맥 또는 조각 얼음과 같이 매우 단단한 재료를 절대 분쇄기로 갈지 마십시오.

주의

- 연속해서 30초 이상 작동시키지 마십시오. 작동 중간에 분쇄기를 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.
- 정향, 팔각 및 아니스는 항상 다른 재료와 함께 가공하십시오. 따로 넣으면 이 재료들이 제품의 플라스틱 부품에 손상을 줄 수 있습니다.
- 정향, 아니스 및 계피 같은 재료들을 분쇄기로 가공하면 분쇄기 용기의 색상이 변할 수도 있습니다.
- 이 분쇄기는 날고기를 다지는데 적합하지 않습니다. 대신 블렌더나 다지기를 사용하십시오.
- 과일 주스와 같은 액체를 만들 때는 분쇄기를 사용하지 마십시오.

다지기(HR2168 모델만 해당)**경고**

- 다지기를 본체에 조립하기 전에 결합부를 다지기 용기에 단단히 고정하십시오.
- 다지기 칼날을 작동하거나 세척할 경우, 날카로운 부분을 만지지 않도록 주의하십시오. 매우 날카롭기 때문에 손을 다칠 위험이 있습니다.
- 제품이 작동 중일 때는 절대로 다지기 용기 내부에 손이나 다른 물건을 넣지 마십시오.
- 칼날부에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 먼저 전원 코드를 뽑은 다음, 칼날의 움직임을 방해하는 음식물을 꺼내십시오.

주의

- 제품을 켜기 전에 항상 다지기 용기 뚜껑이 제대로 잠겼는지 확인하십시오.
- 음식이 다지기 용기의 벽면에 붙으면 제품의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑은 후 주걱을 사용하여 벽면에 붙은 음식을 떼어내십시오.

필터(HR2168/HR2167 모델만 해당)**주의**

- 80° C 이상의 재료에는 절대로 필터를 사용하지 마십시오.
- 필터를 무리하게 사용하지 마십시오. 재료를 필터의 금속 부분 이상으로 넣지 마십시오.
- 제품의 전원을 켜기 전에 블렌더 용기의 뚜껑을 제대로 닫고 계량컵을 올바르게 설치하였는지 반드시 확인하십시오.
- 과일은 잘게 잘라 필터 안에 넣으십시오.
- 콩과 같은 마른 음식 재료를 필터에 넣기 전에 우선 물에 담가서 불리십시오.

EMF(전자기장)

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

내장된 안전 잠금 장치

이 장치는 제품 블렌더 용기와 뚜껑, 분쇄기 용기 또는 다지기 용기와 뚜껑(HR2168 모델만 해당)이 본체와 올바르게 조립되었을 때만 스위치를 켤 수 있도록 해 줍니다. 각 용기와 뚜껑이 올바르게 조립되면, 내장된 안전 잠금 장치가 해제됩니다.

모터 회로 보호기

이 제품에는 모터 회로 보호기가 장착되어 있어, 제품이 과열되거나 사용자 설명서의 지침을 따르지 않고 제품을 사용할 경우 발생할 수 있는 모터 과부하 시 모터의 전원이 차단됩니다. 이런 경우에는 먼저 제품의 전원을 끄고 코드를 뽑은 후 실온과 비슷해질 때까지 제품의 열기를 식히십시오. 그런 다음, 조리 중인 재료가 사용자 설명서에 표시된 양을 초과하지 않았는지 또는 칼날부에 재료가 끼어 있지 않은지 확인하십시오.

최초 사용 전

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

제품 사용

블렌더

▶ 블렌더의 용도:

- 유제품, 소스, 과일 주스, 수프, 혼합 음료 및 셰이크와 같은 액체의 블렌딩
- 팬케익 반죽 또는 마요네즈와 같은 부드러운 재료의 혼합
- 이유식과 같이 요리된 재료로 퓨레 만들기
- HR2171 모델만 해당: 최대 100° C의 뜨거운 수프 블렌딩

블렌더 사용 전 준비

- 1** 블렌더 칼날을 시계 방향으로 돌려 블렌더 용기에 고정하십시오 (그림 2).
- 2** 칼날을 조립한 블렌더 용기를 본체에 놓고 시계 방향으로 돌려 조립하십시오 (그림 3).
- 3** 재료를 블렌더 용기에 넣으십시오.
뜨거운 재료는 블렌더 용기에 넣기 전에 식히십시오(최대 온도 80° C). HR2171 모델만 해당: 스테인리스 스틸 블렌더 용기에 사용할 수 있는 재료의 최대 온도는 100° C입니다.
- 4** HR2170 모델만 해당: 뚜껑을 용기에 놓고 누른 다음 시계 방향으로 돌려 고정하십시오. (그림 4)

참고: 액체를 따를 수 있도록 뚜껑의 거름망이 용기의 배출구 앞쪽을 향하도록 하십시오.

- 5** HR2171/HR2168/HR2167/HR2161/HR2160 모델만 해당: 뚜껑을 닫으십시오.
- 6** 계량컵을 뚜껑에 꽂으십시오 (그림 5).

참고: 블렌더를 분해하려면 위의 지침을 역순으로 진행하십시오.

블렌더 사용 방법

믹서기 작동 중에는 손가락이나 주걱 등 다른 물체를 절대로 용기 안에 넣지 마십시오.

HR2171 모델만 해당: 용기에 뜨거운 재료가 있을 때는 용기의 손잡이만 만지십시오. 용기 뚜껑, 바닥 및 걸 표면은 뜨겁습니다.

블렌더 용기의 최대 수량 표시선을 초과하지 마십시오. HR2171 모델만 해당: 용기 내부의 눈금을 확인할 수 있습니다.

- 1** 전원 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.
- 2** 제품의 전원을 켜십시오. (그림 6)

참고: 권장량, 속도 설정 및 작동 시간은 이 설명서 마지막 부분의 블렌더 표를 참고하십시오.

- 재료를 특정 속도로 가공하려면 원하는 속도로 속도 조절기를 돌리십시오.

블렌더를 한 번에 2분 이상 작동하지 마십시오. 한번 사용한 후에는 제품이 실내 온도와 비슷해질 때까지 기다렸다가 다시 사용하십시오.

- 재료를 짧은 시간에 섞으려면 속도 조절기를 순간작동(P) 설정으로 여러 번 돌리십시오.

한 번에 수 초 이상 순간작동 설정을 사용하지 마십시오.

- 얼음을 분쇄하려면 ICE(얼음) 버튼을 누르십시오.

도움말: 투명한 뚜껑을 통해 결과를 확인할 수 있습니다.

3 블렌더 사용이 끝나면 속도 조절기를 ‘0’에 맞추고 플러그를 뽑으십시오.

뚜껑을 열기 전에 항상 속도 조절기를 ‘0’에 맞추십시오.

도움말

- 특히 고속으로 작동할 경우, 내용물이 흘러나오지 않도록 블렌더 용기에 액체를 1.5리터 이상 넣지 마십시오. 뜨거운 액체 또는 거품을 내는 재료인 경우에는 블렌더 용기에 1리터 이상 넣지 마십시오.
- 제품 작동 중에는 뚜껑에 있는 구멍을 통해 재료를 추가할 수 있습니다 (그림 7).
- 마른 재료를 넣고 1분 이상 작동하지 마십시오.
- 블렌더 용기에 고체 재료를 넣을 경우 미리 작게 자른 후 넣으십시오. 한번에 너무 많은 고체 재료를 넣고 작동시키지 마십시오. 재료를 소량으로 나누어 여러 번 작동하십시오.
- 딱딱한 재료를 갈았을 때 결과가 만족스럽지 않은 경우, 순간작동 설정을 여러 번 사용하여 블렌더를 짧게 작동하십시오. 주걱을 사용할 경우에는 제품의 전원을 끈 다음 재료를 섞으십시오. 또한 용기에 있는 내용물을 덜어 내어 더 작은 양을 가공할 수도 있습니다.
- 각 얼음을 분쇄하려면 최대 5개의 각 얼음을 용기에 넣고 ‘ICE(얼음)’ 버튼을 몇 번 누르십시오.

HR2171 모델만 해당: 이 용기는 스테인리스 스틸로 만들어졌습니다. 용기를 바닥에 떨어뜨리거나 과도한 열 충격을 가하지 마십시오. HR2170 모델만 해당: 용기 재질이 유리이므로 깨질 수 있습니다. 용기를 바닥에 떨어뜨리거나 과도한 열 충격을 가하지 마십시오. 용기가 매우 차가운 경우에는 뜨거운 액체를 넣기 전에 미지근한 물에 넣어 잘 행구십시오. 유리 용기에 금이 가면 사용하지 마십시오.

필터(HR2168/HR2167 모델만 해당)

필터를 사용하면 매우 고운 혼합 소스, 신선한 과일 주스 또는 칵테일을 만들 수 있습니다. 씨와 껍질이 모두 필터에서 걸러집니다.
HR2170/HR2160: 필립스 대리점에서 필터(제품 유형 번호 HR2963)를 주문할 수 있습니다.

필터의 금속 부분 이상 재료를 넣지 마십시오.

필터로 뜨거운 재료를 거르지 마십시오.

필터 사용 전 준비

- 1** 블렌더 용기를 본체에 장착하십시오(이 란의 ‘블렌더 사용 전 준비’ 섹션을 참조하십시오).
- 2** 블렌더 용기에 필터를 넣으십시오 (그림 8).
필터가 용기 아래쪽에 제대로 고정되었는지 확인하십시오.
필터의 홈과 블렌더 용기 안쪽의 볼록한 부분을 잘 맞추면 필터를 올바른 위치에 고정할 수 있습니다.

- 3** 뚜껑을 닫으십시오.

필터 사용 방법

- 1** 뚜껑의 구멍을 통해 필터에 재료를 넣으십시오.
필터에 거르기 전에 과일은 조각으로 작게 자르고 콩과 같이 마른 재료는 물에 불리십시오.

- 2 물이나 다른 액체를 첨가하십시오.
- 3 계량컵을 뚜껑에 꽂고 속도 조절기를 최고 속도에 놓은 다음 제품을 약 40초간 작동하십시오.
- 4 속도 조절기를 '0' 으로 놓고 본체에서 블렌더 용기를 분리하십시오.
- 5 블렌더 용기의 배출구로 음료를 따라내십시오 (그림 9).
뚜껑이 닫히고 계량컵이 뚜껑에 꽂혔는지 확인하십시오. 이렇게 해야 음료에 씨와 껍질이 섞이지 않습니다.
- 6 최상의 결과를 얻으려면 뚜껑을 열거나 분리하지 않은 상태에서 재료가 남아 있는 용기를 다시 제품에 꽂은 다음 몇 초간 작동하십시오.
- 7 나머지 음료를 따르십시오.
- 8 블렌더 사용이 끝나면 속도 조절기를 '0' 에 맞추고 플러그를 뽑으십시오.

도움말

- 많은 양을 가공할 때는 필터에 모든 재료를 한꺼번에 넣지 마십시오. 소량만 넣고 잠깐 동안 블렌더를 작동하여 가공한 다음 블렌더를 끄고 소량을 더 넣으십시오. 이 방법을 반복하여 모든 재료를 가공하십시오. 가공 중에는 절대로 용기의 뚜껑을 열지 마십시오.
- 과일 주스와 칵테일을 만들 때 최상의 결과를 얻으려면 과일 150g당 물을 약 300ml 추가하십시오. 다른 액체를 넣어 칵테일 등을 만들 수도 있습니다.
- 토마토 주스를 만들려면 토마토를 네 조각으로 잘라 뚜껑의 구멍을 통해 회전하는 칼날 위에 떨어뜨리십시오.

분쇄기(HR2168/HR2167/HR2161 모델만 해당)

분쇄기를 사용하면 통후추, 참깨, 쌀, 밀, 코코넛 과육, (껍질을 깠) 견과류, 커피 원두, 말린 콩, 말린 완두콩, 치즈, 빵가루 등의 재료를 갈거나 빻을 수 있습니다.

정향, 팔각 및 아니스는 항상 다른 재료와 함께 가공하십시오. 따로 넣으면 이 재료들이 제품의 플라스틱 부품에 손상을 줄 수 있습니다.

넛맥, 얼음과 같이 매우 딱딱한 재료는 이 분쇄기에 적합하지 않습니다.

분쇄기 용기의 최대 수량 표시선을 초과하지 마십시오.

분쇄기 사용 전 준비

- 1 분쇄기 용기에 재료를 넣으십시오 (그림 10).
참고: 권장량 및 작동 시간은 이 설명서 마지막 부분의 분쇄기 표를 참고하십시오.
- 2 분쇄기 칼날을 시계 방향을 돌려 분쇄기 용기에 고정하십시오 (그림 11).
- 3 조립된 분쇄기를 거꾸로 들고 시계 방향으로 돌려 본체에 고정하십시오 (그림 12).

분쇄기 사용 방법

- 1 제품의 전원을 켜십시오.
순간작동 설정이나 속도 설정 5를 사용하는 것이 좋습니다.
연속해서 30초 이상 작동하지 마십시오.
- 2 블렌더 사용이 끝나면 속도 조절기를 '0' 에 맞추고 플러그를 뽑으십시오.
- 3 분쇄기를 시계 반대 방향으로 돌려 본체에서 분리하십시오.

다지기(HR2168 모델만 해당)

다지기를 사용하면 양파, 고기, 허브, 채소, 과일, 초콜릿, 단단한 치즈, 이유식 및 견과류와 같은 재료를 다질 수 있습니다.

HR2170/HR2161/HR2160: 필립스 대리점에서 다지기(제품 유형 번호 HR2965)를 주문할 수 있습니다.

다지기를 액체를 섞는 용도로 사용하지 마십시오. 액체를 섞을 때는 블렌더를 사용하십시오.

1 다지기의 결합부를 다지기 용기 하단에 끼우십시오(1). 결합부를 시계 반대 방향으로 돌려 고정하십시오(2) (그림 13).

2 다지기 용기를 본체에 장착한 다음 (1) 시계 방향으로 돌려 고정하십시오 (2). (그림 14)

3 다지기 칼날부를 다지기 용기에 장착하십시오 (그림 15).

4 재료를 다지기 용기에 넣으십시오 (그림 16).

참고: 권장량 및 작동 시간은 이 설명서 마지막 부분의 다지기 표를 참고하십시오.

표에 있는 최대량을 초과하지 마십시오.

도움말: 재료를 1–2cm 크기로 미리 썰어 놓으십시오.

5 다지기 용기의 뚜껑을 닫고(1) 시계 방향으로 돌려 고정시키십시오(2) (그림 17).

참고: 제품의 전원을 켜기 전에 뚜껑이 제대로 고정되어 있는지 확인하십시오.

6 제품의 전원을 켜십시오.

참고: 음식물이 고루 분배되지 않아 제품이 흔들리면 손으로 뚜껑을 누르십시오.

참고: 다지기는 몇 초만 끝납니다. 그 이상 제품을 작동하지 마십시오.

7 블렌더 사용이 끝나면 속도 조절기를 '0'에 맞추고 플러그를 뽑으십시오.

8 다지기 용기를 시계 반대 방향으로 돌려(1) 본체에서 분리하십시오(2). (그림 18)

9 결합부를 시계 방향으로 돌려(1) 다지기 용기 바닥에서 분리하십시오(2) (그림 19).

10 뚜껑을 열고 다지기 용기에서 칼날부를 분리하십시오.

칼날부를 다룰 때 조심하십시오. 칼날이 날카롭습니다.

11 다지기 용기를 비우십시오.

다지기 용기를 비우기 전에 다지기 용기에서 칼날부를 분리하고 본체에서 다지기를 분리하십시오.

청소 (그림 20)

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

1 전원을 끄고 제품의 전원 플러그를 뽑으십시오.

2 세척하기 전에 항상 분리할 수 있는 부품을 모두 분리하십시오.

3 청소 표에 나와 있는 대로 제품의 여러 부품을 청소하십시오.

도움말:

- 사용 후 바로 제품과 부품을 청소하는 것이 가장 편리합니다.
- 필요한 경우 매우 부드러운 브러시로 필터의 망을 청소하십시오.

블렌더 용기 간이 세척

- 1 블렌더에 미지근한 물을 반 정도 채우고 세제를 몇 방울 넣으십시오.
- 2 순간작동 설정으로 속도 조절기를 몇 번 돌리십시오.
- 3 블렌더 용기를 분리하고 비운 다음 물에 행구십시오.

보관

- 1 전원 코드를 보관하려면 코드를 본체의 코드 보관함에 넣습니다 (그림 21).
- 2 안전하고 건조한 장소에 제품을 보관하십시오.

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 22).

품질 보증 및 서비스

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

요리법

www.philips.co.kr/kitchen에서 더 많은 요리법을 찾아볼 수 있습니다.

이유식

재료

- 삶은 닭고기 250g
- 삶은 감자 250g
- 삶은 깍지콩 250g
- 우유 450ml

- 1 블렌더 용기를 본체에 장착하십시오(‘제품 사용법’ 참조).
- 2 재료를 2x2x2cm 크기로 미리 썰어 놓습니다.
- 3 재료를 블렌더 용기에 넣으십시오.
- 4 재료를 25초 간 혼합하거나, 부드러운 상태로 만들려면 더 오래 혼합하십시오.

참고: 더 많은 양을 준비할 경우 다음 분량의 재료를 가공하기 전에 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

두유

재료

- 불린 대두 180g
- 따뜻한 물 500ml

- 1 대두가 부드러워질 때까지 깨끗한 물에 4시간 이상 불립니다.
- 2 불린 대두를 따뜻한 물 500ml와 함께 블렌더에 넣어 부드러운 액체가 될 때까지 60초 동안 가공합니다.

참고: 더 많은 양을 준비할 경우 다음 분량의 재료를 가공하기 전에 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

오향 가루

재료

- 아니스 2g
- 스타아니스 2g
- 계피 2g
- 정향 2g
- 감초 2g

1 분쇄기 용기에 모든 재료를 넣으십시오.

2 재료를 30초 동안 갈아주십시오.

참고: 더 많은 양을 준비할 경우 다음 분량의 재료를 가공하기 전에 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

태국 마싸만

재료

- 샐롯(작은 양파) 20g
- 마늘 15g
- 양강근 7g
- 레몬그라스 9g
- 정향 2개
- 고수 씨앗 1큰스푼
- 쿠민 씨앗 1큰스푼
- 마른 고추 3개
- 통후추 5개
- 새우 페이스트 1큰스푼
- 소금 1큰스푼

1 양강근을 약 1cm 크기로 자르십시오.

2 분쇄기 용기에 모든 재료를 넣으십시오.

3 재료를 30초 동안 갈아주십시오.

참고: 더 많은 양을 준비할 경우 다음 분량의 재료를 가공하기 전에 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

칠리 페이스트

재료

- 신선한 홍고추 20g
- 샐롯(작은 양파) 30g
- 정향 마늘 2개

1 다지기 용기에 넣을 수 있도록 고추와 샐롯을 큰 조각으로 자르십시오.

2 다지기 용기에 고추, 샐롯 및 마늘을 넣으십시오.

3 재료를 30초 동안 다집니다.

참고: 더 많은 양을 준비할 경우 다음 분량의 재료를 가공하기 전에 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

자주 묻는 질문 (FAQ)

제품이 작동하지 않거나 올바르게 작동하지 않는 경우에는 먼저 아래 목록의 내용을 확인하거나 필립스전자 홈페이지(www.philips.co.kr)를 방문하십시오. 해당 문제가 아래 목록이나 인터넷에 포함되어 있지 않은 경우, 제품에 결함이 있을 수 있습니다. 이런 경우, 필립스 서비스 지점점을 방문하시기 바랍니다.

질문	답변
제품이 작동하지 않습니다.	본 제품에는 안전 기능이 탑재되어 있습니다. 뚜껑이 있는 블렌더 용기, 뚜껑이 있는 다지기 용기(HR2168 모델만 해당) 또는 분쇄기 용기(HR2168, HR2167, HR2161 모델만 해당)가 본체에 제대로 장착되지 않았거나 전혀 장착되지 않았을 경우 제품이 작동하지 않습니다. 뚜껑이 있는 블렌더 용기, 뚜껑이 있는 다지기 용기 또는 분쇄기 용기가 제대로 장착되었는지 확인하십시오(이 사용자 설명서의 해당 항목 참조). 먼저 속도 조절기를 '0' 으로 맞추십시오.
분리 가능한 부품은 모두 식기세척기에서 세척할 수 있습니까?	예. 하지만 본체와 다지기의 결합부는 식기세척기에서 세척할 수 없습니다(HR2168 모델만 해당).
'순간작동'이란 무슨 뜻입니까?	조절기를 순간작동 설정으로 돌리면 조절기가 이 위치에 있는 동안에는 제품이 최고 속도로 작동하게 됩니다. 가공 과정을 더 잘 조절하고 싶은 경우에는 순간작동 설정을 사용하십시오.
블렌더 용기에 끓고 있는 뜨거운 액체를 부을 수 있습니까?	아니요. 용기의 손상을 막기 위해 뜨거운 액체는 80°C(175°F)로 식히십시오.
왜 작동할 때 모터에서 불쾌한 냄새가 납니까?	HR2171 모델만 해당: 용기에 뜨거운 재료(최대 100°C)를 부을 수 있습니다. 용기의 손잡이만 만지십시오. 용기 뚜껑, 바닥 및 겉 표면은 뜨겁습니다.
왜 작동할 때 모터에서 불쾌한 냄새가 납니까?	새 제품에서 불쾌한 냄새가 나거나 처음 몇 번 사용할 때 연기가 나는 것은 일반적입니다. 이러한 현상은 제품을 몇 번 사용하고 나면 없어집니다. 제품을 너무 오래 사용해도 불쾌한 냄새나 연기가 날 수 있습니다. 이런 경우에는 속도 조절기를 '0' 으로 맞추고 60분 정도 식히십시오.
칼날에 재료가 끼서 제품이 작동하지 않습니다. 어떻게 해야 합니까?	속도 조절기를 '0' 으로 맞추고 주걱을 사용하여 칼날부에 낀 재료를 제거 하십시오. 가공 분량을 줄이는 것이 좋습니다.
과일 주스나 두유에 과육이나 껍질이 많이 섞이는 이유는 무엇입니까?	음료에 씨와 껍질이 섞이지 않게 하려면 필터(HR2168, HR2167 모델만 해당)가 용기에 제대로 장착되었는지, 뚜껑이 닫혔는지, 그리고 계량컵을 뚜껑에 꽂았는지 확인하십시오.
블렌더 용기가 샅니다. 어떻게 해야 합니까?	속도 조절기를 '0' 으로 맞추고 재료를 덜어 내십시오. 봉합 링이 칼날부에 제대로 장착되었는지 확인하십시오. 칼날부가 정확하게 장착되었는지 확인하십시오.

용량 및 작동 시간 (그림 23)

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda, dan selamat datang ke Philips! Untuk mendapat manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di www.philips.com/welcome. Perkakas ini dilengkapi dengan sistem keselamatan terbina dalam yang menghalangnya dari berfungsi jika aksesori telah tersalah pasang atau tidak dipasang langsung.

Perihalan umum (Gamb. 1)

- 1 Cawan penyukat
- 2 Lubang pada tudung
- 3 Tudung balang pengisar plastik
- 4 Penunjuk paras
- 5 Balang pengisar plastik (HR2168/HR2167/HR2161/HR2160)
- 6 Unit mata pisau pengisar plastik
- 7 Unit motor dengan tombol kawalan
- 8 Butang Ais
- 9 Seting kelajuan
- 10 Penapis (HR2168/HR2167 sahaja)
- 11 Seting denyutan
- 12 Unit mata pisau pengisar kaca
- 13 Penunjuk paras
- 14 Balang pengisar kaca (HR2170 sahaja)
- 15 Tudung balang pengisar kaca
- 16 Lubang pada tudung
- 17 Cawan penyukat
- 18 Lubang pada tudung
- 19 Tudung bagi balang keluli tahan karat
- 20 penunjuk paras
- 21 Balang keluli tahan karat (HR2171)
- 22 Unit gandingan
- 23 Mangkuk pencincang (HR2168 sahaja)
- 24 Unit pisau pencincang
- 25 Tudung pencincang
- 26 Bikar pengisar (HR2168/HR2167/HR2161 sahaja)
- 27 Unit pisau pengisar

Penting

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

Am

Bahaya

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

Amaran

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Jika kord sesalur kuasa rosak, ia mesti diganti oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun pihak lain seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord sesalur kuasa atau bahagian lain telah rosak.
- Jangan sekali-kali menggunakan balang pengisar, bikar pengisar (HR2168, HR2167, HR2161 sahaja) atau mangkuk pencincang (HR2168 sahaja) untuk menghidupkan dan mematikan perkakas.

- Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- 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, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Elakkan daripada menyentuh mata pisau, terutamanya apabila peralatan diplug masuk. Mata pisaunya amat tajam.

Awat

- Sentiasa cabut plug perkakas sebelum anda memasang, membuka atau membuat pelarasan terhadap mana-mana bahagian.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian daripada pengilang lain atau yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Jangan masukkan bahan melebihi penunjuk maksimum pada balang pengisar; bikar pengisar (HR2168, HR2167, HR2161 sahaja) dan mangkuk pencincang (HR2168 sahaja).
- Jangan melebihi kuantiti maksimum dan masa pemprosesan yang dinyatakan dalam jadual yang relevan.
- Perkakas hanya boleh dihidupkan jika balang pengisar; bikar pengisar (HR2168, HR2167, HR2161 sahaja) atau mangkuk pencincang (HR2168 sahaja) dipasang pada unit motor dengan betul.

Pengisar

Amaran

- Jangan sekali-kali masukkan jari anda atau objek lain ke dalam balang semasa perkakas sedang berjalan.
- Pastikan mata pisau dipasang dengan kejam pada balang pengisar sebelum anda memasang balang pengisar pada unit motor.
- Jangan sentuh mata pisau pemotongan pada unit pisau pengisar apabila anda mengendalikan atau membersihkannya. Ia sangat tajam dan jari anda boleh terluka dengan mudah.
- Jika unit pisau tersekat, cabut plug perkakas sebelum anda mengeluarkan bahan-bahan yang menyekat pisau.

Awat

- Jangan sekali-kali mengisi balang pengisar dengan bahan yang lebih panas daripada 80°C/ 175°F.
- HR2171: Jangan sekali-kali mengisi balang pengisar keluli tahan karat dengan bahan yang lebih panas daripada 100°C/ 212°F.
- Untuk mencegah tumpahan, jangan masukkan lebih daripada 1.5 liter cecair ke dalam balang pengisar; lebih-lebih lagi apabila anda mengisar pada kelajuan tinggi. Jangan masukkan lebih daripada 1 liter ke dalam balang pengisar apabila anda memproses cecair panas atau bahan yang mudah berbuih.
- Jika makanan melekat pada dinding balang pengisar; matikan perkakas dan cabut plagnya. Kemudian gunakan spatula untuk mengeluarkan makanan tersebut dari dinding.
- Sentiasa pastikan tudung ditutup/dipasang dengan betul pada balang dan cawan penyukat dimasukkan dengan betul ke dalam tudung sebelum anda menghidupkan perkakas.
- HR2171 sahaja: Balang dibuat daripada keluli tahan karat. Jangan jatuhkan balang ke lantai yang keras. Elakkan kejutan terma yang melampau.
- HR2170 sahaja: Balang dibuat daripada kaca, oleh itu ia boleh pecah. Jangan jatuhkan balang ke lantai yang keras. Juga elakkan kejutan suhu yang melampau. Jika balang terlalu sejuk, bilas betul-betul dengan air suam sebelum anda menuang cecair panas ke dalamnya. Jika balang kaca ini retak, berhenti menggunakannya.

Pengisar kering (HR2168/HR2167/HR2161 sahaja)

Amaran

- Pastikan mata pisau dipasang dengan kejam pada bikar pengisar sebelum anda memasang bikar pengisar pada unit motor.
- Jangan sentuh mata pemotong unit mata pisau pengisar apabila anda mengendalikan atau membersihkannya. Ia sangat tajam dan jari anda boleh terluka dengan mudah.
- Jangan sekali-kali menggunakan pengisar untuk mengisar bahan-bahan yang sangat keras seperti buah pala dan ketulan ais.

Awas

- Jangan sekali-kali menggunakan pengisar lebih daripada 30 saat tanpa gangguan. Biarkan pengisar menyejuk ke suhu bilik antara kitaran pemprosesan.
- Bunga cengkih, bunga lawang dan jintan manis hendaklah diproses bersama-sama dengan bahan-bahan lain setiap kali. Jika diproses berasingan, bahan-bahan ini mungkin akan meninggalkan kesan ke atas bahan-bahan plastik perkakas ini.
- Bikar pengisar mungkin berubah warna apabila pengisar digunakan untuk memproses bahan-bahan seperti bunga cengkih, jintan manis dan kayu manis.
- Pengisar kering tidak sesuai digunakan untuk mencincang daging mentah. Gunakan pengisar atau pencincang untuk tujuan ini.
- Jangan gunakan pengisar untuk memproses cecair seperti jus buah-buahan.

Pencincang (HR2168 sahaja)

Amaran

- Pastikan unit gandingan dipasang dengan kejam pada mangkuk pencincang sebelum anda memasang pencincang pada unit motor.
- Jangan sentuh mata pemotongan unit mata pisau pengisar apabila anda mengendalikan atau membersihkannya. Ia sangat tajam dan jari anda boleh terluka dengan mudah.
- Jangan sekali-kali masukkan jari anda atau objek lain ke dalam mangkuk pencincang semasa perkakas sedang berjalan.
- Jika unit pisau tersekat, cabut plag perkakas sebelum anda mengeluarkan bahan-bahan yang menyekat pisau.

Awas

- Sentiasa pastikan tudung dipasang dengan betul pada mangkuk pencincang sebelum anda menghidupkan perkakas.
- Jika makanan melekat pada dinding balang pencincang, matikan perkakas dan cabut plagnya. Kemudian gunakan spatula untuk mengeluarkan makanan tersebut dari dinding.

Penapis (HR2168/HR2167 sahaja)

Awas

- Jangan sekali-kali menggunakan penapis untuk memproses bahan-bahan yang lebih panas daripada 80°C / 175°F.
- Jangan sekali-kali menyaratkan penapis. Jangan isi penapis melebihi bahagian logamnya.
- Sentiasa pastikan tudung balang pengisar ditutup/dipasang dengan betul dan cawan penyukat dimasukkan dengan betul ke dalam tudung sebelum anda menghidupkan perkakas.
- Potong buah menjadi kepingan lebih kecil sebelum memasukkannya ke dalam penapis.
- Rendam bahan kering, seperti kacang soya, sebelum memasukkannya ke dalam penapis.

Medan elektromagnet (EMF)

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

Kunci keselamatan binaan dalam

Ciri ini memastikan anda hanya boleh menghidupkan perkakas jika balang pengisar dan tudungnya, bikar pengisar atau mangkuk pencincang dan tudungnya (HR2168 sahaja) dipasang pada unit motor dengan betul. Jika balang pengisar dan tudungnya, bikar pengisar atau mangkuk pencincang dan tudungnya dipasang dengan betul, kunci keselamatan terbina dalam akan terbuka.

Pelindung litar motor

Perkakas dilengkapi dengan pelindung litar motor yang mematikan motor jika motornya tersangkut (yang mungkin berlaku semasa tugas pemprosesan yang berat atau jika perkakas tidak digunakan mengikut arahan dalam manual pengguna). Jika ini berlaku, mula-mula matikan dahulu dan tanggalkan plag perkakas dan biarkan ia menyejuk kepada suhu bilik. Kemudian periksa sama ada kuantiti ramuan yang anda proses tidak melebihi kuantiti yang disebut di dalam manual pengguna atau jika sesuatu menghalang unit bilahnya.

Sebelum penggunaan pertama

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

Menggunakan perkakas**Pengisar****D Pengisar dimaksudkan untuk:**

- Membancuh cecair; cth. hasil tenusu, sos, jus buah, sup, bancuhan minuman, minuman kocak.
- Mencampur bahan-bahan lembut, contohnya adunan lempeng atau mayones.
- Memurikan bahan yang telah dimasak, contohnya, untuk menyediakan makanan bayi.
- HR2171 sahaja: Membancuh sup panas sehingga 100°C/ 212°F.

Menyediakan pengisar untuk digunakan

- 1** Skru unit pisau pengisar mengikut arah jam pada balang pengisar (Gamb. 2).
- 2** Lekapkan balang pengisar dengan unit pisau terpasang padanya pada unit motor dan putarkannya melawan arah jam sehingga ia terkunci pada tempatnya (Gamb. 3).
- 3** Letak bahan-bahan dalam balang pengisar.
Biarkan bahan yang panas menjadi sejuk sebelum memasukkannya ke dalam balang pengisar (suhu maksimum 80°C/175°F). HR2171 sahaja: Suhu maksimum bagi bahan yang diproses di dalam balang pengisar keluli tahan karat ialah 100°C/212°F.
- 4** HR2170 sahaja: Ketatkan tudung pada balang dengan menekannya ke atas balang dan memutarnya mengikut arah jam. (Gamb. 4)

Nota: Pastikan saring pada tudung diletakkan di hadapan muncung balang agar dapat menuang cecair.

- 5** HR2171/HR2168/HR2167/HR2161/HR2160 sahaja: Tutup tudungnya.
- 6** Masukkan cawan penyukat ke dalam tudung (Gamb. 5).

Nota: Untuk membuka pengisar, ikut arahan di atas dalam susunan dan arah yang terbalik.

Menggunakan pengisar

Jangan sekali-kali masukkan jari anda atau sesuatu objek (contohnya spatula) semasa pengisar sedang berjalan.

HR2171 sahaja: Hanya sentuh tangkai balang semasa bahan yang panas berada di dalam balang. Tudung, bahagian bawah dan permukaan luaran balang adalah panas.

Jangan masukkan bahan melebihi paras maksimum yang ditunjukkan pada balang pengisar. HR2171 sahaja: Anda boleh melihat senggatan di bahagian dalam balang.

1 Masukkan plag utama ke dalam soket.

2 Hidupkan suis perkakas. (Gamb. 6)

Nota: Lihat jadual pengisar di bahagian akhir manual pengguna untuk kuantiti, seting kelajuan dan masa pemprosesan yang disarankan.

- Untuk memproses bahan pada kelajuan tertentu, putarkan tombol kawalan kepada seting kelajuan yang dikehendaki.

Jangan biarkan perkakas berjalan berterusan selama lebih daripada 2 minit. Biarkan perkakas menyejuk kepada suhu bilik sebelum anda meneruskan pemprosesan.

- Untuk memproses bahan untuk masa yang singkat, putar tombol kawalan ke seting denyut (P) beberapa kali.

Jangan guna seting denyut lebih daripada beberapa saat pada sesuatu masa.

- Untuk menghancurkan ais, tekan butang AIS.

Petua: Anda boleh melihat hasilnya melalui tudung yang lut sinar.

3 Apabila anda telah selesai memproses, tetapkan tombol kawalan pada 0 dan cabut plag perkakas.

Anda hendaklah mengeset tombol kawalan pada 0 setiap kali sebelum anda membuka tudungnya.

Petua

- Untuk mencegah tumpahan, jangan masukkan lebih daripada 1.5 liter cecair ke dalam balang pengisar, lebih-lebih lagi apabila anda mengisar pada kelajuan tinggi. Jangan masukkan lebih daripada 1 liter ke dalam balang pengisar apabila anda memproses cecair panas atau bahan yang mudah berbuih.
- Anda boleh menggunakan bukaan pada tudung untuk menambah bahan semasa perkakas sedang berjalan (Gamb. 7).
- Jangan proses bahan kering lebih daripada 1 minit.
- Potongkan bahan pepejal kepada bahagian-bahagian kecil sebelum memasukkannya ke dalam balang pengisar. Jangan proses kuantiti bahan pepejal yang banyak sekali gus. Sebaliknya, proses bahan ini dalam beberapa kelompok kecil.
- Jika anda tidak berpuas hati dengan hasilnya semasa anda mengisar bahan-bahan pejal, gunakan seting denyut beberapa kali untuk membolehkan pengisar berjalan sekejap. Jika anda hendak menggunakan spatula, matikan perkakas, buka tudung dan kemudian kacau bahan-bahannya. Anda boleh juga mengeluarkan sesetengah bahan-bahan balang dan proses jumlah yang lebih kecil.
- Untuk menghancurkan kiub ais, letakkan paling banyak 5 kiub ais di dalam balang pada satu-satu masa dan tekan butang ICE beberapa kali.

HR2171 sahaja: Balang dibuat daripada keluli tahan karat. Jangan jatuhkan balang ke lantai yang keras. Elakkan kejutan terma yang melampau. HR2170 sahaja: Balang dibuat daripada kaca, oleh itu ia boleh pecah. Jangan jatuhkan balang ke lantai yang keras. Juga elakkan kejutan suhu yang melampau. Jika balang terlalu sejuk, bilas betul-betul dengan air suam sebelum anda menuang cecair panas ke dalamnya. Jika balang kaca ini retak, berhenti menggunakannya.

Penapis (HR2168/HR2167 sahaja)

Anda boleh menggunakan penapis untuk menghasilkan sos, jus buah segar atau koktel yang lebih halus kisarannya. Semua biji dan kulit buah akan tersangkut pada penapis.

HR2170/HR2160: Anda boleh memesan penapis (nombor jenis HR2963) daripada wakil penjual Philips anda.

Jangan isikan penapis melebihi bahagian logamnya.

Jangan gunakan penapis untuk memproses bahan yang panas.

Menyediakan penapis untuk penggunaan

1 Pasang balang pengisar pada unit motor (lihat bahagian ‘Menyediakan pengisar untuk digunakan’ dalam bab ini).

2 Masukkan penapis ke dalam balang pengisar (Gamb. 8).

Pastikan penapis diletakkan dengan betul pada bahagian bawah balang.

Alur pada penapis dan jejari dalam balang pengisar membantu anda meletakkan penapis pada kedudukannya yang betul.

3 Tutup tudung.

Menggunakan penapis

1 Masukkan bahan ke dalam penapis melalui bukaan pada tudung.

Potong buah-buahan kepada bahagian yang lebih kecil dan rendam kekacang yang kering, seperti kacang soya, sebelum anda memprosesnya di dalam penapis.

2 Tambah air atau cecair lain.

3 Masukkan cawan penyukat di dalam tudung, setkan tombol kawalan pada kelajuan yang tertinggi dan biarkan perkakas berjalan selama maksimum 40 saat.

4 Setkan tombol kawalan pada 0 dan keluarkan balang pengisar dari unit motor.

5 Tuangkan minuman keluar melalui muncung balang pengisar (Gamb. 9).

Pastikan tudung ditutup dan cawan penyukat berada di dalam tudung. Ini akan menghalang isi buah dan kulit daripada termasuk ke dalam minuman anda.

6 Untuk hasil yang optimum, letak balang dengan bahan yang berbaki kembali pada perkakas, tanpa membuka/ mengeluarkan tudung. Kemudian biarkan perkakas berjalan selama beberapa saat lagi.

7 Tuangkan keluar minuman selebihnya.

8 Apabila anda telah selesai memproses, tetapkan tombol kawalan pada 0 dan cabut plag perkakas.

Petua

- Apabila anda mengisar kuantiti yang banyak, kami nasihatkan agar anda tidak memasukkan kesemua bahan ke dalam penapis sekali gus. Mula dengan mengisar kuantiti yang kecil dan biarkan perkakas berjalan selama beberapa saat. Kemudian matikan perkakas dan tambahkan lagi kuantiti kecil. Ulangi prosedur ini sehingga anda habis memproses semua bahan. Sentiasa pastikan balang pengisar sentiasa tertutup semasa memprosesan.
- Untuk mendapatkan hasil yang terbaik apabila anda membuat jus dan koktel buah-buahan, tambah anggaran 300ml air kepada 150g buah. Anda juga boleh menggunakan cecair lain, contohnya untuk membuat koktel.
- Untuk membuat jus tomato, potong tomato menjadi empat bahagian dan masukkan ke dalam bukaan pada tudung ke atas mata bilah yang berputar.

Pengisar kering (HR2168/HR2167/HR2161 sahaja)

Anda boleh menggunakan pengisar untuk mengisar dan mencincang bahan seperti lada biji, bijan, beras, gandum, isi kelapa, kacang (dibuang kulit), biji kopi, kacang soya kering, kacang pea kering, keju, serbuk roti, dll.

Bunga cengkih, bunga lawang dan jintan manis hendaklah diproses bersama-sama dengan bahan-bahan lain setiap kali. Jika diproses berasingan, bahan-bahan ini mungkin akan meninggalkan kesan ke atas bahan-bahan plastik perkakas ini.

Pengisar kering ini tidak sesuai digunakan untuk mencincang ramuan yang sangat keras seperti buah pala dan kiub ais.

Jangan melebihi paras maksimum yang ditunjukkan pada balang pengisar.

Menyediakan pengisar untuk digunakan

- 1** Masukkan bahan kering ke dalam balang pengisar kering (Gamb. 10).

Nota: Lihat jadual pengisar di bahagian akhir manual pengguna untuk kuantiti dan masa pemprosesan yang disyorkan.

- 2** Ketatkan unit pisau pengisar mengikut arah jam pada balang pengisar (Gamb. 11).
- 3** Terbalikkan pengisar yang telah dipasang dan ketatkannya pengikut arah jam pada unit motor (Gamb. 12).

Menggunakan pengisar kering

- 1** Hidupkan suis perkakas.

Kami menasihati anda untuk menggunakan seting denyut atau seting kelajuan 5.

Jangan gunakan pengisar kering berjalan lebih daripada 30 saat tanpa gangguan.

- 2** Apabila anda telah selesai memproses, tetapkan tombol kawalan pada 0 dan cabut plag perkakas.
- 3** Untuk mengeluarkan pengisar dari unit motor, putarkan pengisar melawan arah jam.

Pencincang (HR2168 sahaja)

Anda boleh menggunakan pencincang untuk mencincang bahan seperti bawang, daging, herba, sayur-sayuran, buah-buahan, coklat, keju yang keras, makanan bayi dan kacang.

HR2170/HR2161/HR2160: Anda boleh memesan pencincang (nombor jenis HR2965) daripada wakil penjual Philips anda.

Jangan gunakan pencincang untuk mencampurkan cecair. Gunakan pengisar untuk tujuan ini.

- 1** Masukkan unit gandaan pencincang ke dalam bahagian bawah mangkuk pencincang (1). Putarkan unit gandaan melawan arah jam untuk menetapkannya (2) (Gamb. 13).
- 2** Letakkan mangkuk pencincang (1) pada unit motor dan putarkannya melawan arah jam untuk menetapkannya (2). (Gamb. 14)
- 3** Letakkan unit pisau pencincang ke dalam mangkuk pencincang (Gamb. 15).
- 4** Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk pencincang (Gamb. 16).

Nota: Lihat jadual pengisar di bahagian akhir manual pengguna untuk kuantiti dan masa pemprosesan yang disyorkan.

Jangan melebihi kuantiti maksimum yang ditunjukkan dalam jadual.

Petua: Potong terlebih dahulu ketulan makanan ke dalam bahagian sebesar 1-2sm.

- 5** Letakkan tudung pada mangkuk pencincang (1) dan putarkannya mengikut arah jam untuk menetapkannya (2) (Gamb. 17).

Nota: Pastikan tudung dipasang dengan betul sebelum anda menghidupkan perkakas.

6 Hidupkan suis perkakas.

Nota: Jika perkakas bergoncang disebabkan makanan tidak teragih dengan sekata, letakkan tangan anda di atas tudung.

Nota: Pencincang menjalankan kerja dalam beberapa saat. Jangan biarkan ia berjalan lebih lama daripada beberapa saat.

7 Apabila anda telah selesai memproses, tetapkan tombol kawalan pada 0 dan cabut plag perkakas.

8 Putarkan mangkuk pencincang melawan arah jam (1) dan keluarkannya dari unit motor (2). (Gamb. 18)

9 Putarkan unit gandaan mengikut arah jam (1) dan keluarkannya dari bahagian bawah mangkuk pencincang (2) (Gamb. 19).

10 Keluarkan tudung dan unit pisau dari mangkuk pencincang.

Berhati-hati apabila anda mengendalikan unit mata pisau. Mata pemotongan unit pisau adalah tajam.

11 Kosongkan mangkuk pencincang.

Sentiasa keluarkan unit pisau dari mangkuk pencincang dan pencincang dari unit motor sebelum anda mengosongkan mangkuk pencincang.

Pembersihan (Gamb. 20)

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

1 Matikan peralatan dan cabut plagnya.

2 Buka semua bahagian yang boleh ditanggalkan sebelum anda membersihkannya.

3 Bersihkan bahagian perkakas yang berbeza sebagaimana yang ditunjukkan dalam jadual pembersihan.

Petua:

- Perkakas dan bahagian-bahagiannya amat mudah dibersihkan sebaik saja ia selesai digunakan.
- Jika perlu, bersihkan jaringan penapis dengan berus yang sangat lembut.

Membersihkan balang pengisar dengan cepat

1 Isi pengisar separuh penuh dengan air suam dan tambah beberapa titik cecair pencuci pinggan mangkuk.

2 Putarkan tombol kawalan pada seting denyut beberapa kali.

3 Tanggalkan balang pengisar, kosongkannya dan bilas di bawah air paip.

Penyimpanan

1 Untuk menyimpan kord sesalur kuasa, tolak ke dalam petak penyimpanan kord pada tapak (Gamb. 21).

2 Simpan perkakas di tempat yang selamat dan kering.

Alam sekitar

- Jangan buang perkakas bersama sampah rumah biasa pada akhir hayatnya, tetapi bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan sedemikian anda akan membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 22).

Jaminan & Servis

Jika anda memerlukan servis atau maklumat atau jika anda menghadapi masalah, sila lawati laman web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda. Anda boleh mendapatkan nombor telefonnya dalam risalah jaminan sedunia. Jika Pusat Layanan Pelanggan tidak terdapat di negara anda, pergi kepada wakil pengedar Philips di tempat anda.

Resipi

Untuk lebih banyak resipi, lawati laman web kami www.philips.com/kitchen.

Makanan bayi

Ramuan:

- 250g daging ayam telah dimasak
- 250g kentang telah dimasak
- 250g kacang hijau yang telah dimasak
- 450ml susu

1 Pasangkan balang pengisar ke unit motor (lihat bahagian 'Menggunakan perkakas').

2 Potong dahulu bahan-bahan menjadi bahagian sekecil 2x2x2cm.

3 Letak bahan-bahan dalam balang pengisar.

4 Adun bahan-bahan selama 25 saat (atau lebih lama untuk hasil yang lebih halus).

Nota: Jika anda hendak menyediakan kuantiti yang lebih banyak, biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik sebelum anda memproses kelompok bahan-bahan yang seterusnya.

Susu soya

Ramuan:

- 180g kacang soya (direndam)
- 500ml air suam

1 Rendam kacang soya di dalam air bersih selama sekurang-kurangnya 4 jam sehingga lembut.

2 Proses kacang soya yang direndam dengan 500ml air suam di dalam pengisar selama sekurang-kurangnya 60 saat sehingga anda memperoleh cecair yang tidak berbintil.

Nota: Jika anda hendak menyediakan kuantiti yang lebih banyak, biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik sebelum anda memproses kelompok bahan-bahan yang seterusnya.

Serbuk Panca Rempah

Ramuan:

- 2g jintan manis
- 2g bunga lawang
- 2g kayu manis Cina
- 2g bunga cengkih
- 2g likuoris Cina

- 1** Masukkan semua bahan ke dalam bikar pengisar.
- 2** Kisar bahan selama 30 saat.

Nota: Jika anda hendak menyediakan kuantiti yang lebih banyak, biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik sebelum anda memproses kelompok bahan-bahan yang seterusnya.

Massaman Thai

Ramuan:

- 20g bawang merah
- 15g bawang putih
- 7g lengkuas
- 9g serai
- 2 bunga cengkih
- 1 sudu besar biji ketumbar
- 1 sudu besar biji jintan putih
- 3 cili kering
- 5 lada biji
- 1 sudu besar belacan
- 1 sudu besar garam

- 1** Potong lengkuas menjadi kepingan anggaran 1sm.
- 2** Masukkan semua bahan ke dalam bikar pengisar.
- 3** Kisar bahan selama 30 saat.

Nota: Jika anda hendak menyediakan kuantiti yang lebih banyak, biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik sebelum anda memproses kelompok bahan-bahan yang seterusnya.

Pes cili

Ramuan:

- 20g cili merah
- 30g bawang merah
- 2 ulas bawang putih

- 1** Potong cili dan bawang putih menjadi kepingan besar yang muat di dalam mangkuk pencincang.
- 2** Masukkan cili, bawang merah dan bawang putih ke dalam mangkuk pencincang.
- 3** Cincang bahan-bahan selama 30 saat.

Nota: Jika anda hendak menyediakan kuantiti yang lebih banyak, biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik sebelum anda memproses kelompok bahan-bahan yang seterusnya.

Soalan lazim

Jika perkakas tidak berfungsi atau tidak berfungsi dengan betul, periksa dahulu senarai semak di bawah atau lawati laman web Philips di www.philips.com/welcome. Jika masalah berkenaan tidak disebutkan dalam senarai ini atau di internet, perkakas barangkali mempunyai kecacatan. Dalam keadaan ini, kami nasihatkan anda supaya membawa perkakas ke wakil pengedar anda atau ke pusat servis Philips yang sah.

Soalan	Jawapan
Mengapakah perkakas tidak berfungsi?	Perkakas ini dilengkapi sistem keselamatan. Perkakas ini tidak berfungsi jika balang pengisar dan tudungnya, mangkuk pencincang dan tudungnya (HR2168 sahaja) atau bikar pengisar (HR2168, HR2167, HR2161 sahaja) tidak dipasang dengan betul pada unit motor atau tidak dipasang langsung. Periksa sama ada anda telah memasang balang pengisar dan tudungnya, mangkuk pencincang dan tudungnya atau bikar pengisar dengan betul (lihat pelbagai bahagian dalam manual pengguna ini). Tetapkan tombol kawalan kepada 0 terlebih dahulu.
Bolehkah saya bersihkan semua bahagian boleh cerai di dalam mesin pencuci pinggan mangkuk?	Ya, kecuali unit motor dan unit gandingan pada pencincang (HR2168 sahaja).
Apakah maksud 'denyut'?	Apabila anda menekan tombol kawalan pada seting denyut, perkakas berjalan pada kelajuan yang tertinggi selagi anda mengekalkan tombol pada kedudukan ini. Gunakan seting denyut jika anda inginkan lebih kawalan ke atas tugas pemprosesan.
Bolehkah saya menuangkan bahan-bahan panas ke dalam balang pengisar?	Tidak, biarkan cecair panas menjadi sejuk sehingga 80°C/175°F untuk mengelakkan kerosakan pada balang.
	HR2171 sahaja: Anda boleh menuangkan bahan yang panas (sehingga 100°C/ 212°F) ke dalam balang. Hanya sentuh pemegang balang. Tudung, bahagian bawah dan permukaan luar balang adalah panas.
Mengapakah motor mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan semasa pemprosesan?	Adalah menjadi perkara biasa bagi perkakas baru untuk mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan atau mengeluarkan sedikit asap beberapa kali pertama ia digunakan. Fenomena ini berhenti selepas anda menggunakan perkakas ini beberapa kali. Perkakas ini juga mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan atau mengeluarkan sedikit asap jika ia telah digunakan terlalu lama. Dalam kes ini, setkan tombol kawalan pada 0 dan biarkan perkakas menjadi sejuk selama 60 minit.
Perkakas berhenti berjalan kerana unit pisau tersangkut. Apa harus saya lakukan?	Setkan tombol kawalan pada 0 dan guna spatula untuk mengeluarkan bahan yang menghalang unit pisau. Kami juga menasihati anda untuk memproses kuantiti yang lebih kecil.
Mengapakah jus buah atau susu kacang soya mengandungi banyak pulpa atau kulit?	Untuk mengelakkan pulpa dan kulit buah daripada termasuk ke dalam minuman anda, pastikan penapis (HR2168, HR2167 sahaja) diletakkan dengan betul di dalam balang, tudungnya ditutup dan cawan penyukat dimasukkan ke dalam tudungnya.
Balang pengisar bocor. Apa harus saya lakukan?	Setkan tombol kawalan pada 0 dan tuang bahan keluar. Pastikan gelang kedap diletak dengan betul pada unit pisau. Juga pastikan unit pisau dipasang dengan betul.

ข้อมูลเบื้องต้น

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

อุปกรณ์นี้มาพร้อมกับระบบล๊อคนิรภัยที่ป้องกันเครื่องทำงานเอง ในกรณีที่ประกอบอุปกรณ์เสริมไม่ถูกต้อง หรือยังไม่ได้ประกอบอุปกรณ์เสริมเข้ากับตัวเครื่อง

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- 1 ถ้วยตวง
- 2 ช่องเติมบนฝาปิด
- 3 ฝาปิดโถปั่นพลาสติก
- 4 ซีตแสดงระดับ
- 5 โถปั่นพลาสติก (HR2168/HR2167/HR2161/HR2160)
- 6 ชุดใบมีดโถปั่นพลาสติก
- 7 แท่นมอเตอร์แบบมีปุ่มควบคุมการทำงาน
- 8 ปุ่มบนน้ำแข็ง
- 9 การตั้งระดับความเร็ว
- 10 ที่กรอง (เฉพาะรุ่น HR2168/HR2167)
- 11 ปุ่ม Pulse
- 12 ชุดใบมีดโถปั่นแก้ว
- 13 ซีตแสดงระดับ
- 14 โถปั่นแก้ว (เฉพาะรุ่น HR2170)
- 15 ฝาปิดโถปั่นแก้ว
- 16 ช่องเติมบนฝาปิด
- 17 ถ้วยตวง
- 18 ช่องเติมบนฝาปิด
- 19 ฝาโกลเตนเลสสตีล
- 20 ซีตแสดงระดับ
- 21 โกลเตนเลสสตีล (HR2171)
- 22 ชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อ (Coupling unit)
- 23 โถบลับ (เฉพาะรุ่น HR2168)
- 24 ชุดใบมีดโถลับ
- 25 ฝาปิดโถลับ
- 26 โถลับ (เฉพาะรุ่น HR2168/HR2167/HR2161)
- 27 ชุดใบมีดของโถลับ

ข้อสำคัญ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

ทั่วไป

อันตราย

- ไม่ควรนำแท่นมอเตอร์จุ่มลงน้ำหรือของเหลวใดๆ และไม่ควรนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำที่เปิดน้ำไหลผ่าน ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเช็ดทำความสะอาดเท่านั้น

คำเตือน

- ก่อนใช้งาน โปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ห้ามใช้งาน หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือชิ้นส่วนอื่นๆ ชำรุดเสียหาย
- ห้ามใช้โถปั่น, โถลับ (เฉพาะ HR2168, HR2167, HR2161 เท่านั้น) หรือโถบลับ (เฉพาะ HR2168 เท่านั้น) ในการเปิดและปิดเครื่อง
- ไม่ควรปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแล
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมถึงเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำเครื่องนี้ไปเล่น
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับ ใบมีด โดยเฉพาะเมื่อเสียบปลั๊กเครื่องแล้ว เพราะใบมีดคมมาก

ข้อควรระวัง

- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้ง ก่อนประกอบเครื่อง, ถอดอุปกรณ์ หรือปรับเปลี่ยนชิ้นส่วนอื่นๆ
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- ห้ามใส่ส่วนผสมที่มีขีดแสดงระดับสูงสุดบนโถปั่น, ถ้วยบีกเกอร์สำหรับโถปั่น (เฉพาะ HR2168, HR2167, HR2161 เท่านั้น) และโถดลับ (เฉพาะ HR2168 เท่านั้น)
- ห้ามปั่นส่วนผสมในปริมาณที่มากกว่าปริมาณสูงสุดที่กำหนดและใช้เวลาเกินกว่าที่ระบุไว้ในตาราง
- สามารถเปิดสวิตช์เครื่อง ได้หากมีการประกอบโถปั่น, ถ้วยบีกเกอร์สำหรับโถปั่น, (เฉพาะ HR2168, HR2167, HR2161 เท่านั้น) หรือโถดลับ (เฉพาะ HR2168 เท่านั้น) เข้ากับแท่นมอเตอร์อย่างถูกต้องแล้วเท่านั้น

เครื่องปั่นอเนกประสงค์

คำเตือน

- ห้ามใช้นิ้วหรือวัตถุใดๆ แหย่เข้าไปในโถปั่น ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ติดตั้งชุดใบมีดเข้ากับโถปั่นอย่างแน่นหนาดีแล้ว ก่อนประกอบโถปั่นเข้ากับแท่นมอเตอร์
- อย่าสัมผัสชุดใบมีดของเครื่องปั่นขณะที่ใช้งานหรือทำความสะอาด เนื่องจากใบมีดมีความคมมาก คุณอาจถูกมีดบาดนิ้วได้ง่าย
- หากชุดใบมีดเกิดติดขัด ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อนเขี่ยอาหารที่ติดใบมีดออก

ข้อควรระวัง

- ห้ามใส่ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 80°C/ 175°F ลงในโถปั่น
- HR2171: ห้ามใส่ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 100°C/ 212°F ลงในโถปั่น
- เพื่อป้องกันการกระเด็น ไม่ควรใส่ส่วนผสมที่เป็นของเหลว ลงในโถปั่นเกินกว่า 1.5 ลิตร โดยเฉพาะเมื่อทำการปั่นด้วยความเร็วสูง ในกรณีส่วนผสมมีลักษณะเหลวและร้อนหรือเป็นฟอง ไม่ควรใส่ส่วนผสมลงในโถปั่นเกินกว่า 1 ลิตร
- หากมีเศษอาหารติดอยู่ด้านในโถปั่น ให้ปิดสวิตช์เครื่อง และถอดปลั๊กออก แล้วใช้พายกวาดเศษอาหารออก
- ทุกครั้งก่อนกดสวิตช์เปิดเครื่อง โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิด/ประกอบฝาโถปั่นและถ้วยตวงเข้ากับฝาเรียบร้อยแล้ว
- รุ่น HR2171 เท่านั้น: โถทำมาจากสเตนเลสสตีล ห้ามทำโถตกลงบนพื้นแข็ง รวมทั้งหลีกเลี่ยงการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิแบบทันทีทันใด
- เฉพาะรุ่น HR2170 เท่านั้น: เนื่องจากโถปั่นนี้ทำด้วยแก้ว จึงสามารถแตกได้ ดังนั้น ห้ามทำโถปั่นตกลงบนพื้นแข็ง รวมทั้งหลีกเลี่ยงความร้อนสูง หากโถปั่นเย็นมาก ให้ล้างโถปั่นด้วยน้ำอุ่นก่อนที่จะเทของเหลวที่ร้อนลงไป หากโถปั่นแตกแล้ว ให้หยุดใช้งานโดยทันที

โถด (เฉพาะรุ่น HR2168/HR2167/HR2161)

คำเตือน

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ติดตั้งชุดใบมีดเข้ากับโถดอย่างแน่นหนาดีแล้ว ก่อนประกอบโถดเข้ากับแท่นมอเตอร์
- อย่าสัมผัสชุดใบมีดของโถดขณะที่ใช้งานหรือทำความสะอาด เนื่องจากใบมีดมีความคมมาก คุณอาจถูกมีดบาดนิ้วได้ง่าย
- ห้ามใช้โถดกับส่วนผสมที่แข็งมาก เช่น ข้าวเหนียว และน้ำแข็งก้อน

ข้อควรระวัง

- ห้ามใช้โถดนานเกินกว่า 30 วินาทีติดต่อกันโดยไม่หยุดพัก ควรปล่อยให้โถดเย็นลงจนถึงอุณหภูมิห้อง หลังจากปั่นเสร็จแต่ละครั้ง
- ควรปั่นส่วนผสมจากพวกกาแฟ ยีหร่า เมล็ดพืช พร้อมกับส่วนผสมอื่น หากปั่นแยก ส่วนผสมเหล่านี้อาจทำให้วัสดุที่เป็นพลาสติกของเครื่องชำรุดเสียหาย
- โถดอาจเปลี่ยนสีได้ หากใช้ปั่นส่วนผสมบางอย่าง เช่น กาแฟ, ยีหร่าและอบเชย
- ไม่ควรใช้โถดปั่นเนื้อดิบ ควรใช้โถปั่นหรือโถดลับแทน
- ห้ามใช้งานโถดปั่นส่วนผสมที่เป็นของเหลว เช่น น้ำผลไม้ เป็นอันตราย

โถดลับ (เฉพาะรุ่น HR2168)

คำเตือน

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ติดตั้งชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อกับโถดลับอย่างแน่นหนาดีแล้ว ก่อนประกอบโถดลับเข้ากับแท่นมอเตอร์
- อย่าสัมผัสชุดใบมีดขณะที่ใช้งานหรือทำความสะอาด เนื่องจากใบมีดมีความคมมาก คุณอาจถูกมีดบาดนิ้วได้ง่าย
- ห้ามใช้นิ้วหรือวัตถุใดๆ แหย่เข้าไปในโถดลับ ขณะที่เครื่องปั่นกำลังทำงาน
- หากชุดใบมีดเกิดติดขัด ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อนเขี่ยอาหารที่ติดใบมีดออก

ข้อควรระวัง

- ตรวจสอบให้แน่ใจอยู่เสมอว่าได้ประกอบฝาปิดเข้ากับโถดลับอย่างถูกต้องแล้ว ก่อนที่จะเปิดเครื่อง
- หากมีเศษอาหารติดอยู่ด้านในโถดลับ ให้ปิดสวิตช์เครื่อง และถอดปลั๊กออก แล้วใช้พายกวาดเศษอาหารออก

ที่กรอง (เฉพาะรุ่น HR2168/HR2167)

ข้อควรระวัง

- ห้ามใช้แผ่นกรองกับส่วนผสมที่ร้อนเกิน 80°C/ 175°F
- ไม่ควรใส่ส่วนผสมลงในแผ่นกรองครั้งละมากๆ โดยห้ามใส่ส่วนผสมสูงเกินกว่าส่วนที่เป็นโลหะ
- ทุกครั้งก่อนเปิดเครื่อง โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิด/ประกอบฝาปิดของโถปั่นและประกอบถ้วยตวงเข้ากับฝาเรียบร้อยแล้ว
- หันผลไม้เป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนเทใส่แผ่นกรอง
- ควรแช่ส่วนผสมแห้ง เช่น ถั่วเหลือง ลงในน้ำก่อนใส่ลงในแผ่นกรอง

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

ระบบลีดคิวบิกซึ่งติดตั้งในเครื่อง

คุณสมบัตินี้ทำให้คุณสามารถเปิดสวิตช์เครื่องได้เฉพาะเมื่อประกอบโถปั่นและฝา, ถ้วยบีเกอร์สำหรับโถปั่น หรือโถดบลับและฝา (เฉพาะ HR2168 เท่านั้น) เข้ากับแท่นมอเตอร์เข้าที่ต็มแล้วเท่านั้น หากประกอบโถปั่นและฝา, ถ้วยบีเกอร์สำหรับโถปั่น หรือโถดบลับและฝายังไม่ถูกต้อง เครื่องจะปลดล๊อคระบบลีดคิวบิก

ระบบป้องกันวงจรมอเตอร์

ผลิตภัณฑ์รุ่นนี้มีระบบป้องกันวงจรมอเตอร์ซึ่งจะปิดสวิตช์มอเตอร์หากมอเตอร์ติดขัด (ซึ่งอาจเกิดขึ้นเมื่อใช้งานอย่างหนัก หรือหากไม่ได้ใช้งานผลิตภัณฑ์ตามคำแนะนำในคู่มือ) ในกรณีนี้ ให้ปิดสวิตช์เครื่องและถอดปลั๊กเครื่องจากนั้นปล่อยให้เครื่องเย็นลงเท่ากับอุณหภูมิห้อง จากนั้นตรวจสอบว่าปริมาณส่วนผสมอาหารที่กำลังปั่นน้อยกว่าปริมาณที่กำหนดในคู่มือผู้ใช้หรือไม่ หรือมีสิ่งใดติดบนชุดใบมีดหรือไม่

ก่อนใช้งานครั้งแรก

ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก (ดูได้จากบท 'การทำความสะอาด')

การใช้งาน

เครื่องปั่นเนกประสงค์

- ▶ เครื่องปั่นใช้งานเพื่อ:
- ผสมของเหลวต่างๆ ให้เข้ากัน เช่น นม, ชอส, น้ำผลไม้, ซุป, เครื่องดื่มหรือเซต
- คลุกเคล้าส่วนผสมที่อ่อนนุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งทำแพนเค้ก หรือมายองเนส
- บดเคล้าส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว เช่น อาหารสำหรับทารก
- รุ่น HR2171 เท่านั้น: ปั่นซุปร้อนที่มีอุณหภูมิสูงถึง 100°C/ 212°F ได้

การเตรียมเครื่องปั่นเพื่อใช้งาน

- 1 หมุนชุดใบมีดของเครื่องปั่นเข้ากับโถปั่นโดยหมุนตามเข็มนาฬิกา (รูปที่ 2)
- 2 ติดตั้งโถปั่นที่ประกอบชุดใบมีดแล้วเข้ากับแท่นมอเตอร์ แล้วหมุนตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งล๊อคเข้าที่ (รูปที่ 3)
- 3 ใส่ส่วนผสมลงในโถปั่น
ควรปล่อยส่วนผสมที่ร้อนให้เย็นลงเสียก่อนจึงใส่ลงในโถปั่น (อุณหภูมิสูงสุด 80°C/175°F), รุ่น HR2171 เท่านั้น: อุณหภูมิสูงสุดของการปั่นส่วนผสมในโถปั่นสแตนเลสสตีลคือ 100°C/212°F
- 4 เฉพาะรุ่น HR2170 เท่านั้น: ปิดฝาลงบนโถปั่นให้แน่น โดยการกดลงแล้วหมุนไปตามเข็มนาฬิกา (รูปที่ 4)
หมายเหตุ: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตะแกรงในฝาปิดอยู่ที่ด้านหน้าของปากโถปั่น เพื่อให้สามารถเทของเหลวออกมาได้
- 5 เฉพาะรุ่น HR2171/HR2168/HR2167/HR2161/HR2160 เท่านั้น: ปิดฝา
- 6 ประกอบถ้วยตวงเข้ากับฝาปิด (รูปที่ 5)

หมายเหตุ: ในการถอดประกอบเครื่องปั่น ให้ดำเนินการตามคำแนะนำข้างต้นโดยทำตามลำดับและทิศทางย้อนกลับ

การใช้งานเครื่องปั่น

ห้ามหย่อนนิ้วหรือวัตถุอื่นๆ (เช่น ไม้พาย) ลงในโถปั่นขณะที่เครื่องกำลังทำงาน

รุ่น HR2171 เท่านั้น: ขณะมีส่วนผสมร้อนภายในโถ ให้สัมผัสส่วนหุ้มของโถเท่านั้นเพราะฝาปิด ก้นโถและพื้นผิวภายนอกของโถจะร้อน

ห้ามใส่ส่วนผสมเกินกว่าขีดแสดงระดับสูงสุดที่กำหนดไว้บนโถปั่น, รุ่น HR2171 เท่านั้น: คุณสามารถดูขีดวัดระดับน้ำข้างในโถ

1 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง

2 เปิดสวิตช์เครื่อง (รูปที่ 6)

หมายเหตุ: โปรดดูปริมาณ, การตั้งค่าความเร็ว และระยะเวลาการปั่นที่แนะนำได้ในตารางสำหรับเครื่องปั่นที่ส่วนท้ายของคู่มือเล่มนี้

- ในการปั่นส่วนผสมที่มีความเร็วระดับต่างๆ ให้หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปตามระดับความเร็วที่ต้องการ

ห้ามปั่นส่วนผสมนานเกิน 2 นาทีในแต่ละครั้งที่ใช้งาน รอให้เครื่องเย็นลงจนมีอุณหภูมิเท่ากัับอุณหภูมิห้องก่อน จึงเริ่มใช้งานต่อ

- หากต้องการปั่นส่วนผสมเป็นวาลสั้นๆ ให้หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ปุ่ม Pulse (P) ได้บ่อยตามต้องการ

ห้ามใช้ปุ่ม Pulse นานกว่า 2-3 วินาทีต่อครั้ง

- ในการบดน้ำแข็ง ให้กดปุ่ม ICE

เคล็ดลับ: คุณสามารถดูผลลัพธ์การปั่นผ่านฝาปิดโปร่งใสได้

3 เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก

หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ 0 อยู่เสมอ ก่อนที่จะเปิดฝาปิด

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- เพื่อป้องกันการกระเด็น ไม่ควรใส่ส่วนผสมที่เป็นของเหลว ลงในโถปั่นเกินกว่า 1.5 ลิตร โดยเฉพาะเมื่อทำการปั่นด้วยความเร็วสูง ในกรณีที่ส่วนผสมมีลักษณะเหลวและร้อนหรือเป็นฟอง ไม่ควรใส่ส่วนผสมลงในโถปั่นเกินกว่า 1 ลิตร
- คุณสามารถใช้ช่องเติมบนฝาปิดสำหรับเติมส่วนผสม ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ได้ (รูปที่ 7)
- ห้ามปั่นส่วนผสมแห้งนานเกิน 1 นาที
- หันส่วนผสมที่มีเนื้อแข็งเป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนใส่ลงในโถปั่น ไม่ควรปั่นส่วนผสมที่มีเนื้อแข็งในปริมาณมากพร้อมกัน ควรแบ่งปั่นผสมทีละน้อยๆ
- หากคุณยังไม่พอใจกับผลที่ได้เมื่อผสมส่วนผสมที่แข็ง ให้ใช้การทำงานแบบ pulse สองถึงสามครั้งเพื่อให้เครื่องปั่นทำงานเป็นจังหวะสั้นๆ หากคุณต้องการใช้ไม้พาย ให้ปิดสวิตช์เครื่อง เปิดฝา แล้วคนส่วนผสม นอกจากนี้คุณยังสามารถหาส่วนผสมบางส่วนออกจากโถแล้วปั่นส่วนผสมในปริมาณน้อยลงได้อีกด้วย
- ในการบดน้ำแข็ง ให้ใส่น้ำแข็งลงในโถครั้งละไม่เกิน 5 ก้อน แล้วกดปุ่ม ICE ประมาณ 2-3 ครั้ง

รุ่น HR2171 เท่านั้น: โถทำมาจากสแตนเลสสตีล ห้ามทำโถตกลงบนพื้นแข็ง รวมทั้งหลีกเลี่ยงการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิแบบทันทีทันใด เฉพาะรุ่น HR2170 เท่านั้น: เนื่องจากโถปั่นนี้ทำด้วยแก้ว จึงสามารถแตกได้ ดังนั้น ห้ามทำโถปั่นตกลงบนพื้นแข็ง รวมทั้งหลีกเลี่ยงความร้อนสูง หากโถปั่นเย็นมาก ให้ล้างโถปั่นด้วยน้ำอุ่นก่อนที่จะเทของเหลวที่ร้อนลงไป หากโถปั่นแตกแล้ว ให้หยุดใช้งานโถดังกล่าว

ที่กรอง (เฉพาะรุ่น HR2168/HR2167)

คุณสามารถใช้แผ่นกรองเพื่อทำน้ำซอส น้ำผลไม้สด หรือค็อกเทลเนื้อละเอียดพิเศษ ส่วนเมล็ดและกากผลไม้จะไม่ถูกกักไว้ในแผ่นกรอง

HR2170/HR2160: คุณสามารถสั่งซื้อแผ่นกรอง (หมายเลขรุ่น คือ HR2963) ได้จากตัวแทนจำหน่าย Philips

ห้ามใส่ส่วนผสมลงในแผ่นกรองสูงเกินกว่าส่วนที่เป็นโลหะ

ห้ามใช้แผ่นกรองในการปั่นส่วนผสมที่มีความร้อน

การเตรียมแผ่นกรองเพื่อใช้งาน

1 ติดตั้งโถป้อนเข้ากับแท่นมอเตอร์ (ดูที่หัวข้อ 'การเตรียมเครื่องปั่นเพื่อใช้งาน' ในบทนี้)

2 ใส่แผ่นกรองลงในโถปั่น (รูปที่ 8)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ใส่แผ่นกรองเข้าที่ด้านล่างของโถปั่นอย่างถูกต้องแล้ว
ร่องของแผ่นกรองและขอบด้านในของโถปั่นจะช่วยให้ใส่แผ่นกรองในตำแหน่งที่ถูกต้อง

3 ปิดฝา

การใช้แผ่นกรอง

1 ใส่ส่วนผสมลงในแผ่นกรองโดยผ่านทางช่องเติมบนฝาปิด

หั่นผลไม้เป็นชิ้นเล็กๆ และแช่เมล็ดต่างๆ เช่น ถั่วเหลือง ลงในน้ำก่อนที่จะใส่ลงในแผ่นกรอง

2 เติมน้ำหรือของเหลวอื่นๆ

3 ประกอบด้วยดวงเข้ากับฝาปิด หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ความเร็วสูงสุด แล้วปล่อยให้เครื่องทำงานต่อไปไม่เกิน 40 วินาที

4 หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ 0 และนำโถปั่นออกจากแท่นมอเตอร์

5 เทเครื่องดื่มออกจากปากของโถปั่น (รูปที่ 9)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดฝาปิด และประกอบด้วยดวงเข้ากับฝาปิดแล้ว เพื่อป้องกันไม่ให้มีกากและเปลือกในเครื่องดื่ม

6 เพื่อให้ได้ส่วนผสมที่ละเอียด ให้ใส่โถปั่นที่ยังมีส่วนผสมเหลืออยู่กลับเข้าไปที่เครื่อง โดยไม่ต้องเปิด/ถอดฝาปิดออก จากนั้นปั่นต่อไปอีกประมาณ 2-3 วินาที

7 เทเครื่องดื่มที่เหลือทั้งหมดออกมา

8 เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- เมื่อต้องการปั่นส่วนผสมในปริมาณมาก ไม่ควรส่วนผสมทั้งหมดลงในแผ่นกรองเพื่อปั่นภายในครั้งเดียว ควรปั่นส่วนผสมทีละนิดและปั่นเพียงครั้งละ 2-3 วินาทีเท่านั้น จากนั้นเปิดสวิตช์เครื่องก่อนเติมส่วนผสมที่เหลือเพิ่มทีละนิด ทำซ้ำจนกระทั่งปั่นส่วนผสมครบทั้งหมด ทั้งนี้ขณะเครื่องปั่นทำงานต้องปิดฝาโถปั่นทุกครั้ง
- เพื่อให้ได้น้ำผลไม้และค็อกเทลที่ดีที่สุด ให้เติมน้ำประมาณ 300 มิลลิลิตรกับผลไม้ 150 กรัม คุณยังสามารถใช้ของเหลวประเภทอื่นๆ เพื่อทำค็อกเทลได้
- การทำน้ำมะเขือเทศ ควรหั่นมะเขือเทศออกเป็น 4 ส่วน แล้วใส่ลงในโถปั่นโดยผ่านทางช่องเติมบนฝาปิด

โถบด (เฉพาะรุ่น HR2168/HR2167/HR2161)

คุณสามารถใช้โถบดในการบดหรือสับส่วนผสมต่างๆ เช่น เม็ดพริกไทย, เม็ดงา, ข้าว, ข้าวสาลี, เนื้อมะพร้าว, ถั่ว (ทั้งเปลือก), เมล็ดกาแฟ, ถั่วเหลือง, ถั่วเมล็ดเล็กๆ, ซีส, เตะขนมปัง ฯลฯ

ควรปั่นส่วนผสมจากพวกกาแฟ, ยีหร่า, เมล็ดพืช พร้อมกับส่วนผสมอื่น หากปั่นแยก ส่วนผสมเหล่านี้จะทำให้วัสดุที่เป็นพลาสติกของเครื่องชำรุดเสียหาย

โถบดไม่เหมาะที่จะใช้บดส่วนผสมที่แข็งมาก เช่น จันทน์เทศ และน้ำแข็งก้อน

ห้ามใส่ส่วนผสมเกินกว่าขีดแสดงระดับสูงสุดที่กำหนดไว้บนโถบด

การเตรียมโถบดเพื่อใช้งาน

1 ใส่ส่วนผสมลงในโถบด (รูปที่ 10)

หมายเหตุ: โปรดดูปริมาณ และระยะเวลาการบดที่แนะนำไว้ในตารางสำหรับโถบดที่ส่วนท้ายของคู่มือเล่มนี้

2 หมุนชุดใบมีดของโถบดเข้ากับโถบด โดยหมุนตามเข็มนาฬิกา (รูปที่ 11)

3 คว่ำโถบดที่ประกอบชุดใบมีดแล้วลงบนแท่นมอเตอร์ โดยหมุนตามเข็มนาฬิกาจนเข้าที่ (รูปที่ 12)

การใช้โยด

1 เปิดสวิตช์เครื่อง

ขอแนะนำให้ใช้ปุ่ม Pulse หรือใช้ความเร็วระดับ 5

ห้ามใช้โยดนานเกินกว่า 30 วินาทีติดต่อกันโดยไม่หยุดพัก

2 เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก

3 ในการถอดโยดออกจากแท่นมอเตอร์ ให้หมุนโยดในทิศทางทวนเข็มนาฬิกา

โยดลับ (เฉพาะรุ่น HR2168)

คุณสามารถใช้ที่บดลับในการบดส่วนผสมต่างๆ เช่น หัวหอม, เนื่อ, สมุนไพร, ผัก, ผลไม้, ช็อกโกแลต, เนยแข็ง, อาหารสำหรับทารก และอื่นๆ ได้
HR2170/HR2161/HR2160: คุณสามารถสั่งซื้อโยดลับ (หมายเลขรุ่น คือ HR2965) ได้จากตัวแทนจำหน่าย Philips

ห้ามใช้ที่บดลับในการผสมของเหลว ให้ใช้เครื่องปั่นแทน

1 ประกอบชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อของที่บดลับเข้ากับด้านล่างของโยดลับ (1) หมุนชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อในทิศทางทวนเข็มนาฬิกาจนเข้าที่ (2) (รูปที่ 13)

2 วางโยดลับ (1) ลงบนแท่นมอเตอร์ แล้วหมุนตามเข็มนาฬิกาจนเข้าที่ (2) (รูปที่ 14)

3 ประกอบชุดใบมีดหันเข้ากับโยดลับ (รูปที่ 15)

4 ใส่ส่วนผสมลงในโยดลับ (รูปที่ 16)

หมายเหตุ: โปรดดูปริมาณ และระยะเวลาการบดลับที่แนะนำ ได้ในตารางสำหรับโยดลับที่ส่วนท้ายของคู่มือเล่มนี้

ห้ามใส่ส่วนผสมเกินปริมาณสูงสุดที่ระบุไว้ในตาราง

เคล็ดลับ: ควรหันอาหารขึ้นใหญ่ออกเป็นชิ้นเล็กๆ ประมาณ 1-2 ซม.

5 ปิดฝาปิดบนโยดลับ (1) แล้วหมุนตามเข็มนาฬิกาจนเข้าที่ (2) (รูปที่ 17)

หมายเหตุ: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดฝาปิดเข้าที่ดีแล้ว ก่อนที่จะเปิดเครื่อง

6 เปิดสวิตช์เครื่อง

หมายเหตุ: หากเครื่องปั่นสั่น เพราะส่วนผสมไม่กระจายตัว ให้วางมือลงบนฝาปิด

หมายเหตุ: ที่บดลับจะทำงานประมาณ 2-3 วินาที ห้ามปั่นนานเกิน 2-3 วินาที

7 เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก

8 หมุนโยดลับในทิศทางทวนเข็มนาฬิกา (1) แล้วถอดออกจากแท่นมอเตอร์ (2) (รูปที่ 18)

9 หมุนชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อตามเข็มนาฬิกา (1) แล้วถอดออกจากด้านล่างของโยดลับ (2) (รูปที่ 19)

10 ถอดฝาปิดและชุดใบมีดออกจากโยดลับ

โปรดระมัดระวังขณะจับถือชุดใบมีด เนื่องจากด้านคมของชุดใบมีดนั้นคมมาก

11 เทอาหารออกจากโยดลับ

ควรถอดชุดใบมีดออกจากโยดลับและถอดที่บดลับออกจากแท่นมอเตอร์ทุกครั้ง ก่อนที่จะเทอาหารออกจากโยดลับ

การทำความสะอาด (รูปที่ 20)

ห้ามใช้แผ่นใย อุปกรณ์ที่มีความคม หรือของเหลวที่มีฤทธิ์รุนแรง เช่น น้ำมัน หรืออะซิโตนในการทำความสะอาดผลิตภัณฑ์นี้เป็นอันตราย

- 1 ปัดสวิตช์และถอดปลั๊กเครื่อง
- 2 ควรถอดชิ้นส่วนที่ถอดประกอบได้ทั้งหมดออกก่อนที่จะทำความสะอาดทุกครั้ง
- 3 ทำความสะอาดส่วนประกอบต่างๆ ของเครื่องตามที่ระบุไว้ในตารางการทำความสะอาด

ข้อแนะนำเพิ่มเติม:

- การทำความสะอาดตัวเครื่องและชิ้นส่วนต่างๆ จะทำได้ง่ายที่สุด หากทำทันทีหลังการใช้งาน
- หากจำเป็น ให้ทำความสะอาดด้วยแผ่นกรองด้วยแปรงที่อ่อนนุ่ม

การทำความสะอาดโดยน้แบบรวดเร็ว

- 1 ใส่น้ำอุ่นลงในโถปั่นครึ่งหนึ่ง แล้วเติมน้ำยาทำความสะอาดประมาณ 2-3 หยด
- 2 หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ปุ่ม Pulse ประมาณ 2-3 ครั้ง
- 3 ถอดโถปั่น แล้วเทน้ำออก และล้างด้วยน้ำก็อก

การจัดเก็บ

- 1 ในการจัดเก็บสายไฟ ให้ดันสายไฟเข้าไปในช่องเก็บสายไฟในตัวฐาน (รูปที่ 21)
- 2 ควรจัดเก็บในที่แห้งและปลอดภัย

สิ่งแวดล้อม

- ห้ามทิ้งเครื่องรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 22)

การรับประกันและการบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูลหรือมีปัญหา โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ สามารถดูหมายเลขโทรศัพท์ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการลูกค้า โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ

สูตรอาหาร

สำหรับสูตรอาหารเพิ่มเติม โปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่ www.philips.com/kitchen

อาหารสำหรับเด็กทารก

ส่วนผสม

- เนื้อไก่สุก 250 กรัม
- มันฝรั่งต้มสุก 250 กรัม
- ข้าวต้มสุก 250 กรัม
- นม 450 มล.

- 1 ประกอบโถปั่นเข้ากับแท่นมอเตอร์ (ดูหัวข้อ 'การใช้งาน')
- 2 หั่นส่วนผสมออกเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาด 2x2x2 ซม.
- 3 ใส่ส่วนผสมลงในโถปั่น
- 4 ปั่นส่วนผสมประมาณ 25 วินาที (นานกว่าเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ละเอียดยิ่งขึ้น)

หมายเหตุ: หากคุณต้องการเตรียมอาหารในปริมาณที่มากขึ้น รอให้เครื่องเย็นลงจนมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องก่อนเทส่วนผสมส่วนต่อไป

น้ำเต้าหู้

ส่วนผสม

- ถั่วเหลือง 180 กรัม (แช่น้ำ)
- น้ำอุ่น 500 มล.

- 1 แช่ถั่วเหลืองในน้ำสะอาดอย่างน้อย 4 ชั่วโมง จนกว่าถั่วเหลืองจะนุ่ม
- 2 นำถั่วเหลืองที่แช่ผสมกับน้ำอุ่น 500 มล. ใส่เครื่องปั่นประมาณ 60 วินาที จนกว่าจะกลายเป็นของเหลว

หมายเหตุ: หากคุณต้องการเตรียมอาหารในปริมาณที่มากขึ้น รอให้เครื่องเย็นลงจนมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องก่อนเทส่วนผสมส่วนต่อไป

ผงพะโล้ 5 ชนิด

ส่วนผสม

- เมล็ดผักชี 2 กรัม
- โป๊ยกั๊ก 2 กรัม
- อบเชยจีน 2 กรัม
- กานพลู 2 กรัม
- ขะเอนเทศ 2 กรัม

- 1 ใส่ส่วนผสมทั้งหมดในโถบด
- 2 บดส่วนผสมทั้งหมด 30 วินาที

หมายเหตุ: หากคุณต้องการเตรียมอาหารในปริมาณที่มากขึ้น รอให้เครื่องเย็นลงจนมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องก่อนเทส่วนผสมส่วนต่อไป

แกงมัสมั่น

ส่วนผสม

- หอมแดง 20 กรัม
- กระเทียม 15 กรัม
- ข่า 7 กรัม
- ตะไคร้ 9 กรัม
- กานพลู 2 ชิ้น
- เมล็ดผักชี 1 ช้อนโต๊ะ
- เมล็ดยี่ห่วย 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกแห้ง 3 เม็ด
- พริกไทย 5 เม็ด
- กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ

- 1 สไลด์ข่าเป็นชิ้นประมาณ 1 ซม.
- 2 ใส่ส่วนผสมทั้งหมดในโถบด
- 3 บดส่วนผสมทั้งหมด 30 วินาที

หมายเหตุ: หากคุณต้องการเตรียมอาหารในปริมาณที่มากขึ้น รอให้เครื่องเย็นลงจนมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องก่อนเทส่วนผสมส่วนต่อไป

น้ำพริก

ส่วนผสม

- พริกแดงสด 20 กรัม
- หอมแดง 30 กรัม
- กระเทียม 2 กลีบ

- 1
- หั่นพริกและหอมแดงเป็นชิ้นใหญ่ให้พอเหมาะกับโถเครื่องบดสับ
- 2
- ใส่พริก หอมแดง และกระเทียมในโถเครื่องบดสับ
- 3
- บดส่วนผสมทั้งหมด 30 วินาที

หมายเหตุ: หากคุณต้องการเตรียมอาหารในปริมาณที่มากขึ้น รอให้เครื่องเย็นลงจนมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องก่อนส่วนผสมส่วนต่อไป

คำถามที่พบบ่อย

หากเครื่องไม่ทำงานหรือทำงานไม่ปกติ ให้ตรวจสอบตามรายละเอียดด้านล่างหรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ Philips ที่ www.philips.com/welcome หากปัญหาของเครื่องที่คุณประสบไม่ได้กล่าวไว้ในรายละเอียดนี้หรือไม่ในอินเทอร์เน็ตเครื่องอาจมีข้อบกพร่อง ในกรณีดังกล่าวขอแนะนำให้คุณนำเครื่องไปที่ตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองโดย Philips

คำถาม	คำตอบ
เหตุใดเครื่องจึงไม่ทำงาน	เครื่องปั่นรุ่นนี้มีระบบป้องกันความปลอดภัย ซึ่งป้องกันไม่ให้เครื่องทำงานหากประกอบโถปั่นพร้อมฝาปิด, โถบดสับพร้อมฝาปิด (เฉพาะ HR2168 เท่านั้น) หรือถ้วยนีกอร์สำหรับโถปั่น (เฉพาะ HR2168, HR2167, HR2161 เท่านั้น) เข้ากับแท่นมอเตอร์ไม่ถูกต้องหรือไม่ได้ประกอบเข้าเลย ให้ตรวจสอบว่าได้ประกอบโถปั่นพร้อมฝาปิด, โถบดสับพร้อมฝาปิดหรือถ้วยนีกอร์สำหรับโถปั่นถูกต้องแล้ว (ดูส่วนต่างๆ ในคู่มือผู้ใช้) ให้หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ 0 ก่อน
อุปกรณ์ทุกชิ้นที่สามารถถอดออกได้ สามารถล้างด้วยเครื่องล้างจานได้หรือไม่	ได้ ยกเว้นแท่นมอเตอร์และชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อของเครื่องบดสับ (เฉพาะ HR2168 เท่านั้น)
คำว่า 'pulse' หมายถึงอะไร	หมายถึง เมื่อคุณหมุนปุ่มควบคุมการทำงาน ไปที่ปุ่ม Pulse เครื่องจะทำงานที่ระดับความเร็วสูงสุด ตลอดเวลาที่ปุ่มควบคุมยังคงอยู่ที่ตำแหน่งนี้ ให้ใช้ปุ่ม Pulse เมื่อคุณต้องการควบคุมจังหวะการปั่น
สามารถนําร้อนเดือดลงในโถปั่นได้หรือไม่	ไม่ได้ ควรปล่อยให้ส่วนผสมเย็นลงประมาณ 80°C/175°F เพื่อป้องกันไม่ให้โถปั่นเสียหาย
	รุ่น HR2171 เท่านั้น สามารถแช่ส่วนผสมที่ร้อน (อุณหภูมิสูงถึง 100°C/ 212°F) ลงในโถปั่นได้ ให้สัมผัสส่วนหูจับของโถปั่นเท่านั้นเพราะฝาปิด ก้นและพื้นผิวภายนอกของโถปั่นจะร้อน
เหตุใดจึงมีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ออกมาจากแท่นมอเตอร์ระหว่างการทำงานของเครื่องปั่น	โดยปกติแล้ว เครื่องปั่นเครื่องใหม่จะมีกลิ่นไม่พึงประสงค์หรือกลิ่นเหม็นใหม่เมื่อเริ่มใช้งานในครั้งแรก ซึ่งเหตุการณ์เช่นนี้จะหมดไปหลังจากที่ใช้งานเครื่องปั่นไปสักระยะหนึ่ง เครื่องปั่นอาจมีกลิ่นไม่พึงประสงค์หรือกลิ่นเหม็นใหม่เกิดขึ้นได้หากมีการใช้งานนานเกินไป ในกรณีนี้ ให้หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ 0 และปล่อยให้เครื่องเย็นลงประมาณ 60 นาที
ควรทำอย่างไร เมื่อเครื่องหยุดการทำงานเนื่องจากสิ่งอุดตันที่ชุดใบมีด	หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ 0 และใช้ไม้พายเขี่ยส่วนผสมที่อุดตันที่ชุดใบมีดออก ดังนั้น จึงขอแนะนำให้ปั่นในปริมาณที่น้อยลง
เหตุใดน้ำผลไม้หรือนมแข็งหรือแข็งมากหรือเปลือกปนอยู่มาก	เพื่อป้องกันกากและเปลือกปนอยู่ในเครื่องดื่ม ควรตรวจสอบว่าได้ประกอบแผ่นกรอง (เฉพาะ HR2168, HR2167 เท่านั้น) เข้ากับโถปั่นอย่างถูกต้องแล้ว ปิดฝาและประกอบถ้วยตวงเข้ากับฝาปิดแล้ว
ควรทำอย่างไร เมื่อโถปั่นรั่ว	หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ 0 แล้วตรวจสอบผลอง ตรวจดูให้แน่ใจว่าได้ใส่ยางกันรั่วซีมเข้ากับชุดใบมีดอย่างถูกต้องแล้ว และตรวจสอบว่าได้ประกอบชุดใบมีดอย่างถูกต้องแล้วเช่นกัน

ปริมาณอาหารและระยะเวลาในการเตรียม (รูปที่ 23)

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua được sản phẩm Philips mới và chào mừng bạn đến với Philips! Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome. Máy được trang bị hệ thống an toàn tích hợp để ngăn máy hoạt động khi chưa lắp hoặc chưa lắp đúng các phụ kiện vào máy.

Mô tả chung (Hình 1)

- 1 Cốc định lượng
- 2 Lỗ trên nắp
- 3 Nắp của cối xay bằng nhựa
- 4 Chỉ báo mức
- 5 Bình máy xay bằng nhựa (HR2168/HR2167/HR2161/HR2160)
- 6 Bộ lưỡi cắt của máy xay bằng nhựa
- 7 Bộ phận mô-tơ có núm điều chỉnh
- 8 Núm xay nước đá
- 9 Cài đặt tốc độ
- 10 Bộ lọc (chỉ có ở kiểu HR2168/HR2167)
- 11 Cài đặt xung
- 12 Bộ lưỡi cắt của máy xay bằng thủy tinh
- 13 Chỉ báo mức
- 14 Bình máy xay bằng thủy tinh (chỉ có ở kiểu HR2170)
- 15 Nắp bình máy xay bằng thủy tinh
- 16 Lỗ trên nắp
- 17 Cốc định lượng
- 18 Lỗ trên nắp
- 19 Nắp của bình bằng thép không gỉ
- 20 chỉ báo mức
- 21 Bình bằng thép không gỉ (HR2171)
- 22 Bộ nổi
- 23 Tô máy cắt (chỉ có ở kiểu HR2168)
- 24 Dao xay thịt
- 25 Nắp máy cắt
- 26 Cối nghiền (chỉ có ở kiểu HR2168/HR2167/HR2161)
- 27 Bộ lưỡi cắt máy nghiền

Quan trọng

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

Tổng quát

Nguy hiểm

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

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối máy vào nguồn điện.
- Nếu dây điện nguồn bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Không nên sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm hoặc những bộ phận khác bị hỏng.
- Không sử dụng bình máy xay, cốc nghiền (chỉ có ở kiểu HR2168, HR2167, HR2161) hoặc tô máy cắt (chỉ có ở kiểu HR2168) để tắt và bật máy.

- Không được để thiết bị chạy mà không theo dõi.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thần kinh suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Không chạm vào bộ lưới cắt, đặc biệt khi máy đang được cắm điện. Các lưới cắt rất sắc.

Chú ý

- Luôn luôn rút phích cắm của thiết bị khỏi nguồn điện trước khi lắp ráp, tháo rời, vệ sinh hoặc điều chỉnh bất cứ bộ phận nào.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào mà Philips không đặc biệt khuyên dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, việc bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Không cho nguyên liệu vào vượt quá chỉ báo mức tối đa trên cối xay sinh tố, cốc nghiền (chỉ có ở kiểu HR2168, HR2167, HR2161) và tô máy cắt (chỉ có kiểu HR2168).
- Không sử dụng vượt quá số lượng tối đa và thời gian xử lý được chỉ định trong các bảng tương ứng.
- Chỉ có thể bật máy nếu bình máy xay, cốc nghiền (chỉ có ở kiểu HR2168, HR2167, HR2161) hoặc tô máy cắt (chỉ có ở kiểu HR2168) được lắp vào bộ phận mô-tơ đúng cách.

Máy xay sinh tố

Cảnh báo

- Không cho ngón tay hoặc bất kỳ vật nào vào cối khi máy đang hoạt động.
- Đảm bảo bộ lưới cắt được gắn chặt vào bình máy xay trước khi lắp bình máy xay vào bộ phận mô-tơ.
- Không chạm vào các cạnh cắt của bộ lưới cắt của máy xay khi cắm hoặc vệ sinh máy. Chúng rất sắc và có thể dễ dàng làm bạn đứt tay.
- Nếu bộ lưới cắt bị kẹt, rút phích cắm khỏi nguồn điện trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt dao cắt ra.

Chú ý

- Không đổ nguyên liệu nóng trên 80°C/ 175°F vào bình máy xay.
- HR2171: Không đổ nguyên liệu nóng trên 100°C/ 212°F vào bình máy xay bằng thép không gỉ.
- Để tránh nguyên liệu bị tràn ra ngoài, không cho quá 1,5 lít nguyên liệu lỏng vào bình máy xay, đặc biệt khi xay ở tốc độ cao. Không cho quá 1 lít nguyên liệu lỏng vào bình máy xay khi xay các chất lỏng còn nóng hay những nguyên liệu dễ sôi bọt.
- Nếu thực phẩm dính vào thành bình máy xay, hãy tắt máy và tháo phích cắm ra khỏi ổ điện. Sau đó sử dụng thìa để tách thực phẩm ra khỏi thành.
- Luôn đảm bảo nắp được đặt/lắp theo đúng cách vào bình và cốc định lượng được lắp vào nắp theo đúng cách trước khi bật máy.
- Chỉ đối với kiểu HR2171: Bình được làm bằng thép không gỉ. Không làm rơi bình trên sàn cứng. Tránh sự thay đổi nhiệt độ đột ngột.
- Chỉ có ở kiểu HR2170: Bình được làm bằng thủy tinh và do vậy rất dễ vỡ. Không làm rơi bình trên sàn cứng. Ngoài ra, tránh sự thay đổi nhiệt độ đột ngột. Nếu bình quá lạnh, rửa kỹ bình bằng nước ấm trước khi đổ dung dịch nóng vào bình. Nếu bình thủy tinh bị rạn, hãy ngừng sử dụng bình.

Máy nghiền (chỉ có ở kiểu HR2168/HR2167/HR2161)

Cảnh báo

- Đảm bảo bộ lưới cắt được gắn chặt vào cốc nghiền trước khi lắp cốc nghiền vào bộ phận mô-tơ.
- Không chạm vào các cạnh cắt của bộ lưới cắt của máy nghiền khi sử dụng hoặc vệ sinh máy. Chúng rất sắc và có thể dễ dàng làm bạn đứt tay.
- Không được sử dụng máy nghiền để nghiền các nguyên liệu quá cứng như hạt đậu khấu và nước đá viên.

Chú ý

- Không sử dụng máy nghiền lâu quá 30 giây không nghỉ. Hãy để máy nguội về nhiệt độ phòng giữa mỗi lần sử dụng.
- Luôn nhớ nghiền đỉnh 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 đỉnh hương, cây hồi và cây quế.
- Máy nghiền không thích hợp để cắt thịt sống. Hãy dùng máy xay hoặc cối xay thịt.
- Không nên dùng máy nghiền để nghiền chất lỏng như nước trái cây.

Máy cắt (chỉ có ở kiểu HR2168)

Cảnh báo

- Đảm bảo bộ nối được lắp chặt vào cối xay thịt trước khi lắp cối xay thịt vào bộ phận mô-tơ.
- Không chạm vào các cạnh cắt của bộ lưỡi cắt của cối xay thịt khi sử dụng hoặc vệ sinh máy. Chúng rất sắc và có thể dễ dàng làm bạn đứt tay.
- Không cho ngón tay hay bất kỳ vật nào vào cối xay thịt khi máy đang hoạt động.
- Nếu bộ lưỡi cắt bị kẹt, rút phích cắm khỏi nguồn điện trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt dao cắt ra.

Chú ý

- Luôn đảm bảo nắp được đậy theo đúng cách vào cối xay thịt trước khi bật máy.
- Nếu thực phẩm dính vào thành cối xay thịt, hãy tắt máy và tháo phích cắm ra khỏi ổ điện. Sau đó sử dụng thìa để tách thực phẩm ra khỏi thành.

Bộ lọc (chỉ có ở kiểu HR2168/HR2167)

Chú ý

- Không sử dụng bộ lọc để chế biến nguyên liệu nóng trên 80°C/ 175°F.
- Không làm bộ lọc bị quá tải. Không đổ nguyên liệu vào bộ lọc vượt quá phần kim loại của nó.
- Luôn đảm bảo nắp bình máy xay được đậy/lắp đúng cách và cốc định lượng được lắp vào nắp theo đúng cách vào nắp trước khi bật máy.
- Cắt trái cây thành từng miếng nhỏ trước khi cho vào bộ lọc.
- Ngâm các nguyên liệu khô, chẳng hạn như đậu nành, trong nước trước khi cho chúng vào bộ lọc.

Điện từ trường (EMF)

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

Thiết bị khoá an toàn bên trong máy

Tính năng này đảm bảo rằng bạn chỉ có thể bật máy nếu bình máy xay và nắp, cốc nghiền hoặc tô máy cắt và nắp (chỉ có ở kiểu HR2168) được lắp vào bộ phận mô-tơ theo đúng cách. Nếu bình máy xay và nắp, cốc nghiền hoặc tô máy cắt và nắp đã được lắp đúng cách, khóa an toàn tích hợp sẽ được mở.

Bộ phận bảo vệ mạch điện của mô-tơ

Máy được trang bị bộ phận bảo vệ mạch điện mô-tơ, bộ phận này sẽ tắt mô-tơ nếu mô-tơ bị kẹt (hiện tượng này có thể xảy ra khi phải chế biến quá nhiều thức ăn hoặc máy không được sử dụng theo đúng hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng). Nếu điều này xảy ra, trước tiên tắt máy và rút phích cắm ra khỏi ổ điện và để máy nguội xuống nhiệt độ trong phòng. Sau đó kiểm tra xem lượng nguyên liệu đang được chế biến có vượt quá số lượng được nêu trong hướng dẫn sử dụng không hoặc có vật gì đó làm tắc bộ lưỡi cắt.

Trước khi sử dụng lần đầu

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

Sử dụng thiết bị**Máy xay sinh tố****► Máy xay được dùng để:**

- Trộn chất lỏng, ví dụ sản phẩm sữa, nước xốt, nước trái cây, xúp, các loại đồ uống thập cẩm.
- Trộn các nguyên liệu mềm, như bột làm bánh hay sốt ma-don-ne.
- Nghiền nhừ các thức ăn chín, ví dụ để làm thức ăn cho trẻ.
- Chỉ đối với kiểu HR2171: Trộn xúp nóng lên đến 100°C/ 212°F.

Cách chuẩn bị máy xay

- 1** Vặn bộ lưới cắt máy xay theo chiều kim đồng hồ vào bình máy xay (Hình 2).
- 2** Gắn bình máy xay cùng với bộ phận lưới cắt vào bộ phận mô-tơ và xoay theo chiều kim đồng hồ cho tới khi khớp vào vị trí (Hình 3).

3 Bỏ nguyên liệu vào cối xay.

Hãy để cho các nguyên liệu nóng nguội xuống trước khi bạn cho vào bình máy xay (nhiệt độ tối đa là 80°C/175°F). Chỉ đối với kiểu HR2171: Nhiệt độ tối đa để chế biến nguyên liệu trong bình máy xay bằng thép không gỉ là 100°C/212°F.

- 4** Chỉ có ở kiểu HR2170: Đóng chặt nắp vào bình bằng cách ấn nắp và xoay nắp theo chiều kim đồng hồ. (Hình 4)

Lưu ý: Đảm bảo rằng lưới lọc trong nắp được đặt ở phía trước vòi của bình để có thể đổ nước ra.

- 5** Chỉ có ở kiểu HR2171/HR2168/HR2167/HR2161/HR2160: Đóng nắp.

- 6** Ấn cốc định lượng vào nắp (Hình 5).

Lưu ý: Để tháo rời máy xay, hãy thực hiện theo hướng dẫn nêu trên theo thứ tự và chiều ngược lại.

Sử dụng cối xay

Không cho ngón tay hay vật khác (như dao bay) vào bình trong khi máy đang hoạt động.

Chỉ đối với kiểu HR2171: Chỉ chạm vào tay cầm của bình khi nguyên liệu nóng còn trong bình. Nắp, đáy và bề mặt ngoài của bình vẫn nóng.

Không cho nguyên liệu vượt chỉ báo quá mức tối đa trên bình máy xay. Chỉ đối với kiểu HR2171: Bạn có thể nhìn thấy mức chia độ ở phía trong của bình.

- 1** Cắm phích vào nguồn điện.

- 2** Bật máy. (Hình 6)

Lưu ý: Xem bảng máy xay ở cuối hướng dẫn sử dụng này để biết số lượng, cài đặt tốc độ và thời gian chế biến được đề xuất.

- Để chế biến nguyên liệu ở cài đặt tốc độ cụ thể, xoay núm điều chỉnh đến cài đặt tốc độ yêu cầu.

Không để máy chạy quá 2 phút mỗi lần. Để thiết bị nguội xuống nhiệt độ trong phòng trước khi tiếp tục chế biến.

- Để chế biến nguyên liệu thật nhanh, hãy xoay núm điều chỉnh sang cài đặt xung (P) vài lần.

Không sử dụng cài đặt xung quá vài giây mỗi lần.

- Để nghiêng đá, hãy nhấn nút ICE (ĐÁ).

Mẹo: Bạn có thể nhìn thấy kết quả qua nắp trong suốt.

3 Khi chế biến xong, xoay núm điều chỉnh sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra.

Luôn để núm xoay ở vị trí 0 trước khi mở nắp.

Mẹo

- Để tránh nguyên liệu bị tràn ra ngoài, không cho quá 1,5 lít nguyên liệu lỏng vào bình máy xay, đặc biệt khi xay ở tốc độ cao. Không cho quá 1 lít nguyên liệu lỏng vào bình máy xay khi xay các chất lỏng còn nóng hay những nguyên liệu dễ sủi bọt.
- Bạn có thể sử dụng lỗ trên nắp để cho nguyên liệu vào trong khi máy đang chạy (Hình 7).
- Không chế biến nguyên liệu khô lâu quá 1 phút.
- Cắt nguyên liệu cứng thành những miếng nhỏ trước khi cho vào bình máy xay. Không xay khối lượng lớn các chất rắn cùng lúc mà chia thành nhiều mẻ nhỏ.
- Nếu bạn chưa hài lòng với kết quả khi xay nguyên liệu rắn, hãy sử dụng cài đặt xung vài lần để máy xay chạy nhanh. Nếu bạn muốn sử dụng thìa, hãy tắt máy, mở nắp ra và sau đó khuấy nguyên liệu. Bạn cũng có thể lấy bớt nguyên liệu ra và xử lý lượng nhỏ hơn.
- Để nghiêng đá viên, cho tối đa 5 viên đá vào bình mỗi lần và nhấn nút ICE vài lần.

Chỉ đối với kiểu HR2171: Bình được làm bằng thép không gỉ. Không làm rơi bình trên sàn cứng.

Tránh sự thay đổi nhiệt độ đột ngột. Chỉ có ở kiểu HR2170: Bình được làm bằng thủy tinh và do vậy rất dễ vỡ. Không làm rơi bình trên sàn cứng. Ngoài ra, tránh sự thay đổi nhiệt độ đột ngột. Nếu bình quá lạnh, rửa kỹ bình bằng nước ấm trước khi đổ dung dịch nóng vào bình. Nếu bình thủy tinh bị rạn, hãy ngừng sử dụng bình.

Bộ lọc (chỉ có ở kiểu HR2168/HR2167)

Bạn có thể sử dụng bộ lọc để xay nước sôi, nước quả hay côctai rất tinh. Tất cả vỏ hay hạt sẽ được bộ lọc giữ lại.

HR2170/HR2160: Bạn có thể đặt mua bộ lọc (loại số HR2963) từ đại lý Philips.

Không đổ nguyên liệu vào bộ lọc vượt quá vãn kim loại.

Không sử dụng bộ lọc để chế biến nguyên liệu nóng.

Cách chuẩn bị bộ lọc trước khi sử dụng

1 Lắp bình máy xay vào bộ phận mô-tơ (xem mục 'Cách chuẩn bị máy xay trước khi sử dụng' trong chương này).

2 Lắp bộ lọc vào bình máy xay (Hình 8).

Đảm bảo rằng bộ lọc được đặt vào đáy bình theo đúng cách.

Các rãnh của bộ lọc và các răng bên trong bình máy xay giúp bạn đặt bộ lọc vào đúng vị trí.

3 Đóng nắp.

Cách sử dụng bộ lọc

1 Cho nguyên liệu vào bộ lọc qua lỗ trên nắp.

Cắt trái cây thành từng miếng nhỏ và ngâm các hạt đậu khô, chẳng hạn như đậu nành, trước khi chế biến trong bộ lọc.

2 Thêm nước hay chất lỏng khác vào.

3 Đặt cốc định lượng vào nắp, vặn núm điều chỉnh sang tốc độ cao nhất và để máy chạy tối đa 40 giây.

4 Xoay núm điều chỉnh về vị trí 0 và tháo bình máy xay ra khỏi bộ phận mô-tơ.

5 Rút đồ uống ra qua vòi bình máy xay (Hình 9).

Đảm bảo nắp đã được đẩy và chén đóng đã được lắp vào nắp. Làm như vậy sẽ ngăn không cho xo và vỡ lẫn vào đồ uống của bạn.

6 Để có hiệu quả tối ưu, hãy đặt lại bình cùng với phần nguyên liệu còn lại vào máy, mà không mở nắp. Sau đó để máy chạy vài giây.**7 Rút phần đồ uống còn lại ra.****8 Khi chế biến xong, xoay núm điều chỉnh sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra.****Mẹo**

- Lưu ý: khi chế biến một lượng lớn nguyên liệu, chúng tôi khuyên bạn không nên cho tất cả nguyên liệu vào bộ lọc cùng một lúc. Hãy bắt đầu xay một lượng nhỏ và để máy hoạt động trong vài giây. Sau đó, tắt máy và cho thêm một lượng nhỏ nguyên liệu nữa. Lặp lại quá trình này cho đến khi bạn chế biến hết số nguyên liệu. Luôn nhớ giữ nắp đẩy trên máy xay trong quá trình xay.
- Để có được hiệu quả tốt nhất khi ép nước trái cây và cỏ dại, thêm khoảng 300ml nước cho 150g trái cây. Bạn cũng có thể sử dụng dung dịch khác, ví dụ một loại dung dịch để làm cỏ dại.
- Để làm sinh tố cà chua, cắt quả cà chua làm tư và bỏ qua khoảng trống trên nắp đẩy trong khi máy đang chạy.

Máy nghiền (chỉ có ở kiểu HR2168/HR2167/HR2161)

Bạn có thể sử dụng máy nghiền để nghiền và cắt các loại nguyên liệu như là hạt tiêu, hạt mè đen, gạo, lúa mì, củi dừa, lạc (đã bóc vỏ), hạt cà phê, đậu tương khô, đậu Hà Lan khô, pho mát, bánh mì vụn, v.v...

Luôn nhớ nghiền dinh dưỡng, 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.

Máy nghiền không thích hợp để cắt những nguyên liệu quá cứng như hạt nhục đậu khấu và đá viên.

Không cho nguyên liệu vượt chỉ báo quá mức tối đa trên cốc nghiền.

Cách chuẩn bị máy nghiền trước khi sử dụng**1 Cho nguyên liệu khô vào cối xay nghiền (Hình 10).**

Lưu ý: Xem bảng máy nghiền ở cuối hướng dẫn sử dụng này để biết số lượng và thời gian chế biến được đề xuất.

2 Xoay bộ phận lưới cắt của máy nghiền theo chiều kim đồng hồ vào cốc nghiền (Hình 11).**3 Lộn ngược máy xay đã lắp và xoay theo chiều kim đồng hồ vào bộ phận mô-tơ (Hình 12).****Sử dụng chức năng nghiền****1 Bật máy.**

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng cài đặt xung hoặc tốc độ 5.

Không để máy nghiền chạy quá 30 giây liên tục.

2 Khi chế biến xong, xoay núm điều chỉnh sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra.**3 Để tháo máy nghiền ra khỏi bộ phận mô-tơ, xoay máy nghiền ngược chiều kim đồng hồ.**

Máy cắt (chỉ có ở kiểu HR2168)

Bạn có thể sử dụng ly xay thịt để cắt những nguyên liệu như là hành, thịt, lá thơm, rau, trái cây, sô cô la, pho mát rắn, đồ ăn cho em bé và lạc.

HR2170/HR2161/HR2160: Bạn có thể đặt mua máy cắt (loại số HR2965) từ đại lý Philips.

Không sử dụng ly xay thịt để trộn chất lỏng. Hãy sử dụng máy xay cho mục đích này.

- 1** Lắp bộ nồi của ly xay thịt vào đáy ly xay thịt (1). Xoay bộ nồi ngược chiều kim đồng hồ để cố định nó (2) (Hình 13).
- 2** Đặt cối xay thịt (1) vào bộ phận mô-tơ và theo chiều kim đồng hồ để cố định nó (2). (Hình 14)
- 3** Đặt bộ lưỡi cắt vào cối xay thịt (Hình 15).
- 4** Cho nguyên liệu vào tô trộn (Hình 16).

Lưu ý: Xem bảng cối xay thịt ở cuối hướng dẫn sử dụng này để biết số lượng và thời gian chế biến được đề xuất.

Không chế biến nguyên liệu vượt quá số lượng tối đa được nêu trong bảng.

Mẹo: Cắt những phần đồ ăn lớn thành từng miếng nhỏ 1-2cm.

- 5** Đậy nắp vào ly xay thịt (1) và xoay nắp theo chiều kim đồng hồ để cố định nắp (2) (Hình 17).

Lưu ý: Đảm bảo nắp được cố định theo đúng cách trước khi bật máy.

- 6** Bật máy.

Lưu ý: Nếu máy bị tắc giập do đồ ăn phân bố không đều, hãy đặt tay bạn lên nắp.

Lưu ý: Cối xay thịt cần vài giây để chế biến. Không để máy chạy quá vài giây.

- 7** Khi chế biến xong, xoay núm điều chỉnh sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra.
- 8** Xoay ly xay thịt ngược chiều kim đồng hồ (1) và tháo nó ra khỏi bộ phận mô-tơ (2). (Hình 18)

- 9** Xoay bộ nồi theo chiều kim đồng hồ (1) và tháo nó ra khỏi đáy cối xay thịt (2) (Hình 19).

- 10** Tháo nắp và bộ lưỡi cắt ra khỏi cối xay thịt.

Cẩn thận khi sử dụng bộ lưỡi cắt. Các cạnh cắt của bộ lưỡi cắt rất sắc.

- 11** Đổ thức ăn ra khỏi cối xay thịt.

Luôn tháo bộ lưỡi cắt ra khỏi cối xay thịt và tháo cối xay thịt ra khỏi bộ phận mô-tơ trước khi làm sạch cối xay thịt.

Vệ sinh máy (Hình 20)

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

- 1** Tắt máy và rút phích cắm ra khỏi ổ điện.
- 2** Tháo tất cả các bộ phận có thể tháo rời trước khi làm sạch chúng.
- 3** Làm sạch các bộ phận khác nhau của máy như được chỉ dẫn trong bảng làm sạch.

Mẹo

- Cách tốt nhất để làm sạch thiết bị và các bộ phận là ngay sau khi sử dụng.
- Nếu cần, rửa sạch lưới bộ lọc bằng bàn chải thật mềm.

Rửa nhanh bình máy xay

- 1** Đổ nước ấm vào nửa bình máy xay và thêm vài giọt dung dịch tẩy rửa.
- 2** Xoay núm điều chỉnh sang cài đặt xung vài lần.
- 3** Tháo bình máy xay, đổ sạch đồ ăn ra khỏi bình và rửa bình dưới vòi nước.

Bảo quản

- 1** Để bảo quản dây điện, ấn dây điện vào ngăn bảo quản dây điện trong đế máy (Hình 21).
- 2** Bảo quản máy ở nơi an toàn và khô ráo.

Môi trường

- Không vứt thiết bị chung với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó. Hãy đem nó đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như thế, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 22).

Bảo hành & dịch vụ

Nếu bạn cần dịch vụ hoặc thông tin hay gặp sự cố, vui lòng vào trang web của Philips tại www.philips.com hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại quốc gia của bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành toàn cầu). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

Công thức nấu ăn

Để có thêm công thức nấu ăn, vui lòng vào trang web www.philips.com/kitchen.

Đồ ăn cho bé**Nguyên liệu**

- 250g thịt gà đã nấu
- 250g khoai tây đã nấu
- 250g đậu xanh đã nấu chín
- 450ml sữa

- 1** Lắp cối xay vào bộ phận mô tơ (xem phần “Cách sử dụng máy”).
- 2** Trước tiên cắt nguyên liệu thành miếng nhỏ 2x2x2cm.
- 3** Bỏ nguyên liệu vào cối xay.
- 4** Xay nguyên liệu trong 25 giây (hoặc lâu hơn để xay mịn hơn).

Lưu ý: Nếu bạn muốn làm nhiều đồ ăn, hãy để cho thiết bị nguội xuống nhiệt độ trong phòng trước khi chế biến mẻ nguyên liệu tiếp theo.

Sữa đậu nành**Nguyên liệu**

- 180g đậu nành (đã ngâm)
- 500ml nước ấm

- 1** Ngâm đậu nành bằng nước sạch trong ít nhất 4 giờ cho đến khi đậu nành mềm ra.
- 2** Xay đậu nành đã ngâm cùng với 500ml nước ấm bằng máy xay sinh tố trong khoảng 60 giây cho đến khi có được chất lỏng mịn nhuyễn.

Lưu ý: Nếu bạn muốn làm nhiều đồ ăn, hãy để cho thiết bị nguội xuống nhiệt độ trong phòng trước khi chế biến mẻ nguyên liệu tiếp theo.

Ngũ vị hương

Nguyên liệu

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

1 Cho tất cả nguyên liệu vào cốc nghiền.

2 Xay nguyên liệu trong 30 giây.

Lưu ý: Nếu bạn muốn làm nhiều đồ ăn, hãy để cho thiết bị nguội xuống nhiệt độ trong phòng trước khi chế biến mẻ nguyên liệu tiếp theo.

Massaman của Thái

Nguyên liệu

- 20g hạt tây
- 15g tỏi
- 7g riềng nếp
- 9g Sả chanh
- 2 đinh hương
- 1 thìa hạt rau mùi
- 1 thìa hạt thì là Ai-Cập
- 3 ớt khô
- 5 hạt tiêu
- 1 thìa bột tôm
- 1 thìa muối

1 Cắt riềng nếp thành lát nhỏ dày khoảng 1cm.

2 Cho tất cả nguyên liệu vào cốc nghiền.

3 Xay nguyên liệu trong 30 giây.

Lưu ý: Nếu bạn muốn làm nhiều đồ ăn, hãy để cho thiết bị nguội xuống nhiệt độ trong phòng trước khi chế biến mẻ nguyên liệu tiếp theo.

Bột ớt

Nguyên liệu

- 20g ớt đỏ tươi
- 30g hạt tây
- 2 tỏi nhánh

1 Cắt ớt và hạt tây thành các miếng lớn vừa với tô máy cắt.

2 Cho ớt, hạt tây và tỏi vào tô máy cắt.

3 Băm nguyên liệu trong 30 giây.

Lưu ý: Nếu bạn muốn làm nhiều đồ ăn, hãy để cho thiết bị nguội xuống nhiệt độ trong phòng trước khi chế biến mẻ nguyên liệu tiếp theo.

Các câu hỏi thường gặp

Nếu thiết bị không hoạt động hoặc hoạt động không bình thường, trước tiên hãy kiểm tra bảng bên dưới hoặc vào trang web của Philips tại www.philips.com/welcome. Nếu vẫn đề không được nêu trong bảng này hoặc trên internet, có thể thiết bị bị hư. Trong trường hợp này, chúng tôi khuyên bạn mang thiết bị tới đại lý hoặc trung tâm dịch vụ được Philips ủy quyền.

Câu hỏi	Trả lời
Tại sao thiết bị không làm việc?	Máy được trang bị hệ thống an toàn. Máy sẽ không hoạt động nếu bình máy xay và nắp, tổ máy cắt và nắp (chỉ có ở kiểu HR2168) hoặc cốc nghiền (chỉ có ở kiểu HR2168, HR2167, HR2161) không được lắp đúng cách vào bộ phận mô-tơ. Kiểm tra xem bạn đã lắp bình máy xay và nắp, tổ máy cắt và nắp hoặc cốc nghiền đúng cách chưa (xem các mục khác nhau trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này). Trước tiên, xoay núm điều chỉnh về vị trí 0.
Tôi có thể rửa tất cả các bộ phận có thể tháo rời bằng máy rửa chén không?	Có, ngoại trừ bộ phận mô-tơ và bộ nối của máy cắt (chỉ có ở kiểu HR2168).
Chế độ “pulse” nghĩa là gì?	Khi xoay núm điều chỉnh sang cài đặt xung, máy sẽ chạy ở tốc độ cao nhất, với điều kiện bạn giữ núm ở vị trí này. Hãy sử dụng cài đặt xung nếu bạn muốn kiểm soát tốt hơn đối với quá trình chế biến.
Tôi có thể đổ nguyên liệu đang sôi vào bình máy xay không?	Không, hãy để nguyên liệu nóng nguội xuống còn khoảng 80°C/175°F để tránh làm hư bình. Chỉ đối với kiểu HR2171: Bạn có thể rót nguyên liệu nóng (lên đến 100°C/ 212°F) vào bình. Chỉ chạm vào tay cầm của bình. Nắp, đáy và bề mặt ngoài của bình vẫn nóng.
Vì sao mô-tơ phát ra mùi khó chịu trong khi chế biến?	Việc một thiết bị mới tạo ra mùi khó chịu hoặc bốc một chút khói trong vài lần sử dụng đầu tiên là điều bình thường. Hiện tượng này sẽ hết sau khi bạn đã sử dụng máy vài lần. Máy cũng có thể tạo ra mùi khó chịu hoặc bốc khói nếu nó đã được sử dụng quá lâu. Trong trường hợp này, hãy xoay núm điều chỉnh sang vị trí 0 và để máy nguội xuống trong khoảng 60 phút.
Máy bị dừng vì bộ lưỡi cắt bị kẹt. Tôi phải làm gì?	Xoay núm điều chỉnh sang vị trí 0 và sử dụng dao bay để gạt nguyên liệu làm kẹt bộ lưỡi cắt ra. Chúng tôi cũng khuyên bạn chỉ nên chế biến ít nguyên liệu hơn.
Vì sao nước trái cây hay sữa đậu nành có xơ hoặc vò?	Để tránh không cho xơ và vỏ lẫn vào đồ uống của bạn, đảm bảo bộ lọc (chỉ có ở kiểu HR2168, HR2167) được lắp vào bình theo đúng cách, cốc định lượng được đẩy lại và nút đẩy được lắp vào nắp.
Cối xay bị rò rỉ. Tôi phải làm gì?	Xoay núm điều chỉnh sang vị trí 0 và đổ nguyên liệu ra. Đảm bảo vòng đệm được đặt vào đúng vị trí trên bộ lưỡi cắt. Ngoài ra, đảm bảo bộ lưỡi cắt được lắp theo đúng cách.

Số lượng và thời gian thực hiện (Hình 23)

簡介

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

本產品配備內建式安全裝置，如果附件安裝有誤或尚未安裝時，機器將無法運作。

一般說明 (圖 1)

- 1 量杯
- 2 蓋子開口
- 3 塑膠果汁壺蓋
- 4 刻度標示
- 5 塑膠果汁壺 (HR2168/HR2167/HR2161/HR2160)
- 6 塑膠果汁機刀組
- 7 馬達座 (附控制鈕)
- 8 碎冰按鈕
- 9 速度設定
- 10 濾網 (限 HR2168/HR2167)
- 11 瞬間開關
- 12 玻璃果汁機刀組
- 13 刻度標示
- 14 玻璃果汁壺 (限 HR2170)
- 15 玻璃果汁壺蓋
- 16 蓋子開口
- 17 量杯
- 18 蓋子開口
- 19 不銹鋼壺蓋
- 20 刻度標示
- 21 不銹鋼壺 (HR2171)
- 22 組合座
- 23 攪拌槽 (限 HR2168)
- 24 切碎機刀組
- 25 刨碎器蓋
- 26 研磨機容器 (限 HR2168/HR2167/HR2161)
- 27 研磨刀組

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留使用手冊以供日後參考。

一般

危險

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

警示

- 在您連接產品電源時，請先檢查產品上所標示的電壓是否與當地主電壓吻合。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 插頭、電線或其他組件受損時，請勿使用本產品。
- 切勿使用果汁壺、研磨機容器 (僅限 HR2168、HR2167、HR2161) 或攪拌槽 (僅限 HR2168) 來開啟或關閉產品電源。
- 不可在無人看顧的情況下任由產品運作。
- 基於安全考慮，在缺乏監督及適當指示之下，本產品不適用於孩童及任何身體、知覺、或心理功能障礙者，或缺乏使用經驗及知識者。

- 請勿讓孩童使用本產品或將本產品當成玩具。
- 請勿觸碰刀片，尤其是當產品插上電源時。刀片非常銳利。

警告

- 在您組裝、拆解或調整任何零件之前，請務必拔除本產品插頭。
- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保修即會失效。
- 請勿超過果汁壺、研磨機 (僅限 HR2168、HR2167、HR2161) 容器、攪拌槽 (僅限 HR2168) 上的最高容量刻度。
- 請勿超過相關表格中註明的最大用量與處理時間。
- 只有果汁壺、研磨機容器 (僅限 HR2168、HR2167、HR2161) 或攪拌槽 (僅限 HR2168) 正確組裝在馬達座上後，才能開啟本產品電源。

果汁機

警示

- 當產品運轉時，絕對不可以將手指或其他物品伸入內。
- 將攪拌杯組裝到馬達座上之前，確定刀組已穩固安裝在攪拌杯中。
- 清潔時避免觸碰研磨機刀組的刀鋒。刀鋒相當鋒利，接觸刀鋒很容易會割傷手指。
- 如果刀組卡住，請先拔掉插頭，再將卡住刀片的食材取出。

警告

- 請勿將溫度超過 80 °C/175° F 的食材放入果汁壺中。
- HR2171：請勿將溫度超過 100° C/212° F 的食材放入不銹鋼果汁壺中。
- 為了避免溢出，果汁壺內不可倒入超過 1.5 公升的液體，特別是以高速處理時。當處理高溫液體或會產生泡沫的食材時，放入果汁壺內的食材不可超過 1 公升。
- 如果食材黏附在果汁壺的壁面，將產品的電源關閉，並拔除插頭，然後用刮刀將食材刮下。
- 在您開啟果汁機電源之前，請務必確認已妥善蓋好/裝好蓋子，也確實將量杯插入蓋中。
- 僅限 HR2171：果汁壺以不銹鋼製成。請避免果汁壺掉落到硬質的地板上，並避免過於激烈的溫度變化。
- 限 HR2170：果汁壺是以玻璃製成，因此屬於易碎品。請避免果汁壺掉落到硬質的地板上，此外也須避免過於激烈的溫度變化。如果果汁壺很冰，倒入高溫液體之前，先以溫水沖淋一番。玻璃果汁壺若出現裂痕，請停止使用。

研磨機 (限 HR2168/HR2167/HR2161)

警示

- 將研磨機容器裝到馬達座上之前，確定刀組已穩固安裝在研磨機容器中。
- 清潔時避免觸碰研磨刀組的刀鋒。刀鋒相當鋒利，接觸刀鋒很容易會割傷手指。
- 切勿使用研磨機研磨非常硬的材料，例如肉豆蔻和冰塊。

警告

- 研磨機的連續操作時間不可超過 30 秒。每次處理的間隔時間，要讓研磨機冷卻至室溫。
- 攪拌丁香、大茴香與洋茴香時，務必加入其他食材。如果單獨處理，這些香料對本產品的塑膠材料會有不好的影響。
- 當研磨機用來處理如丁香、大茴香和肉桂這類食材時，研磨機容器可能會變色。
- 研磨機並不適合用來攪碎生肉；若要攪碎生肉，請使用攪拌機或切碎機。
- 請勿使用研磨機處理液態物質，如果汁。

切碎機 (限 HR2168)

警示

- 將切碎機裝到馬達座之前，請先確定組合座已穩當固定在攪拌槽中。
- 清潔時避免觸碰切碎機刀組的刀鋒。刀鋒相當鋒利，接觸刀鋒很容易會割傷手指。

- 產品運轉時，絕對不可以將手指或其他物品伸入切碎槽內。
- 如果刀組卡住，請先拔掉插頭，再將卡住刀片的食材取出。

警告

- 開啟產品電源前，請務必確認蓋子已妥善組裝在切碎槽上。
- 如果食材黏附在切碎槽的壁面，請將電源關閉，並拔除插頭，然後用刮刀將食材刮下。

濾網 (限 HR2168/HR2167)

警告

- 切勿使用濾網處理溫度超過 80° C/175° F 的食材。
- 請勿超過濾網的負荷。濾網的盛裝量不可超過金屬部分。
- 請隨時注意：在您開啟電源前，請先確定已妥善蓋好/裝好蓋子，也確實將量杯插入蓋中。
- 請先將水果切成小塊後再放入濾網。
- 乾燥的食材，如黃豆，在放入濾網前先經過浸泡。

電磁波 (EMF)

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

內置安全鎖

這項功能可確保只有在果汁壺及蓋子、研磨機容器或切碎碗槽及蓋子 (僅限 HR2168) 正確組裝在馬達座上後，才能開啟產品電源。如果果汁壺及蓋子、研磨機容器或切碎碗槽及蓋子組裝正確，內建安全鎖即自動解除。

馬達電路保護裝置

本產品配有馬達電路保護裝置，當馬達卡住時 (在處理大量食材或沒有依照使用手冊中的說明使用本產品時，可能會發生這種情況)，會自動關閉馬達。若發生這種情況，請先關閉本產品電源並拔下插頭，待產品溫度降低至室溫。然後再檢查您處理的食材是否超過使用手冊所述數量，或者刀組是否被卡住。

第一次使用

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

使用此產品

果汁機

攪拌機的用途：

- 攪拌液體，例如乳製品、醬汁、果汁、湯、混合飲料、奶昔等。
- 攪拌軟質食材，例如煎餅糊或美乃滋。
- 攪爛煮熟的食材，例如製作嬰兒食品。
- 僅限 HR2171：可攪拌溫度高達 100° C/212° F 的熱湯。

準備使用果汁機

- 1 依順時針方向，將攪拌杯刀組旋緊到果汁壺上。(圖 2)
- 2 將裝好刀組的果汁壺接到馬達座上，再依照順時針方向轉動，至鎖入定位為止。(圖 3)
- 3 將材料放入果汁壺。
先讓高溫的食材冷卻之後，再放入果汁壺 (最高溫度 80° C/175° F)。僅限 HR2171：不銹鋼果汁壺可處理最高溫度為 100° C/212° F 的食材。

4 僅限 2170：請先將蓋子按壓在果汁壺上，再以順時針方向旋轉，如此蓋子便能固定在果汁壺上。(圖 4)

注意：確定蓋子所附篩網的位置是在壺嘴前方，以便能將液體倒出。

5 僅限 HR2171/HR2168/HR2167/HR2161/HR2160：蓋上蓋子。

6 將量杯插入蓋中。(圖 5)

注意：若要拆卸果汁機，請依相反順序與方向，執行上述說明。

使用果汁機

攪拌機轉動時，切勿將手指或其他物件 (例如橡皮刮刀等) 伸進果汁壺中。

僅限 HR2171：果汁壺中有高溫食材時，請僅觸碰果汁壺把手。果汁壺的蓋子、底部及杯體表面皆會傳導高溫。

請勿超過果汁壺上的最高容量刻度。僅限 HR2171：您可以查看果汁壺內部的刻度。

1 將電源插頭插入牆上插座。

2 開啟產品。(圖 6)

注意：有關建議的用量、速度調整位置及處理時間，請參閱本使用手冊最後的「果汁機」表格。

- 如果要以特定速度處理食材，請將控制鈕轉到想要的速度設定。

本產品運轉時間一次不可超過 2 分鐘。請先讓本產品冷卻至室溫，然後再繼續進行處理。

- 如果要非常快速處理食材，請將控制鈕轉到瞬間開關 (P) 數次。

瞬間開關一次不可使用超過數秒時間。

- 如果要碎冰，請按下 ICE (碎冰鈕)。

提示：您可以透過透明蓋子觀察成品。

3 完成處理後，請將控制撥鈕轉到「0」，並拔除電源插頭。

開啟蓋子前，請務必將控制鈕轉到「0」。

提示

- 為了避免溢出，攪拌杯內不可倒入超過 1.5 公升的液體，特別是以高速處理時。當處理高溫液體或會產生泡沫的食材時，放入攪拌杯內的食材不可超過 1 公升。
- 產品運轉時，您可以利用蓋子的開口加入食材。(圖 7)
- 乾燥食材的處理時間請勿超過 1 分鐘。
- 先將固體食材切成小塊狀，再放入攪拌杯裡。請勿一次處理大量的固體食材；請改以少量多次的方式來進行處理。
- 固體食材經過攪打之後，若尚未達到滿意的效果，請按壓幾次瞬間開關，讓果汁機短促運轉。如果您想使用刮刀，請先關閉本產品，再打開蓋子攪拌食材。您也可以取出壺中的某些食材，分小量處理。
- 若要打碎冰塊，壺中最多一次可放 5 個冰塊，然後按下 ICE (碎冰鈕) 數次。

僅限 HR2171：果汁壺以不銹鋼製成。請避免果汁壺掉落到硬質的地板上，並避免過於激烈的溫度變化。限 HR2170：果汁壺是以玻璃製成，因此屬於易碎品。請避免果汁壺掉落到硬質的地板上，此外也須避免過於激烈的溫度變化。如果果汁壺很冰，倒入高溫液體之前，先以溫水沖淋一番。玻璃果汁壺若出現裂痕，請停止使用。

濾網 (限 HR2168/HR2167)

濾網附件可以用來攪打出特別綿密的醬料，新鮮果汁或雞尾酒。核籽和果皮都會完全留在濾網中。

HR2170/HR2160：您可以向飛利浦經銷商訂購濾網 (型號 HR2963)。

濾網的盛裝量不可超過金屬部分。

不可用本濾網處理熱的食材。

準備使用濾網

1 將攪拌杯組裝到馬達座上 (請見本章節中的「準備使用果汁機」單元)。

2 將濾網放入果汁壺中。(圖 8)

確定濾網妥善安裝在攪拌杯的底部。

濾網的溝槽和攪拌杯內的起伏紋路可方便您將濾網放在正確位置。

3 蓋上蓋子。

使用濾網

1 從蓋子的開口將食材放入濾網中。

以濾網處理食材之前，如為水果，請先切成小塊，乾貨例如黃豆等則須事先浸泡。

2 加入水或其他的液體。

3 將量杯插入蓋中，再把控制鈕調到最高速度，讓果汁機運轉最多約 40 秒。

4 將控制鈕轉到「0」，從馬達座拆下攪拌杯。

5 從攪拌杯的杯口倒出飲料。(圖 9)

確定蓋子已蓋上，量杯也在蓋子內，如此可避免飲料之中殘留核籽和果皮。

6 為達最佳效果，請不要打開/取下蓋子，並將盛裝其餘食材的果汁壺放回產品上，再打幾秒鐘。

7 這時即可將其餘的飲料倒出。

8 完成處理後，請將控制撥鈕轉到「0」，並拔除電源插頭。

提示

- 請注意，當您處理大量食材時，我們建議不要將所有的食材一次放入濾網內。一開始先處理少量的食材，並讓產品運轉幾秒鐘，之後關閉產品電源，再另外加入少量的食材。重複這個步驟直到您處理完所有食材為止。在處理期間，果汁壺一定要蓋上蓋子。
- 製作果汁或雞尾酒時，為達到最佳效果，150 公克的水果約搭配 300 毫升的水。您也可以使用其他液體，例如製作雞尾酒。
- 如果要打蕃茄汁，請將蕃茄切成四等份，再從蓋子開口將切塊的蕃茄投入轉動的刀片中。

研磨機 (限 HR2168/HR2167/HR2161)

您可以使用研磨機，研磨或切碎胡椒粒、芝麻、米、小麥、椰肉、(去殼) 堅果、咖啡豆、大豆、豌豆乾、起司、麵包粉等材料。

攪拌丁香、大茴香與洋茴香時，務必加入其他食材。如果單獨處理，這些香料對本產品的塑膠材料會有不好的影響。

研磨機不適合用來切剁太硬的食材，例如肉豆蔻與冰塊。

容量不得超過研磨機容器的最高容量刻度。

準備使用研磨機

- 1 將食材放入研磨機的容器中。(圖 10)

注意：有關建議的用量及處理時間，請參閱本使用手冊最後的「研磨機」表格。

- 2 將研磨機的刀組以順時針方向鎖到研磨機的容器上。(圖 11)
- 3 將組裝好的研磨機上下倒置，再以順時針方向鎖到馬達座上。(圖 12)

使用研磨機

- 1 開啟產品。
建議使用瞬間開關，或將速度調整位置調到 5。

研磨機的連續操作時間不可超過 30 秒。

- 2 完成處理後，請將控制撥鈕轉到「0」，並拔除電源插頭。
- 3 如果要從馬達座拆下研磨機，請以逆時針旋轉研磨機。

切碎機(限 HR2168)

您可以使用切碎機，切碎洋蔥、肉類、藥草、蔬菜、水果、巧克力、堅硬起絲、嬰兒食品與堅果等材料。

HR2170/HR2161/HR2160：您可以向飛利浦經銷商訂購切碎機(型號 HR2965)。

請勿使用切碎機混合液體。如果要混合液體，請使用果汁機。

- 1 將切碎機的組合座插入攪拌槽底部(1)。逆時針旋轉組合座將其固定(2)。(圖 13)
- 2 將攪拌槽(1)放在馬達座上，然後順時針旋轉將其固定(2)。(圖 14)
- 3 將切碎機刀組置於攪拌槽中。(圖 15)
- 4 將食材放入刨碎器攪拌槽。(圖 16)

注意：有關建議的用量及處理時間，請參閱本使用手冊最後的「切碎機」表格。

請勿超過表格中註明的最大用量。

提示：預先將大塊食材都切成 1 到 2 公分的小塊。

- 5 蓋上攪拌槽的蓋子(1)，以順時針方向旋轉，固定蓋子(2)。(圖 17)

注意：開啟產品電源前，請確認蓋子已妥善蓋好。

- 6 開啟產品。

注意：如果產品因食物不平均分布而搖晃，請將手放在蓋子上。

注意：切碎機在幾秒內便會完成切碎工作。因此運轉時間請勿太長。

- 7 完成處理後，請將控制撥鈕轉到「0」，並拔除電源插頭。
- 8 逆時針旋轉攪拌槽，(1) 將其從馬達座拆下(2)。(圖 18)
- 9 以順時針方向轉動組合座(1)，然後從攪拌槽上取下(2)。(圖 19)
- 10 從攪拌槽上取下蓋子及刀組。

刀組的刀鋒部位相當銳利，因此處理刀組時請格外小心。

- 11 倒出攪拌槽內的食材。

倒空攪拌槽前，請務必從攪拌槽取下刀組，並從馬達座取下切碎機。

清潔 (圖 20)

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

- 1 關閉產品電源並拔掉插頭。
- 2 凡是卸除式零件，請先拆下之後再清潔。
- 3 清洗產品不同部位的零件時，請按照清潔表格上的指示操作。

提示：

- 產品與附件於使用過後立即清潔，是最為便利的作法。
- 如有必要，您可以使用很軟的刷子清潔濾網的細網部分。

快速清潔果汁壺

- 1 在果汁機中倒入半滿的溫水，再加幾滴洗碗精。
- 2 將控制鈕旋轉到瞬間開關數次。
- 3 把果汁壺拆下，倒空，拿到水龍頭下沖洗。

收納

- 1 如果要收藏主電線，請將電線推入底座中的電線收納格。(圖 21)
- 2 請將本產品放置在安全、乾燥的地方。

環境保護

- 本產品壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 22)

保固與服務

如需相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為：www.philips.com，或聯絡您所在國家/地區的飛利浦客戶服務中心，電話號碼可參閱全球保證書。若您的所在國家/地區沒有客戶服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

食譜

如需更多食譜，請瀏覽我們的網站：www.philips.com/kitchen。

嬰兒食物

食材

- 煮熟的雞肉 250 克
- 煮熟的馬鈴薯 250 克
- 煮熟的綠豆 250 克
- 牛奶 450 毫升

- 1 將果汁壺裝到馬達座上 (請參閱「使用此電器」章節)。
- 2 預先將食材都切成 2x2x2 公分的塊狀。
- 3 將材料放入果汁壺。
- 4 攪拌食材 25 秒 (如需更細緻的口感，可以攪拌更久)。

注意：若您要準備的食物份量很多，請讓本產品冷卻至室溫，然後再繼續處理下一批食材。

豆漿

食材

- 180 公克黃豆 (先浸泡過)
- 500 毫升的溫水

1 先將黃豆於清水中浸泡至少 4 小時，直到黃豆變軟為止。

2 將浸泡過的黃豆，加上 500 毫升的溫水，於果汁機中攪拌約 60 秒，直到黃豆漿呈滑順的液體狀為止。

注意：若您要準備的食物份量很多，請讓本產品冷卻至室溫，然後再繼續處理下一批食材。

五香粉

食材

- 2 公克洋茴香
- 2 公克大茴香
- 2 公克肉桂
- 2 公克丁香
- 2 公克甘草

1 將所有食材放入研磨機的容器中。

2 研磨約 30 秒。

注意：若您要準備的食物份量很多，請讓本產品冷卻至室溫，然後再繼續處理下一批食材。

馬散麻咖哩

食材

- 20 公克青蔥
- 15 公克大蒜
- 7 公克南薑
- 9 公克檸檬草
- 2 公克丁香
- 1 大匙芫荽籽
- 1 大匙孜然
- 3 條乾紅辣椒
- 5 顆胡椒粒
- 1 大匙蝦醬
- 1 大匙鹽

1 將南薑切片，每片約為 1 公分。

2 將所有食材放入研磨機的容器中。

3 研磨約 30 秒。

注意：若您要準備的食物份量很多，請讓本產品冷卻至室溫，然後再繼續處理下一批食材。

辣椒醬

食材

- 20 公克新鮮紅辣椒
- 30 公克青蔥
- 2 瓣大蒜

- 1 將辣椒和青蔥切成可放進攪拌槽的長度。
- 2 將辣椒、青蔥和大蒜全部放進攪拌槽。
- 3 切剁約 30 秒。

注意：若您要準備的食物份量很多，請讓本產品冷卻至室溫，然後再繼續處理下一批食材。

常見問題集

如果本產品無法運作，或者無法正常運作，請先檢查下表所列的項目，或瀏覽飛利浦網站 www.philips.com/welcome。如果問題並非表中或網路上所列的項目，表示您的產品可能有問題。若是這種情況，建議您將產品交由經銷商或飛利浦授權服務中心處理。

問題	解答
機器為何無法運轉？	本產品備有安全系統。若果汁壺及蓋子、攪拌槽及蓋子 (僅限 HR2168)，或研磨機容器 (僅限 HR2168、HR2167、HR2161) 未正確組裝在馬達座上或完全未組裝，本產品則無法運作。請檢查您是否已正確組裝果汁壺及蓋子、攪拌槽及蓋子，或研磨機容器 (請參閱本使用手冊中的各個章節)。請先將控制鈕轉到「0」。
可以將所有可拆卸的零件放入洗碗機中清洗嗎？	可以，但馬達座與攪拌槽的組合座 (僅限 HR2168) 不行。
「Pulse 瞬間」是什麼意思？	若將控制鈕旋轉到瞬間開關，只要控制鈕維持在這個位置，果汁機就會一直以最高速度運轉。如果要更能掌握處理過程，請利用瞬間開關。
可以將滾燙的液體倒入果汁壺內嗎？	不可以，請讓熱液體冷卻到 80° C/175° F，避免損壞攪拌杯。
為什麼運轉時馬達會發出異味？	僅限 HR2171：您可以將高溫食材 (最高溫度 100° C/212° F) 倒入果汁壺中。請僅觸碰果汁壺把手。果汁壺的蓋子、底部及杯體表面皆會傳導高溫。
為什麼運轉時馬達會發出異味？	新產品在第一次使用時會發出臭味或稍微冒煙，這是很常見的現象，在使用幾次之後這種現象就會停止。如果連續使用產品過久，也會發出臭味或冒煙，這時候您將控制鈕設定到「0」，並讓產品冷卻 60 分鐘。
果汁機因為刀組卡住而停止運轉，這時應該怎麼辦？	將控制鈕設定到「0」，並使用抹刀刮除卡住刀組的食材。我們也建議您一次處理小量食材。
為什麼果汁或豆漿中含有許多核籽和果皮？	為避免飲料中殘留核籽和果皮，攪打之前，請確定已妥善將濾網裝於果汁壺中 (僅限 HR2168、HR2167)，蓋子蓋上，且量杯已插入蓋中。
果汁壺滲漏，這時應該怎麼辦？	將控制鈕轉到「0」，倒出食材。確認已將密封環放在刀組上，並確定已正確組裝刀組。

用量與準備時間 (圖 23)

简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。本产品配备内置安全系统，可防止产品在附件安装不正确或没有安装附件的情况下运转。

一般说明 (图 1)

- 1 量杯
- 2 搅拌杯上盖设加料口
- 3 塑料搅拌杯盖
- 4 水位标记
- 5 塑料搅拌杯 (HR2168/HR2167/HR2161/HR2160)
- 6 塑料搅拌杯刀片组件
- 7 带控制旋钮的马达装置
- 8 碎冰按钮
- 9 可调速度装置
- 10 过滤网 (仅限于 HR2168/HR2167)
- 11 脉冲设置
- 12 玻璃搅拌杯刀片组件
- 13 水位标记
- 14 玻璃搅拌杯 (仅限于 HR2170)
- 15 玻璃搅拌杯盖
- 16 搅拌杯上盖设加料口
- 17 量杯
- 18 搅拌杯上盖设加料口
- 19 不锈钢杯盖
- 20 水位标记
- 21 不锈钢杯 (HR2171)
- 22 耦合装置
- 23 切碎器加工杯 (仅限于 HR2168)
- 24 切碎器刀片组件
- 25 切碎器盖
- 26 碾磨杯 (仅限于 HR2168/HR2167/HR2161)
- 27 碾磨器刀片组件

注意事项

使用本产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

概述

危险

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

警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 如果插头、电源线或其它部件受损，则不要使用产品。
- 切勿通过搅拌机、研磨杯（仅限于 HR2168、HR2167 和 HR2161）或切碎器加工杯（仅限于 HR2168）来关闭或打开设备的电源。
- 切勿让产品在无人看管的情况下运行。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 请勿触摸刀片，特别是产品插在电源上时。刀片非常锋利。

注意

- 在拆、装或调校产品的任何部件之前，务必拔下电源插头。
- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 不要超出搅拌机、研磨杯（仅限于 HR2168、HR2167 和 HR2161）大口杯和切碎器加工杯（仅限于 HR2168）上的最大刻度。
- 不要超出相关表中所示的最大份量和加工时间。
- 只有在搅拌机、研磨杯（仅限于 HR2168、HR2167 和 HR2161）或切碎器加工杯（仅限于 HR2168）都已正确安装在马达装置上后，才能打开产品电源。

搅拌机

警告

- 在产品运转时，切勿将手指或其它物体伸入搅拌杯中。
- 将搅拌杯装在马达装置上之前，请确保刀片组件已牢牢固定在搅拌杯上。
- 清洗时切勿接触搅拌杯刀片组件的刀刃。刀刃非常锋利，很容易割伤手指。
- 如果刀片组件被卡住，请先拔下电源插头，然后清除堵塞刀片的原料。

注意

- 切勿将温度超过 80°C/175° F 的原料装入搅拌杯。
- HR2171: 切勿将温度超过 100° C/212° F 的原料装入不锈钢搅拌杯。
- 为避免原料溢出，搅拌杯中的液体不能超过 1.5 升，特别是高速加工时。加工热液体或可能产生泡沫的原料时，搅拌杯中的原料不能超过 1 升。
- 如果食物粘在搅拌杯壁上，请关闭产品并拔下产品电源。然后使用刮铲去除杯壁上的食物。
- 在打开产品电源之前，应始终确保杯盖已正确关闭/安装在搅拌杯上，量杯也正确插入盖子中。
- 仅限于 HR2171: 搅拌杯用不锈钢制成。不要让搅拌杯掉在硬地板上。避免过度的热冲击。
- 仅限于 HR2170: 搅拌杯用玻璃制成，因此容易打破。不要让搅拌杯掉在硬地板上。还要避免过度的热冲击。如果搅拌杯太冷，则先用温水进行适当冲洗，再倒入热的液体。如果玻璃杯有裂缝，请停止使用。

研磨杯（仅限于 HR2168/HR2167/HR2161）

警告

- 将搅拌杯装在马达装置上之前，请确保刀片组件已牢牢固定在研磨杯上。
- 使用或清洗时切勿接触研磨器刀片组件的刀刃。刀刃非常锋利，很容易割伤手指。
- 切勿用研磨器碾碎非常硬的原料，如肉豆蔻、冰块等。

注意

- 碾磨器不得连续使用 30 秒以上。在加工 30 秒后，需要冷却至室温方可继续加工。
- 丁香、八角茴香和茴香籽必须和别的原料一起加工。否则可能会磨损产品的塑料材料。
- 加工丁香、茴香和肉桂这些原料时，碾磨器烧杯可能会变色。
- 碾磨器不适于切碎生肉，而应使用搅拌器或切碎器。
- 不要用碾磨器加工液体，例如果汁。

切碎器（仅限于 HR2168）

警告

- 将切碎器装在马达装置上之前，请确保耦合装置已牢牢固定在切碎器加工杯上。
- 使用或清洗时切勿接触切碎器刀片组件的刀刃。刀刃非常锋利，很容易割伤手指。
- 在产品运转时，切勿将手指或其它物体伸入切碎器加工杯中。
- 如果刀片组件被卡住，请先拔下电源插头，然后清除堵塞刀片的原料。

注意

- 在打开产品的电源之前，应始终确保杯盖已正确安装在切碎器加工杯上。
- 如果食物粘在切碎器加工杯壁上，请关闭产品并拔下产品电源。然后使用刮铲去除杯壁上的食物。

过滤网（仅限于 HR2168/HR2167）

注意

- 切勿用过滤网加工温度超过 80° C/175° F 的原料。
- 切勿将过量的物料装入过滤网中。不要在过滤网上倒入超过其金属部分的物料。
- 在打开产品电源之前，应始终确保搅拌杯盖子正确关闭/安装，并且量杯已正确插入盖子中。
- 水果在放入过滤网之前，需切成小块。
- 干原料在装入过滤网之前，必须先泡软，如大豆。

电磁场 (EMF)

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

内置安全锁

此功能可确保只有在搅拌杯和盖、碾磨杯或切碎器加工杯和盖（仅限于 HR2168）正确安装在马达装置上，才可以打开产品。如果搅拌杯和盖、碾磨杯或切碎器加工杯和盖安装正确，则内置安全锁将被解锁。

马达电路保护装置

产品配有马达电路保护装置，当马达堵塞时（加工负荷太重或未按照用户手册中的说明使用产品时）它会自动关熄马达。如果发生这种情况，应先关闭产品并断开电源，让产品冷却至室温。然后检查所加工物料的量是否未超过用户手册中指明的量，或刀片组件是否被堵塞。

首次使用之前

在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（见“清洁”一章）。

使用本产品

搅拌机

■ 此搅拌机适用于：

- 混合液体，如奶制品、调料、果汁、汤、混合饮料、鸡尾酒等。
- 混合软质材料，如薄饼面糊或蛋黄酱。
- 搅拌煮熟的浓汤，如制作婴儿食品。
- 仅限于 HR2171：搅拌温度高达 100° C/212° F 的热汤。

搅拌机使用准备

- 1** 将搅拌杯刀片组件朝顺时针方向旋转 to 搅拌杯上。(图 2)
- 2** 安装搅拌杯，使刀片组件连接至马达装置，然后朝顺时针方向转动，直至锁定到位。(图 3)
- 3** 将原料放入搅拌杯。

在将热原料放入搅拌杯（最大温度 80° C/175° F）之前，先让其冷却。仅限于 HR2171：在不锈钢中加工的原料的最大温度是 100° C/212° F。

4 仅限于 HR2170：按下搅拌杯的盖子并顺时针旋转将其固定。（图 4）

注意： 确保盖中的滤网位于搅拌杯的杯嘴前方，以便能够倒出液体。

5 仅限于 HR2171/HR2168/HR2167/HR2161/HR2160：盖上盖子。

6 将量杯插入到盖子内。（图 5）

注意： 要拆开搅拌机，请按照上述说明以相反顺序和方向进行操作。

使用搅拌机

当搅拌机运转时，切勿将手指或其它物体（如铲子）伸入搅拌杯内。

仅限于 HR2171：当热原料在搅拌杯中时，只能触摸搅拌杯手柄。杯盖、杯底和外表面都会很烫。

不要超出搅拌杯上所标注的最大刻度。仅限于 HR2171：您可以看到搅拌杯内的刻度。

1 将电源插头插入插座。

2 启动产品。（图 6）

注意： 请参见本用户手册末尾的搅拌机表格，选择建议的份量、速度设置和加工时间。

- 要按特定速度加工原料，请将控制钮转动到所需的速度设置。

请勿让产品一次运转超过 2 分钟。应让产品冷却至室温再继续加工。

- 要快速处理原料，请将控制钮转动到脉冲设置 (P) 数次。

每次使用脉冲设置切勿超过几秒钟。

- 要粉碎冰块，请按碎冰按钮。

提示： 您可以通过透明盖看到结果。

3 加工完成之后，将控制钮设为 0，然后拔掉产品的电源插头。

打开盖子之前，务必将控制钮设定到 0。

提示

- 为避免物料溢出，搅拌杯中的液体不能超过 1.5 升，特别是高速加工时。加工热液体或可能产生泡沫的物料时，搅拌杯中的物料不能超过 1 升。
- 当产品运转时，可以通过盖子的开口加料。(图 7)
- 加工干的物料不要超过 1 分钟。
- 将固体物料放入搅拌杯之前，应先将它们切成小块。不要一次加工大量固体物料。大量固体物料应分成多次进行加工。
- 如果您对固体物料的搅拌效果不满意，可使用脉冲设置数次，让搅拌机短暂运转。如果需要使用刮铲，请关闭产品电源，打开盖子，然后搅动物料。您也可以从搅拌杯中取出部分物料，从而对较少的量进行处理。
- 要压碎冰块，请在搅拌杯内每次最多放入 5 块冰块，然后按几次 ICE 碎冰按钮。

仅限于 HR2171：搅拌杯用不锈钢制成。不要让搅拌杯掉在硬地板上。避免过度的热冲击。仅限于 HR2170：搅拌杯用玻璃制成，因此容易打破。不要让搅拌杯掉在硬地板上。还要避免过度的热冲击。如果搅拌杯太冷，则先用温水进行适当冲洗，再倒入热的液体。如果玻璃杯有裂缝，请停止使用。

过滤网（仅限于 HR2168/HR2167）

使用过滤网可制作格外精细的混合调味汁、新鲜果汁或鸡尾酒。所有的籽和皮都可通过滤网去除。

HR2170/HR2160：您可以从飞利浦经销商处订购滤网（型号 HR2963）。

不要在过滤网上倒入超过其金属部分的物料。

请勿使用过滤网加工热的物料。

过滤网使用准备

1 将搅拌杯安装到马达装置上（请参见本章中的“搅拌机使用准备”部分）。

2 将过滤网放入搅拌杯。(图 8)

确保过滤网正确放置在搅拌杯的底部。

过滤网的凹口和搅拌杯内的凸缘有助于将过滤网固定到位。

3 合上盖子。

使用过滤网

1 通过盖子上的开口将物料放入过滤网。

将水果放入过滤网进行加工之前，应切成小块；干原料（如大豆）应先泡软。

2 加入水或其它液体。

3 将量杯放入盖子内，将控制旋钮设定至最高速度，让搅拌机运转最多 40 秒。

4 将控制钮设定到 0，然后从马达装置上取下搅拌杯。

5 通过搅拌杯的杯嘴倒出饮料。(图 9)

请确保盖子已合上，且量杯在盖内。这能防止果渣和果皮混入饮料中。

6 要获得最佳效果，可将含有剩余原料的搅拌杯重新放回到产品上而不要打开/取下盖子，让其再运转数秒钟。

7 倒出剩余的饮料。

8 加工完成之后，将控制钮设为 0，然后拔掉产品的电源插头。

提示

- 加工大量原料时，建议您不要一次放入全部原料。首先加工一小部分原料，让产品运转几秒钟，然后关闭产品，再加入一小部分原料。重复这一过程，直至加工完所有的原料。加工过程中盖子应始终盖在搅拌杯上。
- 在做果汁和鸡尾酒时，要获得最佳效果，可在 150 克水果中加入大约 300 毫升水。如果是做鸡尾酒等，则还可以加入其它液体。
- 做蕃茄汁时，先将蕃茄切成四瓣，然后通过盖上的开口将蕃茄瓣放到旋转刀片上。

碾磨杯（仅限于 HR2168/HR2167/HR2161）

您可以使用碾磨器碾磨和切削干胡椒、芝麻、大米、小麦、椰子肉、坚果（去壳）、咖啡豆、大豆、干豌豆、干酪、面包屑等原料。

丁香、八角茴香和茴香籽必须和别的原料一起加工。否则可能会磨损产品的塑料材料。

碾磨器不适合粉碎非常坚硬的物料，如肉豆蔻和冰块。

不要超出碾磨杯上所标注的最大刻度。

碾磨器使用准备

- 1** 将物料放入碾磨杯。(图 10)

注意： 请参见本用户手册末尾的碾磨器表格，选择建议的份量和加工时间。

- 2** 将碾磨器刀片组件顺时针拧到碾磨杯上。(图 11)

- 3** 将安装好的碾磨器翻转过来，顺时针拧到马达装置上。(图 12)

使用碾磨器

- 1** 启动产品。

建议您使用脉冲设置或速度设置 5。

切勿让碾磨器持续操作超过 30 秒钟。

- 2** 加工完成之后，将控制钮设为 0，然后拔掉产品的电源插头。

- 3** 要从马达装置上取下研磨器，可以逆时针转动研磨器。

切碎器 (仅限于 HR2168)

您可以使用切碎器切碎洋葱、肉、香料、蔬菜、水果、巧克力、干酪、婴儿食物和坚果等原料。

HR2170/HR2161/HR2160: 您可以从飞利浦经销商处订购切碎器 (型号 HR2965)。

不要用切碎器混合液体。请使用搅拌杯。

- 1** 将切碎器的耦合装置插入切碎器加工杯的底部 (1)。逆时针转动耦合装置以固定 (2)。(图 13)

- 2** 将切碎器加工杯 (1) 放到马达装置上并且顺时针转动以固定 (2)。(图 14)

- 3** 把切碎器刀片组件放入切碎器加工杯。(图 15)

- 4** 将原料倒入切碎器加工杯。(图 16)

注意： 请参见本用户手册末尾的切碎器表格，选择建议的份量和加工时间。

不要超出表中所示的最大份量。

提示：预先将大块食物切成 1-2 厘米见方。

5 用盖子盖住切碎器加工杯 (1) 并且顺时针转动以固定 (2)。(图 17)

注意：在打开产品电源之前，应确保杯盖已正确固定。

6 启动产品。

注意：如果产品摇晃，则说明食品分布不均，用手按在盖子上。

注意：切碎器几秒钟即可完成工作。每次运行切勿超过几秒钟。

7 加工完成之后，将控制钮设为 0，然后拔掉产品的电源插头。

8 逆时针方向转动切碎器加工杯 (1) 并将其从马达装置上取下 (2)。(图 18)

9 顺时针方向转动耦合装置 (1) 并从切碎器加工杯底部取下 (2)。(图 19)

10 从切碎器加工杯中取下盖子和刀片组件。

处理刀片组件时要多加小心，刀片组件的刀刃很锋利。

11 倒空切碎器加工杯。

在倒空切碎器加工杯之前，务必从切碎器加工杯上取下刀片组件，从马达装置上取下切碎器。

清洁 (图 20)

不要使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁产品。

1 关闭产品电源并拔出电源插头。

2 先拆下所有可拆卸部件，再进行清洗。

3 根据清洁表中的说明，清洁产品的各个部件。

使用提示：

- 使用后立即清洗产品及其部件最为容易。
- 如有必要，请使用软刷清洗滤网。

快速清洗搅拌杯

1 在搅拌机中装入一半温水，再加入数滴洗涤剂。

2 将控制旋钮旋至脉冲设置数次。

3 拆下搅拌杯，将其中的水全部倒出，然后在水龙头下冲洗。

存储

- 1 要存放电源线，请将其推入底座的电线储藏格中。(图 21)
- 2 将本品存放在安全干燥的地方。

环保

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。(图 22)

保修与服务

如果您需要服务或信息，或者有任何疑问，请访问飞利浦网站：www.philips.com。您也可与您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心联系（可从全球保修卡中找到其电话号码）。如果您所在的国家/地区没有飞利浦客户服务中心，请与当地的飞利浦经销商联系。

食谱

要获取更多食谱，请访问我们的网站 www.philips.com/kitchen。

婴儿食物

原料

- 250 克熟鸡肉
 - 250 克煮熟的土豆
 - 250 克煮熟的绿豆
 - 450 毫升牛奶
- 1 将搅拌杯组装到马达装置上（请参阅“使用本产品”一节）。
 - 2 将原料预先切成 2x2x2cm 见方的小块。
 - 3 将原料放入搅拌杯。
 - 4 将原料搅拌 25 秒钟（或更长时间以达到更细腻的效果）。
- 注意： 如果要准备份量更多的材料，请先让产品冷却到室温，然后再加工下一批原料。

豆浆

原料

- 180 克黄豆（泡发）
- 500 毫升温水

- 1** 用清水浸泡大豆至少 4 个小时，直到豆子变软。
- 2** 在搅拌机中放入 500 毫升温水，加工泡好的黄豆大约 60 秒，直到获得柔滑的液体。

注意： 如果要准备份量更多的材料，请先让产品冷却到室温，然后再加工下一批原料。

五香粉

原料

- 2 克茴香
- 2 克八角
- 2 克肉桂
- 2 克丁香
- 2 克甘草

1 将所有原料放入碾磨杯。

2 碾磨原料 30 秒钟。

注意： 如果要准备份量更多的材料，请先让产品冷却到室温，然后再加工下一批原料。

泰式马散麻

原料

- 20 克葱
- 15 克大蒜
- 7 克沙姜
- 9 克柠檬香草
- 2 片丁香叶
- 1 汤匙芫荽籽
- 1 汤匙孜然籽
- 3 颗干红辣椒
- 5 颗花椒
- 1 汤匙虾酱
- 1 汤匙盐

1 将沙姜切成 1 厘米见方的小片。

2 将所有原料放入碾磨杯。

3 碾磨原料 30 秒钟。

注意： 如果要准备份量更多的材料，请先让产品冷却到室温，然后再加工下一批原料。

泰式辣椒酱

原料

- 20 克鲜红辣椒
- 30 克葱
- 2 个蒜瓣

1 将辣椒和葱切成可放入切碎器加工杯的大块。

2 将辣椒、葱和蒜瓣放入切碎器加工杯中。

3 切碎原料 30 秒钟。

注意： 如果要准备份量更多的材料，请先让产品冷却到室温，然后再加工下一批原料。

常见问题

如果产品不能工作或无法正常工作，请先检查下面的列表或访问飞利浦网站 www.philips.com/welcome。如果该列表中或网站上未提及您遇到的问题，则产品可能存在瑕疵。在此情况下，建议您将产品送往经销商处或经授权的飞利浦服务中心。

问题	回答
为何产品无法正常工作？	本产品配备有安全系统。如果带盖的搅拌杯、带盖的切碎器加工杯（仅限于 HR2168）或研磨杯（仅限于 HR2168、HR2167 和 HR2161）未正确组装到马达装置上，或者根本没有组装，那么本产品将不会工作。检查是否正确组装了带盖的搅拌杯、带盖的切碎器加工杯或研磨杯（请参阅本用户手册中的各个章节）。先将控制旋钮设置在 0 位置。
我能用洗碗机清洗所有可拆卸部件吗？	可以，但马达装置和切碎器的耦合装置（仅限于 HR2168）除外。
“暂动”是什么意思？	当您将控制钮设定至脉冲设置时，产品将以最高速度运转。如果您想更有效地控制加工工作，建议使用脉冲设置。

问题	回答
搅拌杯中可否灌入沸腾的热液体？	不能，须待热液体冷却至 80° C/175° F，以避免损坏搅拌杯。
	仅限于 HR2171：您可将热原料（高达 100° C/212° F）倒入搅拌杯中。只能触摸搅拌杯手柄。杯盖、杯底和外表面都会很烫。
在加工期间，马达为什么会发出异味？	在最初的几次使用中，新产品会散发出异味或者冒烟，都是很常见的。使用几次之后就不会出现这种现象了。产品使用时间过长也会散发出异味或冒烟。此时必须将控制钮设定为 0，让产品冷却 60 分钟。
产品由于刀片组件被阻塞而停止运转，这时我该怎么办？	将控制钮设定为 0，用刮铲刮掉阻塞刀片部件的原料。还建议您减少加工量。
果汁或豆奶为什么含有大量果渣或果皮？	为防止果渣和果皮混入饮料中，请确保将过滤网（仅限于 HR2168 和 HR2167）正确放入杯中，盖上盖子并且将量杯插入盖子里。
搅拌杯渗漏，我该怎么办？	将控制钮设定为 0，倒出原料。确保密封圈正确放置在刀片组件上。还请确保刀片组件安装正确。

份量与加工时间 (图 23)

سؤال	جواب
چرا واحد موتور در حین کار بوی ناخوشایندی را تولید می کند؟	برای يك دستگاه جدید، تولید دود و بوی نامطبوع در چند بار اول استفاده عادی می باشد. این مورد بعد از چند بار استفاده از دستگاه متوقف می شود. اگر دستگاه برای مدت طولانی مورد استفاده قرار گیرد، دستگاه ممکن است از خود بوی نامطبوع یا دود متصاعد کند. در این حالت، دكمه كنترل را روی 0 قرار دهید و بگذارید تا دستگاه به مدت ۶۰ دقیقه خنك شود.
دستگاه بخاطر گیر کردن تیغه متوقف شده است. چكار باید انجام دهم؟	دكمه كنترل را روی 0 قرار دهید و از يك كاردك برای جابجا کردن موادی كه واحد تیغه را مسدود کرده اند استفاده كنید. توصیه می كنیم كه مواد را در مقادیر كمتر آماده نمایید.
چرا آب میوه یا شیر سويا دارای مقدار زیاد تفاله یا پوست میوه است؟	برای جلوگیری از ورود تفاله و پوست به نوشیدنی، مطمئن شوید كه فیلتر (فقط مدل HR2168, HR2167) بطور صحیح در پارچ قرار داده شده، در دستگاه در محل خود قرار داشته یا بسته شده است و پیمانه اندازه گیری در داخل دستگاه جا زده شده است.
پارچ هم زن نشت می كند. چكار باید انجام دهم؟	دكمه كنترل را روی 0 قرار دهید و مواد را بریزید. مطمئن شوید كه واشر مربوطه به طرز صحیح در بخش تیغه قرار داده شده است. همچنین مطمئن شوید كه واحد تیغه به طرز صحیح سوار شده باشد.
مقادیر و زمانهای آماده سازی (شكل ۲۳)	

- ۱ قاشق غذا خوری نمک

۱ گالنگال را به اندازه ۱ سانتی متر برش بزنید.

۲ تمام مواد را در پیاله هم زن بریزید.

۳ مواد را به مدت ۳۰ ثانیه آسیاب کنید.

توجه: اگر می خواهید مقدار بیشتری درست کنید، بعد از آماده سازی اولین دسته مواد غذایی اجازه دهید تا درجه حرارت دستگاه به اندازه درجه حرارت اتاق خنک شود.

سوس فلفل قرمز

مواد

- ۲۰ گرم فلفل قرمز تازه

- ۲۰ گرم موسیر

- ۲ عدد سیر

۱ فلفل قرمز و موسیر را به قطعات بزرگ که در کاسه خرد کن قرار بگیرد، برش بزنید.

۲ فلفل قرمز، موسیر و سیر را در کاسه خرد کن بریزید.

۳ مواد را به مدت ۳۰ ثانیه خرد کنید.

توجه: اگر می خواهید مقدار بیشتری درست کنید، بعد از آماده سازی اولین دسته مواد غذایی اجازه دهید تا درجه حرارت دستگاه به اندازه درجه حرارت اتاق خنک شود.

سؤالات معمول

اگر دستگاه کار نمی کند یا به طرز صحیح کار نمی کند، ابتدا لیست زیر را بررسی کرده یا از سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com/welcome مراجعه کنید. اگر مشکل مورد نظر در این لیست یا در سایت وجود نداشت، احتمالاً دستگاه دارای عیب است. در این صورت توصیه می کنیم که دستگاه را نزد فروشنده یا یک مرکز خدمات مجاز Philips ببرید.

سؤال

جواب

چرا دستگاه کار نمی کند؟

این دستگاه مجهز به یک سیستم ایمنی می باشد. دستگاه در صورتی که پارچ همزن با در آن، کاسه آسیاب (فقط مدل های HR2168، HR2167، HR2161) یا در آن یا کاسه خرد کن و در آن (فقط مدل HR2168) به طرز صحیح روی واحد موتور سوار نشده باشند یا اصلاً سوار نشده باشند، کار نخواهد کرد. بررسی کنید که پارچ و در همزن، کاسه آسیاب یا کاسه و در خرد کن را به طرز صحیح سوار کرده باشید (به بخشهای مختلف این راهنمای کاربر مراجعه کنید). دکمه کنترل را ابتدا روی 0 قرار دهید.

بله، بجز واحد موتور واحد کویپینگ خرد کن (فقط مدل HR2168).

آیا می توانم تمامی قطعات جدا شدنی را در ماشین ظرف شویی بشویم؟

هنگامی که دکمه کنترل را در حالت پالس قرار می دهید، دستگاه با بالاترین سرعت تا زمانی که دکمه را در آن حالت نگاهدارید، یکار ادامه خواهد داد. می توانید از حالت پالس در صورتی که بخواهید کنترل بیشتری روی عملیات هم زنی داشته باشید، استفاده کنید.

معنی کلمه "پالس" چیست؟

خیر، بگذارید تا مایعات داغ تا درجه حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد یا ۱۷۵ درجه فارنهایت خنک شده تا به پارچ صدمه نرسد.

آیا می توانم مایعات داغ در حال جوشیدن را در پارچ هم زن بریزم؟

فقط مدل HR2171: می توانید مواد داغ (تا درجه حرارت ۱۰۰ درجه سانتی گراد/۲۱۲ درجه فارنهایت) را در پارچ بریزید. فقط دسته پارچ را در دست بگیرید. در، انتهای پارچ و سطح خارجی پارچ داغ می باشد (شکل ۱۳).

غذای بچه

مواد

- ۲۵۰ گرم گوشت مرغ پخته
- ۲۵۰ گرم سیب زمینی پخته
- ۲۵۰ گرم لوبیای سبز پخته
- ۴۵۰ میلی گرم شیر

۱ پارچ هم زن را روی واحد موتور قرار دهید (به بخش "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید).

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

۳ تمامی مواد را در پارچ هم زن بریزید.

۴ مواد را به مدت ۲۵ ثانیه هم بزنید (یا برای حالت نرم ترمدمت را طولانی تر کنید).

توجه: اگر می خواهید مقدار بیشتری درست کنید، بعد از آماده سازی اولین دسته مواد غذایی اجازه دهید تا درجه حرارت دستگاه به اندازه درجه حرارت اتاق خنک شود.

شیر سویا

مواد

- ۱۸۰ گرم دانه سویا (خیس خورده)
- ۵۰۰ میلی لیتر آب گرم

۱ دانه های سویا را حداقل ۴ ساعت در آب تازه پخیسانید تا نرم شوند.

۲ دانه های سویای خیسی خورده را با ۵۰۰ میلی لیتر آب گرم درهم زن به مقدار ۶۰ ثانیه آماده کنید تا یک محلول نرم بدست آورید.

توجه: اگر می خواهید مقدار بیشتری درست کنید، بعد از آماده سازی اولین دسته مواد غذایی اجازه دهید تا درجه حرارت دستگاه به اندازه درجه حرارت اتاق خنک شود.

پودر پنچ ادویه

مواد

- ۲ گرم تخم رازیانه
- ۲ گرم گل آتیش
- ۲ گرم پرک هندی
- ۲ گرم میخک
- ۲ گرم شیرین بیان چینی

۱ تمام مواد را در پیاله هم زن بریزید.

۲ مواد را به مدت ۳۰ ثانیه آسیاب کنید.

توجه: اگر می خواهید مقدار بیشتری درست کنید، بعد از آماده سازی اولین دسته مواد غذایی اجازه دهید تا درجه حرارت دستگاه به اندازه درجه حرارت اتاق خنک شود.

کاری تایلندی

مواد

- ۲۰ گرم موسیر
- ۱۵ گرم شیر
- ۷ گرم خولنجان شیرین (گالنگال)
- ۹ گرم علف لیمو
- ۲ گرم میخک
- ۱ قاشق غذاخوری گشنیز
- ۱ قاشق غذاخوری دانه زیره سبز
- ۳ فلفل قرمز خشک
- ۵ دانه فلفل
- ۱ قاشق غذا خوری سوس میگو

۶ دستگاه را روشن کنید.

توجه: اگر دستگاه بخاطر اینکه مواد غذایی بطور یکسان پختش نشده است لرزید، دست خود را روی در قرار دهید. توجه: خرد کن کار خود را در عرض چند ثانیه انجام می دهد. هرگز بیش از چند ثانیه از خردکن استفاده نکنید.

۷ هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کشویی کنترل را روی 0 قرار داده و دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید.**۸ کاسه خرد کن را در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (۱) و آن را از واحد موتور جدا کنید (۲) (شکل ۱۸).****۹ واحد کوپلینگ را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (۱) و آن را از انتهای کاسه خرد کن جدا کنید (۲) (شکل ۱۹).****۱۰ درو قطعه تیغه را از کاسه خرد کن باز کنید.**

هنگام کار با تیغه دقت بعمل آورید. لبه های برشی تیغه بسیار تیز می باشند.

۱۱ کاسه خرد کن را خالی کنید.

قبل از تخلیه کاسه خردکن، همیشه واحد تیغه را از کاسه خرد کن و خرد کن را از واحد موتور جدا کنید.

تمیز کردن (شکل ۲۰)

هرگز از صفحات سایپنده، مواد پاک کننده سایپنده یا مایعات قوی مانند بنزین یا استن برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

۱ دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید.**۲ تمامی بخشهای جا شدنی را قبل از تمیز کردن باز کنید.****۳ کلیه قطعات دستگاه را به صورتی که در جدول تمیز کردن ذکر شده است تمیز کنید.**

نکات:

- تمیز کردن دستگاه و قطعات بلافاصله بعد از استفاده بسیار ساده می باشد.
- در صورت لزوم، توری فیلتر را با یک برس نرم تمیز کنید.

تمیز کردن سریع پارچ هم زن**۱ هم زن را تا نیمه از آب گرم پر کرده و چند قطره مایع ظرف شویی در آن بریزید.****۲ دکمه کنترل را چند بار روی وضعیت پالس قرار دهید.****۳ پارچ هم زن را جدا کرده، آن را تخلیه کرده و زیر شیر آب تمیز کنید.****نگهداری****۱ برای ذخیره کردن سیم برق می توانید سیم اضافه را در محفظه ذخیره سیم در پایه قرار دهید (شکل ۲۱).****۲ دستگاه را در محل مطمئن و خشک نگهداری کنید.****محیط زیست**

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محل های تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۲۲).

ضمانت و سرویس

اگر به اطلاعات نیاز دارید یا با مشکلی روبرو شدید، لطفاً از سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com بازدید کرده یا با مرکز حمایت مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید. شماره تلفن این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد. اگر در کشور شما مرکز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشندگان لوازم Philips مراجعه کنید.

دستورالعمل پخت مواد

برای دستورالعمل های پخت بیشتر از سایت ما به نشانی www.philips.com/kitchen بازدید کنید.

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

آسیاب (فقط مدل HR2161/HR2167/HR2168)

آسیاب را می توان برای پودر کردن و خرد کردن موادی مانند دانه های فلفل، دانه های کنجد، برنج، گندم، نارگیل، آجیل (دارای پوست)، دانه قهوه، دانه سویا، نخود خشک، پنبه، خرده نان و غیره استفاده نمود.

همیشه میخک، دانه انیسون، و انیسون را همراه با مواد دیگر آسیاب کنید. در صورتی که این مواد بطور جداگانه آسیاب شوند، ممکن است به مواد پلاستیکی دستگاه آسیب برسانند.

این آسیاب برای خرد کردن مواد سخت مانند جوز و یخ مناسب نمی باشد.

از درجه حداکثر تعیین شده روی کاسه آسیاب فراتر نروید.

آماده سازی آسیاب برای استفاده

۱ مواد را در ظرف آسیاب قرار دهید (شکل ۱۰).

توجه: در مورد مقادیر، تنظیمات سرعت و زمانهای آماده سازی به جدول آنتهای در انتهای دفترچه راهنمای کاربر مراجعه کنید.

۲ تیغه آسیاب را در خلاف چرخش عقربه های ساعت روی پارچ هم زن بپیچید (شکل ۱۱).

۳ آسیاب آماده شده را وارونه کرده و آن را در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت روی واحد موتور بپیچانید (شکل ۱۲).

استفاده از آسیاب

۱ دستگاه را روشن کنید.

توصیه می شود تا از حالت پالس یا سرعت شماره 5 استفاده کنید.

هرگز اجازه ندهید تا آسیاب برای بیش از ۳۰ ثانیه بدون وقفه کار کند.

۲ هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کشویی کنترل را روی 0 قرار داده و دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید.

۳ برای برداشتن آسیاب از روی واحد موتور، آن را در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید.

خرد کن (فقط مدل HR2168)

می توانید از خرد کن برای خرد کردن موادی مانند پیاز، گوشت، سبزیجات خوشبو، انواع سبزی، میوه، شکلات، پنیر سفت، غذای بچه و انواع مغزو آجیل استفاده کنید.

مدلهای HR2160/HR2161/HR2170: می توانید خردکن (شماره قطعه HR2965) را در فروشگاه لوازم Philips سفارش دهید.

از خرد کن برای مخلوط کردن مایعات استفاده نکنید. فقط از همین برای این منظور استفاده کنید.

۱ واحد کوپلینگ خرد کن را در انتهای کاسه خرد کن قرار دهید (۱). واحد کوپلینگ را برای نصب در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (۲) (شکل ۱۳).

۲ کاسه خرد کن (۱) را روی واحد موتور قرار دهید و برای ثابت شدن آن را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (۲) (شکل ۱۴).

۳ واحد تیغه خرد کن را در کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ۱۵).

۴ مواد را در کاسه خرد کن بریزید (شکل ۱۶).

توجه: در مورد مقادیر، تنظیمات سرعت و زمانهای آماده سازی به جدول خرد کردن در انتهای دفترچه راهنمای کاربر مراجعه کنید.

از حداکثر مقدار تعیین شده در جدول فراتر نروید.

نکته: قطعات بزرگ را قبل از استفاده به قطعاتی به اندازه ۲-۱ سانتی متر برش بزنید.

۵ در را روی کاسه خرد کن قرار داده (۱) و برای بستن آن را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (۲) (شکل ۱۷).

توجه: قبل از روشن کردن دستگاه، مطمئن شوید که در به طرز صحیح بسته نشده است.

- قبل از قراردادن مواد جامد در پارچ هم زن، آنان را به قطعات کوچکتر برش بزنید. در یک نوبت مقدار زیاد از مواد جامد را فراوری نکنید. بجای این کار، این گونه مواد را در بسته های کوچک آماده نمایید.
- اگر از نتیجه به دست آمده در زمان هم زدن مواد جامد راضی نمی باشید، دکمه کنترل را چند بار در وضعیت پالس قرار داده و اجازه دهید تا دستگاه برای مدت کوتاهی کار کند. اگر بخواهید از کاربک استفاده کنید، دستگاه را خاموش کرده، در را بردارید و مواد را هم بزنید. همچنین می توانید برخی از مواد درون پارچ را خارج کنید و کار را با مقادیر کمتر انجام دهید.
- برای خرد کردن یخ، در هر نوبت حداکثره تکه را در پارچ قرار داده و دکمه ICE را چند بار فشار دهید.

فقط مدل HR2171: پارچ از فولاد ضد زنگ ساخته شده است. پارچ را روی زمین نیندازید. همچنین از شوکهای گرمایی شدید هم اجتناب کنید. فقط مدل HR2170: پارچ از شیشه ساخته شده است و بنابراین امکان شکستن آن وجود دارد. پارچ را روی زمین نیندازید. همچنین از شوکهای گرمایی شدید هم اجتناب کنید. اگر پارچ سرد است، قبل از قراردادن مواد داغ در درون پارچ، آن را کاملاً با آب ولرم آب بکشید. اگر پارچ شیشه ایی ترک خورد، از آن دیگر استفاده نکنید.

فیلتر (فقط مدل HR2167/HR2168)

- می توانید برای ساختن انواع سوس، آب میوه یا کوکتلهای کاملاً صاف شده از فیلتر استفاده کنید. تمامی تفاله ها و پوست میوه در فیلتر باقی خواهد ماند.
- مدلهای HR2160/HR2170: می توانید فیلتر (شماره قطعه HR2963) را در فروشگاه لوازم Philips سفارش دهید.
- هرگز فیلتر را بیشتر از پختن فلزی آن پر نکنید.**
- از فیلتر برای آماده سازی مواد غذایی داغ استفاده نکنید.**

آماده سازی فیلتر برای استفاده

- ۱ پارچ همزن را روی واحد موتور سوار کنید (به بخش "آماده کردن همزن برای استفاده" در این فصل مراجعه کنید).
- ۲ فیلتر را در پارچ هم زن قرار دهید (شکل ۸).
- مطمئن شوید که فیلتر بطرز صحیح در انتهای پارچ قرار داده شده است.
- شیارهای فیلتر و دنده های داخل پارچ هم زن به شما کمک می کند تا فیلتر را در محل صحیح قرار دهید.
- ۳ در دستگاه را ببندید.

استفاده از فیلتر

- ۱ مواد را از طریق شکاف بدخل فیلتر بریزید.
- میوه ها را به قطعات کوچکتر برش زده و مواد خشک، مانند دانه سویا، را قبل از قراردادن آنان در فیلتر بخیسانید.
- ۲ به مواد آب یا مایع دیگری را اضافه نمایید.
- ۳ پیمانه اندازه گیری را درون در قرار داده، دکمه کنترل را روی بالاترین سرعت قرار داده و بگذارید تا دستگاه برای حداکثر ۳۰ ثانیه کار کند.
- ۴ دکمه کنترل را روی ۵ قرار دهید و پارچ هم زن را از واحد موتور جدا کنید.
- ۵ نوشیدنی را از طریق لوله پارچ هم زن بریزید (شکل ۹).
- مطمئن شوید که در پارچ بسته است و پیمانه اندازه گیری درون در قرار گرفته است. این کار از ورود تفاله ها و پوست میوه ها در نوشیدنی شما جلوگیری بعمل می آورد.
- ۶ برای کسب نتیجه بهتر، پارچ را با باقیمانده مواد روی دستگاه قرار دهید، بدون اینکه در را باز کنید/بردارید. سپس، بگذارید تا دستگاه چند ثانیه دیگر هم کار کند.
- ۷ باقیمانده نوشیدنی را بریزید.
- ۸ هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کنشوی کنترل را روی ۵ قرار داده و دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید.

نکات

- هنگامی که شما مقدار زیادی از مواد را آماده می کنید، توصیه می کنیم که تمامی مواد را به یک باره درون فیلتر قرار ندهید. آماده ساختن را با مقدار کم شروع کنید و بگذارید تا دستگاه برای چند ثانیه کار کند.
- سپس دستگاه را خاموش کرده و مقدار کم دیگری را اضافه کنید. این روش را تکرار کرده تا تمامی مواد آماده شوند.
- همیشه درب روی پارچ هم زن را در حین آماده سازی مواد بسته نگاه دارید.
- برای کسب بهترین نتیجه هنگام درست کردن آب میوه و کوکتل، حدود ۳۰۰ میلی لیتر آب را به ۱۵۰ گرم میوه اضافه کنید.
- همچنین می توانید از سایر مایعات هم استفاده کنید.

- مخلوط کردن انواع مواد غذایی نرم مانند خمیرین کیک یا مایونز.
- مواد پخته شده پوره مانند آماده کردن غذای کودک.
- فقط مدل HR2171: هم زدن سوپهای داغ تا ۱۰۰ درجه سانتی گراد/۲۱۲ درجه فارنهایت.

آماده سازی هم زن برای استفاده

- ۱ تیغه هم زن را در جهت موافق چرخش عقربه های ساعت روی پارچ هم زن ببیچید (شکل ۲).
- ۲ پارچ هم زن که واحد تیغه روی آن نصب شده است را روی واحد موتور قرار دهید و آن را موافق حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا در جای خود قفل شود (شکل ۳).
- ۳ تمامی مواد را در پارچ هم زن بریزید.
قبل از ریختن مواد در پارچ همزن بگذارید تا مواد داغ خنک شوند. (حداکثر درجه حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد/۱۷۵ درجه فارنهایت)
فقط مدل HR2171: حداکثر درجه حرارت برای موادی که درون پارچ فلزی همزن قرار داده می شوند ۱۰۰ درجه سانتی گراد/۲۱۲ درجه فارنهایت می باشد.
- ۴ فقط مدل HR2170: درب روی پارچ را با فشار دادن به طرف پایین و چرخاندن آن در جهت حرکت عقربه های ساعت محکم کنید (شکل ۴).
- توجه: مطمئن شوید که الك داخل درپارچ در جلوی لوله پارچ قرار گرفته است تا مایعات بتوانند از آن خارج گردند.
- ۵ فقط مدل های HR2160/HR2161/HR2167/HR2168/HR2171: در دستگاه را ببندید.
- ۶ پیمانه اندازه گیری را درون در جا بزنید (شکل ۵).
- توجه: برای جدا کردن قطعات هم زن دستورات عملها را به ترتیب عکس دنبال کنید.

استفاده کردن از هم زن

- هرگز انگشتان خود یا شیئی (مانند کاردک) را در زمانی که دستگاه کار می کند در پارچ هم زن وارد نکنید.
- فقط مدل HR2171: فقط دسته پارچ را لمس کنید چون مواد درون پارچ داغ می باشند، در، انتهای پارچ و سطح خارجی پارچ داغ می باشد (شکل ۱۳).
- از درجه حداکثر تعیین شده در پارچ همزن فراتر نروید. فقط مدل HR2171: می توانید درجه بندی را از داخل پارچ ببینید.
- ۱ دو شاخه برق را به پریز وصل کنید.
 - ۲ دستگاه را روشن کنید (شکل ۶).
 - توجه: جهت استفاده از دستگاه در مورد مقادیر، تنظیمات سرعت و زمانهای آماده سازی به جدول هم زن در انتهای دفترچه راهنمای کاربر مراجعه کنید.
 - برای آماده کردن مواد با استفاده از يك سرعت خاص، دکمه کنترل را روی سرعت دلخواه قرار دهید.
 - اجازه ندهید که دستگاه برای بیشتر از ۲ دقیقه در هر نوبت کار کند. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنک شود.
 - برای آماده کردن مواد در فواصل کوتاه، دکمه کنترل را يك یا چند بار روی حالت پالس (P) قرار دهید.
 - در هر بار استفاده، از حالت پالس بیشتر از چند ثانیه استفاده نکنید.
 - برای خرد کردن یخ، دکمه ICE را فشار دهید.
 - نکته: می توانید نتیجه را از طریق در شفاف ببینید.
 - ۳ هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کشویی کنترل را روی 0 قرار داده و دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید.
 - همیشه دکمه کنترل را قبل از باز کردن در روی 0 قرار دهید.

نکات

- برای جلوگیری از پاشیده شدن مواد، بیشتر از ۱/۵ لیتر مایع در پارچ نریزید، خصوصاً هنگامی که شما مواد را در سرعت بالا آماده می کنید. هنگامی که شما مواد داغ یا موادی که ممکن است کف کنند را آماده می کنید، بیشتر از ۱ لیتر از این مواد را در پارچ هم زن نریزید.
- می توانید از شکاف درب در حالیکه دستگاه در حال کار است، برای افزودن مواد استفاده کنید (شکل ۷).
- مواد غذایی خشک را بیشتر از ۱ دقیقه هم نزنید.

- ظرف آسیاب هنگامی که می خواهید موادی مانند میخک، انیسون و دارچین را خرد کنید ممکن است تغییر رنگ دهد.
- آسیاب برای خرد کردن گوشت خام مناسب نمی باشد. بجای آن از همزن یا خردکن استفاده کنید.
- از آسیاب برای آماده ساختن مایعاتی مانند آب میوه استفاده نکنید.

خرد کن (فقط مدل HR2168)

هشدار

- قبل از نصب خردکن روی واحد موتور، مطمئن شوید که قطعه کوپلینگ به پارچ هم زن محکم بسته شده است.
- از دست زدن به لبه های برنده تیغه خردکن در هنگام تمیز کردن و کار کردن با آن اجتناب کنید. این لبه ها بسیار تیز بوده و می تواند براحقی انگشتان شما را ببرند.
- هرگز انگشتان خود یا شیئی را در زمانی که دستگاه کار می کند در کاسه خردکن وارد نکنید.
- اگر تیغه ها گیر کرده اند، دو شاخه دستگاه را قبل از خارج کردن موادی که باعث گیر کردن تیغه ها شده اند، از پریز بیرون بکشید.

احتیاط

- قبل از روشن کردن دستگاه، مطمئن شوید که در بدیستی روی کاسه خرد کن قرار داده شده است.
- اگر مواد غذایی به دیواره کاسه خرد کن چسبیدند، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بیرون بکشید. سپس از یک کاردک برای جدا کردن مواد غذایی از دیواره دستگاه استفاده کنید.

فیلتر (فقط مدل HR2167/HR2168)

احتیاط

- هرگز از فیلتر برای آماده سازی موادی که حرارت آنان بالاتر از ۸۰ درجه سانتی گراد/۱۷۵ درجه سانتی گراد است، استفاده نکنید.
- هرگز در فیلتر بیشتر از حد معمول بار نگذارید. فیلتر را بیشتر از بخش فلزی آن پر نکنید.
- قبل از روشن کردن دستگاه، اطمینان حاصل کنید که در پارچ هم زن بطرز صحیح بسته شده/سوار شده است و پیمانه اندازه گیری بطرز صحیح روی در قرار داده شده است.
- قبل از قرار دادن آنها در فیلتر، میوه ها را به قطعات کوچکتر برش دهید.
- مواد خشک مانند سویا را قبل از قرار دادن در فیلتر بخیسانید.

میدانهای الکترو مغناطیسی (EMF)

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

قفل ایمنی داخلی

این ویژگی به شما اطمینان می دهد که پارچ همزن و در، کاسه آسیاب یا کاسه و در خرد کن (فقط مدل HR2168) به طرز صحیح سوار شده اند. اگر پارچ همزن یا کاسه آسیاب یا کاسه خردکن بطرز صحیح جا زده شده باشند، قفل ایمنی داخلی باز خواهد شد.

حفاظت کننده مدار موتور

دستگاه به یک حفاظت کننده مدار موتور مجهز می باشد که در صورت گیر کردن موتور، دستگاه را خاموش می کند (ممکن است در حین انجام کارهای سنگین یا در صورتی که از دستگاه مطابق دستورالعملهای داده شده در راهنمای کاربر استفاده نشود رخ دهد). اگر این مورد اتفاق افتاد، ابتدا دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه آن را از پریز بیرون بکشید و بگذارید تا به اندازه دمای اتاق خنک شود. سپس بررسی کنید که مقدار موادی که در دستگاه ریخته اید از مقدار ذکر شده در دفترچه راهنما بیشتر نباشد یا چیزی در دستگاه گیر نکرده باشد.

قبل از اولین استفاده

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

استفاده از دستگاه

هم زن

این هم زن برای موارد زیر طراحی شده است:

- هم زدن مایعات، مانند محصولات لبنی، انواع سوس، آب میوه، سوپ، نوشیدنیهای مخلوط و انواع شیک.

- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید تحت مراقبت قرار داشته باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- از دست زدن به تیغه ها خودداری کنید، خصوصاً هنگامی که دستگاه به برق وصل شده است. تیغه ها بسیار تیز می باشند!

احتیاط

- همیشه دوشاخه دستگاه را قبل از سوار کردن، جدا سازی، تمیز کردن یا تنظیم کردن هر کدام از لوازم از پریز خارج کنید.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- از علامت حداکثر که روی پارچ همزن، کاسه آسیاب و کاسه خردکن (فقط مدل HR2168، HR2167، HR2161) تعیین شده است (فقط مدل HR2168) فراتر نروید.
- از حداکثر مقادیر و زمانهای آماده سازی تعیین شده در جدول مربوطه فراتر نروید.
- دستگاه را فقط در صورتی که پارچ هم زن، کاسه آسیاب (فقط مدلهای HR2168، HR2167، HR2161) یا کاسه خردکن (فقط مدل HR2168) بطور صحیح روی واحد موتور نصب شده باشند، می توان روشن کرد.

هم زن

هشدار

- هرگز انگشتان خود یا شئی را در زمانی که دستگاه کار می کند در پارچ هم زن وارد نکنید.
- قبل از نصب پارچ روی واحد موتور، مطمئن شوید که تیغه به پارچ هم زن محکم بسته شده است.
- از دست زدن به لبه های پرنده تیغه واحد همزن در هنگام تمیز کردن و کار کردن با دستگاه اجتناب کنید. این لبه ها بسیار تیز بوده و می تواند براحتی انگشتان شما را ببرند.
- اگر تیغه ها گیر کرده اند، دو شاخه دستگاه را قبل از خارج کردن موادی که باعث گیر کردن تیغه ها شده اند، از پریز بیرون بکشید.

احتیاط

- هرگز پارچ هم زن را از موادی که داغتر از ۸۰ درجه سانتی گراد/۱۷۵ درجه سانتی گراد باشد پر نکنید.
- مدل HR2171، هرگز پارچ فلزی هم زن را از موادی که داغتر از ۸۰ درجه سانتی گراد/۱۷۵ درجه سانتی گراد باشد پر نکنید.
- برای جلوگیری از پاشیده شدن مواد، بیشتر از ۱/۵ لیتر مایع در پارچ نریزید، خصوصاً هنگامی که شما مواد را در سرعت بالا آماده می کنید. هنگامی که شما مواد داغ یا موادی که ممکن است کف کنند را آماده می کنید، بیشتر از ۱ لیتر از این مواد را در پارچ هم زن نریزید.
- اگر مواد غذایی به دیواره پارچ هم زن چسبید، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بیرون بکشید. سپس از یک کاردک برای جدا کردن مواد غذایی از دیواره دستگاه استفاده کنید.
- قبل از روشن کردن دستگاه، اطمینان حاصل کنید که در هم زن بطرز صحیح بسته شده/سوار شده است و پیمانه اندازه گیری بطرز صحیح روی در قرار داده شده است.
- فقط مدل HR2171: پارچ از فولاد ضد زنگ ساخته شده است. پارچ را روی زمین نیاندازید. همچنین از شوکهای گرمایی شدید هم اجتناب کنید.
- فقط مدل HR2170: پارچ از شیشه ساخته شده است و بنابراین امکان شکستن آن وجود دارد. پارچ را روی زمین نیاندازید. همچنین از شوکهای گرمایی شدید هم اجتناب کنید. اگر پارچ سرد است، قبل از قرار دادن مواد داغ در درون پارچ، آن را کاملاً با آب ولرم آب بکشید. اگر پارچ شیشه ای ترک خورد، از آن دیگر استفاده نکنید.

آسیاب (فقط مدل HR2161/HR2167/HR2168)

هشدار

- قبل از نصب کاسه آسیاب روی واحد موتور، مطمئن شوید که تیغه به کاسه آسیاب محکم بسته شده است.
- از دست زدن به لبه های پرنده تیغه در هنگام تمیز کردن و کار کردن با دستگاه اجتناب کنید. این لبه ها بسیار تیز بوده و می تواند براحتی انگشتان شما را ببرند.
- هرگز از آسیاب برای خرد کردن مواد بسیار سخت مانند جوزهندی و قطعات یخ استفاده نکنید.

احتیاط

- هرگز از آسیاب بمدت بیش از ۳۰ ثانیه بدون وقفه استفاده نکنید. بین نوبتهای کاری اجازه دهید تا دستگاه در حد درجه حرارت اتاق خنک شود.
- همیشه میک، دانه انیسون، و انیسون را همراه با مواد دیگر آسیاب کنید. در صورتی که این مواد بطور جداگانه آسیاب شوند، ممکن است به مواد پلاستیکی دستگاه آسیب برسانند.

مقدمه

بخطرات این خرید به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید. این دستگاه مجهز به سیستم ایمنی داخلی است که از روشن شدن دستگاه در برابر نصب نادرست لوازم جانبی یا عدم نصب لوازم جانبی جلوگیری بعمل می آورد.

شرح کلی (شکل ۱)

- 1 پیمانه اندازه گیری
- 2 روزنه در
- 3 درپارچ پلاستیکی هم زن
- 4 علامت سطح
- 5 پارچ پلاستیکی همزن (مدلهای HR2160/HR2161/HR2167/HR2168)
- 6 واحد تیغه همزن پلاستیکی
- 7 واحد موتور یا دکمه کنترل
- 8 دکمه یخ
- 9 حالات سرعت
- 10 فیلتر (فقط مدل HR2167/HR2168)
- 11 حالت پالس
- 12 واحد تیغه همزن شیشه ای
- 13 علامت سطح
- 14 پارچ شیشه ای همزن (فقط مدل HR2170)
- 15 درپارچ شیشه ای هم زن
- 16 روزنه در
- 17 پیمانه اندازه گیری
- 18 روزنه در
- 19 درپارچ فولاد زنگ نزن
- 20 علامت سطح
- 21 پارچ فولاد زنگ نزن (مدل HR2171)
- 22 واحد کوپلینگ
- 23 کاسه خردکن (فقط مدل HR2168)
- 24 واحد تیغه خرد کن
- 25 در خرد کن
- 26 کاسه آسیاب (فقط مدل HR2161/HR2167/HR2168)
- 27 واحد تیغه آسیاب

مهم

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

عمومی

خطر

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

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده باشند از دستگاه استفاده نکنید.
- هرگز از پارچ هم زن، کاسه آسیاب (فقط مدل های HR2168، HR2167، HR2161) یا کاسه خرد کن (فقط مدل HR2168) برای روشن و خاموش کردن دستگاه استفاده نکنید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.

- ١ قطعي الفلفل الأحمر والكراث الأندلسي إلى قطع كبيرة مناسبة لوعاء المفرمة.
- ٢ ضعي ثمار الفلفل الأحمر والكراث الأندلسي والثوم في وعاء المفرمة.
- ٣ افرمي المكونات لمدة ٣٠ ثانية.

ملاحظة: إذا كنت ترغبين في تحضير كمية أكبر، اتركي الجهاز ليبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل تحضير المقدار التالي من المكونات.

الأسئلة المتكررة دائمًا

إذا لم يعمل الجهاز أو في حال عدم عمله بالشكل الملائم، قومي أولاً بفحص القائمة التالية أو زوري موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com/welcome. إذ لم يرد ذكر مشكلتك في هذه القائمة أو على الإنترنت فقد يكون هناك عطل في الجهاز. ننصحك في هذه الحالة بالتوجه بالجهاز إلى الموزع التابع لك أو إلى أي مركز صيانة معتمد من Philips.

السؤال

الإجابة

لماذا لا يعمل الجهاز؟
هذا الجهاز مزود بنظام أمان. لا يعمل الجهاز في حال عدم تركيب وعاء الخلط مع الغطاء الخاص به أو وعاء المفرمة مع الغطاء (الطرز HR2168 فقط) أو وعاء المطحنة (الطرز HR2168 و HR2167 و HR2161 فقط) بالشكل الملائم على وحدة الموتور أو في حال عدم تركيبها على الإطلاق. تأكدي من تركيب وعاء الخلط مع الغطاء أو وعاء المفرمة مع الغطاء أو وعاء المطحنة مع الغطاء (انظري الأقسام المختلفة في دليل المستخدم هذا). اضبطي مفتاح التحكم على الإعداد (o) أولاً.

هل يمكنني تنظيف جميع الأجزاء القابلة للغف في غسالة الأطباق؟
نعم، ما عدا وحدة الموتور ووحدة الاقتران الخاصة بالمفرمة (الطرز HR2168 فقط).

ما المقصود بـ "النبض"؟
عندما تديرى مفتاح التحكم على إعداد النبض، يعمل الجهاز على أعلى مستوى سرعة له حتى تحركى المفتاح من هذا الوضع. استخدمي إعداد النبض إذا كنت ترغبين في المزيد من التحكم في وظائف التشغيل.

هل يمكنني صب السوائل الساخنة المغلية في وعاء الخلط.
لا، لكن اتركي السوائل الساخنة لتبرد حتى ٨٠ درجة مئوية/١٧٥ درجة فهرنهايت لتجنب تلف الوعاء.

الطرز HR2171 فقط: يمكنك صب المكونات الساخنة (حتى ١٠٠ درجة مئوية/٢١٢ درجة فهرنهايت) في الوعاء. لا تلمسي سوى مقبض الوعاء. عادة ما يكون الغطاء والجزء السفلي والسطح الخارجي للوعاء ساخنة.

لماذا تنبعث من الموتور رائحة كريهة أثناء عملية التحضير؟
من الطبيعي أن تصدر رائحة كريهة أو ينبعث بعض الدخان من الجهاز الجديد عند استخدامه لأول مرة. تختفي هذه الظاهرة بعد استخدامك للجهاز لعدة مرات. ربما يصدر من الجهاز أيضاً رائحة كريهة أو ينبعث منه بعض الدخان بعد استخدامه لمدة طويلة زيادة عن المسموح به. في هذه الحالة، اضبطي مفتاح التحكم على الإعداد (O) واطركي الجهاز لمدة ٦٠ دقيقة حتى يبرد.

توقف الجهاز عن العمل بسبب إعاقة وحدة الشفرات. ماذا ينبغي علي أن أفعل؟
اضبطي مفتاح التحكم على الإعداد (O) واستخدمي ملعقة لإزالة المكونات التي تعيق وحدة الشفرات. ننصحك أيضاً بتحضير مقدار أقل من المكونات.

لماذا يحتوي عصير الفاكهة أو لبن فول الصويا على الكثير من بقايا الفاكهة المعصورة أو القشور؟
لتجنب احتواء المشروب الخاص بك على لب وقشور، تأكدي من تركيب المصفاة بالشكل الملائم (الطرز HR2168 و HR2167 فقط) في الوعاء وغلق الغطاء وإدخال كأس المعاييرة في الغطاء.

يوجد تسريب في وعاء الخلط. ماذا ينبغي علي أن أفعل؟
اضبطي مفتاح التحكم على O وصبي المكونات. تأكدي من تركيب مانع التسرب الحلقي على وحدة الشفرات بالشكل الملائم. وتأكدي أيضاً من تركيب وحدة الشفرات بالشكل الصحيح.

المقادير وأوقات التحضير (شكل ٢٣).

ملاحظة: إذا كنت ترغبين في تحضير كمية أكبر، اتركي الجهاز ليبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل تحضير المقدار التالي من المكونات.

حليب الصويا

المكونات

- ١٨٠ جرام فول صويا (منقوع)
- ٥٠٠ مللي ماء فاتر

١ انقعي فول الصويا في الماء العذب لمدة ٤ ساعات على الأقل حتى يصبح ليّنًا.

٢ قومي بتحضير فول الصويا المنقوع مع ٥٠٠ مللي ماء فاتر في الخلاط لمدة ٦٠ ثانية تقريبًا حتى تحصلين على سائل لين.

ملاحظة: إذا كنت ترغبين في تحضير كمية أكبر، اتركي الجهاز ليبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل تحضير المقدار التالي من المكونات.

مسحوق الخمس نوابل

المكونات

- ٢ جرام بذور يانسون
 - ٢ جرام يانسون نجمي
 - ٢ جرام كاسيا صيني
 - ٢ جرام ثوم
 - ٢ جرام عرق سوس صيني
- ١ ضعي جميع المكونات في وعاء المطحنة.

٢ اطحني المكونات لمدة ٣٠ ثانية.

ملاحظة: إذا كنت ترغبين في تحضير كمية أكبر، اتركي الجهاز ليبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل تحضير المقدار التالي من المكونات.

الكاري التايلاندي

المكونات

- ٢٠ جرام كرات أندلسي
- ١٥ جرام ثوم
- ٧ جرام خولنجان
- ٩ جرام أوراق ليمون
- ٢ فص ثوم
- ١ ملعقة صغيرة بذور كزبرة
- ١ ملعقة صغيرة بذور كمون
- ٣ حبات فلفل أحمر مجففة
- ٥ حبات فلفل
- ١ ملعقة صغيرة معجون روبيان
- ١ ملعقة صغيرة ملح

١ قطعي الخولنجان إلى شرائح كل منها اسم تقريبًا.

٢ ضعي جميع المكونات في وعاء المطحنة.

٣ اطحني المكونات لمدة ٣٠ ثانية.

ملاحظة: إذا كنت ترغبين في تحضير كمية أكبر، اتركي الجهاز ليبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل تحضير المقدار التالي من المكونات.

معجون الفلفل الأحمر

المكونات

- ٢٠ جرام فلفل أحمر طازج
- جرام كرات أندلسي
- ٢ فص ثوم

١١ نظفي وعاء المفرفة.

أحرص دائماً على فك وحدة الشفرات من وعاء المفرفة والمفرفة من وحدة الموتور قبل تفريغ وعاء المفرفة.

التنظيف (شكل ٢٠)

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

- ١ أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي.
 - ٢ فكي جميع الأجزاء القابلة للفك قبل تنظيفها.
 - ٣ نظفي أجزاء الجهاز المختلفة كما هو موضح في جدول التنظيف.
- نصائح:
- يصبح تنظيف الجهاز أكثر سهولة إذا قمتي بذلك بعد الاستخدام مباشرة.
 - وعند الضرورة، نظفي شبكة المصفاة باستخدام فرشاة ناعمة جذاً.

التنظيف السريع لوعاء الخلط

- ١ املئي الخلط حتى منتصفه بالماء الفاتر ثم أضيفي بعض قطرات من سائل التنظيف.
- ٢ ادبري مفتاح التحكم على إعداد النبض لضع مرات.
- ٣ فكي وعاء الخلط وقومي بتفريغه واشطفيه تحت الصنبور.

التخزين

- ١ لتخزين السلك الكهربائي، إدفعيه في حجرة تخزين السلك الكهربائي الموجودة في القاعدة (شكل ٢١).
- ٢ خزن الجهاز في مكان آمن وجاف.

البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعد من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ٢٢).

الضمان والصيانة

إذا احتجت إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصلي بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك. يمكنك الحصول على رقم الهاتف الخاص به من كتيب الضمان العالمي. في حال عدم وجود مركز خدمة عملاء في بلدك، توجهي إلى موزع Philips المحلي الخاص بك.

الوصفات

لمزيد من الوصفات، قومي بزيارة موقع الويب الخاص بنا على www.philips.com/kitchen.

طعام الأطفال

المكونات

- ٢٥٠ جرام لحم دجاج مطبوخ
 - ٢٥٠ جرام بطاطس مطبوخة
 - ٢٥٠ جرام فاصوليا خضراء مطبوخة
 - ٤٥٠ مللي حليب
- ١ ركي وعاء الخلط على وحدة الموتور (انظري قسم "استخدام الجهاز").
 - ٢ قومي بتقطيع المكونات إلى قطع صغيرة بأبعاد ٢×٢×٢ سم.
 - ٣ ضعي المكونات في وعاء الخلط.
 - ٤ قومي بخلط المكونات لمدة ٢٥ ثانية (أو أكثر للحصول على نتيجة أنعم).

هذه المطحنة غير ملائمة لتقطيع المكونات الصلبة جدًا مثل جوزة الطيب ومكعبات الثلج.
لا تتعدى مستوى الحد الأقصى الموضح على وعاء المطحنة.

تجهيز المطحنة للاستعمال

- ١ ضعي المكونات في وعاء المطحنة (شكل ١٠).
- ملاحظة: انظري جدول الطحن الموضح في نهاية دليل المستخدم للتعرف على المقادير وأوقات التحضير الموصى بها.
- ٢ لفي وحدة شفرات المطحنة في اتجاه عقارب الساعة لتثبيتها في وعاء المطحنة (شكل ١١).
- ٣ بعد تجميع المطحنة، اقليبيها رأس على عقب ثم ركبها على وحدة الموتور مع تدويرها في اتجاه عقارب الساعة (شكل ١٢).

استخدام المطحنة

- ١ شغلي الجهاز.
ننصحك باستخدام إعداد النبض أو إعداد السرعة 5.
- لا تدعي المطحنة تعمل لأكثر من ٣٠ ثانية دون توقف.
- ٢ بعد الانتهاء من التحضير، اضبطي مفتاح التحكم على الإعداد 0 وافصلي التيار الكهربائي عن الجهاز.
- ٣ لفك المطحنة من وحدة الموتور، أديري المطحنة في عكس اتجاه عقارب الساعة.

المفرمة (الطراز HR2168 فقط)

يمكنك استخدام المفرمة في فرم المكونات مثل البصل واللحوم والأعشاب والخضار والفاكهة والشيكولاتة والجبن الناشف وطعام الأطفال والبنديق.
HR2160/HR2161/HR2170: يمكنك طلب المفرمة (رقم الطراز HR2965) من موزع أجهزة Philips.
لا تستخدم المفرمة في خلط السوائل. استخدم الخلط في هذه الأغراض.

- ١ ادخلي وحدة الاقتران الخاصة بالمفرمة في الجزء السفلي من وعاء المفرمة (١). اديري وحدة الاقتران في عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيتها (شكل ١٣).
- ٢ ركبي وعاء المفرمة (١) على وحدة الموتور وأديري في اتجاه عقارب الساعة لتثبيتها (شكل ١٤).
- ٣ ضعي وحدة شفرات المفرمة في وعاء المفرمة (شكل ١٥).
- ٤ ضعي المكونات في وعاء المفرمة (شكل ١٦).
- ملاحظة: انظري جدول الفرغ الموضح في نهاية دليل المستخدم للتعرف على المقادير وأوقات التحضير الموصى بها.
لا تتعدى الحدود القصوى للمقادير الموضحة في الجدول.
- نصيحة: قطعي القطع الكبيرة من الطعام إلى قطع أصغر بمقاس ٢-١ سم.
- ٥ ضعي الغطاء على وعاء المفرمة (١) وأديري في اتجاه عقارب الساعة لتثبيتها (الشكل ١٧).
- ملاحظة: تأكدي من تثبيت الغطاء بالشكل الملائم قبل تشغيل الجهاز.
- ٦ شغلي الجهاز.

- ملاحظة: إذا كان الجهاز يهتز لعدم توزيع المكونات بداخله بالشكل الملائم، ضعي يديك على الجهاز.
- ملاحظة: ستقوم المفرمة بالعمل المطلوب في خلال عدة ثواني. لا تتركها تعمل لأكثر من عدة ثواني.
- ٧ بعد الانتهاء من التحضير، اضبطي مفتاح التحكم على الإعداد 0 وافصلي التيار الكهربائي عن الجهاز.
- ٨ اديري وعاء المفرمة في عكس اتجاه عقارب الساعة (١) وفكها من وحدة الموتور (٢) (شكل ١٨).
- ٩ اديري وحدة الاقتران في اتجاه عقارب الساعة (١) وانزعها من قاع وعاء المفرمة (٢) (شكل ١٩).
- ١٠ انزعي الغطاء ووحدة الشفرات من وعاء المفرمة.
- انتهبي عند التعامل مع وحدة الشفرات. حيث أن شفرات وحدة الشفرات حادة.

الطراز HR2171 فقط: الوعاء مصنوع من الإستانلس ستيل. احرصي على ألا يقلت منك الوعاء على أرض صلبة. تجنبني الصدمات الحرارية الشديدة. الطراز HR2170 فقط: الوعاء مصنوع من الزجاج وقابل للكسر. احرصي على ألا يقلت منك الوعاء على أرض صلبة. وعلى عدم تعريضه أيضًا للحرارة الشديدة. إذا كان الوعاء شديد البرودة، اشطفه بالماء الفاتر جيدًا قبل صب السوائل الساخنة فيه. توقف عن استخدام الوعاء الزجاجي إذا حدثت به طققة.

المصفاة (الطراز HR2167/HR2168 فقط)

يمكنك استخدام المصفاة للحصول على الصلصة المخلوطة بشكل فائق الجودة أو عصائر الفاكهة الطازجة أو الكوكتيلات. تقوم المصفاة باحتجاز كافة الألياف والقشور.

HR2160/HR2170: يمكنك طلب المصفاة (رقم الطراز HR2963) من موزع أجهزة Philips.

لا تقومي بملء المصفاة إلى ما بعد جزئها المعدني.

لا تستخدم المصفاة في تحضير المكونات الساخنة.

تجهيز المصفاة للاستخدام

١ ركي وعاء الخلط على وحدة الموتور (انظري قسم "تجهيز الخلط للاستخدام" في هذا الفصل).

٢ ركي المصفاة في وعاء الخلط (شكل ٨).

تأكدي من تركيب المصفاة بشكل صحيح في قاع الوعاء.

استعيني بالفتحات الطولية الموجودة على جسم المصفاة والبروز الموجودة داخل وعاء الخلط لتركيب المصفاة في الوضع الصحيح.

٣ اغلقي الغطاء.

استخدام المصفاة

١ ضعي المكونات في المصفاة من خلال فتحة الغطاء.

قومي بتقطيع ثمار الفاكهة إلى قطع أصغر وانقعي الحبوب المجففة، مثل فول الصويا، قبل تحضيرها في المصفاة.

٢ اضيفي الماء أو أي سائل آخر.

٣ ركي وعاء المعايرة في الغطاء وقومي بضبط مفتاح التحكم على أعلى إعداد سرعة ثم شغليه لمدة لا تزيد عن ٤٠ ثانية.

٤ اضبطي مفتاح التحكم على (0) وفكي وعاء الخلط من وحدة الموتور.

٥ قومي بصب المشروب من خلال فتحة الصب الموجودة في وعاء الخلط (شكل ٩).

تأكدي من غلق الغطاء وتركيب كأس المعايرة في الغطاء. يمنع ذلك بقايا الفاكهة والقشور من الوصول إلى مشروبك.

٦ للحصول على نتائج مثالية، ضعي الوعاء مع ما تبقى من مكونات على الجهاز مرة أخرى، بدون فتح أو إزالة الغطاء. ثم دعي الجهاز يعمل لبضع ثوان إضافية.

٧ قومي بصب الجزء المتبقي من المشروب.

٨ بعد الانتهاء من التحضير، اضبطي مفتاح التحكم على الإعداد 0 وافصلي التيار الكهربائي عن الجهاز.

نصائح

- عند تحضير كميات كبيرة من المكونات، ننصحك بعدم وضع كل المكونات في المصفاة مرة واحدة. ابدئي بتحضير كمية صغيرة ودعي الجهاز يعمل لبضع ثواني.
- بعدئذ اوقفي تشغيل الجهاز ثم اضيفي كمية صغيرة. كرري هذا الإجراء حتى الانتهاء من تحضير كل المكونات. احرصي دائمًا على وضع الغطاء على وعاء الخلط أثناء التشغيل.
- للحصول على أفضل النتائج عند عمل عصائر الفاكهة والكوكتيلات، اضيفي ٣٠٠ مللي ماء تقريبًا إلى ١٥٠ جرام فاكهة. يمكنك استخدام السوائل الأخرى أيضًا، لعمل الكوكتيلات على سبيل المثال.
- لتحضير عصير الطماطم، قطعي الطماطم إلى ٤ قطع و ادخلي القطع إلى الشفرات الدوارة من خلال فتحة الغطاء.

المطحنة (الطراز HR2161/HR2167/HR2168 فقط)

يمكنك استخدام المطحنة في طحن وتقطيع مكونات مثل حب الفلفل وبذور السمسم والأرز والقمح وجوز الهند المقشر والبندق (يقشره) وحبوب القهوة وفول الصويا والبسلة المجففة والجبن وقطع الخبز... الخ.

احرصي دائمًا على طحن فصوص الثوم واليانسون النجمي وبذور اليانسون مع المكونات الأخرى. ربما تضر هذه المكونات بأجزاء الجهاز البلاستيكية في حالة طحنها على حدة.

٢ ركبى وعاء الخلط مع وحدة الشفط على وحدة الموتور وأديره في اتجاه عقارب الساعة حتى يثبت في مكانه (شكل ٣).

٣ ضعي المكونات في وعاء الخلط.

اتركي المكونات الساخنة لتبرد قبل وضعها في وعاء الخلط (درجة الحرارة القصوى ٨٠ درجة مئوية/ ١٧٥ درجة فهرنهايت). الطراز HR2171 فقط: درجة الحرارة القصوى للمكونات التي يتم تحضيرها في وعاء الخلط الستانلس ستيل ١٠٠ درجة مئوية/ ٢١٢ درجة فهرنهايت.

٤ الطراز HR2170 فقط: ركبى الغطاء على الوعاء بضغطه على الوعاء وتدويره في اتجاه دوران عقارب الساعة (شكل ٤). ملاحظة: تأكدي من تثبيت مصفاة الغطاء موضوعة أمام فتحة الصب بالوعاء لتمكينك من صب السوائل.

٥ الطراز HR2160/HR2161/HR2167/HR2168/HR2171 فقط: اغلقي الغطاء.

٦ ركبى كأس المعايرة في الغطاء (شكل ٥).

ملاحظة: لفك الخلط، اتبعي التعليمات الموضحة أعلاه بالترتيب وفي الاتجاه العكسي.

استخدام الخلط

لا تضعي أصابعك أو أي أداة أخرى (مثل المعلقة) في الخلط أثناء تشغيله.

الطراز HR2171 فقط: لا تلمسي سوى مقبض الوعاء عندما يحتوي الوعاء على مكونات ساخنة. عادة ما يكون الغطاء والجزء السفلي والسطح الخارجي للوعاء ساخنة.

لا تتخطي مستوى الحد الأقصى الموضح على وعاء الخلط. الطراز HR2171 فقط: يمكنك مشاهدة التدرج على الجزء الداخلي من الوعاء.

١ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

٢ شغلي الجهاز (شكل ٦).

ملاحظة: انظري جدول الخلط الموضح في نهاية دليل المستخدم للتعرف على المقادير وإعدادات السرعة وأوقات التحضير الموصى بها.

- لتحضير المكونات على سرعة معينة، أدير مفتاح التحكم على إعداد السرعة المطلوبة.

لا تدعي الجهاز يعمل لمدة تزيد عن ٢ دقائق في كل مرة تضغطين فيها على زر التشغيل. اتركي الجهاز ليبرد حتى يصل لنفس درجة حرارة الغرفة قبل مواصلة التحضير.

- ولإعداد المكونات بسرعة شديدة، أدير مفتاح التحكم على وضع النبض (P) عدة مرات.

لا تستخدم إعداد النبض لأكثر من ثواني معدودة في المرة الواحدة.

- لتكسير الثلج، أضغطي على زر الثلج (ICE).

نصيحة: يمكنك مشاهدة النتيجة من خلال الغطاء الشفاف.

٣ بعد الانتهاء من التحضير، اضبطي مفتاح التحكم على الإعداد 0 وافصلي التيار الكهربائي عن الجهاز.

احرصي دائماً على ضبط مفتاح التحكم على الإعداد (0) قبل فتح الغطاء.

نصائح

- لمنع الانسكاب، لا تضعي أكثر من ١,٥ لتر من السوائل في وعاء الخلط، خاصة عند تحضير المكونات على مستوى عالي من السرعة. لا تضعي أكثر من لتر واحد من السوائل في وعاء الخلط عند تحضير السوائل أو المكونات الساخنة التي تنتج عنها الرغاوي.

- يمكنك استخدام الفتحة الموجودة في الغطاء لإضافة المكونات أثناء تشغيل الجهاز (شكل ٧).

- لا تقومي بخلط المكونات الجافة لمدة تزيد على الدقيقة الواحدة في كل مرة.

- قطعي المكونات الصلبة إلى قطع أصغر حجماً قبل وضعها في وعاء الخلط. لا تقومي بخلط كميات كبيرة من المكونات الصلبة في المرة الواحدة. بدلاً من ذلك، قومي بخلط هذه المكونات على دفعات صغيرة.

- إذا لم تكوني راضية عن النتائج عند خلط المكونات الصلبة، استخدم إعداد النبض ليعض مرات للسماح بتشغيل الخلط على فترات وجيزة. وإذا كنت ترغبين في استخدام ملعقة، أوقفي تشغيل الجهاز واقطي الغطاء ثم قلبي المكونات. يمكنك أيضاً أن تقومي بإزالة بعض محتويات الوعاء وتحضير كميات أصغر.

- لسحق مكعبات الثلج، ضعي كمية من الثلج لا تزيد عن خمس مكعبات في المرة الواحدة في الوعاء وأضغطي على الزر (ICE) ليعض مرات.

- لا تستخدم المطحنة في تحضير السوائل مثل عصير الفاكهة.

المفرمة (الطراز HR2168 فقط)

تحذير

- تأكد من أن وحدة الاقتران مربوطة بإحكام بوعاء المفرمة قبل تركيب المفرمة على وحدة الموتور.
- لا تلمس الشفرات الحادة بوحدة شفرات المفرمة عند التعامل معها أو تنظيفها. فهي حادة للغاية لدرجة أنها يمكن أن تقطع إصبعك.
- لا تحاولي وضع إصبعك أو أي أداة أخرى في وعاء المفرمة أثناء تشغيل الجهاز.
- إذا علقت وحدة الشفرات، أفصلي الجهاز قبل إزالة المحتويات التي تعيق الشفرات.

تنبيه

- احرصي دائماً على التأكد من تركيب الغطاء بالشكل الملائم على وعاء المفرمة قبل تشغيل الجهاز.
- وفي حال التصاق الطعام على جوانب وعاء المفرمة، أوقفي تشغيل الجهاز وأفصلي عن التيار الكهربائي. بعدئذ استخدم ملعقة لإزالة المكونات من على جوانب الوعاء.

المصفاة (الطراز HR2167/HR2168 فقط)

تنبيه

- لا تستخدم المصفاة في تحضير مكونات تزيد درجة حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية/١٧٥ درجة فهرنهايت.
- لا تستخدم كميات زائدة عن سعة المصفاة. لا تقومي بملء المصفاة إلى ما بعد جزئها المعدني.
- احرصي دائماً على التأكد من غلق أو تركيب غطاء وعاء الخلط بالشكل الملائم وإدخال كأس المعايرة في الغطاء قبل بدء تشغيل الجهاز.
- قومي بتقطيع الفاكهة إلى قطع صغيرة قبل وضعها في المصفاة.
- قومي بنقع المكونات المجففة، مثل فول الصويا، قبل وضعها في المصفاة.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

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

قفل الأمان الداخلي

تضمن لك هذه الميزة عدم تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب وعاء الخلط والغطاء الخاص به ووعاء وغطاء المطحنة أو وعاء وغطاء المفرمة (الطراز HR2168 فقط) على وحدة الموتور بالشكل الملائم. في حال تركيب وعاء وغطاء الخلط ووعاء وغطاء المطحنة أو المفرمة بالشكل الصحيح، سوف يتم إلغاء قفل الأمان الداخلي.

واقى دارة الموتور

الجهاز مزود بواقى لدارة الموتور يقوم بإيقاف تشغيل الموتور في حال انحشار الموتور (يمكن أن يحدث ذلك خلال مهام التحضير الثقيلة أو إذا لم يُستخدم الجهاز وفقاً لتعليمات دليل المستخدم). وفي حال حدوث ذلك، قومي أولاً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن التيار الكهربائي واتركيه حتى يبرد على درجة حرارة الغرفة. ثم تحققي مما إذا كانت كمية المكونات التي تقومين بتحضيرها لا تزيد عن الكمية المذكورة في دليل المستخدم أو إذا كان هناك أي شيء يعيق وحدة الشفرات.

قبل الاستخدام لأول مرة

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

استخدام الجهاز

الخلط

- الخلط مصمم للاستخدام في هذه الأغراض:
- خلط السوائل مثل، منتجات الألبان والصلصة وعصير الفواكه والشربة والمشروبات المخلوطة والمخفوقات.
- خلط المكونات اللينة مثل خليط الكيك أو المايونيز.
- هرس المكونات المطهية كتخصير طعام الأطفال.
- الطراز HR2171 فقط: خلط الشربة الساخنة التي تصل درجة حرارتها إلى ١٠٠ درجة مئوية/٢١٢ درجة فهرنهايت.

تجهيز الخلط للاستخدام

١ | لفّي وحدة شفرات الخلط في اتجاه عقارب الساعة لتثبيتها في وعاء الخلط (شكل ٢).

- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تلمس شفرات الخلاط، خاصة عندما يكون الجهاز موصولاً بالكهرباء، فهي حادة للغاية!

تنبيه

- احرصي دائماً على فصل التيار الكهربائي عن الجهاز قبل تجميع أو فك أو ضبط أي جزء من أجزائه.
- لا تقديمي أبداً على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغياً.
- لا تتخطى مؤشر الحد الأقصى الموضح على إناء الخلاط ووعاء المطحنة (الطرز HR2168 و HR2167 و HR2161 فقط) ووعاء المفرفة (الطرز HR2168 فقط).
- لا تتعدى الكميات القصوى والأوقات المتطلبة للتحضير الموضحة بالجدول ذو الصلة.
- لا يمكن تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب إناء الخلاط أو وعاء المطحنة (الطرز HR2168 و HR2167 و HR2161 فقط) أو وعاء المفرفة (الطرز HR2168 فقط) على وحدة الموتور بالشكل الصحيح.

الخلاط

تحذير

- لا تحاولي وضع إصبعك أو أي أداة أخرى في وعاء الخلاط أثناء تشغيل الجهاز.
- تأكدي من إحكام ربط وحدة الشفرات بوعاء الخلاط قبل تجميع وعاء الخلاط مع وحدة الموتور.
- لا تلمس الشفرات الحادة بوحدة شفرات الخلاط عند التعامل معها أو تنظيفها. فهي حادة للغاية لدرجة أنها يمكن أن تقطع إصبعك.
- إذا علقت وحدة الشفرات، أفصلي الجهاز قبل إزالة المحتويات التي تعيق الشفرات.

تنبيه

- لا تملئي وعاء الخلاط بأي مكونات تزيد درجة حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية/١٧٥ درجة فهرنهايت.
- HR2171: لا تملئي وعاء الخلاط الستانلس ستيل بأي مكونات تزيد درجة حرارتها عن ١٠٠ درجة مئوية/٢١٢ درجة فهرنهايت.
- لمنع الانسكاب، لا تضعي أكثر من ١,٥ لتر من السوائل في وعاء الخلاط، خاصة عند تحضير المكونات على مستوى عالي من السرعة. لا تضعي أكثر من لتر واحد من السوائل في وعاء الخلاط عند تحضير السوائل أو المكونات الساخنة التي تنتج عنها الرغاوي.
- في حالة التصاق المكونات على جوانب وعاء الخلاط، أوقفي تشغيل الجهاز وافصلي عن التيار الكهربائي. بعدئذ استخدمي ملعقة لإزالة المكونات من على جوانب الوعاء.
- احرصي دائماً على التأكد من غلق أو تركيب غطاء الخلاط بالشكل الملائم وإدخال كأس المعايرة في الغطاء قبل بدء تشغيل الجهاز.
- الطراز HR2171 فقط: الوعاء مصنوع من الاستانلس ستيل. احرصي على ألا يفلت منك الوعاء على أرض صلبة. تجنبني الصدمات الحرارية الشديدة.
- الطراز HR2170 فقط: الوعاء مصنوع من الزجاج وقابل للكسر. احرصي على ألا يفلت منك الوعاء على أرض صلبة. وعلى عدم تعريضه أيضاً للحرارة الشديدة. إذا كان الوعاء شديد البرودة، اشطفيه بالماء الفاتر جيداً قبل صب السوائل الساخنة فيه. توقف عن استخدام الوعاء الزجاجي إذا حدثت به شققة.

المطحنة (HR2161/HR2167/HR2168 فقط)

تحذير

- تأكدي من إحكام ربط وحدة الشفرات بوعاء المطحنة قبل تجميع وعاء المطحنة مع وحدة الموتور.
- لا تلمس الشفرات الحادة بوحدة شفرات المطحنة أثناء التعامل معها أو تنظيفها. فهي حادة للغاية لدرجة أنها يمكن أن تقطع إصبعك.
- لا تستخدم المطحنة في طحن المكونات شديدة الصلابة مثل الجوز ومكعبات الثلج.

تنبيه

- لا تستعملي المطحنة لأكثر من ٣٠ ثانية بدون توقف. اتركي المطحنة تبرد بعد كل دورة تحضير حتى تصل إلى نفس مستوى درجة حرارة الغرفة.
- احرصي دائماً على طحن فصوص الثوم واليانسون النجمي وبذور اليانسون مع المكونات الأخرى. ربما تضر هذه المكونات بأجزاء الجهاز البلاستيكية في حالة طحنها على حدة.
- يمكن أن يتغير لون وعاء المطحنة إذا استخدمتها في تحضير مكونات مثل فصوص الثوم واليانسون والقرفة.
- المطحنة غير صالحة للاستخدام في تقطيع اللحم النيئ، استخدمي الخلاط أو المفرفة بدلاً منها.

مقدمة

مبروك على شرائك الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على www.philips.com/welcome.
الجهاز مزود بنظام داخلي للأمان يمنع التشغيل في حالة عدم تركيب الملحقات بشكل صحيح أو عدم تركيبها على الإطلاق.

الوصف العام (شكل ١)

- 1 كأس المعاييرة
- 2 فتحة الغطاء
- 3 غطاء وعاء الخلاط البلاستيك
- 4 مؤشر المستوى
- 5 وعاء الخلاط البلاستيك (HR2168/HR2167/HR2161/HR2160)
- 6 وحدة شفرات الخلاط البلاستيك
- 7 وحدة الموتور مزودة بمفتاح للتحكم
- 8 زر القلج
- 9 إعدادات السرعة
- 10 المصفاة (الطراز HR2168/HR2167 فقط)
- 11 إعداد التنيض
- 12 وحدة شفرات الخلاط الزجاج
- 13 مؤشر المستوى
- 14 وعاء الخلاط الزجاج (الطراز HR2170 فقط)
- 15 غطاء الوعاء الزجاجي للخلاط
- 16 فتحة الغطاء
- 17 كأس المعاييرة
- 18 فتحة الغطاء
- 19 غطاء الوعاء الستانلس ستيل
- 20 مؤشر المستوى
- 21 وعاء ستانلس ستيل (HR2171)
- 22 وحدة الاقتران
- 23 وعاء المفزمة (الطراز HR2168 فقط)
- 24 وحدة شفرات المفزمة
- 25 غطاء المفزمة
- 26 وعاء المطحنة (الطرز HR2168/HR2167/HR2161 فقط)
- 27 وحدة شفرات المطحنة

هام

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

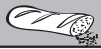
عام

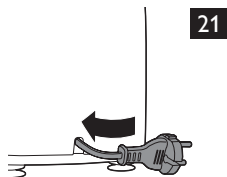
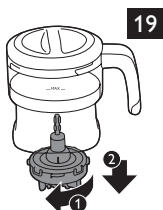
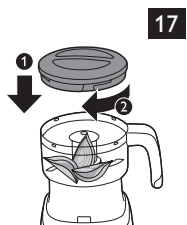
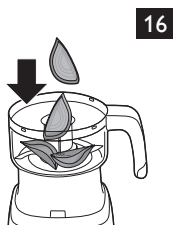
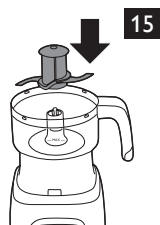
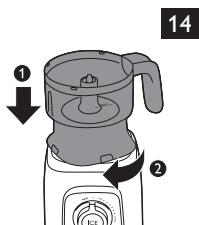
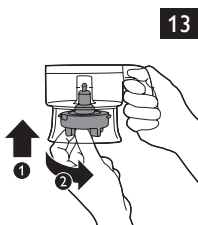
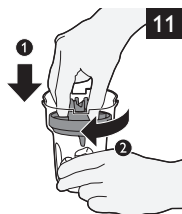
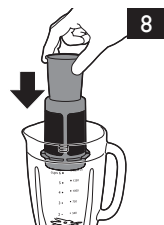
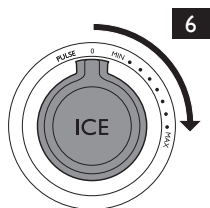
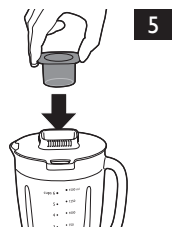
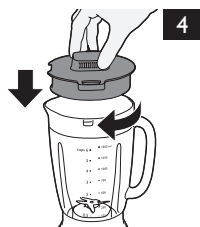
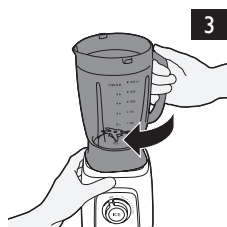
خطر

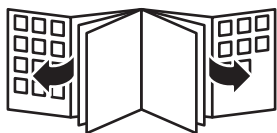
- يجب ألا تغمر وحدة الموتور أبدًا في الماء أو أي سائل آخر أو تشطفها تحت ماء الصنبور الجاري. فقط استخدمي قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة الموتور.

تحذير

- تأكدي من موائمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- في حال تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دومًا عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- لا تستخدم الجهاز في حال تلف السلك الكهربائي أو القابسي أو أي أجزاء أخرى.
- لا تستخدم وعاء الخلاط أو وعاء المطحنة (الطرز HR2168 و HR2167 و HR2161 فقط) أو وعاء المفزمة (الطراز HR2168 فقط) في تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز.
- حذار أن تترك الجهاز يعمل بدون مراقبة.

				
   		MAX	<500g	90 sec.
		MAX	<750ml	60 - 90 sec.
		MAX	<1000ml	60 - 120 sec.
		MAX	<1000ml	30 - 60 sec.
		MAX	<750ml	60 - 90 sec.
			5x 	5 - 6 pulses
 		P	50 - 150g	5 - 8 pulses
		P	50 - 200g	5 - 10 pulses
		P	10 - 20g	7 - 10 pulses
		P	75 - 150g	20 - 30 sec.
		P	max. 150g	30 sec.
		P	max. 150g	35 sec.
		P	100 - 200g	30 sec.
 		P	5 - 25g	30 sec.
		P	25 - 75g	30 sec.
		P	25 - 75g	30 sec.
		P	25 - 50g	30 sec.
		P	25 - 75g	10 sec.
		P	20 - 40g	10 sec.







www.philips.com



4222.005.0296.1