

Cucina

HR1799, HR1797, HR1791



PHILIPS

ENGLISH 4

BAHASA MELAYU 20

BAHASA INDONESIA 38

TIẾNG VIỆT 54

ภาษาไทย 69

简体中文 82

繁體中文 97

Safety notice

Always unplug the appliance from the mains before assembling, disassembling or making adjustments to any of the accessories.

Keep the appliance out of the reach of children.

The motor only starts if the blender jar or the mill attachment has been correctly assembled onto the motor unit.

Make sure the blade unit is securely fastened onto the mill beaker before you screw the mill attachment onto the motor unit.

Never touch the blade unit when it is assembled on the appliance and the appliance is plugged in.

Avoid touching the cutting edges of the blade units when cleaning them. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.

Important

- Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- Keep these instructions for future reference.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110-127V or 220-240V) before you connect the appliance.
- Never use any accessories or parts from

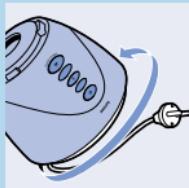
other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.

- ▶ Do not exceed the maximum level indicated on the accessories.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the table.
- ▶ Never remove accessories or parts from the motor unit while the appliance is running. Always unplug the appliance first.
- ▶ Never use the accessories to switch the appliance on and off!
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips in order to avoid hazardous situations.
- ▶ Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the jar (max. temperature 80°C/175°F), especially for recipes that require large quantities of oil or fat.
- ▶ To avoid spillage, never fill the jar beyond the maximum level indication (1.5 litres), particularly not if you are blending hot liquids (maximum 1.1 litres).
- ▶ To avoid spillage, always assemble the stopper with securing clip on the lid before you start processing.

- Never reach into the jar with your fingers or an object while the appliance is running or when the appliance is connected to the mains.
- If the ingredients stick to the wall of the blender, switch the appliance off, unplug the appliance and loosen the ingredients from the wall by adding liquid or using a spatula.

Preparing the appliance for use

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



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

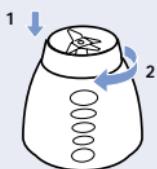
Using the appliance

Blender

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

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



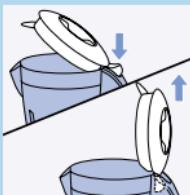


- 2** Mount the blade unit onto the jar by turning it firmly in the direction of the arrow.



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

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



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

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

Only remove the lid for cleaning purposes.

- 5** Put the ingredients in the jar.

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

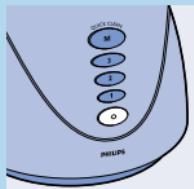


- 6** Close the lid.

- 7** Assemble the stopper with securing clip onto the lid and turn it in the direction of the arrow.

To avoid spillage, always assemble the stopper with securing clip onto the lid before you start processing.

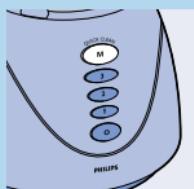
8 Put the mains plug in the wall socket.



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

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

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



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

Always switch the appliance off before you open the lid.

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

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

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

Tips

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

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



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

- Dry ingredients must not be processed for more than 1 minute.
- Cut solid ingredients into smaller pieces before putting them in the blender jar. Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time. Process these ingredients in a series of small batches instead.

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

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

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

Filter (HR1797 only)

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



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

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



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

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

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

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



- 5** Add water or another liquid.



- 6** Assemble the stopper with securing clip and switch the appliance on. Select the highest speed and let the appliance run for max. 40 seconds.



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

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

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

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

► For making soy milk:

Soak soy beans for 4 hours before processing them.

You can process max. 50 g. of dry soy beans with max. 500 ml. water at a time.

► For making fruit juices and cocktails:

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

Mill

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

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



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

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

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



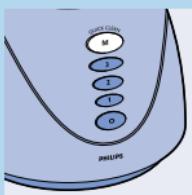
- 2** Make sure the rubber ring on the blade unit is properly placed.



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



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



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

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



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

Cleaning

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

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

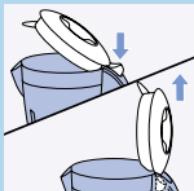
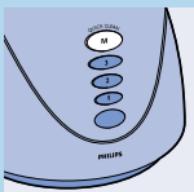
Clean the motor unit with a moist cloth.

Do not use abrasives, scourers, alcohol, etc.

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

Quick cleaning of the blender jar

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



Cleaning the filter

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

Information & service

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

Recipes

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

Mayonnaise (about 300 ml)

- 2 egg yolks or 1 whole egg
- 1 tsp mustard powder
- 1 tsp salt
- 1/2 tsp pepper
- 1 tsp sugar
- 30 ml vinegar or lemon juice
- 300 ml oil

- All the ingredients have to be at room temperature.
- Put the egg or egg yolks in the blender jar, add salt, pepper and mustard powder and half of the vinegar or lemon juice and blend at average speed. Pour oil through the small hole in the stopper with securing clip until the mayonnaise becomes thick. Then add the remaining vinegar or lemon juice and season according to taste.
- Store in the refrigerator.

Carrot cake

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

- ▶ Put the eggs, the sliced carrots, the milk, the condensed milk and the sugar in the blender jar and process it for approx. 15 seconds at max. speed.
- ▶ Add the wheat flour spoon by spoon. When the mixture has become homogeneous, gradually add the oil through the small hole in the stopper with securing clip. Finally add the dried yeast and let the appliance run for another 5 seconds.
- ▶ Put the mixture in a baking tin and bake it at 180° for approx. 40 minutes.

Salad dressing

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

Trouble shooting guide

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

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

Notis keselamatan

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

Jaga supaya alat di luar jangkauan anak-anak.

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

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

Jangan sekali-kali sentuh unit mata pisau apabila ianya sudah dipasangkan ke alat ini dan alat ini sudah diplagkan.

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

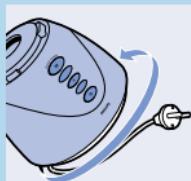
Penting

- Baca arahan penggunaan alat ini dengan teliti dan lihat ilustrasinya sebelum menggunakan alat ini.
- Simpan arahan ini untuk rujukan masa depan.
- Semak sama ada voltan yang tertulis pada alat ini menyamai voltan pada punca utama tempat anda (110-127V atau 220-240V) sebelum menyambungkan alat ini.

- Jangan sekali-kali gunakan aksesori atau bahagian-bahagian yang dikeluarkan oleh pengeluar-pengeluar lain atau yang tidak disyorkan oleh Philips. Jaminan anda akan menjadi tidak sah jika anda menggunakan aksesori atau bahagian-bahagian tersebut.
- Jangan melebihi tahap maksimum yang tertulis pada aksesori ini.
- Jangan melebihi kuantiti dan masa penyediaan yang ditunjukkan di jadual.
- Jangan sekali-kali tanggalkan aksesori atau bahagian-bahagian pada unit motor semasa alat ini sedang digunakan. Sentiasa tarik keluar plag alat ini dahulu.
- Jangan sekali-kali gunakan aksesori untuk menghidupkan atau mematikan alat ini.
- Jangan sekali-kali biarkan alat ini digunakan tanpa diawasi.
- Jangan gunakan alat ini jika tali aliran elektrik utama, plag atau bahagian-bahagian lain mengalami kerosakan.
- Jika tali aliran elektrik utama alat ini rosak, ia mestilah sentiasa digantikan oleh Philips atau satu pusat perkhidmatan sah Philips supaya suatu keadaan yang bahaya dapat dielakkan.
- Dahulu sebelum ianya dikerat atau dituang ke dalam balang (suhu maksimum 80°C/175°F), terutamanya untuk resipi yang memerlukan minyak atau lemak dalam kuantiti yang banyak.
- Untuk mengelakkan tumpahan, jangan sekalikali mengisi balang melebihi tanda tahap maksimum (1.5 liter), khususnya jangan sekiranya anda mengisar cecair yang panas (maksimum 1.1 liter).

- Untuk mengelakkan tumpahan, sentiasa pasangkan penyumbat dengan klip pelindung pada tudung sebelum anda memulakan pemprosesan.
- Jangan sekali-kali masukkan jari anda atau sesuatu objek ke dalam balang semasa alat ini sedang digunakan atau alat ini disambungkan ke punca utama elektrik.
- Jika ramuan melekat di dinding alat pengisar, matikan alat ini, tarik keluar plagnya dan campurkan cecair atau gunakan sudip supaya ramuannya tidak melekat di dinding lagi.

Menyediakan perkakas untuk digunakan



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

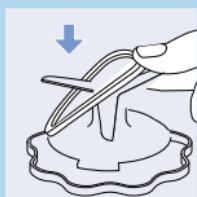
- Lilitkan tali aliran elektrik utama yang berlebihan ke sekeliling bahagian bawah alat ini.

Penggunaan alat

Blender

- The blender is intended for:

- Mengadun cecair, mis. hasil tenusu, sos, jus buah-buahan, sup, minuman campur, minuman bancuhan.
- Mencampurkan bahan lembut, mis. tepung sadur penkek atau mayones.



- Memurikan bahan yang telah dimasak, mis. untuk menyediakan makanan bayi.
- 1** Letakkan gegelung pengedap getah pada rim unit mata pisau.
 - 2** Pasangkan unit mata pisau pada balang dengan memutarkannya dengan kuat mengikut arah anak panah.
 - 3** Pasangkan balang pada unit motor. Ketatkannya dengan memutarkannya mengikut arah anak panah. Balang itu telah dipasangkan dengan betul apabila takik pada rim bawah selaras dengan garisan di atas punat tempat motor.

Jangan kenakan tekanan yang kuat pada pemegang balang.



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

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

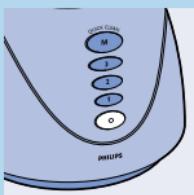
- 5** Letakkan ramuan ke dalam balang.

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



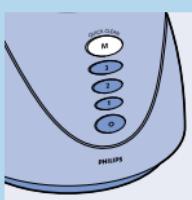
- 6** Tutupkan tudung.
- 7** Pasangkan penyumbat dengan klip pelindung pada tudung dan putarkannya mengikut arah anak panah.

Untuk mengelakkan tumpahan, sentiasa pasangkan penyumbat dengan klip pelindung pada tudung sebelum anda memulakan pemprosesan.



- 8** Sambungkan plag utama ke soket dinding.
- 9** Pilih setting yang dikehendaki dengan menekankan punat yang besesuaian dan alat ini akan hidup secara automatik.
- Punat kadar kelajuan membolehkan anda memilih kadar kelajuan yang betul untuk mendapatkan keputusan yang optimum. Rujuk jadual untuk kadar kelajuan yang disyorkan.

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



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

Sentiasa matikan alat ini sebelum anda membuka tudungnya.

10 Tekan suis-0 untuk mematikan alat ini.

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

Resipi boleh dijumpai di bab 'Resipi' di bawah.

Panduan

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



- Sekiranya anda mengisar cecair berbuih, jangan sekali-kali mengisi balang melebihi tanda 1.2 l.
- Ramuan cecair (contohnya minyak) boleh dituangkan ke dalam balang pengisar melalui lubang pada penyumbat dengan klip pelindung semasa alat ini sedang digunakan.

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

- Ramuan yang kering tidak boleh diproses untuk lebih dari 1 minit.
- Keratkan ramuan pepejal kepada bahagian-bahagian yang kecil sebelum memasukkan mereka ke dalam balang pengisar. Jangan proses ramuan pepejal dalam suatu kuantiti yang banyak pada sesuatu masa. Sebaliknya, proses ramuan ini dalam jumlah yang kecil beberapa kali.
- Jika anda tidak puas hati dengan hasilnya apabila mengisar ramuan pepejal, matikan pengisar dan tekanan punat nadi (M-button) beberapa kali untuk membolehkan pengisar beroperasi dalam masa yang singkat. Anda juga boleh mengacau ramuan tersebut dengan sudip (jangan semasa pengisar sedang digunakan!) atau keluarkan sebahagian daripada kandungan balang dan proses dalam jumlah yang kecil.
- Untuk menghancurkan ketulan ais, masukkan maksimum 5 ketul sekali melalui lubang pada tudung ke mata pisau yang berputar.
- Untuk membuat jus tomato, keratkan tomato kepada empat bahagian dan masukkan mereka melalui lubang pada tudung ke mata pisau yang berputar.

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

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

Penapis (hanya jenis HR1797)

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



- 1 Pastikan alat ini tidak diplagkan. Tanggalkan balang pengisar daripada alat ini dan letakkan penapis pada balang pengisar.

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



- 2 Letakkan tudung pada balang untuk memasangkan penapis pada posisinya yang betul.
- 3 Pasangkan balang pengisar kembali ke unit motor dan masukkan plag ke soket dinding.



- 4** Masukkan ramuan ke dalam penapis melalui lubang pada tudung. Jangan sekali-kali mengisi penapis melebihi bahagian logamnya. Jangan gunakan penapis untuk memproses ramuan yang panas.



- 5** Tambahkan air atau cecair lain.
- 6** Pasangkan penyumbat dengan klip pelindung dan hidupkan alat ini. Pilih kadar kelajuan yang tertinggi dan biarkan alat ini dihidupkan untuk maksimum 40 saat.
- 7** Matikan alat ini. Keluarkan minuman melalui muncung balang pengisar.



- 8** Untuk hasil yang optimum, letakkan balang dengan ramuan yang selebihnya kembali ke alat ini dan biarkannya dihidupkan untuk beberapa saat lagi.
- 9** Keluarkan kesemua minuman.

Panduan

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

- Untuk membuat susu soya:
Rendamkan kacang soya untuk 4 jam sebelum memproses mereka.

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

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

Alat pengisar

► Alat pengisar tambahan boleh digunakan untuk mengisar dan mencencang ramuan seperti lada biji, biji bijian, beras, gandum, isi kelapa, kacang (berkulit), kacang kopi, kacang soya, kacang pea yang kering, keju, serbuk roti, dsb.

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

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



1 Masukkan ramuan ke dalam bikar. Proses ramuan yang kering sahaja. Jangan mengisi bikar melebihi tanda 'MAX'. Rujuk jadual untuk kuantiti yang disyorkan.

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



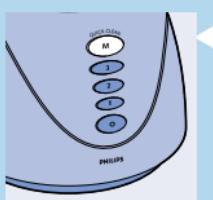
- 2** Pastikan gegelung getah pada unit mata pisau dipasangkan dengan betul.



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



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



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

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

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

Pembersihan

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

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

Bersihkan unit motor dengan menggunakan kain yang lembap.

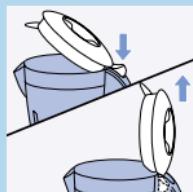
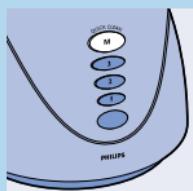
Jangan gunakan bahan yang kesat, alkohol, dsb.

- 1** Tarik keluar plag alat ini, tanggalkan aksesori dan bahagian-bahagian yang telah anda gunakan dan cucikan mereka dalam air bersabun yang suam.

- 2** Kemudian bilaskan mereka di bawah paip untuk mengeluarkan sisa-sisa sabun.

Mencuci balang pengisar dengan cepat.

- 1** Tuangkan air yang suam dan sedikit cecair pembasuh ke dalam balang pengisar, sehingga tanda tahap 'Quick Clean' (500 ml) pada balang. Jangan melebihi tahap ini apabila menggunakan fungsi 'Quick Clean'.
- 2** Tutupkan tudung dan pasangkan penyumbat dengan klip pelindung.
- 3** Tekan punat 'Quick Clean' dan biarkan alat ini dihidupkan untuk seketika. Berhentikannya sebaik sahaja balang tersebut bersih.
- 4** Tanggalkan balang pengisar dan bilaskannya dengan air yang bersih.
- 5** Hanya tanggalkan tudung (dengan mencabutnya daripada balang pengisar) untuk tujuan mencuci!



Mencuci penapis

- 1** Keluarkan penapis daripada balang pengisar.
- 2** Pegang penapis di atas tong sampah dan gonicangkannya secara perlahan sehingga kandungannya keluar.

- 3 Bilaskan penapis tersebut di bawah paip.

Maklumat & khidmat

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

Resipi

Lubang pada penyumbat dengan klip pelindung boleh digunakan untuk menambah titisan cecair kepada ramuan dalam balang untuk mendapatkan tahap konsisten yang dikehendaki.

Mayones (lebih kurang 300 ml)

- 2 kuning telur atau 1 biji telur
- 1 sudu kecil serbuk mustard
- 1 sudu kecil garam
- 1/2 sudu kecil lada
- 1 sudu kecil gula
- 30 ml cuka atau jus lemon
- 300 ml minyak

- ▶ Semua ramuan mesti berada pada suhu bilik.
- ▶ Masukkan telur atau kuning telur ke dalam balang pengisar, tambahkan garam, lada dan serbuk mustard dan separuh cuka atau jus lemon dan kisarkannya pada kelajuan yang sederhana. Tuangkan minyak melalui lubang kecil pada penyumbat dengan klip pelindung sehingga mayones menjadi pekat. Kemudian tambahkan baki cuka atau jus lemon dan perasa mengikut citarasa anda.
- ▶ Simpankan di dalam peti sejuk.

Kek lobak merah

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

- 300 g tepung gandum
- 150 g minyak
- 1 sudu kecil ragi kering

- ▶ Masukkan telur, lobak merah yang dihiris, susu, susu pekat dan gula ke dalam balang pengisar and proseskannya untuk lebih kurang 15 saat pada kelajuan maksimum.
- ▶ Tambahkan tepung gandum sudu demi sudu. Apabila campuran tersebut sudah menjadi homogen, tambahkan minyak sedikit demi sedikit melalui lubang kecil pada penyumbat dengan klip pelindung. Akhirnya, tambahkan ragi kering and biarkan alat ini dihidupkan untuk 5 saat lagi.
- ▶ Masukkan campuran tersebut ke dalam satu tin pembuat kek and masakkannya pada 180° untuk lebih kurang 40 minit.

Sos salad

- 1 bahagian cuka atau lemon
- 3 bahagian minyak
- Garam, lada

- ▶ Tuangkan cuka atau jus lemon ke dalam balang pengisar, tambahkan garam dan lada and hidupkan alat ini. Proseskannya sehingga garam dan lada sudah larut. Kemudian, tambahkan minyak melalui lubang kecil pada penyumbat dengan klip pelindung sehingga satu sos yang homogen terhasil.
- ▶ Anda juga boleh menyediakan sos ini dalam satu kuantiti yang besar and simpankannya di dalam peti sejuk. Sentiasa goncangkannya sebelum digunakan untuk mencampur ramuan.

Panduan penyelesaian masalah

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

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

Perhatian

Cabut steker dari stopkontak sebelum memasang, melepaskan atau mengganti perlengkapan alat.

Jauhkan alat dari jangkauan anak-anak.

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

Pastikan bahwa unit pisau dipasang dengan benar pada gelas mill sebelum mill dipasang pada motor.

Jangan sentuh unit pisau ketika dipasang pada alat dan ketika alat dihubungkan dengan listrik.

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

Penting

- Bacalah instruksi penggunaan dengan teliti dan lihat gambar-gambar ilustrasi sebelum menggunakan alat ini.
- Simpan instruksi ini untuk referensi lebih lanjut
- Periksa apakah voltase yang ditunjukkan pada alat sesuai dengan voltase listrik setempat (110-127V atau 220-240V) sebelum anda menghubungkan alat tersebut dengan listrik.
- Jangan sekali-kali menggunakan perlengkapan atau suku cadang dari

perusahaan lain atau yang tidak disarankan secara khusus oleh Philips. Garansi yang diberikan kepada anda akan tidak berlaku jika anda menggunakan perlengkapan atau suku cadang seperti itu.

- ▶ Jangan melebihi batas maksimum yang tertera pada assesori.
- ▶ Jangan melebihi jumlah dan waktu penyiapan yang dicantumkan dalam tabel.
- ▶ Jangan melepaskan assesori atau bagian-bagian dari motor ketika alat sedang bekerja. Pertama-tama cabutlah steker dari stopkontak.
- ▶ Jangan menggunakan assesori untuk menyalakan atau mematikan alat.
- ▶ Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa pengawasan.
- ▶ Jangan menggunakan alat jika kabel, steker atau bagian lain ada yang rusak.
- ▶ Jika kabel alat rusak, maka hanya dapat diganti oleh philips atau authorised servis Philips untuk mencegah situasi yang membahayakan.
- ▶ Biarkan bahan-bahan mendingin dulu sebelum memotongnya atau memasukkannya ke dalam gelas blender (suhu max 80°C/175°F), terutama untuk resep-resep yang memerlukan minyak atau lemak dalam jumlah banyak.
- ▶ Agar tidak tumpah, jangan mengisi gelas blender melebihi batas maksimum (1,5 liter), khusus untuk memblender cairan yang panas maksimum 1.1 liter.
- ▶ Agar tidak tumpah, selalu pasang tutup kecil dengan kunci pengaman pada penutup sebelum anda mulai memproses.

- ▶ Jangan memasukkan tangan atau benda lain ke dalam gelas blender pada saat alat sedang bekerja atau sudah disambung ke listrik.
- ▶ Bila bahan-bahan menempel di dinding gelas blender, matikan alat, cabut steker dari stopkontak dan lepaskan bahan-bahan yang menempel itu dengan menambah cairan atau dengan menggunakan sudip.

Menyiapkan alat



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

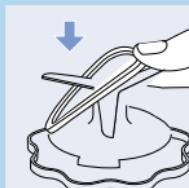
- ▶ Gulung kelebihan kabel disekehingga bagian bawah alat.

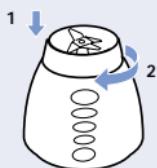
Menggunakan alat

Blender

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

- 1** Pasang karet blender pada unit pisau.



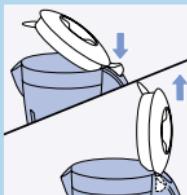


- 2** Pasang unit pisau pada gelas blender dan putarlah sesuai tanda panah sampai terkunci.



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

Gagang gelas blender jangan ditekan terlalu kuat.



- 4** Buka penutup dengan menekannya ke arah gagang gelas blender.

► Untuk melepaskan penutup, buka dan tarik ke atas.
Penutup hanya dilepaskan bila akan dibersihkan.

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

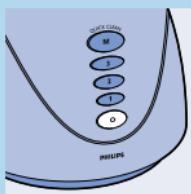
Jangan mengisi gelas dengan bahan-bahan yang bersuhu di atas 80°C.



- 6** Pasang penutup.

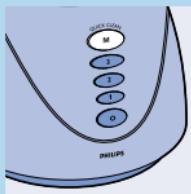
- 7** Pasang tutup kecil dengan kunci pengaman pada penutup dan putarlah ke arah panah.

Agar tidak tumpah, pasangkan tutup kecil dengan kunci pengaman pada penutup sebelum anda mulai memproses.



- 8** Pasang steker pada stopkontak.
- 9** Pilih pengatur yang diinginkan dengan menekan tombol yang tepat dan alat akan menyala secara otomatis.
- Tombol kecepatan memungkinkan anda untuk memilih kecepatan yang tepat untuk memperoleh hasil yang optimal. Lihat tabel untuk kecepatan yang disarankan.

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



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

Selalu matikan alat sebelum anda membuka penutup.

- 10** Tekan tombol 0 untuk mematikan alat.

Jangan menyalaikan atau mematikan alat dengan memutar gelas blender.

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

Tip

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

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



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

- ▶ Bahan-bahan kering jangan diproses lebih dari 1 menit.
- ▶ Potong kecil-kecil bahan yang padat sebelum menaruhnya ke dalam gelas blender. Jangan memproses jumlah besar dalam waktu yang sama. Proses bahan ini sedikit-sedikit.
- ▶ Jika anda tidak puas dengan hasilnya, matikan alat dan tekan tombol pulse (tombol M) beberapa kali. Anda juga dapat mengaduknya dengan sudip (blender dalam keadaan tidak bekerja) atau menuangkannya sebagian dan memprosesnya dalam jumlah sedikit.

- ▶ Untuk menghancurkan es batu, masukkan maksimum 5 buah melalui lubang di penutup ke dalam pisau yang berputar.
- ▶ Untuk membuat jus tomat, potong tomat menjadi empat dan masukkan melalui lubang di penutup ke dalam pisau yang berputar.

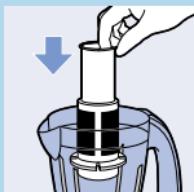
Jangan memasukkan jari atau benda lainnya (misalnya sudip) pada saat blender sedang bekerja.

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

Filter (Untuk HR1779)

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

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



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

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

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



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

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



- 5** Tambahan air atau bahan cair lainnya.

- 6** Pasang tutup kecil dengan kunci pengaman dan nyalakan alat. Pilih kecepatan tertinggi dan biarkan alat bekerja selama 40 menit.



- 7** Matikan alat. Tuangkan minuman melalui cerat.

- 8** Untuk hasil optimal, taruh kembali gelas dengan bahan yang tersisa pada alat dan biarkan bekerja selama beberapa detik lagi.

- 9** Tuangkan sisa minuman.

Tip

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

- Untuk membuat susu kacang kedelai:
Rendam kacang kedelai selama 4 jam sebelum memprosesnya.
Setiap kali anda dapat memproses maksimum 50 g kacang kedelai kering dengan air maksimum 500 ml
- Untuk membuat jus buah dan cocktail:
Untuk hasil terbaik, tambahkan air kira-kira 300 ml (atau bahan cair lainnya jika anda membuat cocktail, dll) ke dalam 150 g buah.

Mill

- Mill dapat digunakan untuk menggiling dan mencacah bahan-bahan seperti biji lada, biji wijen, beras, gandum, kelapa, biji-bijian (berkulit), biji kopi, kacang kedelai, kacang polong kering, keju, bubuk roti, dll.
Selalu memproses cengkeh, adas bintang dan adas manis bersamaan dengan bahan lainnya. Jika diproses terpisah, bahan-bahan ini dapat merusak bagian plastik dari alat.

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

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



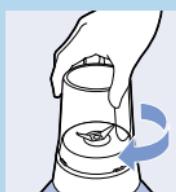


- 2** Pastikan karet dipasang pada unit pisau dengan benar.

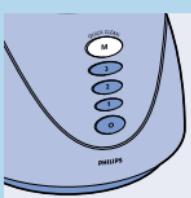


- 3** Pasang unit pisau pada gelas mill. Jika agak sulit, lembabkan karet dengan setetas air.

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



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



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

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

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

Membersihkan

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

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

Bersihkan motor dengan lap basah.

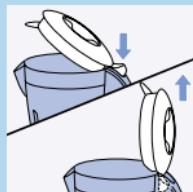
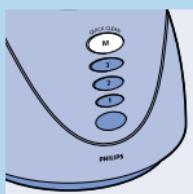
Jangan gunakan pengosok, alkohol, dll.

- 1 Cabut steker dari stopkontak, lepaskan assessori dan bagian-bagian yang sudah digunakan dan bersihkan dengan air sabun hangat.
- 2 Bilas dengan air keran untuk menghilangkan sisa-sisa sabun.
- 3 Ketika menggunakan chopper, gunakan air sabun panas untuk membersihkannya.

- 4** Bersihkan gelas, tutup, filter, mangkuk chopper dan unit pisau dengan air sabun hangat.
- 5** Disarankan untuk melepaskan karet dari chopper sebelum dibersihkan.
- 6** Unit pisau blender dapat juga dibersihkan dengan merendamnya dalam air sabun hangat dan biarkan alat bekerja sebentar.
- 7** Sekalah motor dengan kain basah. Jangan merendamnya dalam air.

Membersihkan gelas blender dengan cepat.

- 1** Tuangkan air suam-suam kuku dan sedikit sabun cair ke dalam gelas blender, sampai batas pembersih cepat (500 ml) pada gelas jar. Jangan melebihi batas ini bila menggunakan fungsi pembersih cepat.
- 2** Pasang penutup dan tutup kecil dengan kunci pengaman.
- 3** Tekan tombol pembersih cepat dan biarkan alat bekerja beberapa saat. Hentikan segera setelah gelas blender bersih.
- 4** Lepaskan gelas blender dan bilaslah dengan air bersih.
- 5** Lepaskan tutup (dengan menariknya dari gelas blender) hanya pada saat dibersihkan.



Membersihkan filter

- 1** Keluarkan filter dari gelas blender.
- 2** Pegang filter diatas tempat sampah dan guncangkan dengan lembut untuk mengeluarkan ampasnya.
- 3** Bilas filter di bawah air keran.

Informasi & service

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

Resep

Lubang di tutup kecil dengan kunci pengaman dapat digunakan untuk menambah cairan ke dalam bahan di dalam gelas blender agar dapat kekentalan yang diinginkan.

Mayones (kira-kira 300 ml)

- 2 kuning telur atau 1 butir telur
- 1 sendok teh tepung mustard
- 1 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica
- 1 sendok teh gula
- 30 ml cuka atau jeruk lemon
- 300 ml minyak

- ▶ Semua bahan harus bersuhu kamar.
- ▶ Taruh telur atau kuning telur di dalam gelas blender, tambahkan garam, merica dan tepung mustard dan setengah dari cuka atau jeruk lemon, lalu blender dengan kecepatan rata-rata. Tuangkan minyak melalui lubang di tutup kecil sampai mayones menjadi kental. Tambahkan sisa cuka atau jeruk lemon dan bumbu sesuai selera.
- ▶ Simpan di dalam lemari es.

Kue wortel

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

- 150 g minyak
 - 1 sendok teh ragi
- ▶ Masukkan telur, wortel, susu cair, susu kental dan gula ke dalam gelas blender dan proses selama kira-kira 15 detik dengan kecepatan tinggi.
 - ▶ Tambahkan tepung terigu sesendok demi sesendok. Ketika sudah tercampur rata, tambahkan minyak melalui lubang di tutup kecil. Terakhir tambahkan ragi dan biarkan alat bekerja selama 5 detik lagi.
 - ▶ Masukkan adonan ke dalam loyang dan panggang dengan suhu 180° sekitar 40 menit.

Bumbu salad

- 1 bagian cuka atau lemon
 - 3 bagian minyak
 - garam, merica
- ▶ Tuangkan cuka atau air jeruk lemon ke dalam gelas blender, tambahkan garam dan merica dan nyalakan alat. Proses sampai garam dan merica larut. Kemudian tambahkan minyak melalui lubang di tutup kecil sampai teraduk rata.
 - ▶ Anda juga dapat menyiapkan dalam jumlah besar dan menaruhnya di lemari es. Kocoklah terlebih dulu sebelum digunakan.

Petunjuk Pemecahan masalah

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

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

Chú ý an toàn

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

Để máy xa tầm tay của trẻ nhỏ

Động cơ chỉ hoạt động khi cốc trộn hay cốc nghiền được lắp chính xác vào phần động cơ.

Bảo đảm phần lưỡi của thiết bị được lắp chặt an toàn vào cốc nghiền trước khi xoáy bộ phận nghiền vào phần động cơ.

Không bao giờ được chạm vào phần lưỡi khi đã được lắp vào thiết bị và khi thiết bị đã cắm điện.

Tránh không chạm vào lưỡi cắt của phần cắt khi làm sạch. Đây là phần rất sắc và bạn có thể dễ dàng bị đứt tay.

Quan trọng

- Đọc những chỉ dẫn sử dụng này cẩn thận và xem những hình vẽ minh họa trước khi sử dụng máy.
- Giữ lại những chỉ dẫn này để tham khảo về sau.
- Kiểm tra xem điện áp chỉ dẫn trên thiết bị có phù hợp với điện áp nguồn địa phương hay không trước khi bạn cắm điện vào thiết bị.
- Không bao giờ sử dụng bất cứ phụ kiện hoặc bộ phận của các nhà sản xuất khác mà không có sự chỉ dẫn cụ thể của Philips. Bảo hành sẽ trở nên không có hiệu lực nếu sử dụng các phần nói trên.

- Không được vượt quá mức tối đa chỉ ra trong phụ kiện.
- Không được vượt quá số lượng và thời gian hoạt động chỉ ra trong bảng.
- Không được tháo các linh kiện hay bộ phận khỏi phần động cơ trong khi thiết bị đang hoạt động. Luôn phải rút điện trước tiên.
- Không được dùng các phụ kiện để bật tắt thiết bị!
- Không được để thiết bị chạy mà không theo dõi.
- Không được sử dụng máy nêu dây nguồn, phích cắm hay các bộ phận khác bị hỏng.
- Nếu dây nguồn của thiết bị hỏng, luôn phải thay thế bởi Philips hay trung tâm dịch vụ được Philips ủy quyền để tránh các tình huống nguy hại.
- Để cho các thực phẩm nguội trước khi thái nhỏ hay rót chúng vào cốc (nhiệt độ tối đa 80°C/175°F), đặc biệt với các công thức cần nhiều lượng dầu hay chất béo.
- Để tránh bị trào, không bao giờ được cho đầy cốc quá mức tối đa (1,5 lít), đặc biệt khi bạn xay các chất lỏng nóng (tối đa 1,1 lít).
- Để tránh bị trào, luôn phải lắp nút có kẹp an toàn vào nắp cốc trước khi bắt đầu chè biến.
- Không được cho ngón tay hay vật khác vào trong cốc trong khi máy đang hoạt động hay đang cắm điện.
- Nếu các thành phần bị dính vào thành cốc trộn, hãy tắt máy, rút phích điện và làm cho các chất rời ra bằng cách cho thêm chất lỏng hay dùng que gat.

Chuẩn bị cho máy hoạt động



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

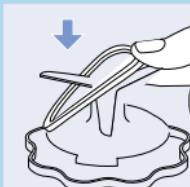
- Quần phần dây thừa xung quanh đế của thiết bị.

Sử dụng thiết bị

Cốc trộn

► Cốc trộn được dùng để:

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



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



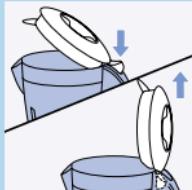
- 2** Lắp bộ dao cắt vào cốc bằng cách xoay chặt theo chiều của mũi tên.



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

Không dùng lực quá mạnh lên tay cầm của cốc.

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



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

- 5** Cho thức ăn vào cốc trộn.

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

- 6** Đóng nắp.

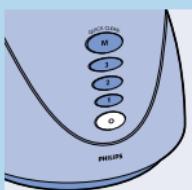


- 7** Lắp nút có kẹp an toàn vào nắp trước và xoay nó theo chiều mũi tên.

Để tránh bị trào, luôn phải lắp nút có kẹp an toàn trước khi bắt đầu chè biến.

- 8** Cắm phích vào nguồn điện.

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



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

Thành phần**Tốc độ**

Thành phần dạng lỏng (như sôcôla sữa, sữa với hoa quả, mayône, v.v.)

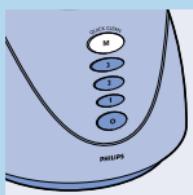
tốc độ 1

các thành phần nặng hơn, như tập hợp của các phần tử rắn và lỏng (như nước sốt cà chua hay patê, v.v.)

tốc độ 2

nặng, chủ yếu là các phần tử rắn (như viên đá, xúp, đậu, v.v.)

tốc độ 3



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

Luôn tắt máy trước khi mở nắp.

10 Nhấn công tắc 0 để tắt máy.

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

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

Mẹo

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



- Nếu bạn xay các chất lỏng có bọt, không được đổ quá vạch 1,2 lít.
- Các thức ăn lỏng (như dầu) có thể rót thẳng vào cốc trộn qua lỗ trên nút có kẹp an toàn trong khi máy vẫn đang chạy.

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

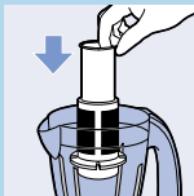
- ▶ Các thức ăn khô không được chè biền lâu hơn 1 phút.
- ▶ Cắt các thức ăn cứng thành mảnh nhỏ trước khi cho vào cốc trộn. Không xay khôi lượng lớn các chất rắn cùng lúc mà chia thành nhiều mẻ nhỏ.
- ▶ Nếu bạn chưa hài lòng với kết quả khi xay các chất rắn, hãy tắt cốc trộn và nhân nút chạy xung (nút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

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

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

Bộ lọc

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



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

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



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



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

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

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



- 5** Thêm nước hay chất lỏng khác vào.

- 6** Lắp nút có kẹp an toàn và bật máy. Chọn tốc độ cao nhất và để máy chạy không quá 40 giây.



- 7** Tắt máy. Rót dung dịch ra qua miệng của cốc trộn.
- 8** Để có kết quả cao nhất, hãy đặt lại cốc cùng phần còn lại vào máy và chạy thêm vài giây nữa.
- 9** Rót phần dung dịch còn lại ra.

Mẹo

► VỚI TRƯỜNG HỢP BẠN CẦN CHÊ BIỀN KHÔI LƯỢNG LỚN, CHÚNG TÔI KHUYÊN BẠN KHÔNG CHO TOÀN BỘ THỨC ĂN VÀO BỘ LỌC CÙNG MỘT LÚC. HÃY BẮT ĐẦU VỚI SỐ LƯỢNG NHỎ, ĐỂ CHO MÁY CHẠY CHÚT ÍT, TẮT MÁY RỒI CHO THÊM MỘT LƯỢNG ĐỒ ĂN. LẶP LẠI CHU TRÌNH NÀY CHO ĐẾN KHI BẠN ĐÃ CHÊ BIỀN XONG TOÀN BỘ CÁC THỰC PHẨM.

► ĐỂ LÀM SỮA ĐẬU NÀNH:

Ngâm đậu nành 4 tiếng trước khi chê biền. Bạn có thể chê biền tối đa 50g đậu khô cùng với tối đa 500 ml nước.

► ĐỂ LÀM NƯỚC QUẢ VÀ CÔC TAI:

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

Nghiền (cho riêng loại HR1797)

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

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

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



I Cho các thành phần vào cốc nghiền.

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

Xem bảng để biết chỉ dẫn về số lượng.

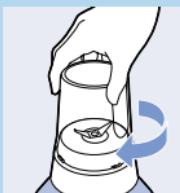
Thành phần	Số lượng
hạt tiêu	5-25 g
hạt vừng	10-50 g
gạo, lúa mì	25-75 g
đỗ tương	25-75 g
lạc khô	25-75 g
cùi dừa	25-75 g
hạt cà phê	25-50 g
hạt cà phê	25-50 g
pho mát	25-75 g
vụn bánh mì	20-40 g
đường viên	25-50 g
các loại hạt (đã bóc vỏ)	25-75 g



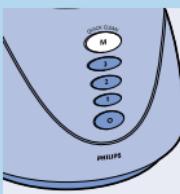
- 2** Kiểm tra vòng gioăng cao su trên mép của bộ phận dao cắt đã đặt đúng.



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



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



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

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



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

Làm sạch

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

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

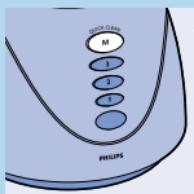
Làm sạch bộ phận động cơ bằng giẻ ẩm.

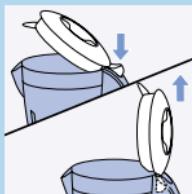
Không dùng chất ăn mòn, thuốc tẩy, cồn, v.v..

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

Rửa nhanh cốc trộn

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





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

Làm sạch bộ lọc

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

Thông tin và Dịch vụ

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

Các công thức

Lỗ nằm trên nút có kẹp an toàn có thể dùng để bơm sung các giọt dung dịch vào các chất có trong cốc trộn để trộn được đều.

Mayône (khoảng 300 ml)

- 2 lòng đỏ hay cả 1 quả trứng
- 1 thìa bột mù tạc
- 1 thìa muối
- 1/2 thìa tiêu
- 1 thìa đường
- 30 ml giấm hay nước chanh
- 300 ml dầu ăn

- Mọi thành phần đều ở nhiệt độ phòng.
- Cho trứng hay lòng đỏ trứng vào cốc trộn, thêm muối, tiêu và bộ mù tạc và nửa thìa giấm hay nước chanh, và trộn ở tốc độ trung bình. Rót dầu ăn qua lỗ nhỏ trên nút có kẹp an toàn cho đến khi hỗn hợp đặc lại. Sau đó cho thêm giấm hay nước chanh và mì chính theo khẩu vị.
- Bảo quản trong tủ lạnh.

Bánh cà rốt

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

- ▶ Cho trứng, cà rốt, súra, súra đặc và đường vào cốc và chạy khoảng 15 giây ở tốc độ tối đa.
- ▶ Cho thêm từng thia bột mì. Khi hỗn hợp đã đồng đều, từ từ cho thêm dầu ăn qua lỗ nhỏ trên nút. Cuối cùng cho nha khô và để máy chạy thêm ít nhất 5 giây.
- ▶ Cho hỗn hợp vào khay nướng bánh và nướng ở nhiệt độ 180° trong khoảng 40 phút.

Nước trộn xalát

- 1 phần giấm hay chanh
 - 3 phần dầu ăn
 - muối, tiêu
- ▶ Rót giấm hay nước chanh vắt vào cốc trộn, thêm muối và tiêu rồi bật máy. Cho chạy đến khi muối và tiêu đã hòa tan. Sau đó cho thêm dầu ăn qua lỗ nhỏ trên nút có kẹp an toàn đến khi nước trộn đã đồng nhất.
 - ▶ Bạn có thể chuẩn bị sẵn nhiều nước trộn này và bảo quản trong tủ lạnh. Trước khi dùng phải lắc đều để trộn lại dung dịch.

Hướng dẫn xử lý sự cố

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

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

ข้อควรระวัง

ก่อนประกอบ หรืออุดดึ้นล้วน หรือบีบแต่งชิ้นหัวนิ่วๆ ควรดูดปลั๊กออกจากเต้ารับก่อน

เก็บเครื่องให้ห่างจากเด็ก

รุ่น HR1757 เท่านั้น มอเตอร์จะทำงานเมื่อประกอบโภบปืน หรือโภบดแห้งเข้ากับบุชมอเตอร์อย่างถูกต้องแล้วเท่านั้น

รุ่น HR1757 เท่านั้น ตรวจสอบว่าไฟประกะบุชดในมีดกับโภบดแห้งอย่างปลอดภัยแล้วก่อนจะประกอบโภบดแห้งเข้ากับบุชมอเตอร์

ห้ามสัมผัสดูดไม่มีประกะบุชดในมีดเข้ากับเครื่อง และเสียบปลั๊กเครื่องแล้ว

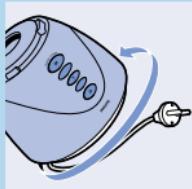
ควรหลีกเลี่ยงการสัมผัสมของในมีดขณะทำการทดสอบในมีดเนื่องจากคมมากและอาจบาดมือได้

ข้อควรจำ

- ▶ โปรดอ่านคู่มือแนะนำการใช้งานนี้อย่างละเอียดพร้อมทั้งดูภาพประกอบก่อนที่จะใช้เครื่อง
- ▶ โปรดเก็บเอกสารคู่มือแนะนำการใช้งานนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงต่อไป
- ▶ ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนเครื่องตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่ใช้ในบ้านคุณหรือไม่ (110 - 127 V หรือ 220 - 240 V) ก่อนเสียบปลั๊ก
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนประกอบของผู้ผลิตอื่นใดนอกจักที่บริษัทพิลิปส์แนะนำไว้ เนื่องจากการรับประทานจะเป็นไม่เหมาะสมในการประกอบชิ้นงาน
- ▶ ห้ามอุปกรณ์เสริมอื่นใดนอกจักที่ระบุ
- ▶ ห้ามใส่ส่วนผสมกินกว่าระดับสูงสุดที่ระบุบนอุปกรณ์ประกอบ
- ▶ ห้ามป่นผสมในปริมาณ และหัวระยะเวลาเกินกว่าที่ระบุในตาราง
- ▶ ห้ามอุดดูปกรณ์ชิ้นล้วนโดยอุกจักษ์จะก่อภัยต่อร่างกาย
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมเพื่อปิด และปิดสวิตซ์เครื่อง
- ▶ ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีการดูแล

- ▶ ห้ามใช้เครื่องหากสายไฟ หรือขันล่วนอื่นใดชำรุด
- ▶ หากสายไฟของเครื่องชำรุด ต้องนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการโดยแต่งตั้งของฟิลิปส์เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ▶ ปล่อยล่วนผสมที่ร้อนให้เย็นลงก่อนที่จะบดสับ หรือเทลงในโถ (อุณหภูมิสูงสุด $80^{\circ}\text{C}/175^{\circ}\text{F}$) โดยเฉพาะอย่างยิ่งสูตรการปรงอาหารที่ต้องใช้น้ำมันในปริมาณมาก
- ▶ เพื่อวิธีส่วนผสมหากเลอะเทอะ ห้ามใส่ล่วนผสมลงในโถเกินกว่าขีดบอกปริมาณสูงสุด (1.5 ลิตร) โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าคุณกำลังปั่นผสมของเหลวที่ร้อน ($\text{ไม่เกิน } 1.1 \text{ ลิตร}$)
- ▶ เพื่อวิธีส่วนผสมหากเลอะเทอะ ควรประกอบเหวนย่างกับตัวล็อกบนฝา ก่อนเริ่มการปั่นผสม
- ▶ ห้ามแหย่น้ำ หรืออัดอุ่นได้ในเครื่องขณะที่เครื่องทำงาน หรือขณะที่ปั๊กยังเลี้ยงอยู่
- ▶ หากล่วนผสมติดอยู่ด้านข้างโถปั่น ให้ปิดสวิตช์เครื่อง ถอนปลั๊ก จากนั้นเดึงของเหลว หรือใช้มีดพายเพื่อให้ส่วนผสมหลุดออกจากด้านข้างโถ

การเตรียมเครื่องสำหรับใช้งาน



ล้างอุปกรณ์แล้ว และขันล่วนทุกชิ้นที่สามารถถอดได้ (ดู "การทำความสะอาด")

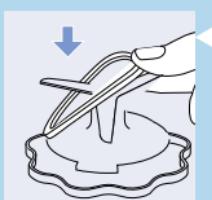
- ▶ พันสายไฟล่วนที่ยาวเกินความจำเป็นไว้ที่ฐานของเครื่อง

การใช้เครื่อง

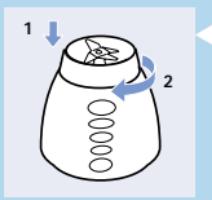
Blender

- ▶ The blender is intended for:

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



1 ประกอบแนวนางบวบน้ำของขุ่นไปมีด

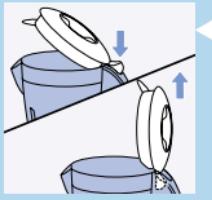


2 ประกอบขุ่นไปมีดเข้ากับโถโดยหมุนตามทิศทางของลูกครุณแน่น



3 ประกอบโถบนขุ่นมอเตอร์ หมุนตามแนวลูกครุณแน่น
โถจะถูกประกอบเข้ากับ
บขุ่นมอเตอร์พอตเมื่อรอบยกบวบน้ำของด้านล่างตรงกับ
บเลี้นเหนืออุ่มน้ำขุ่นมอเตอร์

ห้ามใช้แรงดันด้านจับโถปั๊บมากเกินไป



4 เปิดไฟโดยกดส่วนที่ยื่นออกมาด้านข้างด้านจับ

▶ เพื่อถอดไฟ ควรเปิดไฟ และดึงขึ้น
ถอดไฟเมื่อต้องการทำความสะอาดเท่านั้น



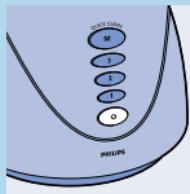
5 ใส่ส่วนผสมลงในโถ

ห้ามใส่ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 80°C.ลงในโถ

6 เปิดไฟ

7 ประกอบที่อุ่นพร้อมทั้งตัวล็อกเข้ากับฝาปิด และหมุนไปตามแนวลูกครุณ

เพื่อวิ่งให้ส่วนผสมหากเลอะเทอะ ควรประกอบที่อุ่นพร้อมตัวล็อกเข้า
บฝาปิดก่อนรีบปั๊บผสม



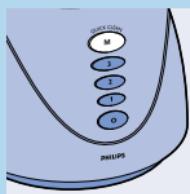
8 เลี้ยงปลั๊กในเตารับ

9 เลือกดปุ่มตามวัตถุประสงค์การใช้งานที่ต้องการ จากนั้น เครื่องจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ

▶ ปุ่มบีบ

บความเร็วจะข่วยให้ดูดเลือกความเร็วที่เหมาะสมเพื่อให้การปั่นลมได้ผลดีที่สุด โปรดดูความเร็วในการปั่นลมที่แนะนำในตาราง

*วนผ่าน	ความเร็ว
*วนผ่านที่เป็นของเหลว	ความเร็วตัว 1
*วนผ่านที่เหนียวข้น เช่น *วนผ่านของเหลวภัตนาหารที่เป็นของแข็ง (เช่น ซอสมะเขือเทศ หรืออาหารบด)	ความเร็วตัว 2
*วนผ่านที่วนมากเป็นของแข็ง เห็นยา (เช่น ก้อนน้ำแข็ง ฯลฯ) ถ้าชิ้นเด่าๆ ฯลฯ)	ความเร็วตัว 3



▶ กดปุ่มปั่นช้าๆ ขณะ (ปุ่ม M) สองสามครั้งเพื่อให้เครื่องทำงานคราวละ 2-3 วินาทีท่า�ัน เครื่องจะหยุดทำงานเมื่อปั่นบีบ กดปุ่มปั่นช้าๆ บ่อยครั้งเท่าที่จำเป็น

ปิดสวิตซ์เครื่องก่อนปิดฝาลมอ

10 กดปุ่ม O เพื่อปิดสวิตซ์เครื่อง

ห้ามเปิด หรือปิดสวิตซ์เครื่องโดยหมุนໂດ

สูตรการปรุงอาหารอยู่ในหัวข้อ "สูตรการปรุงอาหาร" ด้านล่าง

ข้อแนะนำ

เพื่อป้องกันส่วนมากแลจะเท่า ห้ามใส่ล่วงผิดลมในโถเก็บกาวร์ดับบอนกับมานสูงสุด (1.5 ลิตร) โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อปั่นลมของเหลวที่ร้อน (ไม่เกิน 1.1 ลิตร)



- ▶ หากปั่นผสมของเหลวที่เป็นฟอง ไม่ควรใส่ส่วนผสมเกินกว่าระดับ 1.2 ลิตร
- ▶ สามารถเติมส่วนผสมที่เป็นของเหลว (เช่น น้ำมัน) ลงในโถผ่านทางช่องของท่ออุดพร้อมตัวล็อกขณะที่เครื่องทำงานอยู่

ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานติดต่อกันนานเกินคราวละ 3 นาที หากคุณปั่นผสมไม่เสร็จภายในเวลา 3 นาทีนั้น ให้ปิดสวิตซ์เครื่องเป็นเวลา 1 นาทีก่อนที่จะปั่นผสมต่อไป

- ▶ ต้องไม่ปั่นผสมของแห้งนานเกิน 1 นาที
- ▶ ห้ามส่วนผสมที่เป็นของแข็งเป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนที่จะใส่ลงในโถปั่น ห้ามปั่นผสมส่วนผสมที่เป็นของแข็งในปริมาณมากพร้อมกัน แต่ควรแบ่งปั่นผสมคราวละน้อยๆ
- ▶ หากปั่นผสมส่วนผสมที่เป็นแข็ง ไม่ได้ผลตามที่ต้องการ ปิดสวิตซ์เครื่อง กดปุ่มปั่นช่วงขณะ (ปุ่ม M) 2-3 ครั้งเพื่อให้เครื่องปั่นทำงานเป็นช่วงสั้นๆ คุณสามารถใช้ไม้พายคนส่วนผสม (มีไข่นในขณะที่เครื่องปั่นทำงาน!) หรือเทบ่างส่วนออกจากโถ จากนั้น ปั่นผสมคราวละน้อยๆ
- ▶ ในการปั่นก้อนน้ำแข็ง ใส่ก้อนน้ำแข็งคราวละไม่เกิน 5 ก้อนลงในโถผ่านทางช่องบนฝาปิด
- ▶ ในการทำน้ำมะเขือเทศ หั่นมะเขือเทศออกเป็น 4 ส่วน แล้วใส่ลงในโถผ่านทางช่องบนฝาปิด

ห้ามเทย่น้ำ หรือวัตถุอื่นใด (เช่น ไม้พาย) ลงในโถขณะที่เครื่องกำลังทำงาน

- ▶ หากปั่นผสมส่วนผสมที่เป็นของแข็ง และของเหลวในเวลาเดียวกัน เทส่วนผสมที่เป็นของเหลวลงในโถก่อนที่จะเปิดสวิตซ์เครื่อง เติมส่วนผสมที่เป็นของแข็งขณะที่เครื่องกำลังปั่นผสม

ที่กรองแยก kak (รุ่น HRI 797 เท่านั้น)

- ▶ คุณสามารถใช้อุปกรณ์ที่กรองแยก kak เพื่อให้ได้น้ำซอสมากขึ้น หรือเครื่องดื่มคอกเทลเนื้อลอะเย็ดพิเศษ เมล็ด และภาคใหญ่ไม่จะถูกกักไว้ในที่กรองแยก kak



- 1** ตรวจสอบว่าได้ถอดปลั๊กแล้ว จอดโถปั่นออกจากเครื่อง จากนั้นประกลบที่กรองแยกจากในโถ

ตรวจสอบว่าได้ประกบต่อกลับหากยกหัวขึ้นด้วยถูกต้อง ร่องของที่กรองแยกจากและครีบในโถปั่นจะช่วยให้คุณประกลบต่อกลับหากยกหัวขึ้นด้วยถูกต้องได้



- 2** ปิดฝาลงบนโถเพื่อให้ที่กรองแยกหากยกหัวขึ้นตัวแน่นที่ถูกต้อง

- 3** ประกลบโถปั่นกลับบนชุดมอเตอร์ และเลี้ยงปลั๊กในเด้ารับ



- 4** ใส่ส่วนผสมลงในที่กรองแยกหากผ่านทางช่องบนฝาปิดห้ามใส่ล่วงผสมเกินกว่าล่วงที่เป็นโลหะ

ห้ามใช้ที่กรองแยกหากในการปั่นผสมล่วงผสมที่ร้อน



- 5** เดิมน้ำ หรือของเหลว

- 6** ประกลบต่ออุปกรณ์ด้วยล็อก และเปิดสวิตซ์เครื่อง เลือกความเร็วระดับสูงสุด และปล่อยให้เครื่องทำงานนานไม่เกิน 40 วินาที



- 7** ปิดสวิตซ์เครื่อง เทเครื่องต้มที่ได้ออกทางปากโถปั่น

- 8** เพื่อให้ปั่นผสมได้ผลดีที่สุด วางโถปั่นชั่งภายในส่วนผสมเหลืออยู่กลับบนเครื่อง และปล่อยให้เครื่องทำงาน 2-3 วินาที

- 9** เทเครื่องต้มที่เหลือทิ้งหมดทิ้งหมดออกจากโถ

ข้อแนะนำ

โดยเฉพาะเมื่อคุณปั่นผสมล้วนผสมบิรุณมาก
ข้อแนะนำมีให้ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในที่กรองแยกกากพังอ้อมกัน
ควรเริ่มปั่นผสมในปริมาณน้อย ปล่อยให้เครื่องทำงานระยะหนึ่ง
ปิดสวิตช์เครื่อง จากนั้นจึงเติมส่วนผสมอีกน้อย ทำเข้าเนื้อจนปั่นผสมทั้งหมด

การนำมือเด็ดหู้

ใช้ถุงเหลือง 4 ชิ้น ไม่กว่าหนึ่งก้อนทำการปั่นผสม
คุณสามารถปั่นผสมถุงเหลืองไม่เกิน 50 ก. กับน้ำไม่เกิน 500 มล. ได้พังอ้อมกัน

การนำมือไม้ และเครื่องดื่มคอกเทล

เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่สุด เติมน้ำประมาณ 300 มล.
(หรือของเหลวชนิดอื่นหากคุณต้องการทำเครื่องดื่มคอกเทล ฯลฯ) กับผลไม้ 150 ก.

โภบดแห้ง

โภบดแห้งใช้สำหรับบดสับล้วนผสม เช่น เม็ดพริกไทย ชา ข้าว ข้าวสาลี
เนื้อมะพร้าว ถั่ว (กระเทียมเปลือกออกแล้ว) เมล็ดกาแฟ ถั่วเหลือง ถั่ว
ลิสงแห้ง ชีส นมปั่นกรอบ ฯลฯ

บดสับกานพู่กุ่น กระวาน ยี่หร่า พื้อเม็กับล้วนผสมอื่นเสมอ หากบดสับแยก ล้วนผสมตัวกันอาจทำให้ส่วนที่เป็นพลาสติกของໄดเป็นรอยได้

โภบดแห้ง ไม่เหมาะสมที่จะใช้บดสับล้วนผสมที่แข็งมาก เช่น และก้อนน้ำแข็ง

1 ใส่ส่วนผสมลงในโภบดแห้ง

บดสับเฉพาะล้วนผสมที่แห้ง ห้ามใส่ล้วนผสมเกินระดับสูงสุด "MAX"

โปรดดูปริมาณล้วนผสมในการบดสับในตาราง

ตาราง

2 ตรวจสอบว่าแรงงานของขุ่นใบมีดประกอบอย่างถูกต้อง



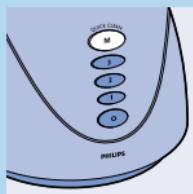
วัตถุพาร์ท	ปริมาณ
เม็ดพริกไทย	5-25 ก.
เมล็ดชา	10 - 50 ก.
ข้าว ข้าวสาลี	25 - 75 ก.
ถั่วเหลือง	25 - 75 ก.
ถั่วเมล็ดแห้ง	25 - 75 ก.
เนื้อมะพร้าว	25 - 75 ก.
เมล็ดกาแฟ	25 - 50 ก.
ซีซ*	25 - 75 ก.
ขมเปี๊ยบเปี๊ยะ	20 - 40 ก.
นาตาลห้อน	25 - 50 ก.
ถั่ว (กระเทาะเปลือกแล้ว)	25 - 75 ก.



- 3** ประกอบชุดใบมีดเข้ากับโถ¹
หากต้องใช้แรงในการหมุนชุดใบมีดให้แน่น
ให้หยดน้ำลงบนเหวนยางเพื่อให้เหวนยางชุ่มชื้น



- 4** พลิกโคนดับที่ประกอบเข้ากับชุดใบมีดแล้ว และประกอบเข้ากับชุดมอเตอร์โดยหมุนตามแนวลูกศร



- 5** ขอนำมาให้กดสับโดยกดปุ่มปั่นข้าวณะ (ปุ่ม M)

ห้ามกดลับนานติดต่อ กิน 30 วินาที



- ▶ หลังจากบิดสับแล้ว คุณสามารถใช้ฝ่าที่เขย่าเพื่อโดยล้วนผสมทีบดส์ บลงบนจานอย่างทั่วถึง

การทำความสะอาด

การทำความสะอาดเครื่องป่น อุปกรณ์เสริม ขึ้นส่วนต่างๆ กันที่หลังใช้งานแล้ว จะทำได้ง่าย

ห้ามล้างอุปกรณ์เสริม หรือขึ้นส่วนใดๆ ของเครื่องป่นในครัวล้างจาน

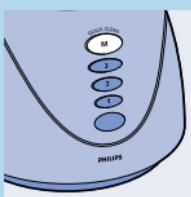
ทำความสะอาดชุดอุปกรณ์เดอร์ด้วยผ้า�าบมากๆ

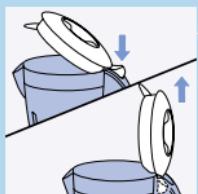
ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นนโยบาย แอลกออลล์ ฯลฯ

- 1 คลอดบล็อก คลอดอุปกรณ์เสริม ขึ้นส่วนต่างๆ ที่ใช้ และทำความสะอาดในน้ำอุ่นผสมน้ำสบู่
- 2 ล้างออกด้วยน้ำสะอาด

การทำความสะอาดโภคป่นแบบรวดเร็ว

- 1 เทน้ำอุ่น และน้ำยาทำความสะอาดลงในโภคป่นจนถึงระดับแสดงการทำความสะอาดแบบรวดเร็ว (500 มล.)
ห้ามใส่น้ำเกินกว่าระดับดังกล่าวเมื่อใช้ปุ่มทำความสะอาดแบบรวดเร็ว
- 2 ปิดฝา และประกอบท่ออุดพร้อมด้วยล็อก
- 3 กดปุ่มทำความสะอาดแบบรวดเร็ว และปล่อยให้เครื่องทำงานชั่วขณะหนึ่ง หยุดการทำงานของเครื่องทันทีที่โภคป่น
- 4 คลอดโภคป่น และล้างด้วยน้ำสะอาด





- 5** ถอดฝา (โดยดึงออกจากโถปั่น) เมื่อต้องการทำความสะอาดเท่านั้น

การทำความสะอาดที่กรองแยกกาก

- 1** นำที่กรองแยกกากออกจากโถปั่น
- 2** ถือที่กรองแยกกากเหนือถังขยะ
เบเย่าเบาๆเพื่อให้เศษอาหารที่ตกค้างอยู่ด้านในออก
- 3** เปิดกีดกันน้ำล่างที่กรองแยกกาก

ข้อมูล และบริการ

หากต้องการข้อมูลหรือหากมีข้อสงสัยใดๆ กรุณาติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของฟิลิปส์ และบริการโปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ของบริษัทฟิลิปส์ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของฟิลิปส์ในประเทศไทยของคุณ (หมายเห็นโทรศัพท์อยู่ในเอกสารแผ่นพับที่แนบมาด้วยกับการรับประกันทั่วโลก)
หากในประเทศไทยของคุณไม่มีศูนย์บริการลูกค้า โปรดติดต่อร้านค้าที่แนะนำเจ้าหน้ายฟิลิปส์ในท้องถิ่น หรือติดต่อแผนกบริการของ Philips Domestic Appliances and Personal Care BV

สูตรการปั่นอาหาร

คุณสามารถเท่านองหลวงในส่วนผสมในโถผ่านทางช่องบันอุดพื้นอีกด้วย
วัลล้อคเพื่อให้ปั่นผสมได้อย่างต่อเนื่องตามที่ต้องการ

มายองเนส (ประมาณ 300 มล.)

- 2 egg yolks or 1 whole egg
- 1 tsp mustard powder
- 1 tsp salt- 1/2 tsp pepper
- 1 tsp sugar
- 30 ml vinegar or lemon juice
- 300 ml oil

- ▶ ส่วนผสมทั้งหมดต้องมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้อง
- ▶ ใส่ไข่ หรือไข่เดองลงในโถปั่น เติมเกลือ พริกไทย ผงมัสตาร์ด และน้ำล้มลายชู หรือน้ำมะนาวครึ่งหนึ่ง จากนั้นปั่นผสมที่ความเร็วปานกลาง เดิมทีน้ำมันจะไม่เข้ากันได้ แต่เมื่อน้ำมันเข้ากันแล้ว ก็จะเข้ากันได้โดยอัตโนมัติ
- ▶ นำส่วนผสมที่เหลือมาปั่นต่อไปจนกว่าจะเข้ากันสนิท ใช้เวลาปั่นประมาณ 15 วินาที
- ▶ เก็บไว้ในตู้เย็น

เค้กแครอท

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

- ▶ ใส่ไข่ แครอทหั่นฝอย นม น้ำมัน และน้ำตาลลงในโถปั่น และปั่นผสมเป็นเวลา 15 วินาทีด้วยความเร็วสูงสุด

- ▶ เดิมแบงปลาลีทีละข้อน เมื่อส่วนผสมเริ่มเข้ากันดี ค่อยๆ 加入น้ำส้มลงในโถผ่านทางช่องบนที่อุดพื้นที่ด้วยฟางตัวล็อก ท้ายสุด เดิมเมิล์ส์และปล่อยให้เครื่องปั่นผสมอีก 5 วินาที
- ▶ เทส่วนผสมลงในถ้วยอบ และอบที่อุณหภูมิ 180° เป็นเวลา 40 นาที

น้ำสลัด

- 1 part vinegar or lemon
- 3 parts oil
- salt, pepper

- ▶ เทน้ำลิ้มสายชู หรือน้ำมะนาวลงในโถปั่น เติมเกลือ พริกไทย และเปิดสวิตซ์เครื่องปั่นผสมไปจนแกลือ และพริกไทยละเอียด จากนั้นเติมน้ำส้มลงในโถผ่านทางช่องเล็กบนที่อุดพื้นที่ด้วยฟางตัวล็อกจนกรองทั้งไถน้ำ слัดด้วยเข้าบีบเนื้อดีเยวัน
- ▶ คุณสามารถปั่นผสมน้ำสลัดดอย่างง่ายๆ ในบาริมแมก้าหิ้น และเก็บในตู้เย็น เขี่ย่าให้น้ำสลัดเข้ากันก่อนนำมายัง

แนวทางแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

ปัญหา	แนวทางแก้ปัญหา
เครื่องปั่นไม่ทำงาน	เครื่องปั่นมีระบบป้องกันเพื่อความปลอดภัย เครื่องจะไม่ทำงานหากประgon อุปกรณ์เริ่ม ไม่ถูกต้อง หรือยังได้ประgon บชุดมอเตอร์ ตรวจ*อุบว่าได้ประgon อุปกรณ์เริ่มต่างๆอย่างถูกต้องแล้วหรือไม่ (ถ้าหัวข้อด้านในถูกต้องแนะนำการใช้งานนี้) ปิด*วิตเซอร์เครื่องก่อน*มอ
บุดใบปัด หรือมอเตอร์ติดขัด	ปิด*วิตเซอร์เครื่อง และลดปริมาณการปั่นผิด*ไม้แตะครั้งลง
มีกลิ่น ไม่พึงประสงค์ออกจากมอเตอร์ มือใช้เครื่องครัวแรงๆ	ถือปืน灭害器การดูดอากาศ หากยังมีกลิ่น ไม่พึงประสงค์ให้เป็นออกจากการเครื่องปั่นหลังจากใช้ไป 2-3 ครั้งแล้ว ตรวจ*อุบว่าปริมาณ*วนผิด*ม ระยะเวลา หรือความเร็วที่ใช้ในการปั่นผิด*มว่าถูกต้องหรือไม่
หากเครื่องมีเสียงดัง กลิ่น ควัน หรือร้อน ฯลฯ	ปิด*วิตเซอร์เครื่อง และถอดปลั๊ก ติดต่อศูนย์บริการของบริษัทเพลิง* หรือนำเครื่องไปที่ร้านด้านแทนจำหน่ายที่คุณซื้อ
โคนดแห้งสัมมาก มีเสียงดังมาก หรือบุดใบปัด ไม่ได้คุณย	ตรวจ*อุบว่าได้ประgon บุดใบปัดเข้ากับโดยถูกต้องแล้วหรือไม่
ผงส่วนผสมเล็ดลอดออกจากโคนปั่น	ตรวจ*อุบว่าได้ประgon หวานยางอย่างถูกต้องแล้วหรือไม่ ตรวจสอบให้ประgon หวานยางอย่างถูกต้องหรือไม่ หวานยางควรรวมกับขอบหมาเนทุ่ : หากผิด*หวานผิด*ม เล็ดลอดออกจากมาเล็กน้อยก็จะเป็นเรื่องปกติ
เมื่อได้ประgon ที่กรองแยกจากแล้ว ยัง มีน้ำผลไม้ หรือตัวที่หีบออกมากในน้ำผลไม้ หรือน้ำเด็กๆ	ตรวจ*อุบว่าได้ประgon ที่กรองแยกจากในโคนปั่นอย่างถูกต้องหรือไม่

* หากเครื่องยังคงมีปัญหา โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของเพลิงส์ไกลับบ้านคุณ

安全注意事项

在拆、装或调整设备的任何附件之前，一定要切断设备的供电电源。

不要让孩子接触到设备。

仅当混合器缸或研磨器附件正确安装于电动机单元上之后，电动机才可以起动。

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

当刀片单元安装在设备上而设备已通上电时，切勿接触刀片单元。

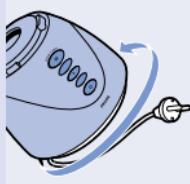
在清洁刀片单元时，不要触及其刀刃。刀刃非常锋利，很容易伤人手指。

重要

- 使用设备之前，先仔细阅读使用说明并查看示图。
- 保存好使用说明以备将来参考之用。
- 在给设备通电之前，先检查设备上所标注的电压是否与本地的市电电压（110-127V 或 220-240V）一致。
- 切勿使用其它制造商生产的零、附件，也不要使用未经过飞利浦特别推荐的零、附件。如果使用此类零、附件，则给您所作的保证将失效。
- 不要超出附件上所标注的最大刻度线。
- 不要超出表中所给出的数量和准备时间。

- 当设备正在工作时，切勿从电动机单元上拆卸零、附件。一定要先将设备的电源切断。
- 绝对不要使用附件切断或打开设备的电源！
- 切勿让设备在无人值守的情况下运行。
- 如果电源线、插头或其它零件受损，则不要使用设备。
- 如果设备的电源线受损，一定要通过飞利浦或其授权的服务中心来更换，以避免发生危险。
- 在切削高温配料或将其倒入缸体之前，先要进行冷却（最高温度 80°C 或 175°F），这对于包含大量油脂或脂肪的配方来说，尤其重要。
- 为了避免溢溅的发生，注入缸体内的液体不要超过最大液位刻度线（1.5 升）。在您混合高温液体（最大液量 1.1 升）时，这一点要特别注意。
- 为了避免溢溅的发生，在您开始加工之前，一定要在缸盖上安装好带有保护卡的塞子。
- 当设备已通上电或正在运转时，切勿将手指或其它物体探入缸体内。
- 如果有配料粘在混合器壁上，则关闭设备电源，拔下设备的插头，然后加入液体或使用刮刀将其清除。

使用设备前的准备工作



清洗所有的附件和可分离件（参阅清洗）。

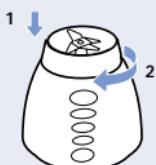
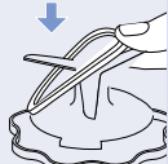
- 将多余的电源线绕在设备的底座上。

使用设备

混合器

► 本混合器适用于：

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

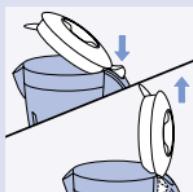


- 3** 将缸体安装在电动机单元上。按箭头所示方向旋转缸体，将它固定好。当缸体下缘上的槽口与电动机壳体上的按钮上面的线条对齐时，缸体就安装妥当了。

不加给缸体手柄施加过大的压力。

- 4** 要打开缸盖时，压一下手柄侧面的弹射器。

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



5 将配料放入缸体内。

切勿将温度超过 80°的配料装入缸体。

6 盖上缸盖。

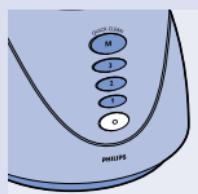
7 用保护卡将塞子安装在缸盖上，然后按箭头所示方向旋转塞子。

为了避免溢溅的发生，在您开始加工之前，一定要将带有保护卡的塞子安装在缸盖上。

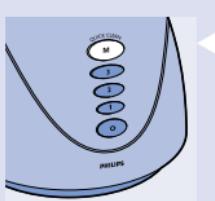
8 将电源线插入墙壁上的插座中。

9 按适当的按钮来选择所需要的设置。设备会自动启动。

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



配料	速度
液体配料（如，巧克力奶、果奶、蛋黄酱）	速度1
较粘稠的配料，如液体与固体配料混合物（如番茄酱）	速度2
粘稠、以固体配料为主（如冰块、汤、豆等）	速度3



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

打开缸盖之前，一定要关闭设备的电源。

10 按0开关可以关闭设备。

绝对不要通过旋转缸体来打开或关闭设备。

配方可以在后续的配方一章中找到。

技巧

为了避免溢溅的发生，注入缸体内的液体不要超过最大液位刻度线（1.5 升）。在您混合高温液体（最大液量 1.1 升）时，这一点要特别注意。

- 如果您在混合容易起泡的液体，注入缸体内的液体不要超过 1.2 升刻度线。



- 在设备运转时，可以通过带有保护卡的塞子上面的开口，将液体配料（如，油液）可以注入混合器的缸体内。

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

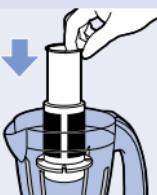
- 干性配料的加工时间不可以超过1分钟。
- 将固体配料放入混合器缸体之前，先将它们切成小片。不要同时加工大量的固体配料。大量的固体配料要分成小批量进行加工。
- 如果您对固体配料的混合效果不满意，则关闭混合器的电源，然后按脉冲按钮（M按钮）数次，让混合器作短暂的运转。您也可以用刮刀搅拌配料（当混合器未运转时），或者从缸体内倒出一些配料，然后进行小量加工。
- 要压碎冰块时，每次最多可以放入5块（通过缸盖上的开口放到旋转刀片上）。
- 做番茄汁时，先将番茄切成四瓣，然后通过缸盖上的开口将小瓣放到旋转刀片上。

当混合器运转时，切勿将手指或其它物体（如，刮刀）探入缸体内。

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

过滤器 (仅适用于HR1797)

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



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



2 将缸盖盖在缸体上，以便将过滤器固定到正确的位置。



3 将混合器缸体放回电动机单元上，然后将插头插入墙壁上的插座中。

4 通过缸盖上的开口将配料放入过滤器。
倒入过滤器的液体量不可以超过金属部分。不要用过滤器处理高温配料。

5 加入水或其它液体。



6 安装上带有保护卡的塞子，然后打开设备电源。选择最高的速度，最多可以让设备运转40秒。



7 关闭设备电源。通过缸体上的喷口将饮料倒出。

8 要得到最佳的结果，可以将含有剩余配料的缸体重新放回设备，并让其再运转数秒钟。

8 倒出其余的饮料。

技巧

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

► 制作豆奶：

在加工大豆前，先将其浸泡4小时。

您一次可以用最多500毫升水加工最多50克大豆。

► 制作果汁和鸡尾酒：

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

研磨器

► 研磨器附件可以用来研磨和切削胡椒子、芝麻、大米、小麦、椰子肉、坚果（去

壳)、咖啡豆、大豆、干豌豆、干酪、面包屑等配料。

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

研磨器不适合磨削很坚硬的配料如肉豆蔻冰块。



1 将配料放入大口杯内。

仅加工干性配料。填入的配料不可以超过大口杯的MAX（最大）刻度线。

参阅表格以查看建议的数量。
表

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

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



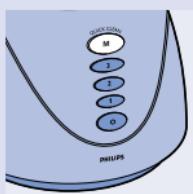
2 确定橡胶垫正确安放在刀片单元上。



3 将刀片单元固定在大口杯上。
如果安装比较费力，则用水滴润湿橡胶垫。



4 将安装好的研磨器上下翻转，并按箭头所示的方向将其固定在电动机单元上。



5 我们建议您使用脉冲按钮（M 按钮）来操作研磨器。

绝对不可以连续使用研磨器超过30秒。



- ▶ 加工完后，您可以用搅拌器盖将配料均匀地洒在碟子上。

清洗

使用后，如果对设备及其零件和组件进行立即清洗，则最容易洗干净。

绝对不可以在洗碗机中清洗设备的零件和附件。

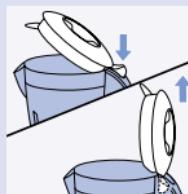
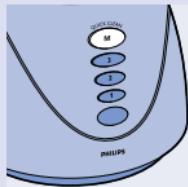
用湿布清洗电动机单元。

不要使用研磨剂、清洗剂、酒精等。

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

混合器缸的快速清洗

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



2 盖上缸盖，然后装上带有保护卡的塞子。

3 按一下Quick Clean（快速清洁）按钮，让设备运转片刻。一旦缸体清洗干净就停下来。

4 拆下混合器缸体，然后用净水进行清洗。

5 仅在需要清洗缸盖时，才有必要将它拆下来（从混合器缸体上拉下来）！

清洗过滤器

1 将过滤器从混合器缸上拆下来。

2 将过滤器拿到垃圾箱上面，然后轻摇出其中的残留成分。

3 在水龙头下清洗过滤器。

信息和服务

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

配方

带有保护卡的塞子上的开口，可以用来给缸体中的配料中加注液体，以便达到所要求的浓度。

蛋黄酱（约300毫升）

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

- ▶ 所有配料的温度都必须是室温。
- ▶ 将鸡蛋或蛋黄放入缸体中，加入盐、胡椒粉、芥末，并加入一半醋或柠檬汁，然后以普通速度进行混合。将油液从带有保护卡的塞子上面的开口注入，直到蛋黄酱达到所需要的浓度。然后加入剩余的醋或柠檬汁并根据口味来调味。
- ▶ 保存在冰箱中。

胡萝卜蛋糕

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

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

色拉调味品

- 一份白醋或柠檬
- 三份油
- 盐, 胡椒

- ▶ 将醋或柠檬汁倒入混合器缸，加入盐、胡椒粉，然后启动设备。加工至盐和胡椒粉溶解。然后从带有保护卡的塞子上面的小孔中加入油液，直到形成均匀的调味品。
- ▶ 您也可以准备更多的这种基础调味品，并保存在冰箱中。使用前务必摇动，以便混合各种配料。

故障排除指南

问题	解决方案
设备不工作	设备上配备有安全系统。如果附件没有正确安在电动机单元上或者根本没有安装，则设备不工作。检查是否所有的附件已正确安装。（参阅本使用说明的各个部分）先切断设备的电源！
刀片单元或电动机单元阻塞。	切断设备电源，然后减小加工量。
最开始几次使用设备时，电动机单元发出难闻的气味。	这属于正常现象。如果您使用好几次之后，设备仍然发出这种气味，则检查当前的加工量、加工时间、加工速度是否正确。
设备噪声很大、有难闻的气味、发烫、冒烟等。	切断设备电源并拔出插头。与就近的飞利浦服务中心联系或者将设备送到您的经销商处。
研磨器强烈振动，发出很大的噪声或刀片单元失位。	检查刀片单元是否正确安装在大口杯上。
研磨器漏出粉末	检查橡胶环是否已正确安装。 确定橡胶环是否已正确安装。橡胶环应该平直地放在界面上。注意：少量泄漏属于正常。
虽然已安装了过滤器，但果汁或豆奶中仍然含有果肉。	确定过滤器已正确安装在混合器缸体内。

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

安全事項

拆裝或調整任何附件之前，務必先拔掉果汁機的電源插頭。

將果汁機放置在孩童無法觸碰到的地方。

只有在果汁容杯或研磨機配件已正確的安裝在馬達座上時，馬達才會運轉。

將研磨機配件旋在馬達座上之前，先確定刀組已牢固的固定在研磨杯上。

刀組已裝上果汁機上，而且果汁機已插電時，禁止碰觸刀組。

清潔刀組時，請避免碰觸刀鋒，刀鋒非常尖銳，很容易割傷手指頭。

重要事項

- 使用果汁機之前，請先仔細閱讀本使用說明並參考圖例。
- 請妥善保管該使用說明，以供日後參考之用。
- 將果汁機接上電源之前，先檢查果汁機上的電壓指示，是否與貴府使用的電壓相符(110-127V或220-240V)。
- 切勿使用其他廠商供應或未經飛利浦認可的附件或配件，否則，將無法享有本公司所提供的保固服務。
- 容量不得超過容器上的最高容量指標。

- 放入容器裡的容量以及準備時間，不得超過資料表上指示的標準。
- 果汁機正在運轉時，禁止從馬達座上拆下附件或配件，欲拆裝任何附件或配件，務必先拔掉果汁機的電源插頭。
- 禁止利用附件使果汁機開機及關機。
- 請勿讓果汁機在無人看顧的情形下運轉。
- 如果電線、插頭或其他配件有受損跡象，請勿使用果汁機。
- 如果果汁機的電線受損，必須由飛利浦或飛利浦授權的服務中心來執行更換作業，以避免發生危險。
- 級碎高溫食材或將其倒入果汁容杯前(最高溫度80度)，先將其冷卻，特別是需要大量油脂的料理。
- 禁止加入超過果汁容器最大量指示(1.5公升)的材料，特別是攪拌高溫液體(最多1.1公升)時，以免溢出。
- 勿必先將附固定夾的塞子裝在蓋子上再開始處理，以免溢出。
- 果汁機正在運轉，或是果汁機已插上電源時，禁止將手指頭或物件伸入果汁容杯中。
- 如果食材卡在果汁機的壁上，請先關機，拔掉電器的電源插頭，加入液體或用抹刀移除食材。

果汁機的使用準備事項。



清洗所有的附件以及可分離式配件(見「清潔」一章)。

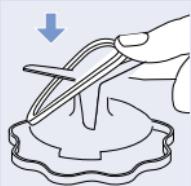
- 將多出的電源線繞在果汁機的基座上。

使用果汁機

果汁機

► 果汁機的用途：

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



1 將橡膠密封環置於刀組的邊緣。

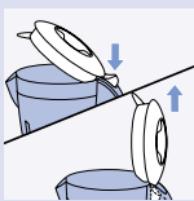
2 依箭頭指示方向將刀組轉緊，將其固定在果汁容杯上。

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

小心不要在果汁容杯把手上用太大的力量。

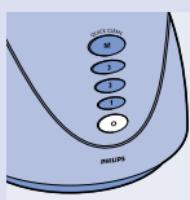
4 按壓把手側的突出部，即可打開蓋子。

► 將蓋子打開，向上拉，即可取下蓋子。
只有在清潔時，才能取下蓋子。



5 將材料放入果汁容杯中。

禁止將溫度超過攝氏80度的食材放入果汁容杯中。

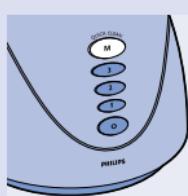


- 6** 蓋好蓋子。
- 7** 將附固定夾的塞子裝在蓋子上，並依箭頭指示的方向轉動。

處理之前，務必先將附固定夾的塞子裝在蓋子上，以免溢出。

- 8** 將電源插頭插入牆上的插座中。
- 9** 按壓適當的按鍵選擇理想的設定，果汁機即會開始運轉。
- 速度鍵可以用以選擇適當的速度，獲得理想的成果。建議的速度請參閱速度表。

佐料	速度
液體食材(例如：巧克力牛奶、果汁 牛奶、美乃滋)	速度1
比較濃稠的食材，例如液體及固體食 材的混合物(例如蕃茄醬或糊)	速度2
沈重，以固體為主的食材(例如：冰 塊、湯、豆子等)	速度3



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

打開蓋子之前，務必先將果汁機關機。

10 按壓0-開關，即可將果汁機關機。

不可用轉動果汁容杯的方式，將果汁機關機或關機。

後面的"食譜"章中列有一些食譜。

提示

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

- ▶ 如果您是在攪拌泡沫液體，絕不可超過容杯的1.2公升的標示。
- ▶ 果汁機轉動時，可以從附固定夾之塞子的開口，倒入流質食材(例如，油料)。



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

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

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

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

果汁機轉動時，切勿將手指或其他物件(例如抹刀等)伸進容器中。

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

濾網 (僅HR1797適用)

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



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

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



- 2 將蓋子置於果汁容杯上，以將濾網固定於正確的位置。



3 將果汁容杯放回到馬達座上，並將電源插頭插入牆上電源插座中。



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



5 加入水或其他的液體。

6 裝上附有固定夾的塞子，並將果汁機開機。選擇最高速，讓果汁機運轉最多40秒。

7 將果汁機關機，從果汁容杯嘴倒出飲料。

8 為獲最佳效果，將留有殘餘食材的果汁容杯放回到果汁機上，再運轉幾秒鐘。

9 倒出剩餘的飲料。

提示

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

► 打豆漿：

處理之前，先將大豆浸泡4小時。

一次最多可處理50克乾的大豆，以及最多500毫升的水。

► 打果汁及做雞尾酒。

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

研磨機

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

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

研磨機不適合用來切剁太硬的食材，例如肉豆蔻與冰塊。



- 1 將食材放入研磨杯中。
限處理乾硬食材。研磨杯裡的食材不得超過 "MAX" 的指示。
可參考資料表來確認適當的容量。
資料表

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

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



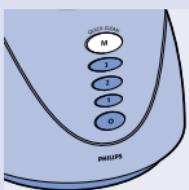
- 2** 確定橡膠墊圈已在攪拌刀座上放置妥當。



- 3** 將攪拌刀座旋緊在研磨杯上。在濕墊圈上沾一些水可幫助您施力。



- 4** 將組裝好的研磨機面倒過來，並根據箭頭方向將它旋緊在馬達座上。



- 5** 建議以瞬間開關(M開關)操作研磨機。
研磨的連續操作時間不得超過30秒。



- 處理完畢之後，可以使用調味罐蓋，將食
材均勻的灑在盤子上。

清潔

在使用完畢後立即清潔，可幫助您將果汁
機、其它配件與附件清洗得更為乾淨。

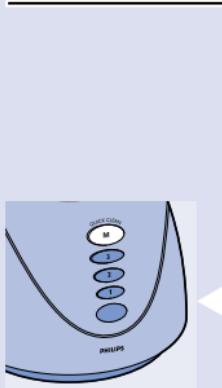
不可用洗碗機來清洗果汁機的附件或配件。

用濕布清潔馬達座。

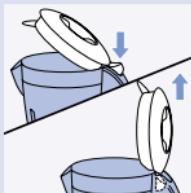
不可使用研磨劑、刷子、酒精等清潔工具。

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

快速清潔果汁壺



- 1 將微溫的水和一些洗碗劑倒入果汁容杯
中，加到果汁容杯快速清潔量(500毫
升)的地方。使用快速清潔功能時，不
可超過這個量。
- 2 蓋上蓋子，並裝上附固定夾的塞子。
- 3 按壓快速清潔鍵，讓果汁機運轉一會
兒，果汁容杯清潔時即停止。



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

清潔濾網

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

資訊&服務

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

食譜

附固定夾之塞子中的孔可用來將液體滴在果汁容杯中的食材上，以便能獲得需要的濃度。

美乃滋(大約300毫升)

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

- 所有的食材都必須是室溫的溫度。
- 將蛋或蛋黃放進果汁容杯中，加入鹽、胡椒以及芥末粉和一半的醋或檸檬汁，以一般的速度攪拌，從附固定夾之塞子的小孔中將油倒入，直到美乃滋變濃稠為止。然後加入剩餘的醋或檸檬汁，並依口味調味。
- 放入冰箱中收藏。

胡蘿蔔蛋糕

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

- ▶ 將雞蛋、切片蘿蔔、牛奶、煉乳和糖放進果汁容杯中，以最高速處理大約15秒。
- ▶ 一匙一匙的加入小麥粉。混合物均勻的時候，慢慢的從附固定夾之塞子的孔中將油加入。最後加入乾酵母，讓果汁機再運轉5秒鐘。
- ▶ 將混合物放入烘烤杯中，以180度烤大約40分鐘。

沙拉醬

- 1份醋或檸檬
- 3份油
- 鹽、胡椒

- ▶ 將醋或檸檬汁倒入果汁容杯中，加入鹽和胡椒，將果汁機開機，攪拌到鹽及胡椒溶解為止。然後從附固定夾之塞子的小孔中將油加入，直到形成均勻的沙拉醬為止。
- ▶ 可以準備大量這種基本醬料，放在冰箱備用，使用前要充分搖晃，使食材混合。

故障排除指導

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

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

