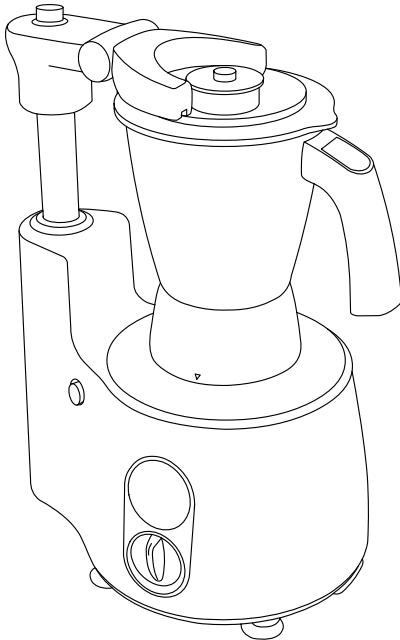


विषय सूची

1.0	परिचय	22
1.1	महत्वपूर्ण	23
2.0	सामान्य वर्णन	25
3.0	उत्पाद की खूबियाँ	26
4.0	पहली बार उपयोग से पहले	27
5.0	उपयोग के लिए तैयार	27
6.0	उपकरण का उपयोग	27
6.1	मिक्सर ग्राइंडर टाइमर बिना (HL1650)	27
6.2	मिक्सर ग्राइंडर टाइमर सहित (HL1651)	29
6.3	जूसर मिक्सर ग्राइंडर टाइमर बिना (HL1654)	30
6.4	फूड प्रोसेसर (HL1659)	32
7.0	सुझाव	35
8.0	सफाइ	38



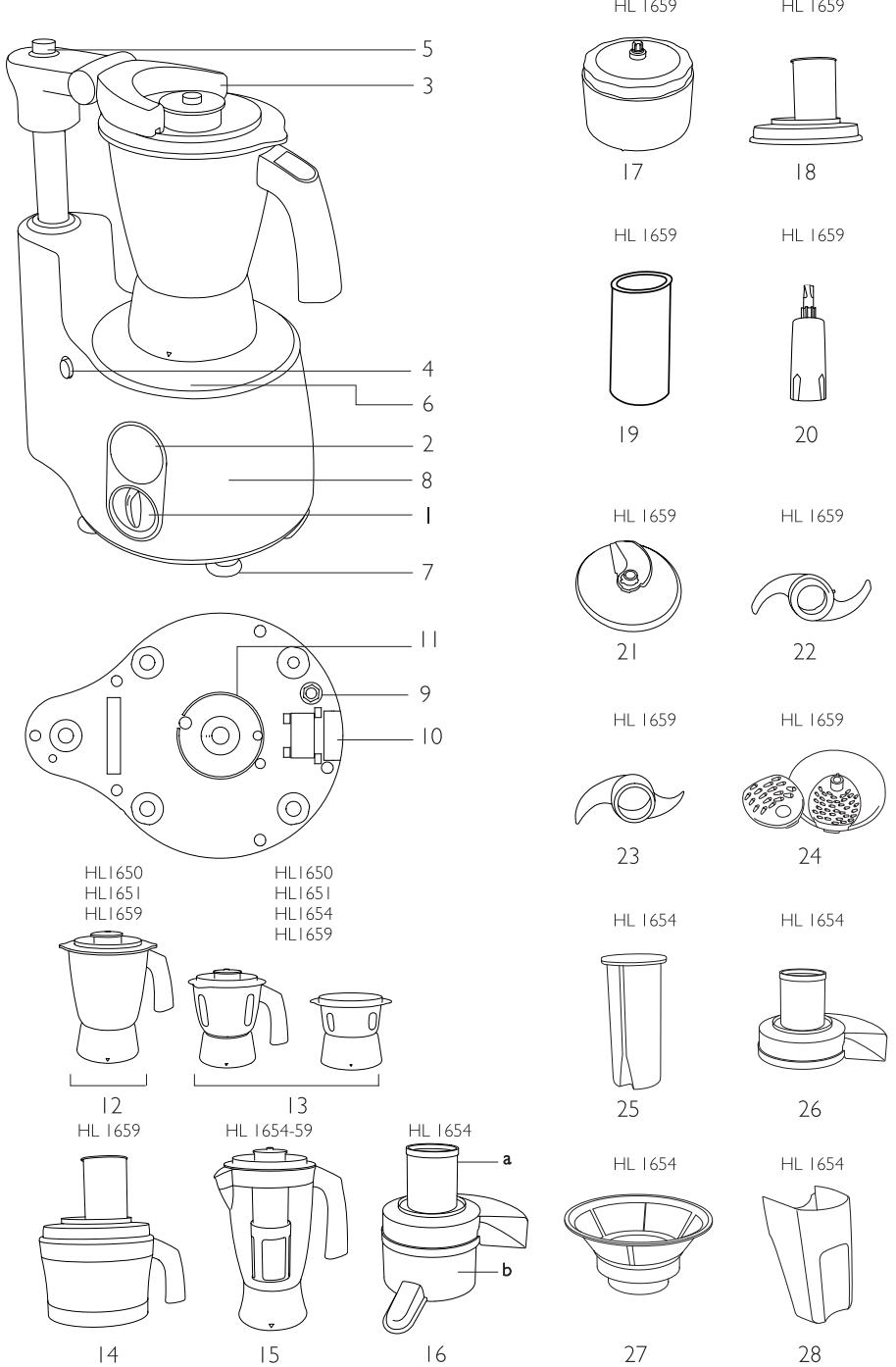
1.0 परिचय

- 1.1 फिलिप्स आपके लिए लाए हैं प्रोडक्ट्स का एक और अनोखा कलेक्शन जिसका नाम है फिलिप्स इंटेलिजेंट मिक्सर ग्राइंडर (HL 1650), फिलिप्स इंटेलिजेंट मिक्सर ग्राइंडर टाइमर सहित (HL 1651) जूसर मिक्सर ग्राइंडर टाइमर बिना (HL 1654) और फिलिप्स इंटेलिजेंट फूड प्रोसेसर (HL 1659) के अनोखी खूबियों से भरे हैं जिससे आपकी जिंदगी ज्यादा आरामदायक और आधुनिक बनती है।
- 1.2 ये एक इंटेली आर्म के साथ आता है जो जार के ढक्कन की लॉकिंग तकनीक का पूरा विश्वास दिलाता है। इंटेली कंट्रोल जो मशीन के लिए टाइम सेट करता है और लॉक होने के बारे में सूचना देता है और अंटो शटऑफ खूबी जो सुनिश्चित करती है कि एक बार सेट किया समय खत्म हो जाने पर मशीन अपने आप बंद हो जाती है। ये अनोखी खूबियाँ आपको मशीन छोड़कर आराम से अन्य काम निपटाने की पूरी आजादी देती हैं।

1.1 महत्वपूर्ण

हम सुझाव देते हैं कि उपकरण का उपयोग करने से पहले आप नीचे दिए गए निर्देशों को ध्यान से पढ़ें और भविष्य में संदर्भ के लिए इन्हें संभालकर रखें।

- उपकरण जोड़ने से पहले जाँच लें कि क्या उपकरण के निचले भाग पर दर्शाया गया वोल्टेज रस्थानीय इलेक्ट्रिकल मेन्स वोल्टेज के अनुरूप है।
- हमेशा अच्छे से अधिग किए गए इलेक्ट्रिकल कनेक्शन का उपयोग करें।
- जब मेन्स कॉर्ड, प्लग या अन्य पुर्जे खराब हों तब उपकरण का उपयोग नहीं करें।
- जब मेन्स कॉर्ड में खराबी हो तो नजदीकी फिलिप्स सर्विस सेंटर से संपर्क करें।
- यह उपकरण केवल घरेलू उपयोग के लिए है।
- उपकरण को बच्चों की पांच से दूर रखें।
- फिलिप्स द्वारा न सुझाए गए या अन्य उत्पादकों द्वारा निर्मित साधनों या भागों का उपयोग कभी नहीं करें।
- यदि आप ऐसे पुर्जों का उपयोग करते हैं तो आपकी गारंटी अवैध हो जाएगी।
- उपकरण का उपयोग करते समय हर बार चलनी, फूट फिल्टर और ब्लेड्स का उपयोग करें। यदि आपको किसी दरर या क्षति का पता चलता है तो उपकरण का उपयोग नहीं करें और नजदीकी फिलिप्स सर्विस सेंटर से संपर्क करें।
- उपकरण को स्थिच आँन करने से पहले देख लें कि सभी पुर्जे ठीक से लगे हैं।
- जार और आर्म लॉक होने पर ही उपकरण का उपयोग करें।
- जब उपकरण कार्यरत हो तब पल्प कंटेनर को नहीं निकालें (HL 1654)
- फिल्टर के आधार में स्थिति छोटे कटिंग ब्लेड्स को नहीं छुएँ (HL 1654)
- प्रयोग की अवधियों के लिए उपयोग हेतु निर्देशिका में दी गई तालिका देखिए।
- पहली बार उपकरण का उपयोग करने से पहले उन हिस्सों को अच्छे से साफ करें जो खाद्य पदार्थ के संपर्क में आंगे।
- तालिका में दर्शाई गई मात्रा और तैयारी का समय नहीं बढ़ाएँ।
- कोई भी पुर्जा या उपयोग के समय घूमने वाले हिस्सों को निकालने से पूर्व उपकरण को स्थिच आँफ करें।
- स्पीड नॉब को शून्य पर घुमाकर ही हमेशा उपकरण को स्थिच आँफ करें।
- उपयोग के बाद उपकरण का प्लग हमेशा निकाल दें।
- मोटर यूनिट को कभी पानी या किसी अन्य लिकिन्ड में नहीं डुबाएँ, या इसे धोएँ नहीं।
- इंटेली आर्म या उसके गाइड को पकड़ कर प्रोडक्ट को कभी नहीं उठाएँ।

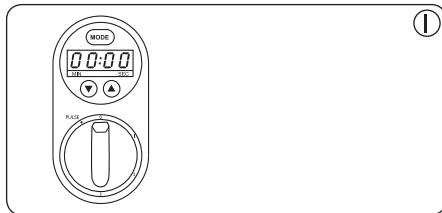


2.0 सामान्य वर्णन

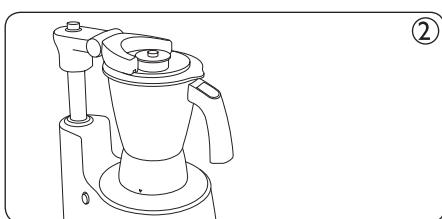
1. स्पीड सिलेक्टर नॉब
 2. इंटेली कंट्रोल (HL 1651, HL 1659)
 3. इंटेली आर्म
 4. जार खोलने के लिए बटन
 5. जार खोलने और हिलाने के लिए बटन
 6. जार लॉक के लिए गाइड
 7. एंटी स्लिप रबर फ़िट
 8. मोटर यूनिट
 9. तल पर ओवरलोड प्रोटेक्टर
 10. वैक्यूम मुक्त करने के लिए लीवर
 11. सुपर वैक्यूमिप HL 1659
 12. 1 स्टील जार (वेट ग्राइंडिंग) (HL 1650, HL 1651, HL 1659)
 13. 2 स्टील जार (ड्राइ ग्राइंडिंग व चटनी)
 14. फूड प्रोसेसर बाउल (HL 1659)
 15. ब्लैंडर जार फूट फिल्टर के साथ (HL 1651, HL 1659)
 16. ए) ढककन फ़ीडिंग ट्यूब सहित, बी) जूस कलेक्टर
 17. मियर यूनिट गति कम करने के लिए (HL 1659)
 18. फीडिंग ट्यूब (HL 1659)
 19. पुशर (HL 1659)
 20. फूड प्रोसेसर ब्लैड्स लगाने के लिए टूल होल्डर (HL 1659)
 21. एडजस्टेबल स्लाइसिंग डिस्क 7 लेवल स्लाइसिंग ब्लेड (HL 1659)
 22. चॉपिंग या मिसिंग ब्लेड सुरक्षा कवर के साथ (HL 1659)
 23. नीडिंग ब्लेड (HL 1659)
 24. 2 साइज के ग्रेटिंग इनसर्ट्स बारीक और मध्यम (HL 1659)
 25. पुशर (HL 1659)
 26. फीडिंग ट्यूब (HL 1654)
 27. चलनी (HL 1654)
 28. पल्प कंटेनर (HL 1654)

3.0 उत्पाद विवरण

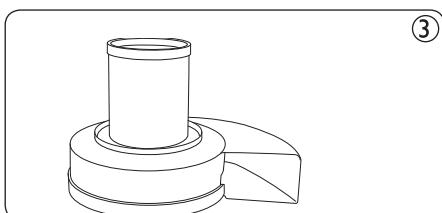
इंटेली कंट्रोल: यह इंटेली कंट्रोल/टाइमर इंटेली लॉक फिडबैक के सहित आता है जो संपूर्ण उपकरण को सुरक्षा प्रदान करता है। इंटेली शटऑफ सुनिश्चित करता है कि एक बार आप टाइमर सेट करते हैं तो ये कार्य को पूरा करणा और आपके बाहर न रहने पर भी अपने-आप बंद हो जाएगा। इस फंक्शन की बदौलत आप ऑटो या मैनुअल मोड भी चुन सकती हैं। (चित्र 1)



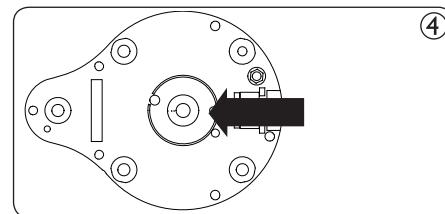
इंटेली आर्म : इंटेली लॉक के साथ इंटेली आर्म आपको धूमने की आजाई देता है जब कि आपका उपकरण काम करता रहता है। ये सुरक्षा तंत्र की तरह भी काम करता है और सामग्रियों का बिखरने से बचाता है। जब उपकरण का उपयोग नहीं होता है तब आप आर्म को नीचे मोड सकते हैं। पुर्जों को आसानी से बिठाने के लिए इस आर्म को घड़ी की विपरीत दिशा में धुमाया भी जा सकता है। (चित्र 2)



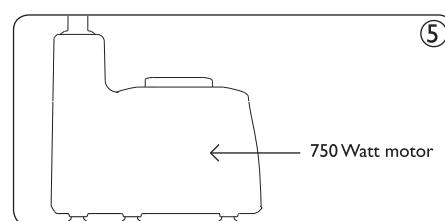
बिजली का प्रवाह शुरू करने का तरिका : (HL 1654) इस जूसर में एक अतिरिक्त बड़ी फीडिंग ट्यूब है जिसका अर्थ है कि आपको फल या सब्जियों को पहले से काटकर रखने की जरूरत नहीं है। (चित्र 3)



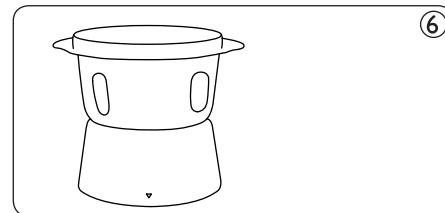
सुपर वैक्यूमिप : यह अनोखा ग्रीप भरोसा दिलाता है कि उपकरण अपनी स्थिति में टिक कर काम करता रहे। ये आपको दूसरे कार्य निपटाने के लिए मन की पूरी शांति और आजाई देता है। (चित्र 4)



सुपर साइलेंट 750W मोटर : इसमें 750W की सुपर साइलेंट मोटर लगी है और इससे भरोसा मिलता है कि कम से कम आवाज़ हो और सब कुछ अच्छे से पिसा जाय, (चित्र 5)

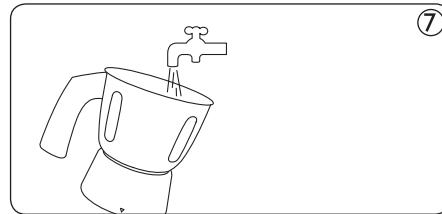


सुपर ग्राइंड : इसमें लिफ्ट व ग्राइंड ब्लेड्स के साथ रिवर्स क्वाड्रा फ्लो जार है जो भरोसा दिलाता है कि आपके मनचाहे ढंग से पीसने का काम हो सके। (चित्र 6)



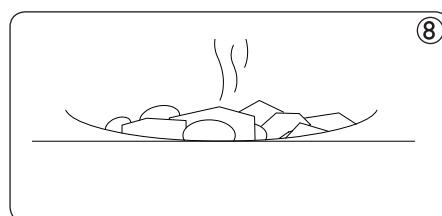
4.0 पहली बार उपयोग करने के पूर्व

हमारा सुझाव है कि आप पहली बार उपकरण का उपयोग करने से पूर्व उन हिस्सों को अच्छी तरह से साफ करें जो खाद्य पदार्थों के संपर्क में आते हैं। (चित्र 7)

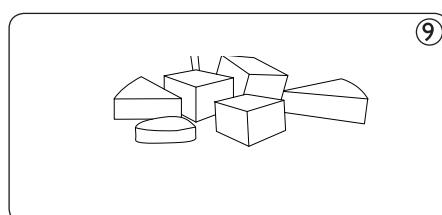


5.0 उपयोग के लिए तैयारी

- सामग्रियों को जार में डालने से पहले उन्हें ठंडा होने दें। (चित्र 8)



- प्रोसेसिंग करने से पहले बड़ी सामग्रियों को लगभग 2 सेमी टुकड़ों में काट लें। (चित्र 9)

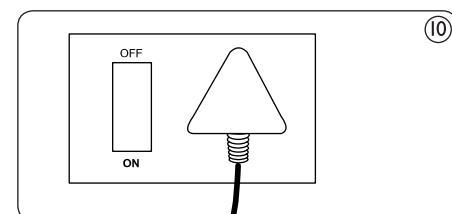


- प्लग को सॉकेट में लगाने से पहले उपकरण को ठीक से बिठा लें।

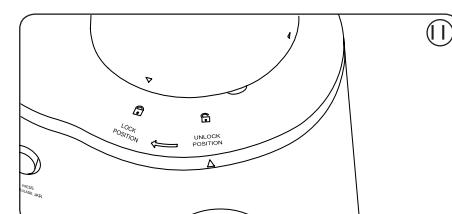
6.0 उपकरण का उपयोग

6.1 मिक्सर ग्राइंडर टाइमर बिना (HL 1650)

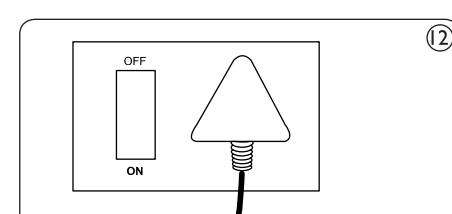
- उपकरण का आसानी से उपयोग करने के लिए इन आसान स्टेप्स (चरणों) का पालन करें :
- 1 मैन प्लग को दीवार की सॉकेट से जोड़ें। (चित्र 10)



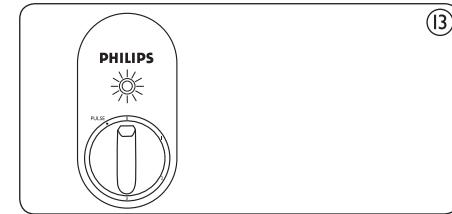
- 2 जार कॉलर और मोटर यूनिट पर बने तीर के निशान की मदद से मोटर यूनिट पर जार बिठाएँ। (चित्र 11)



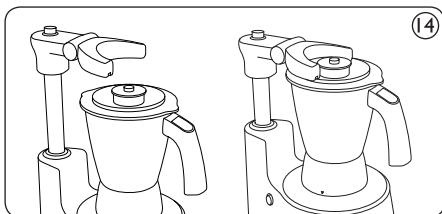
- 3 मैन सप्लाई स्विच ऑन करें। (चित्र 12)



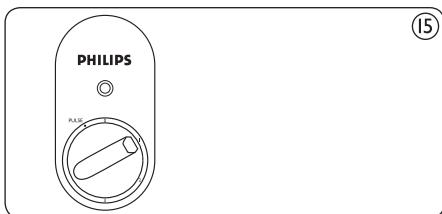
- 4 बिजली का प्रवाह शुरू हो गया है, यह संकेत देने के लिए नियॉन लैम्प जलाएँ। (चित्र 13)



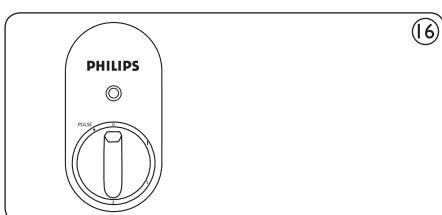
5. जार पर आर्म बिठाते समय पकवा कर लें कि आर्म का खाँचा ढक्कन पर बनी गोलाकार रिंग से मेल करे (चित्र 14)



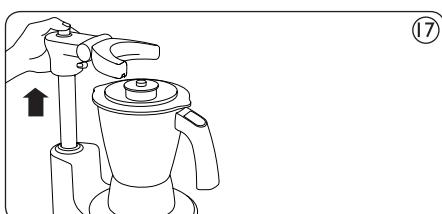
6. स्पीड सिलेक्टर को मनचाही स्थिति में धुमाएँ. व्यंजन के अनुसार स्पीड (गति) का चयन करें (चित्र 15)



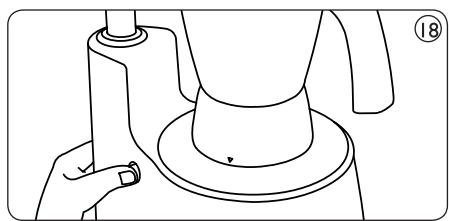
7. चलाने के बाद सिलेक्टर नाब को ''ऑफ स्थिति में धुमाएँ (चित्र 16)



8. पल्स के लिए स्पीड सिलेक्टर नॉब को हल्के से '0' की स्थिति से घड़ी की विपरीत दिशा में धुमाएँ.
9. आर्म को ऊपर की दिशा में खींचें, आर्म को ऊपर की ओर ले जाने के लिए बटन दबाएँ (चित्र 17)

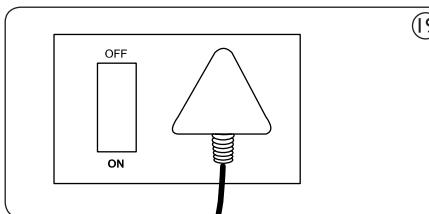


10. अंत में जार खोलने के लिए बटन दबाएँ (चित्र 18)

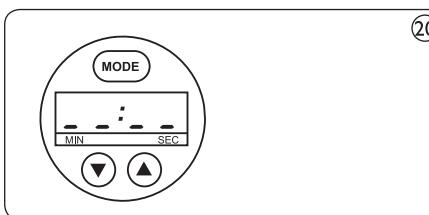


- 6.2 मिक्सर ग्राइंडर टाइमर सहित (HL 1651)

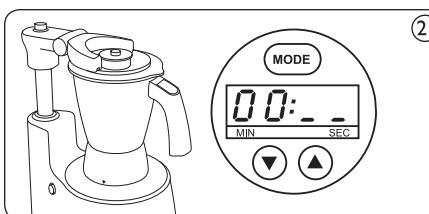
1. मेन प्लग को वॉल सॉकेट से जोड़ें (चित्र 19)



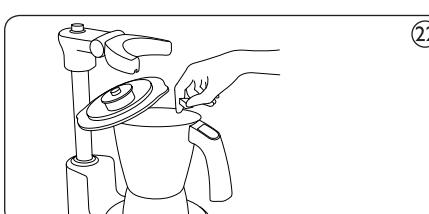
2. मेन सप्लाई स्विच ऑन करें
3. LED डिस्प्ले _:_ दर्शाया जो बताता है कि पावर सप्लाई शुरू है (चित्र 20)



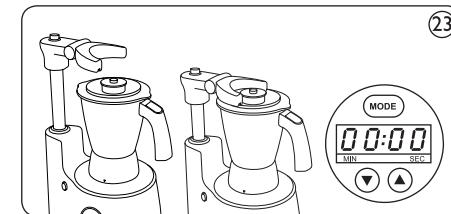
4. जार कॉलर और मोटर यूनिट पर बने तीर के निशान की मदद से मोटर यूनिट पर जार लगाएँ. LED डिस्प्ले 00:_:_ में बदल जाएगा (चित्र 21)



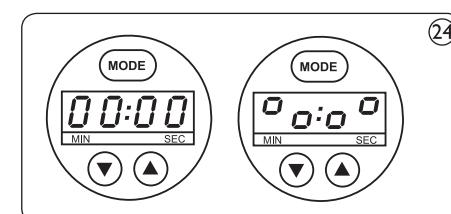
5. जार में सामग्रियाँ डालें और ढक्कन लगाएँ (चित्र 22)



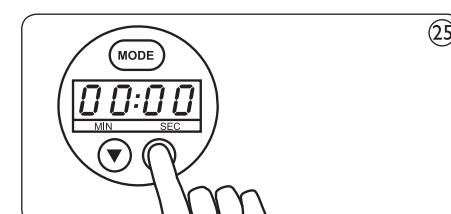
6. आर्म को जार पर लगाएँ. LED डिस्प्ले 00:00 में बदल जाएगा : ये संकेत करता है कि उपकरण उपयोग के लिए तैयार है (चित्र 23)



7. चलाने का डिफॉल्ट मोड ''ऑटो'' है. मैनुअल मोड पर जाने के लिए मोड बटन दबाएँ. अब LED डिस्प्ले बदल जाएगा (चित्र 24)

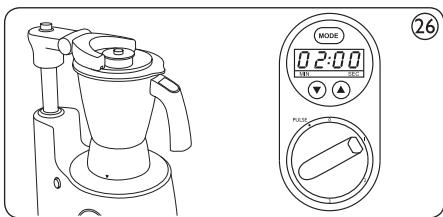


8. अप और डाउन तीरों का उपयोग कर समय सेट करें. अधिक से अधिक 30 मिनट का समय सेट किया जा सकता है (चित्र 25)

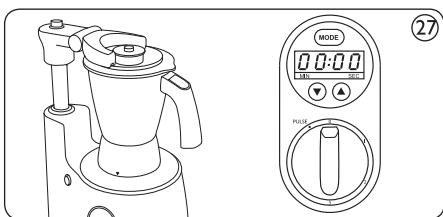


टिप्पणी : उपकरण 5 मिनट (आटो मोड) और 3.5 मिनट (मैनुअल मोड) में लगातार चलाने के बाद अपने आप बंद हो जाएगा, ताकि किसी भी अनदेखी स्थिति को टाला जा सके. यदि टाइम सेट करने के बाद उपकरण 5 मिनट के भीतर शुरू नहीं होता है या बीच में रुक जाता है और 5 मिनट के भीतर दोबारा शुरू नहीं होता है तो डिस्प्ले 00:00 पर रिसेट हो जाएगा.

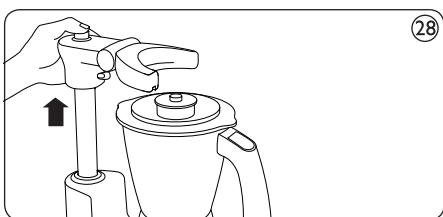
9. स्पीड सिलेक्टर नॉब घुमाकर मनचाही स्थिति में ले आएँ. व्यंजन के अनुसार गति का चयन करें (चित्र 26)



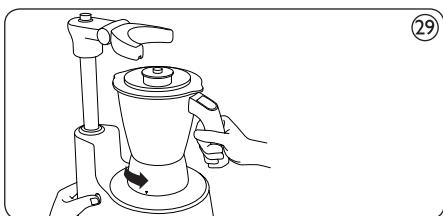
10. काम करने के बाद उपकरण अपने आप बंद हो जाएगा.
11. स्पीड सिलेक्टर नॉब को “ऑफ़” स्थिति में घुमाएँ (चित्र 27)



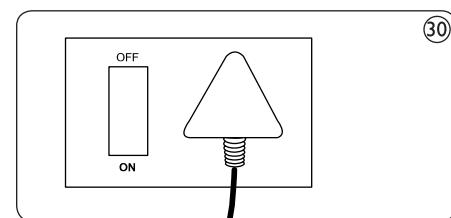
12. आर्म के ऊपर लगी बटन दबाकर इसे ऊपर की दिशा में खींचें (चित्र 28)



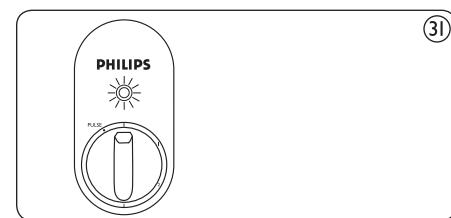
13. जार खोलने के लिए बटन दबाएँ (चित्र 29)



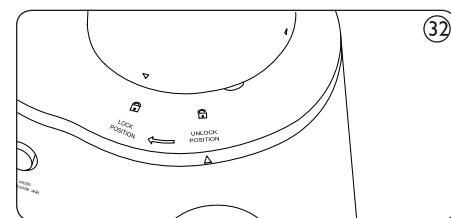
- 6.3. जूसर मिक्सर ग्राइंडर (HL 1654)
1. मैन प्लग को मैन्स सॉकेट से जोड़ें (चित्र 30)



2. मैन की सप्लाई ऑन करें
3. पावर सप्लाई ऑन है इसका संकेत देने के लिए एक नियंत्रण लैम्प जलेगा (चित्र 31)



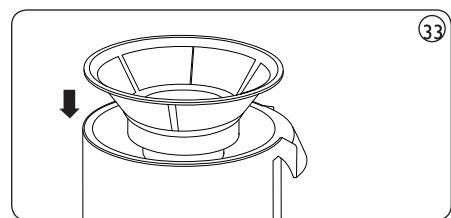
4. जूस कलेक्टर को उपकरण से जोड़ें और बाद में उसे विलिक की आवाज आने तक घड़ी की दिशा में घुमाएँ (चित्र 32)



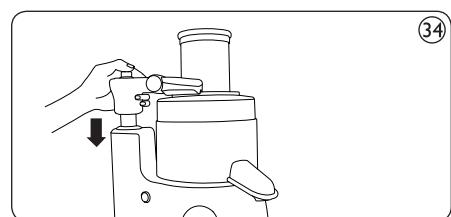
5. पल्प कंटेनर को हल्का सा आगे की ओर झुकाकर उपकरण में लगाएँ. ऊपरी सिरा पहले डालें और बाद में निचला सिरा धकेलें. जूस बनाते समय आप उपकरण को ऑफ़ करके और पल्प कंटेनर को ध्यान से निकालकर पल्प कंटेनर को खाली कर सकते हैं.

टिप्पणी : जूसिंग जारी रखने से पूर्व खाली पल्प कंटेनर को फिर से ठीक करें.

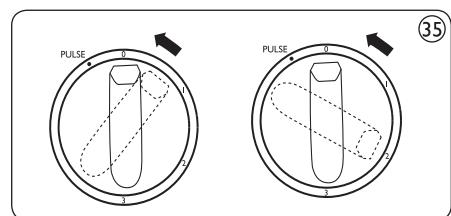
6. फिल्टर को जूस कलेक्टर में रखें. सुनिश्चित करें कि फिल्टर ड्राइविंग शाफ्ट पर सुरक्षित ढंग से लगा हो. हमेशा उपयोग से पूर्व चलनी (सीव) को जाँच लें. यदि आपको कोई दरार या क्षति दिखते तो उपकरण का उपयोग नहीं करें और नजदीकी मिलिप्स सर्विस सेंटर से संपर्क करें. या उपकरण को डीलर के पास ले जाएं (चित्र 33)



7. ढक्कन को चलनी पर पकड़े रहें और उसे नीचे करके स्थिति में लाएँ.
8. विलिक की आवाज आने तक आर्म को ढक्कन पर लगाएँ (चित्र 34)

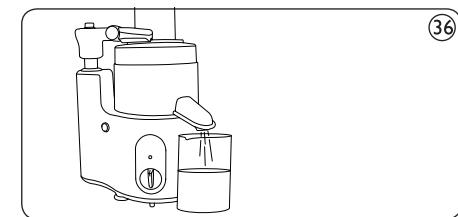


9. स्पीड नॉब को 1 या 2 पर घुमाएँ (चित्र 35)

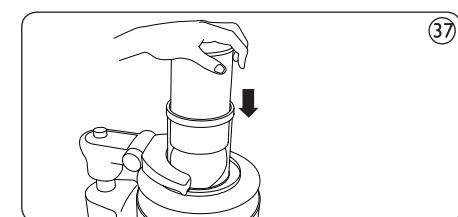


टिप्पणी : जूसिंग के समय उपकरण स्पीड नॉब स्थिति 3 में काम नहीं करेगा.

10. कंटेनर को टॉटी (स्पाउट) के नीचे रखें (चित्र 36)

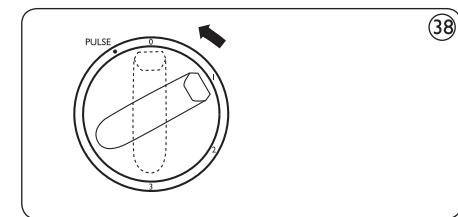


11. फीडिंग ट्यूब में फल रखें और फीडिंग ट्यूब के भीतर थोड़े से फैलाव के साथ पुशर में बने खाँचे की सीधे में लाकर पुशर को फीडिंग ट्यूब में हल्के से सरकाएँ (चित्र 37)



- पुशर पर ज्यादा दबाव नहीं डालें, क्योंकि इससे परिणाम की गुणवत्ता प्रभावित हो सकती है और इससे फिल्टर रुक भी सकता है. फीडिंग ट्यूब में अपनी उंगलियाँ या कोई वस्तु कभी नहीं डालें.

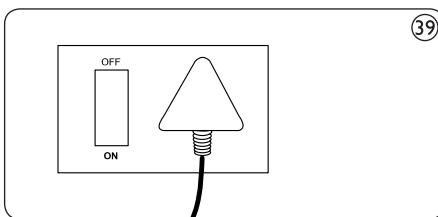
12. स्पीड सिलेक्टर नॉब का ‘ऑफ़’ स्थिति में घुमाएँ और फिल्टर का धूमना रुकने तक इंतजार करें. पुशर निकालें (चित्र 38)



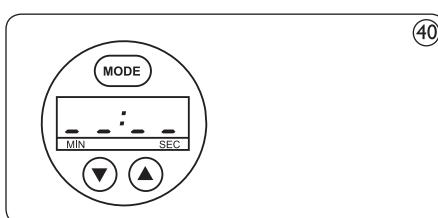
13. आर्म के ऊपर की बटन दबाएँ, और इसे ऊपर की दिशा में खींचें.

6.4 फूड प्रोसेसर (HL 1659)

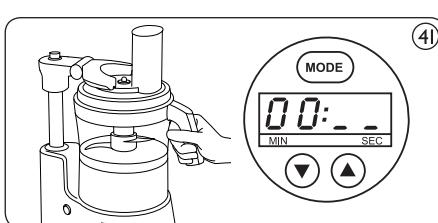
- मैन प्लग को वॉल सॉकेट में लगाएँ
- मैन सप्लाई को स्विच ऑन करें (चित्र 39)



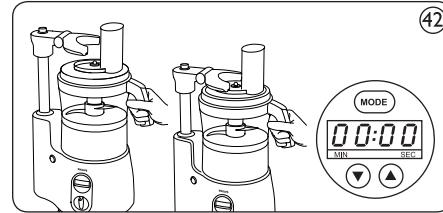
- LED डिस्प्ले $00:00$ दिखाएगा, जो पावर सप्लाई शुरू होने का संकेत देता है। (चित्र 40)



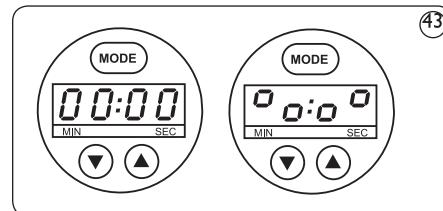
- फूड प्रोसेसर का गियर बॉक्स लगाएँ और बाद में तब तक घड़ी की दिशा में घुमाएँ जब तक आपको एक आवाज सुनाइ नहीं देती। LED डिस्प्ले $00:00$ में बदल जाएगा (चित्र 41)



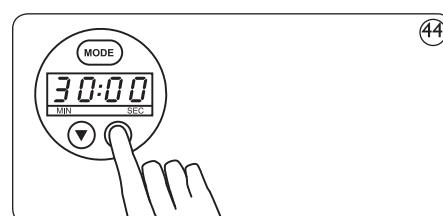
- बाउल रखें, बाद में आवश्यक फूड प्रोसेसर ब्लेड के साथ टूल होल्डर लगाएँ और तब बाउल पर ढक्कन लगाएँ। विलक की आवाज सुनाइ देने तक आर्म को ढक्कन पर फिट करें। LED डिस्प्ले $00:00$ में बदल जाएगा। यह एक संकेत है कि उपकरण उपयोग के लिए तैयार है (चित्र 42)



- ऑपरेशन का डिफॉल्ट मोड "ऑटो" है। मैनुअल मोड में जाने के लिए मोड बटन दबाएँ। अब LED डिस्प्ले बदल जाएगा (चित्र 43)

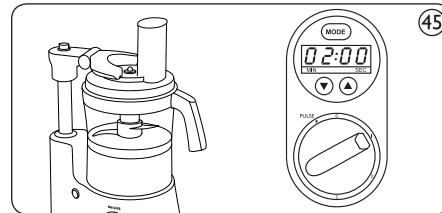


- आप और डाउन तीरों का उपयोग कर समय सेट करें। अधिकतम 30 मिनट का समय सेट किया जा सकता है (चित्र 44)

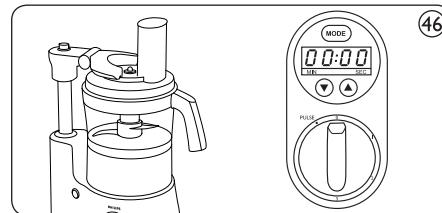


टिप्पणी : उपकरण लगातार 5 मिनट (ऑटो मोड) और 3.5 मिनट (मैनुअल मोड) चलने के बाद ऑटो शट अॉफ (आपने आप बंद) हो जाएगा, ताकि कोई अनदेखी स्थिति पैदा न हो। यदि समय सेट करने के बाद उपकरण 5 मिनट के भीतर नहीं शुरू होता है या बीच में रुक जाता है और 5 मिनट के भीतर दोबारा शुरू नहीं होता है तो डिस्प्ले $00:00$ पर रिसेट होगा।

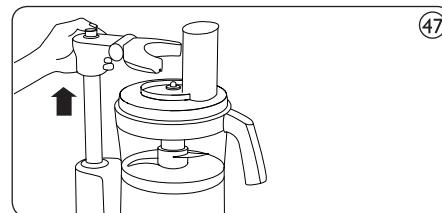
- स्पीड सिलेक्टर नाब को मनचाही स्थिति में घुमाएँ फूड प्रोसेसिंग के कार्य के लिए स्पीड 1 चुनें। (चित्र 45)



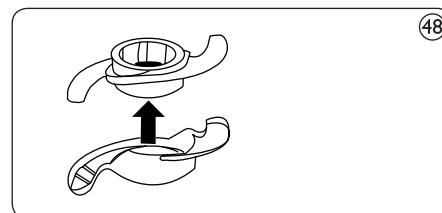
- ऑपरेशन के बाद उपकरण आपने आप रुक जाएगा।
- स्पीड सिलेक्टर नाब को "ऑफ" स्थिति में घुमाएँ (चित्र 46)



- आर्म के ऊपर का बटन दबाकर उसे ऊपर की ओर खींचें। (चित्र 47)



- मेटल ब्लेड का उपयोग करने के लिए ब्लेड से सुरक्षा कवरिंग हटा दें (चित्र 48)

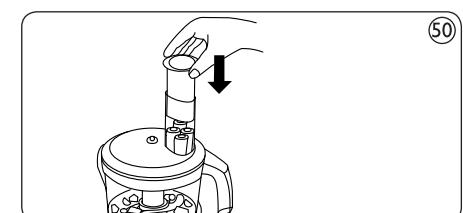


टिप्पणी : ब्लेड के काटनेवाले सिरे बहुत ही धारदार हैं। कृपया सावधानी से उपयोग करें।

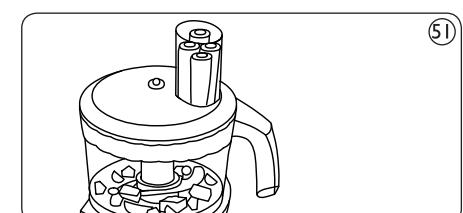
- फीड ट्यूब का उपयोग लिविंग और/या ठोस सामग्री डालने के लिए करें। खाद्य पदार्थ के बड़े टुकड़ों को लगभग $3 \times 3 \times 3$ सेमी के टुकड़ों में पहले से काट लें (चित्र 49)



- ठोस सामग्री को फीड ट्यूब में से डालने के लिए पुशर का उपयोग करें। बेहतरीन परिणाम पाने के लिए फीड ट्यूब को समान रूप से भरें (चित्र 50)

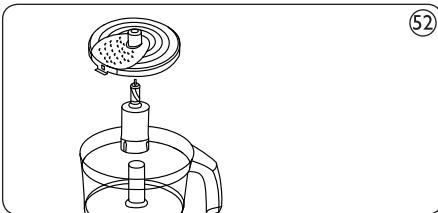


- आप फीड ट्यूब को बंद करने के लिए भी पुशर का उपयोग कर सकते हैं ताकि सामग्री फीड ट्यूब से बाहर न निकले (चित्र 51)

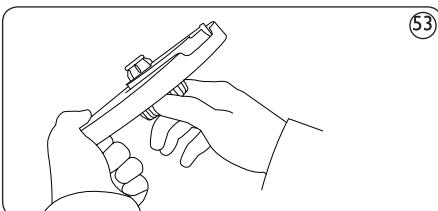


- बर्फ के टुकड़ों जैसी कठोर सामग्री को भीतर डालकर कभी प्रोसेस न करें

17. ग्रेटिंग इनसर्ट का उपयोग करने के लिए इसे टूल होल्डर पर रखने से पहले मनचाहे इनसर्ट को इनसर्ट होल्डर में रखें. इनसर्ट होल्डर को टूल होल्डर पर रखें जो बाउल में खड़ा हो जाता है (चित्र 52)



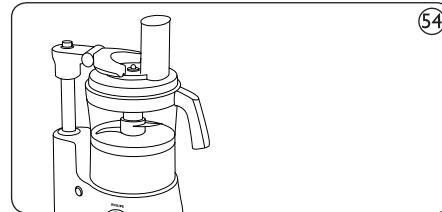
18. इनसर्ट होल्डर से इनसर्ट निकालने के लिए इनसर्ट होल्डर को अपने हाथों से इस प्रकार पकड़ें कि उसका पिछला हिस्सा आपकी ओर हो. इनसर्ट के किनारों को अपने अगूठों से धकेल कर इनसर्ट को होल्डर से बाहर निकालें.



19. एडजस्ट करने योग्य स्लाइसिंग डिस्क की बदौलत आप सामग्रियों को मनचाही मोटाई में काट सकती हैं. इच्छित मोटाई पाने के लिए डिस्क के आधार पर लगा होल्डर घुमाएँ (चित्र 53)

बिल्ट इन सेफ्टी लॉक

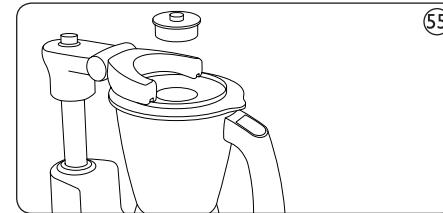
- उपकरण के साथ एक सेफ्टी सिस्टम है. ये भरोसा दिलाता है कि जब तक कोई साधन ठीक से न बैठे तब तक उपकरण नहीं चलेगा. यानी ढक्कन लगा है और आर्म ने ढक्कन को ठीक से पकड़ा है (चित्र 54)



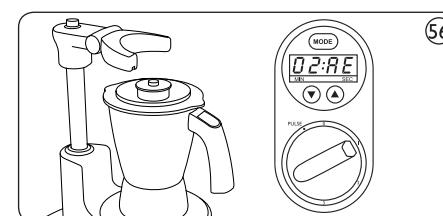
- मोटर चलते समय यदि आर्म उठ जाता है या कोई साधन अनलॉक हो जाता है तो उपकरण अपने आप काम करना बंद कर देगा.

7.0 सुझाव

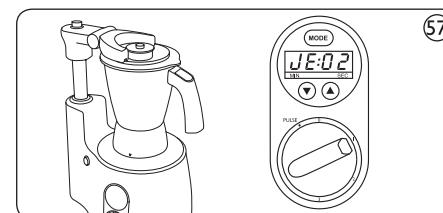
- प्रभावी उपयोग के लिए लाभदायक सुझाव**
- वेट और ब्लैंडर जार के ढक्कन में एक कैप है. यह कैप खोलकर आप पानी इत्यादि डालने के लिए सामग्री को देख सकते हैं. इसीलिए ढक्कन खोलने की कोई जरूरत नहीं पड़ती (चित्र 55)



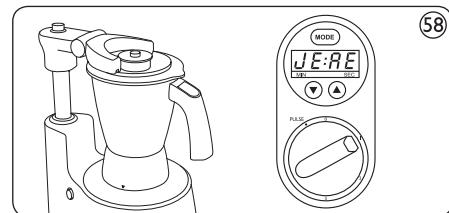
- जब उपकरण चलता रहे तब आर्म को नहीं निकालें, क्योंकि इससे उपकरण अपने आप रुक जाएगा. LED (बचा समय) दिखाएगा 02:AE (चित्र 56)



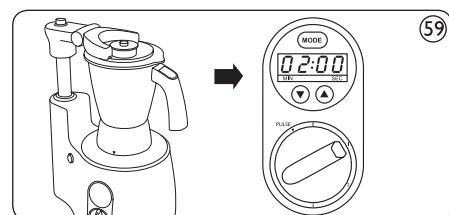
- उपकरण चल रहा हो तब जार को खोलें नहीं, क्योंकि इससे उपकरण अपने आप बंद हो जाएगा. LED (बचा समय) JE:02 दिखाएगा. (चित्र 57)



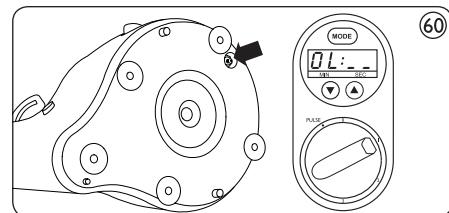
- यदि ऑपरेशन के दौरान आर्म व जार दोनों निकाल लिए जाते हैं तब LED JE:AE दिखाएगा (चित्र 58)



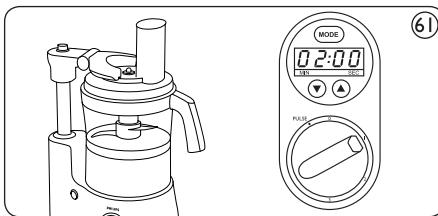
- आर्म फिर से लगाने पर और/या जार फिर से बिठाने पर बचा हुआ समय प्रदर्शित होता है. ऑपरेशन फिर शुरू करने के लिए स्पीड सिलेक्टर नॉब को “0” की स्थिति में वापस ले आएँ और बाद में मनचाही गति के लिए घड़ी की दिशा में घुमाएँ (चित्र 59)



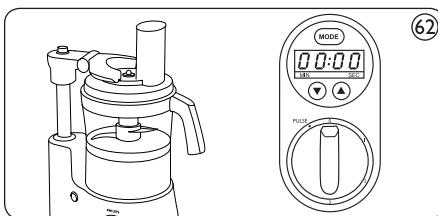
- ज्यादा भार के कारण मोटर को जलने से बचाने के लिए इस उपकरण में पावर शट ऑफ मैक्रोनिज्म लगा है. यदि ये कभी ज्यादा भार के कारण रुक जाता है तो तल पर लगा लाल नॉब अपने आप बाहर आ जाएगा. यह फंक्शन आपके अपने उपकरण में ज्यादा भार होने की चेतावनी देता है. इस स्थिति में LED OL:-- दिखाएगा ऐसी स्थिति में उपकरण को स्विच ऑफ कर दें. जार से अतिरिक्त भार निकालें. अब 2 – 3 मिनट तक इंतजार करें उपकरण के तल पर लगा लाल नॉब दबाएँ और शुरू करें. उपकरण फिर से काम कर देगा (चित्र 60)



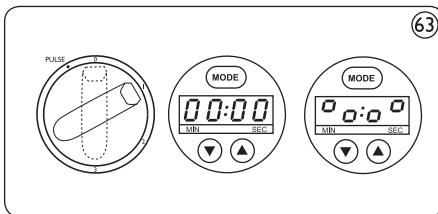
- फूड प्रोसेसिंग बाउल में किए जाने वाले सारे प्रयोग "स्पीड" पर करने चाहिए (चित्र 61)



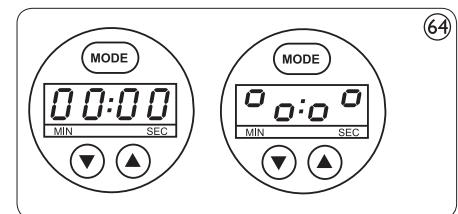
- ऑपरेशन के दौरान यदि उपकरण स्थित ऑफ कर दिया जाता है तो बचा हुआ सेट टाइम उपकरण की मेमरी में रहेगा (5 मिनट से ज्यादा नहीं). यह भरोसा दिलाता है कि ऑपरेशन सेट किए गए समय में ही पूरा हो जाए (चित्र 62)



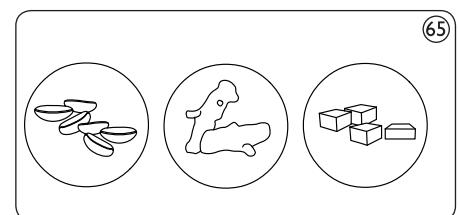
- यदि बिजली चली जाती है तो उपकरण डिफॉल्ट सेट अप पर आ जाएगा
- ऑपरेशन के बीच में यदि सेट टाइम को रद्द करना है तो स्पीड सिलेक्टर स्थिति को "0" स्थिति में लाएं और मोड बटन स्थित दो बार दबाएँ (मोड बटन को सिर्फ एक बार दबाने से उपकरण मैनुअल मोड में आ जाएगा) नया समय सेट करने के लिए स्टेप्स का पालन करें।
ऑपरेशन के बीच में यदि सेट किया गया समय बदलने की ज़रूरत है तो स्पीड सिलेक्टर स्थित को "0" स्थिति में लाएं और टॉप/बॉटम तीर दबाएँ (चित्र 63)



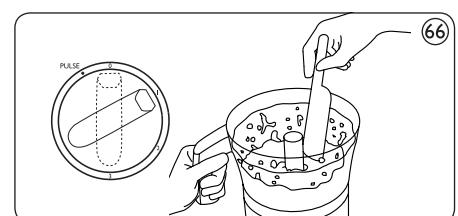
- यदि आप प्याज काटना चाहती हैं तो चार पल्सेस के बाद उपकरण रोकें, ताकि वे बहुत ज्यादा बारीक न करें (चित्र 64)



- उपकरण को अधिक समय तक न चलाएँ, जब आप (कठोर) चीज को काटती हैं, तो चीज ज्यादा गर्म हो जाएगी और पिघलकर गट्ठों में बदलना शुरू हो जाएगी
- कॉफी, फलियाँ, हल्दी, जायफल और आइस ट्यूब कैरी ज्यादा कड़ी सामग्रियों को काटने के लिए ब्लेड का उपयोग नहीं करें, क्योंकि इससे ब्लेड की धार कुंद हो सकती है (चित्र 65)

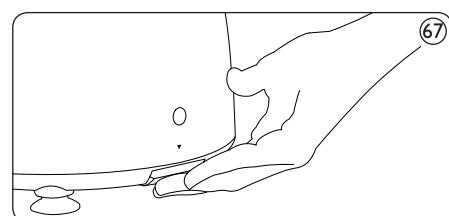


- फूड प्रोसेसिंग के लिए हमेशा स्पीड 1 का उपयोग करें। यदि पदार्थ ब्लेड पर चिपकता है या बाउल के भीतर चिपकता है तो (चित्र 66)

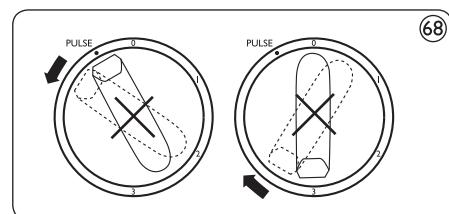


- उपकरण को बंद कर दें
- बाउल से ढक्कन हटाएँ
- ब्लेड और बाउल की दीवार से चिपकी सामग्रियाँ स्पैटुला से हटाएँ

- वैक्यूम पैड को प्रभावकारी बनाने के लिए हर बार उपयोग करने से पहले "लीवर खींचकर वैक्यूम मुक्त करें" और बाद में उपकरण को नीचे दबाएँ, इस स्थिति में लीवर मुक्त करें (चित्र 67)



- पल्स पोजिशन के बाद स्पीड सिलेक्टर नॉब को घड़ी की विपरीत दिशा में और "3" पोजिशन के बाद घड़ी की दिशा में जबरन कर्मी नहीं घुमाएँ (चित्र 68)



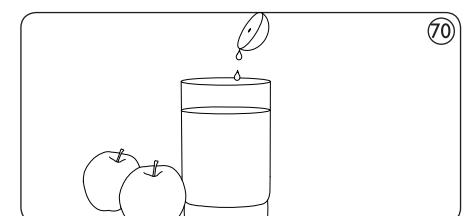
- ताजे फलों व सब्जियों का उपयोग करें क्योंकि उनमें ज्यादा रस होता है। अनानस, शेलजम, सेलेरी स्टैल्क्स, सेब, ककड़ी, गाजर, पालक, तरबूज, टमाटर, अनार, संतरा और अमरू जूसर एक्स्ट्रैक्टर में प्रक्रिया के लिए खासकर उपयुक्त हैं। (चित्र 69)



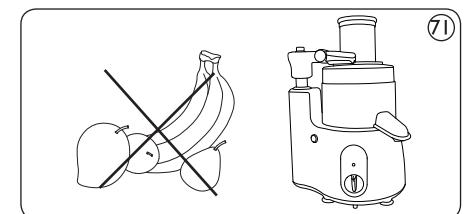
- आपको पतले छिलके या आवरण हटाने की ज़रूरत नहीं है, केवल मोटे छिलके निकालने चाहिए जैसे कि संतरे, अनानस, और कच्ची शेलजम के छिलके, खट्टे फलों का सफेद गूदा व बीज भी निकाल दे क्योंकि इनका स्वाद कडवा होता है।

- एप्पल जूस बनाते समय ध्यान रखें कि जूस का गाढ़ापन आपके सेब के प्रकार पर निर्भर करता है। सेब जितना ज्यादा रसदार होगा, जूस उतना ही पतला होगा। आपको जिस प्रकार का जूस पसंद है वैसा ही सेब चुनें।

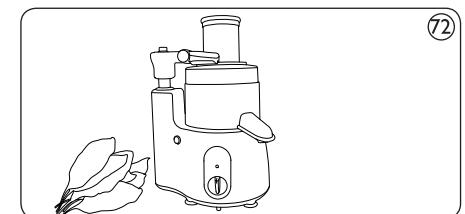
- सेब का जूस बहुत जलदी भूरा पड़ जाता है। आप कुछ नींबू का रस डालकर इस प्रक्रिया को धीमा कर सकते हैं। (चित्र 70)



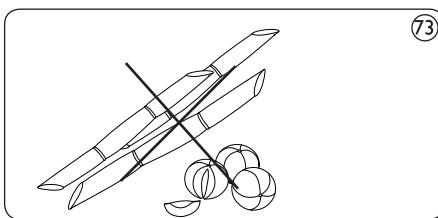
- स्टार्च युक्त फल जैसे कि केला, पपीता, एवोकेडो, अंजीर, अमरूद और आम जूस एक्स्ट्रैक्टर में प्रक्रिया के लिए उपयुक्त नहीं हैं। इन फलों की प्रक्रिया के लिए फूड प्रोसेसर, ब्लैंडर या बार ब्लैंडर का उपयोग करें। (चित्र 71)



- पती और पती को डंठलों उदा। चुकंदर को भी जूस एक्स्ट्रैक्टर में प्रोसेस किया जा सकता है। (चित्र 72)

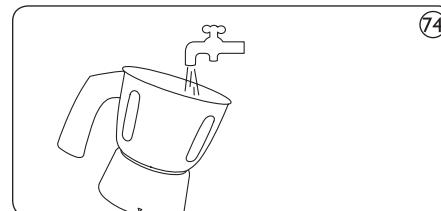


- जूस निचोड़ने के बाद तुरंत पी लें। यदि उसमें कुछ समय तक हवा लग जाती है तो जूस का स्वाद और पोषक महत्व खत्म हो जाएगा।
- अधिकतम जूस निकालने के लिए हमेशा पुशर को धीरेधीरे नीचे दबाएँ।
- जूसर बहुत कठोर और / या रेशेवार / स्टार्व युक्त फलों या सब्जियों जैसे कि गन्ना, आँवला (एम्बिका ऑफिसिनलिस) की प्रक्रिया के लिए उपयुक्त नहीं हैं (चित्र 73)

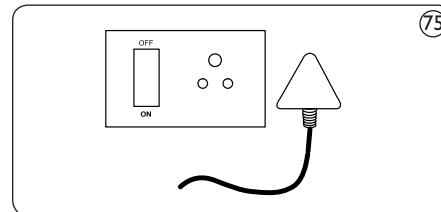


8.0 सफाई

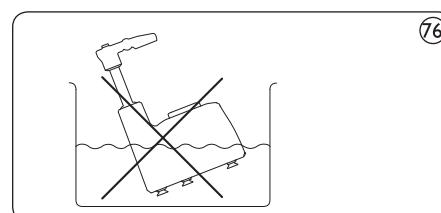
- उपकरण निकालने या मोटर यूनिट की सफाई करने से पहले हमेशा उपकरण का प्लग निकाल लें।
- उपयोग के तुरंत बाद उपकरण को साफ करना आसान होता है। (चित्र 74)



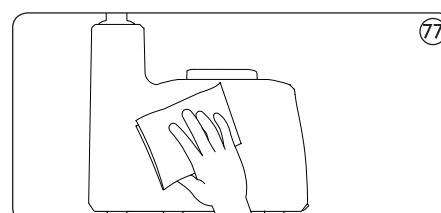
- दीवार के सॉफेट से मैन प्लग निकालें (चित्र 75)



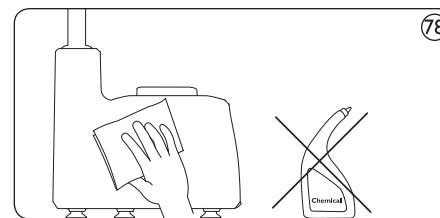
- मोटर यूनिट को पानी में नहीं डुबाएँ (चित्र 76)



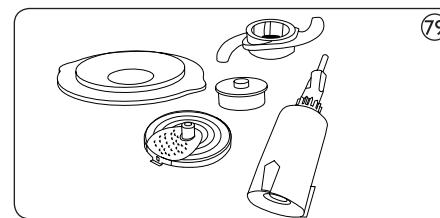
- सिर्फ नम कपड़े से बेसिक यूनिट को साफ करें। (चित्र 77)



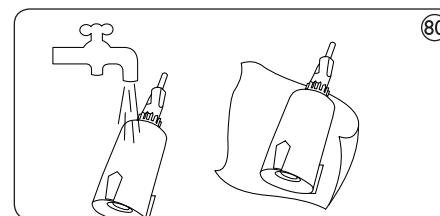
- खुरचनेवाले सफाई एजेंटों, स्काउरर्स, एसिटोन, अलकोहल इत्यादि से उपकरण को साफ नहीं करें (चित्र 78)



- हर बार उपयोग करने के बाद अन्य पुर्जों को खोल दें और उन्हें साबुन के पानी में धोएँ। (चित्र 79)

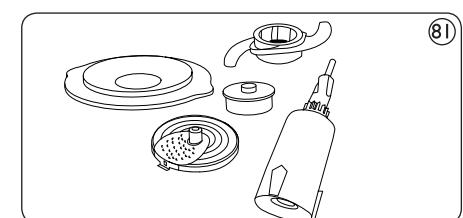


- बाद में साफ पानी से धोएँ और अच्छे से सुखाएँ (चित्र 80)

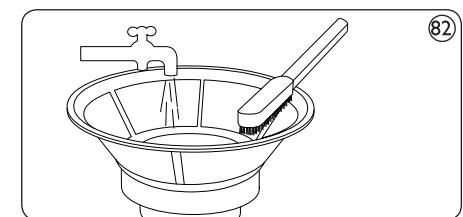


- बाउल, बाउल का ढक्कन, पुशर और एक्सेसरीज (ब्लेंडर जार को छोड़कर) की भी डिशवॉशर में सफाई की जा सकती है।
- भेटल ब्लेड, ब्लेड के ब्लेड यूनिट और भीतरी हिस्सों को बड़ी ही सावधानी से साफ करें। उनकी धार बहुत ही तेज है।
- पवका करें कि ब्लेड की धार और भीतरी हिस्सों किरी कठोर वस्तु के संपर्क में नहीं आएँ। इससे उनकी धार कुंद हो सकती है।

- उपयोग किए गए हिस्सों को मोटर यूनिट से निकालें। नीचे दिए क्रम में उपकरण को अलग करें। पल्प कंटेनर हटाएँ, पुशर हटाएँ, आर्म हटाएँ और ढक्कन हटाएँ (चित्र 81)



- जूस कलेक्टर को चलनी के साथ निकालें।
- थोड़े धुलाई के लिक्षित के गर्म पानी में क्लीनिंग ब्रश से चलनी साफ करें और उन्हें नल के नीचे धोएँ (चित्र 82)



- आप पल्स पोजिशन का उपयोग करके जार व फ्रूट प्रोसेसर बाउल को झटपट और आसानी से साफ कर सकते हैं। मैले बाउल या जार में पानी और वॉशिंग लिक्षित डालें और ढक्कन को बंद करें। स्पीड नॉब को पल्स स्थिति में धमाएँ और उसे तब तक थामे रहें जब तक जार या बाउल साफ न हो। जब आप बाउल या जार को इस तरह से साफ करते हैं तब पवका कर लें कि ब्लेड या नीडिंग साधन जुड़े हों।

मॉडल : HL 1650 / HL 1651 / HL 1654 / HL 1659

वोल्टेज : 230V 50Hz

वाटेज : 750W

सामान्य भार : मानक व्यंजनों का संदर्भ लें

मानक व्यंजन विधि मात्रा और समय सूची

अनु. क्र.	व्यंजन	मात्रा	समय	भार	गति
1	उड्ड दाल पानी डालें.	200 ग्राम + 8-10 घंटे तक 450 मिली पानी में भिगोई 50 मिली	90 सेकंड	675W	ऊँची
2.	चावल पानी डालें.	250 ग्राम + 8-10 घंटे तक 280 मिली पानी में भिगोई. 50 मिली	120 सेकंड	500W	ऊँची
3.	हल्दी	150 ग्राम भुनी, ठंडी की गई और 1" टुकड़ों में कूटी हुई.	120 सेकंड	450W	ऊँची
4.	गीला मसाला	150 ग्राम प्याज + 175 ग्राम टमाटर + हरी मिर्च (3 नग)	60 सेकंड	350W	ऊँची
5.	मिल्क शेक	400 मिली दूध + 50 ग्राम आइस क्रीम (वैकल्पिक) + 40 ग्राम स्ट्रॉबेरी क्रश (स्वाद के अनुसार शक्कर)	60 सेकंड	350W	कम
6.	सांबर मसाला	105 ग्राम धनिया दाल + 20 ग्राम चना दाल + 20 ग्राम मेथी + 5 ग्राम लाल मिर्च. भूंपी व ठंडी की गई	60 सेकंड	500W	ऊँची
7.	गरम मसाला	75 ग्राम लौंग + 75 ग्राम इलायची + 75 ग्राम काली मिर्च + 10 ग्राम मसाला दालचीनी. हल्की भूंपी व ठंडी की हुई	90 सेकंड	625W	ऊँची

फंक्शन	साधन	प्रयोग	प्रयोग समय	गति
		काटना, मसलना	10-60 सेकंड	कम
		छीलना, करसना	10-60 सेकंड	कम
		स्लाइस बनाना	10-60 सेकंड	कम
		सानना, मिलाना	60-180 सेकंड	कम

महत्वपूर्ण :

- लिकिंड बनाने / ब्लेंडिंग / जूसिंग / फूड प्रोसेसिंग के लिए सिर्फ स्पीड 1 का उपयोग करें
- गीली/ सूखी / चटनी पीसने के लिए स्पीड 1 और स्पीड 2 का उपयोग सिर्फ 10-15 सेकंड करें. उसके बाद पीसना खत्म होने तक स्पीड 3 का उपयोग करें.
- जूसिंग के लिए परामर्शित मात्रा. एक बार में जूसर में अधिकतम 2 किग्रा फल से जूस निकाला जा सकता है. बाद में पल्प चैम्बर साफ करें. अलग फलों का जूस निकालने के बीच में चलनी से 100 मिली पानी डालने की सलाह दी जाती है. इससे चलनी साफ हो जाती है और पिछले जूस का स्वाद खत्म हो जाता है.
- टिप्पणी अधिकतम जूस पाने और जूसर के स्थिर प्रचालन हेतु, ऊपर बताई गई फल की मात्रा को उपकरण की बीच में सफाई किए बिना निचोड़ा जा सकता है.
- टिप्पणी उपकरण की उच्चतम क्षमता पाने के लिए जूस कलेक्टर, पल्प कंटेनर और फिल्टर की सफाई के बाद जूसिंग जारी रखी जा सकती है.