

Register your product and get support at

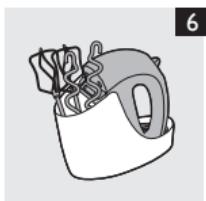
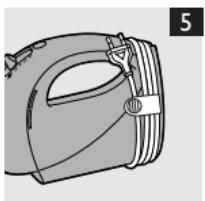
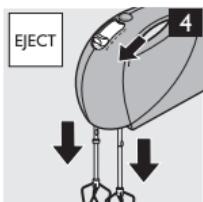
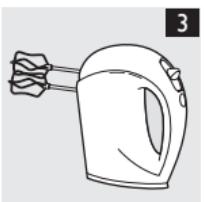
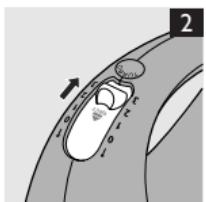
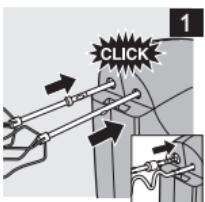
www.philips.com/welcome

HR1561, HR1560



PHILIPS





ENGLISH	6
INDONESIA	11
한국어	16
BAHASA MELAYU	21
ภาษาไทย	26
TIẾNG VIỆT	30
繁體中文	35
简体中文	40
العربية	49
فارسی	54

Introduction

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

Important

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

Danger

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Warning

- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Caution

- Always insert the beaters or the kneading hooks into the mixer before you connect it to the mains.
- Lower the beaters or kneading hooks into the ingredients before you switch on the appliance.
- Unplug the mixer before you remove the beaters or kneading hooks and before you clean it.

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Using the appliance

- 1 Insert the beaters or kneading hooks into the mixer ('click'). You may need to turn them slightly while you do this. (Fig. 1)**

Note: Insert the kneading hook with the plastic collar into the larger opening in the bottom of the mixer.

- 2 Put the plug in the wall socket.**

- 3 Put the ingredients in a bowl.**

See the table below for the recommended quantities and processing times.

Quantities and processing times

Kneading hooks*	Quantity	Time
-----------------	----------	------

Yeast dough Max. 500g flour Max. 5 minutes

*) Select speed 3

Beaters*	Quantity	Time
----------	----------	------

Batters for waffles, pancakes, etc. Approx. 750g Approx. 3 minutes

Thin sauces, creams and soups	Approx. 750g	Approx. 3 minutes
-------------------------------	--------------	-------------------

Mayonnaise Max. 3 egg yolks Approx. 15 minutes

Beaters*	Quantity	Time
Pureeing potatoes	Max. 750g	Max. 3 minutes
Whipping cream	Max. 500g	Max. 3 minutes
Whisking egg whites	Max. 5 egg whites	Approx. 3 minutes
Cake mixture	Approx. 750g	Approx. 3 minutes

*) Start mixing at a low speed to avoid splashing. Switch to a higher speed later.

- 4** Lower the beaters or kneading hooks into the ingredients.
- 5** Set the speed control to the desired speed setting to switch on the appliance (Fig. 2).
 - You can press the turbo button to mix more quickly or to increase the speed during heavy jobs, e.g. kneading yeast dough.
 - If you want to stop mixing for a while, set the speed control to '0' to switch off the mixer. Then put the mixer (with the beaters or kneading hooks still attached) on its heel until you continue (Fig. 3).
- 6** When you have finished mixing, set the speed control to '0' and unplug the appliance.
- 7** To release the beaters or kneading hooks, press the speed control forward to the eject position. (Fig. 4)

Cleaning

Always unplug the appliance before you clean it.

Never immerse the motor unit in water or rinse it under the tap.

- 1** Clean the beaters and the kneading hooks in warm water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 2** Clean the motor unit with a moist cloth.

Storage

- 1 Wind the cord round the heel of the appliance and fix the cord with the cord clip (Fig. 5).
- 2 HR1561 only: you can store the appliance, the beaters and the kneading hooks in the storage box (Fig. 6).

Accessories

The following items are available from your dealer for replacement or as extra accessories. Please use the service code number mentioned below when ordering.

- Wire beaters are available in pairs under service code number 4203 065 64250
- Kneading hooks are available in pairs under service code number 4203 065 64260
- A storage box is available under service code number 4203 065 64280*

* optional for type HR1560.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 7).

Guarantee & service

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

Recipe**Toscana bread**

Ingredients:

- 750g flour
- 380ml water
- 50ml oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 1 package yeast
- 1 spoon dry rosemary
- 25g green or black olives

- 1** Put the flour, water, salt, sugar, oil and yeast in a bowl.
- 2** Knead the dough with the kneading hooks for 60 seconds.
- 3** Put the bowl with the dough in the fridge for 60 minutes.
- 4** Cut the olives into small pieces.
- 5** Take the dough out of the fridge and add the rosemary and the olives.
- 6** Insert the kneading hooks. Press the turbo button and mix the added ingredients for 10 seconds.
- 7** Bake the Toscana bread in a baking tin at 180°C for approximately 30 minutes.

Note: This recipe is extremely heavy for your mixer. Let your mixer cool down for 60 minutes after preparing this recipe.

Pendahuluan

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

Penting

Bacalah petunjuk penggunaan ini dengan saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpanlah sebagai referensi nanti.

Bahaya

- Jangan merendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah keran.

Peringatan

- Sebelum menghubungkan alat, periksa apakah tegangan listrik (voltase) yang ditunjukkan pada alat sesuai dengan tegangan listrik setempat.
- Jangan menggunakan alat ini jika kabel listrik, steker atau perlengkapan lain ada yang rusak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.
- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.

Perhatian

- Selalu masukkan dahulu pengocok atau pengocok spiral ke dalam mixer sebelum Anda menghubungkannya ke listrik.
- Rendahkan pengocok atau pengocok spiral sampai masuk ke dalam bahan sebelum menyalaikan alat.
- Cabut steker mixer sebelum Anda melepas pengocok atau pengocok spiral sebelum membersihkannya.

12 INDONESIA

- Jangan sekali-kali menggunakan aksesorai atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasikan oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesorai atau komponen tersebut, garansi Anda tidak berlaku.

Medan elektromagnet (EMF)

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

Menggunakan alat

- 1 Masukkan pengocok atau pengocok spiral ke dalam mixer (hingga berbunyi ‘klik’). Anda mungkin perlu memutarnya sedikit saat melakukan ini. (Gbr. 1)

Catatan: Masukkan pengocok spiral dengan bagian kerah plastiknya ke dalam lubang yang lebih besar di bagian dasar mixer.

- 2 Masukkan steker ke stopkontak dinding.

- 3 Masukkan bahan adonan ke dalam mangkuk.

Lihat tabel di bawah untuk takaran yang disarankan dan waktu pengolahan.

Jumlah dan waktu pengolahan

Pengocok spiral*	Jumlah	Waktu
Adonan yang beragi	Maks. 500 g tepung	Maks. 5 menit

*) Pilih kecepatan 3

Kocokan*	Jumlah	Waktu
Pengocok untuk wafel, panekuk, dll.	Kira-kira 750 g	Kira-kira 3 menit
Saus encer, krim dan sup	Kira-kira 750 g	Kira-kira 3 menit

Kocokan*	Jumlah	Waktu
Mayones	Maks. 3 kuning telur	Kira-kira 15 menit
Membuat bubur kentang	Maks. 750 g	Maks. 3 menit
Whipping cream	Maks. 500 g	Maks. 3 menit
Mengocok putih telur	Maks. 5 putih telur	Kira-kira 3 menit
Adonan kue	Kira-kira 750 g	Kira-kira 3 menit

*) Mulailah mengocok pada kecepatan rendah agar tidak terciprat. Setelah itu pindahkan ke kecepatan yang lebih tinggi.

- 4** Turunkan dan masukkan pengocok spiral ke dalam bahan.
- 5** Setel kontrol kecepatan ke setelan kecepatan yang diinginkan untuk menyalaikan alat (Gbr. 2).
- Anda dapat menekan tombol turbo untuk mengocok dengan lebih cepat atau untuk menambah kecepatan untuk pekerjaan berat, misalnya menguleni adonan yang beragi.
- Jika Anda ingin menghentikan mixer sejenak, setel kontrol kecepatan ke '0' untuk mematikan mixer. Kemudian pasang mixer (beserta pengocok dan pengocok spiral yang masih terpasang) pada kakinya hingga Anda melanjutkan (Gbr. 3).
- 6** Setelah Anda selesai mengocok, setel kontrol kecepatan ke '0', lalu lepaskan steker alat.
- 7** Untuk melepas pengocok dan pengocok spiral, tekan ke depan kontrol kecepatan ke posisi untuk mengeluarkannya. (Gbr. 4)

Membersihkan

Lepaskan kabel listrik sebelum Anda membersihkan alat ini.

Jangan sekali-kali merendam unit motor ke dalam air atau membilasnya di bawah keran.

14 INDONESIA

- 1 Bersihkan pengocok atau pengocok spiral dalam air hangat dengan sedikit cairan pembersih, atau dengan menggunakan mesin cuci piring.
- 2 Bersihkan unit motor dengan kain lembab.

Penyimpanan

- 1 Gulung kabel ke sekeliling kaki alat dan ikat dengan jepitan kabel (Gbr. 5).
- 2 Hanya HR1561: Anda dapat menyimpan alat, pengocok dan pengocok spiral dalam boks penyimpanan (Gbr. 6).

Aksesoris

Barang di bawah ini dapat diperoleh dari dealer Anda untuk penggantian atau sebagai aksesoris tambahan. Harap gunakan nomor kode servis yang disebutkan di bawah ini ketika memesan.

- ⚡ Pengocok kawat tersedia sepasang pada nomor kode servis 4203 065 64250
- ⚡ Pengocok spiral tersedia sepasang pada nomor kode servis 4203 065 64260
- ↗ Kotak penyimpanan tersedia pada nomor kode servis 4203 065 64280*

* opsional untuk tipe HR1560.

Lingkungan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak dapat dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr. 7).

Garansi & servis

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

Resep

Roti Toscana

Bahan-bahan:

- 750 g tepung terigu
- 380 ml air
- 50 ml minyak
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh gula
- 1 bungkus ragi
- 1 sendok makan rosemary kering
- 25 g zaitun hijau atau hitam

- 1** Masukkan tepung terigu, air, garam, gula, minyak dan ragi dalam mangkuk.
- 2** Uleni adonan dengan pengocok spiral selama 60 detik.
- 3** Letakkan mangkuk dengan adonan di dalam lemari es selama 60 menit.
- 4** Potong zaitun dalam ukuran kecil.
- 5** Keluarkan adonan dari lemari es dan tambahkan rosemary dan zaitun.
- 6** Masukkan pengocok spiral. Tekan tombol turbo dan campur bahan-bahan tambahan selama 10 detik.
- 7** Pangganglah roti Toscana tersebut dalam loyang pada suhu 180 °C selama kurang-lebih 30 menit.

Catatan: Resep ini sangat berat untuk mixer Anda. Biarkan mixer Anda dingin dulu selama 60 menit setelah menyiapkan resep ini.

소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.co.kr에서 제품을 등록하십시오.

중요 사항

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

위험

- 본체는 절대로 물에 담그거나 헹구지 마십시오.

경고

- 제품을 벽면 콘센트에 연결하기 전에 제품 바닥에 표시되어 있는 전압이 사용 지역의 전압과 일치하는지 확인하십시오.
- 전원 코드, 플러그 또는 기타 부품이 손상된 경우에는 본 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임 질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.

주의

- 항상 칼날 또는 반죽기를 믹서기에 장착한 다음 전원에 연결하십시오.
- 제품의 전원을 켜기 전에 칼날 또는 반죽기를 재료 속에 넣으십시오.
- 세척하기 위해 칼날 또는 반죽기를 분리하기 전에 믹서기 전원 코드를 뽑으십시오.
- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.

EMF(전자기장)

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

제품 사용

- 1 믹서기 안에 칼날 또는 반죽기를 장착하십시오(‘딸깍’ 소리가 남). 칼날 또는 반죽기를 부드럽게 돌려 장착합니다. (그림 1)

참고: 믹서기 아래쪽에 플라스틱 연결부로 반죽기를 장착하십시오.

- 2 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.

- 3 재료를 그릇에 담으십시오.

권장량 및 작동 시간은 아래의 표를 참고하십시오.

용량 및 작동 시간

반죽기*	용량	시간
빵 반죽	밀가루 최대 500그램	최대 5분

*) 설정 속도 3단계

혼합기*	용량	시간
와플, 팬케이크용 반죽	약 750그램	약 3분
묽은 소스, 크림, 수프	약 750그램	약 3분
마요네즈	노른자 최대 3개	약 15분
감자 퓨레	최대 750그램	최대 3분
휘핑 크림	최대 500그램	최대 3분

18 한국어

혼합기*	용량	시간
계란 흰자 거품 개	계란 흰자 최대 5 개	약 3분
케이크 반죽	약 750그램	약 3분

*)재료가 튀지 않게 낮은 속도에서 작동을 시작하고 천천히 속도를 높이십시오.

4 칼날 또는 반죽기를 재료 속에 넣으십시오.

5 속도 조절기를 원하는 속도로 설정하고 제품을 켜십시오 (그림 2).

- 빠르게 재료를 섞거나 무거운 재료(빵 반죽)를 다룰 때에는 터보 버튼을 누르십시오.
- 믹싱을 잠시 멈추려면 속도 조절기를 ‘0’에 놓고 믹서기의 전원을 끈 후 제품을 바로 세워 두십시오(칼날 또는 반죽기는 분리하지 않아도 됨) (그림 3).

6 믹서기 사용이 끝나면 속도 조절기를 ‘0’에 맞추고 플러그를 뽑으십시오.

7 칼날 또는 반죽기를 분리할 경우에는 속도 조절기를 분리 위치에 놓으십시오. (그림 4)

청소

제품을 청소하기 전에는 항상 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.

본체는 절대로 물에 담그거나 헹구지 마십시오.

1 소량의 세제를 푼 뜨거운 물 또는 식기 세척기를 이용해 칼날과 반죽기를 세척하십시오.

2 본체는 젖은 천으로 닦으십시오.

보관

1 제품 받침대 주위에 코드를 감고 코드 클립으로 코드를 고정하십시오 (그림 5).

- 2 HR1561 모델만 해당: 제품과 반죽기 그리고 칼날은 보관함에 보관하실 수 있습니다 (그림 6).

액세서리

다음 품목은 교체품 또는 추가 액세서리를 대리점에서 구입할 수 있습니다. 주문할 때에는 명시된 서비스 코드 번호를 사용하기 바랍니다.

- ☰나선형 반죽기 – 서비스 코드 번호 4203 065 64250
 - ☱반죽기 – 서비스 코드 번호 4203 065 64260
 - ☲보관 상자 – 서비스 코드 번호 4203 065 64280*
- * HR1560 모델의 경우 옵션입니다.

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 7).

품질 보증 및 서비스

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

요리법

토스카나 빵

재료:

- 밀가루 750g
- 물 380ml
- 식용유 50ml
- 소금 1티스푼
- 설탕 1티스푼
- 이스트 1봉지
- 말린 로즈마리 1스푼

20 한국어

- 녹색 또는 검은 올리브 25g

- 1** 밀가루, 물, 소금, 설탕, 기름, 이스트를 그릇에 담으십시오.
- 2** 반죽기를 사용하여 반죽을 60초 간 반죽하십시오.
- 3** 반죽이 담긴 그릇을 냉장고에 60분 간 두십시오.
- 4** 올리브를 작은 조각으로 자르십시오.
- 5** 냉장고에서 반죽을 꺼내어 로즈마리와 올리브를 넣으십시오.
- 6** 반죽기를 장착하십시오. 터보 버튼을 눌러 첨가한 재료를 10초 간 더 섞으십시오.
- 7** 토스카나 빵을 오븐 용기에서 180° C 온도로 30분 가량 구우십시오.

참고: 이 요리법은 믹서기에 무리가 가는 작업입니다. 이 요리가 끝난 후 믹서기를 60분 간 식혀주십시오.

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda, dan selamat datang ke Philips! Untuk mendapat manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di www.philips.com/welcome.

Penting

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

Bahaya

- Jangan rendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah pili air.

Amaran

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada dasar perkakas sepadan dengan voltan setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Jangan gunakan perkakas jika kord utama, plag atau bahagian lain sudah rosak.
- Jika kord sesalur kuasa rosak, ia mesti diganti oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun pihak lain seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.

Awas

- Sentiasa masukkan pemukul atau cangkuk uli ke dalam penggaul sebelum anda menyambungkan perkakas dengan punca kuasa.
- Turunkan pemukul atau cangkuk uli ke dalam ramuan sebelum menghidupkan perkakas.
- Cabut plag penggaul sebelum anda mengeluarkan pemukul atau cangkuk uli dan sebelum anda membersihkannya.

22 BAHASA MELAYU

- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian dari pengilang lain atau yang tidak disarankan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian sedemikian, jaminan anda akan dibatalkan.

Medan elektromagnet (EMF)

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

Menggunakan perkakas

- 1 Masukkan pemukul atau cangkuk uli ke dalam penggaul ('klik'). Anda mungkin perlu memutarkannya sedikit apabila melakukan langkah ini. (Gamb. 1)

Nota: Masukkan cangkuk uli dengan simpan plastik ke dalam bukaan yang lebih besar di bahagian bawah pengadun.

- 2 Pasangkan plag di soket dinding.

- 3 Masukkan ramuan ke dalam mangkuk.

Lihat jadual di bawah untuk kuantiti dan masa memproses yang disarankan.

Kuantiti dan tempoh pemprosesan

Cangkuk uli*	Kuantiti	Tempoh
Doh yis	Maks. 500g tepung	Maks. 5 minit

*) Pilih kelajuan 3

Pemukul*	Kuantiti	Tempoh
Bater untuk wafel, lempeng, dsb.	Kira-kira 750g	Kira-kira 3 minit
Sos cair, krim dan sup	Kira-kira 750g	Kira-kira 3 minit

Pemukul*	Kuantiti	Tempoh
Mayonis	Maks. 3 kuning telur	Kira-kira 15 minit
Melecekkan kentang	Maks. 750g	Maks. 3 minit
Memutarkan krim	Maks. 500g	Maks. 3 minit
Memukul putih telur	Maks. 5 putih telur	Kira-kira 3 minit
Adunan kek	Kira-kira 750g	Kira-kira 3 minit

*)Mula menggaul pada kelajuan rendah untuk mengelak percikan. Tinggikan kelajuan kemudian.

- 4** Turunkan pemukul atau cangkuk uli ke dalam ramuan.
- 5** Tetapkan kawalan kelajuan pada tetapan kelajuan yang dikehendaki untuk menghidupkan perkakas (Gamb. 2).
 - Anda boleh menekan butang turbo untuk menggaul dengan lebih pantas atau untuk meninggikan kelajuan semasa tugas berat, contoh, menguli doh yis.
 - Jika anda ingin menghentikan penggaulan sebentar, tetapkan kawalan kelajuan pada '0' untuk mematikan penggaul. Kemudian letakkan penggaul(dengan pemukul atau cangkuk uli masih terpasang) pada tumitnya sehingga anda meneruskan penggaulan (Gamb. 3).
- 6** Apabila anda selesai menggaul, setkan kawalan kelajuan pada '0' dan cabut plag perkakas.
- 7** Untuk melepaskan pemukul atau cangkuk uli, tekan kawalan kelajuan ke hadapan kepada kedudukan pelepasan. (Gamb. 4)

Pembersihan

Sentiasa cabut plag perkakas sebelum anda mula membersihkannya.

Jangan sekali-kali tenggelamkan unit motor dalam air atau bilaskannya di bawah air pili.

24 BAHASA MELAYU

- 1 Bersihkan pemukul dan cangkuk uli di dalam air suam dengan sedikit cecair pencuci atau di dalam mesin pencuci pinggan mangkuk.
- 2 Bersihkan unit motor dengan kain yang lembap.

Penyimpanan

- 1 Lilitkan kord di sekeliling kaki perkakas dan sematkan kord dengan menggunakan klip kord (Gamb. 5).
- 2 HR1561 sahaja: anda boleh menyimpan perkakas, pemukul dan cangkuk uli di dalam kotak simpanan (Gamb. 6).

Aksesori

Item berikut boleh didapati daripada pembekal anda untuk pengantian atau sebagai aksesori tambahan. Sila gunakan nombor kod perkhidmatan yang dinyatakan di bawah apabila membuat pesanan.

- □Pemukul wayar boleh didapati secara berpasangan dengan nombor kod perkhidmatan 4203 065 64250
 - △Cangkuk uli boleh didapati secara berpasangan dengan nombor kod perkhidmatan 4203 065 64260
 - ▲Kotak penyimpanan boleh didapati dengan nombor kod perkhidmatan 4203 065 64280
- * pilihan bagi jenis HR1560.

Alam sekitar

- Jangan buang perkakas dengan sampah rumah yang biasa pada akhir hayatnya, sebaliknya serahkannya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan berbuat begini, anda membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 7).

Jaminan & Servis

Jika anda memerlukan servis atau maklumat atau jika anda mengalami masalah, sila lawati tapak web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Penjagaan Pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Penjagaan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedaran Philips di tempat anda.

Resipi

Roti Toscana

Ramuan:

- 750g tepung gandum
- 380ml air
- 50ml minyak
- 1 sudu teh garam
- 1 sudu teh gula
- 1 bungkus yis
- 1 sudu rosemary kering
- 25g buah zaitun hijau atau hitam

- 1** Masukkan tepung, air, garam, gula, minyak dan yis ke dalam mangkuk.
- 2** Uli doh dengan cangkuk uli selama 60 saat.
- 3** Masukkan mangkuk bersama doh ke dalam peti ais selama 60 minit.
- 4** Potong buah zaitun menjadi kepingan kecil.
- 5** Keluarkan doh daripada peti ais dan masukkan rosemary dan buah zaitun.
- 6** Pasang cangkuk uli. Tekan butang turbo dan campurkan bahan yang dimasukkan selama 10 saat.
- 7** Bakar roti Toscana dalam tin pembakar pada suhu 180°C selama lebih kurang 30 minit.

Nota: Resipi ini teramat berat untuk penggaul anda. Biarkan penggaul anda menjadi sejuk selama 60 minit selepas menyediakan resipi ini.

26 ภาษาไทย

ข้อมูลเบื้องต้น

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

ข้อสำคัญ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อเข้าถึงในครั้งต่อไป

อันตราย

- ห้ามจุ่มน้ำหรือล้วงในน้ำ หรือล้างทำความสะอาดโดยกอกน้ำ

คำเตือน

- ก่อนใช้เครื่อง โปรดตรวจสอบระดับแรงดันไฟที่แสดงไว้ด้านล่างของเครื่อง ชี้่งควรตรงกับแรงดันไฟหลักในบ้านไม่ใช้ไฟชาร์จเครื่องนี้ เมื่อสายไฟ, ปลั๊กไฟหรือส่วนประกอบอื่นๆ ชำรุดเสียหาย
- หากสายไฟชำรุด ควรนำ它ไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรให้บุตร (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพผิดใจไม่ปกติ หรือขาดประสาดรดและความรู้ความสามารถในการใช้ปุ่มต่างๆ ในอุปกรณ์ เนื่องจากลักษณะของอุปกรณ์นี้เป็นงานเว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำผลิตภัณฑ์นี้ไปเล่น

ข้อควรระวัง

- ควรประกอนอุปกรณ์ที่ผลมหรือเกลี่ยวนดแบ่งรายการอุปกรณ์ที่จะถูกห้าม เช่น เสียงบล๊อกไฟทุกครั้ง
- จุ่มอุปกรณ์ที่ผลมหรือเกลี่ยวนดแบ่งลงในส่วนผลมที่เตรียมไว้ก่อนเปิดเครื่อง
- ถอดปลั๊กเครื่องผลมอาหารออกจากอุปกรณ์ที่ผลมหรือเกลี่ยวนดแบ่งหรืออุปกรณ์ที่จะทำความสะอาดเครื่อง
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรืออุปกรณ์ที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์เสริม หรืออุปกรณ์ที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips ได้มาตรฐานด้านค่าลี่น้ำหน้าเร้ากับด้าวเครื่อง (เสียงดัง 'คลิก') อาจต้องหมุนปรับหัวตีหรือหัววนดูบ้างเล็กน้อยเพื่อให้เข้าที่ (รูปที่ 1)

หมายเหตุ: ลิ้นหัววนดูอาหารพร้อมปลอกหัวพลาสติกลงในช่องขนาดใหญ่ ตรงด้านล่างของเครื่องผลมอาหาร

การใช้งาน

- 1 ประกอนหัวตีหรือหัววนดูอาหารเข้ากับด้าวเครื่อง (เสียงดัง 'คลิก') อาจต้องหมุนปรับหัวตีหรือหัววนดูบ้างเล็กน้อยเพื่อให้เข้าที่ (รูปที่ 1)
- 2 เสียงบล๊อกไฟเข้ากับเด้ารับบนผนัง

๓ ใส่ส่วนผสมลงในโถ

โปรดคุยกับภรรยาและระยะเวลาการปั่นที่แนะนำได้จากตารางด้านล่างนี้

ปริมาณและเวลาในการปั่น

หัวนวดอาหาร*	ปริมาณ	เวลา
แป้งผสมเยลล์	แป้ง 500 กรัม	สูงสุด 5 นาที

*) เลือกความเร็วระดับที่ 3

หัวตี*	ปริมาณ	เวลา
แป้งนวดสำหรับทำวาฟเฟิล, แพนเค้ก และอื่นๆ	ประมาณ 750 กรัม	ประมาณ 3 นาที
ชอกลิส ครีม และบูป	ประมาณ 750 กรัม	ประมาณ 3 นาที
นายองเนส	ไข่แดงจำนวนสูงสุด 3 ใบ	ไข่เวลาประมาณ 15 นาที
บูปเมะเขือเทศ	สูงสุด 750 กรัม	สูงสุด 3 นาที
วิปปิ้งครีม	สูงสุด 500 กรัม	สูงสุด 3 นาที
วิสกี้ไข่ขาว	ไข่ขาว 5 ใบ	ประมาณ 3 นาที
ขนมเค้ก	ประมาณ 750 กรัม	ประมาณ 3 นาที

เริ่มผสมด้วยความเร็วระดับต่ำเพื่อไม่ให้กระเด็น จากนั้นค่อยๆ ปรับเป็นเร็วขึ้น

๔ ปรับหัวตีหรือหัวนวดอาหารให้ลงในส่วนผสมที่เตรียมไว้

๕ ปรับปุ่มควบคุมความเร็วไปที่ความเร็วที่ต้องการแล้วค่อยเปิดเครื่อง (รูปที่ 2)

- กดปุ่มเทอร์โบเมื่อต้องการผสมให้เร็วขึ้น หรือต้องการเพิ่มความเร็วสำหรับงานหนักๆ เช่น การนวดแป้งที่ผสมเยลล์
- หากต้องการหยุดผสมอาหารชั่วครู่ ให้ปรับปุ่มควบคุมความเร็วไปที่ '0' เพื่อบีบเครื่อง แล้ววางเครื่อง (ยังมีหัวตีหรือหัวนวดติดอยู่) บนฐานจนกระทั้งคุณต้องการผสมอาหารต่อ (รูปที่ 3)

๖ เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้เลื่อนปุ่มควบคุมความเร็วไปที่ '0' และ松ดปลั๊กไฟออก

๗ ในการปลดหัวตีหรือหัวนวดออกจากเครื่อง ให้กดปุ่มควบคุมความเร็วไปด้านหน้าจนถึงตำแหน่งสำหรับปลดล็อก (รูปที่ 4)

28 ภาษาไทย

การทำความสะอาด

ผลดีลักกอกทุกครั้ง ก่อนทำความสะอาดเครื่อง

ห้ามจุ่มน้ำอุ่นลงในน้ำ หรือเปิดกอกน้ำล้างเป็นอันขาด

- 1 ทำความสะอาดอุปกรณ์ตีฟสมและอุปกรณ์นวดด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน หรือล้างด้วยเครื่องล้างจาน
- 2 ทำความสะอาดชุดมอเตอร์ด้วยผ้าขุบบ้น้ำมีดพอยมาด

การจัดเก็บ

- 1 วันน้ำยาไฟเก็บไว้รอบฐาน และไข้คลิปยึดสายไฟไว้ (รูปที่ 5)
- 2 HR1561 เท่านั้น: สามารถเก็บตัวเครื่อง อุปกรณ์ตีฟสมและอุปกรณ์นวดในกล่องเก็บของได้ (รูปที่ 6)

อุปกรณ์เสริม

สามารถซื้อสินค้าต่อไปนี้ได้ที่ตัวแทนจำหน่ายใกล้บ้านคุณเพื่อการเปลี่ยนทดสอบหรือเป็นอุปกรณ์เสริมพิเศษ กรุณาแจ้งรหัสต่อไปนี้ทุกครั้งที่ซื้อ

- ชั้นซีอัคหัวด้ามอาหารแบบตะก้อ (จำหน่ายเป็นคู่) โดยใช้หมายเลขบริการ 4203 065 64250
- เส้งซีอัคหัววนด้ามอาหาร (จำหน่ายเป็นคู่) โดยใช้หมายเลขบริการ 4203 065 64260
- อะลูมิเนียมสำหรับจัดเก็บโดยใช้หมายเลขบริการ 4203 065 64280*

*เลือกได้สำหรับรุ่น HR1560

สิ่งแวดล้อม

- ห้ามทิ้งเครื่องรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะล้ำหน้ารับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาระบบนิเวศสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 7)

การรับประกันและการบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศไทย (หมายเลขอรหัสที่อยู่ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแน่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศไทยของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ

สูตรอาหาร

ขบมปัง Toscana

ส่วนผสม:

- แป้ง 750 กรัม
- น้ำ 380 มล.
- น้ำมัน 50 มล.
- เกลือ 1 ช้อนชา
- น้ำตาล 1 ช้อนชา
- ยีลต์ 1 ห่อ
- โอลิเย่ร์ 1 ช้อน
- มะกอกดำหรือเขียว 25 กรัม

- 1** ใส่แป้ง น้ำ เกลือ น้ำตาล น้ำมัน และยีลต์ลงในโผลมอาหาร
- 2** นวดแป้งที่ผสมแล้วด้วยหัวดหัวอาหาร 60 วินาที
- 3** นำโอดที่ผสมแป้งไว้แล้วเข้าถุงเย็นทิ้งไว้ 60 นาที
- 4** หั่นมะกอกเป็นชิ้นเล็กๆ
- 5** นำโอดที่ผสมแป้งไว้แล้วออกจากถุงเย็นและใส่โอลิเย่ร์และมะกอกลงไป
- 6** ประคบรหัวดหัวอาหาร กดปุ่มเทอร์โบและปั่นส่วนผสมต่างๆ นาน 10 วินาที
- 7** อบบนปัง Toscana ในพิมพ์อบขนม ที่อุณหภูมิ 180°C ประมาณ 30 นาที

หมายเหตุ: สูตรอาหารนี้ทำให้เครื่องผสมอาหารของคุณทำงานหนัก ควรปล่อยเครื่องผสมอาหารทิ้งไว้ประมาณ 60 นาที เพื่อให้เครื่องเย็นลง หลังจากการเตรียมสูตร

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua được sản phẩm Philips mới và chào mừng bạn đến với Philips! Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome.

Lưu ý

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

Nguy hiểm

- Không nhúng bộ phận mô-tơ vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.

Cảnh báo

- Kiểm tra điện áp ghi dưới đáy thiết bị xem có tương ứng với điện áp nơi sử dụng trước khi bạn nối thiết bị với nguồn điện.
- Không được sử dụng máy nếu dây nguồn, phích cắm hay các bộ phận khác bị hỏng.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thần kinh suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.

Chú ý

- Luôn lắp các que trộn hoặc móc nhào vào máy trước khi bạn nối máy với nguồn điện.
- Hạ các que trộn hoặc móc nhào xuống nguyên liệu trước khi bật máy.
- Rút phích cắm điện ra khỏi máy trộn trước khi các que trộn hoặc móc nhào và trước khi làm sạch nó.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào mà Philips không đặc biệt khuyên dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, việc bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.

Tùy chọn chế biến (EMF)

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

Sử dụng máy

- Lắp các que trộn hoặc móc nhào vào máy trộn (nghe tiếng 'click').
Bạn có thể cần xoay chúng một chút trong khi thực hiện thao tác này. (Hình 1)

Lưu ý: Luôn móc nhào với vòng đệm nhựa vào lỗ lắp que ở mặt dưới của máy.

- Cắm dây điện vào ổ cắm.

- Cho các thành phần thức ăn vào trong một cái tô.

Xem bảng dưới đây để biết số lượng và thời gian chưng biền để xuất.

Số lượng và thời gian chưng biền

Móc nhào*	Số lượng	Thời gian
Bột nhồi làm bánh	Tối đa 500g bột	Tối đa 5 phút

*) Chọn tốc độ 3

Que trộn*	Số lượng	Thời gian
Bột nhồi làm bánh quê, bánh kép...	Khoảng 750g	Khoảng 3 phút
Nước xốt loãng, kem và xúp	Khoảng 750g	Khoảng 3 phút
Nước xốt mayonnaise	Tối đa 3 lòng đỏ trứng	Khoảng 15 phút
Khoai tây nghiền	Tối đa 750g	Tối đa 3 phút
Đánh kem	Tối đa 500g	Tối đa 3 phút

Que trộn*	Số lượng	Thời gian
Đánh lòng trắng trứng	Tối đa 5 lòng trắng trứng	Khoảng 3 phút
Hỗn hợp làm bánh	Khoảng 750g	Khoảng 3 phút

*) Bắt đầu trộn ở tốc độ thấp để tránh nguyên liệu không bị văng ra ngoài. Sau đó chuyển sang tốc độ cao hơn.

4 Hạ các que trộn hoặc móc nhào xuống nguyên liệu.

5 Đặt điều khiển tốc độ sang cài đặt tốc độ bạn muốn để bật máy (Hình 2).

- Bạn có thể ấn nút tuabin để trộn nhanh hơn hoặc để tăng tốc độ khi trộn những hỗn hợp đặc, như nhào bột nhồi làm bánh.
- Nếu bạn muốn ngừng trộn một lát, hãy đặt điều khiển tốc độ sang vị trí '0' để tắt máy trộn. Sau đó đặt máy trộn (vẫn còn gắn các que trộn hoặc móc nhào) vào chân đế cho tới khi tiếp tục (Hình 3).

6 Khi trộn xong, đặt điều khiển tốc độ sang vị trí '0' và rút phích cắm điện của máy ra.

7 Để tháo các que trộn hoặc móc nhào, đẩy núm điều khiển tốc độ về phía trước đến vị trí tháo. (Hình 4)

Vệ sinh máy

Luôn rút phích cắm điện của máy ra trước khi vệ sinh máy.

Không được nhúng motor vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.

1 Rửa sạch các que trộn hoặc móc nhào bằng nước âm và nước rửa chén hay rửa trong máy rửa chén.

2 Làm sạch bộ phận mô-tơ bằng giẻ ẩm.

Bảo quản

- 1** Cuộn dây điện quanh chân máy và cố định dây bằng kẹp của dây (Hình 5).
- 2** Chỉ có ở kiểu HR1561: bạn có thể bảo quản máy, các que trộn và móc nhào trong hộp bảo quản (Hình 6).

Phụ kiện

Bạn có thể mua các phụ kiện thay thế và bổ sung dưới đây tại đại lý. Vui lòng sử dụng mã số dịch vụ dưới đây khi đặt hàng.

- Que trộn dây được bán theo đôi theo mã số dịch vụ 4203 065 64250
 - Móc nhào được bán theo đôi theo mã số dịch vụ 4203 065 64260
 - Hộp bảo quản được bán theo mã số dịch vụ 4203 065 64280*
- * tùy chọn đôi với kiểu máy HR1560.

Môi trường

- Không vứt thiết bị cùng với chất thải gia đình thông thường khi châm dứt sử dụng thiết bị. Hãy đem thiết bị đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 7).

Bảo hành & dịch vụ

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

Công thức chẽ biên**Bánh mì Toscana**

Nguyên liệu:

- 750g bột mì
- 380ml nước
- 50ml dầu ăn
- 1 thìa muối
- 1 thìa đường
- 1 gói men bia
- 1 thìa lá hương thảo khô
- 25g ôliu xanh hoặc đen

- 1** Đỗ bột mì, nước, muối, đường, dầu và men bia vào tô.
- 2** Nhào bột bằng móng nhào trong 60 giây.
- 3** Đặt tô với bột nhào vào tủ lạnh trong 60 phút.
- 4** Cắt ôliu thành từng miếng nhỏ.
- 5** Lấy bột nhào ra khỏi tủ lạnh và thêm lá hương thảo và quả ô liu vào.
- 6** Đặt móng nhào bột vào. Bấm phím turbo và trộn hỗn hợp trên trong 10 giây.
- 7** Nướng bánh mì Toscana trong khuôn nướng thiếc ở nhiệt độ 180°C trong khoảng 30 phút.

Lưu ý: Món ăn này quá nặng với thiết bị trộn của bạn. Hãy để thiết bị trộn nguội trong vòng 60 phút sau khi chuẩn bị món ăn này.

簡介

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

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 請勿將馬達座浸在水中或用水龍頭沖洗。

警示

- 在連接本產品的電源之前，請確認本產品機體底部所標示的電壓與當地的室內電壓是否相同。
- 如果電線、插頭或其他附件受損時，請勿使用本產品。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 基於安全考慮，在缺乏監督及適當指示之下，本產品不適用於孩童及任何身體、知覺、或心理功能障礙者，或缺乏使用經驗及知識者。
- 請勿讓孩童使用本產品或當成玩具。

警告

- 在您連接電源之前，請務必先將打蛋棒或攪麵鉤插入攪拌器。
- 在開啟電源之前，請先將打蛋棒或攪麵鉤降下使其沒入食材中。
- 在取出打蛋棒或攪麵鉤之前及進行清潔之前，請先將攪拌器的電源插頭拔下。
- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保固即會失效。

電磁波 (EMF)

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

使用此產品

1 將打蛋棒或攬麵鉤插入攪拌器中(會聽見「喀噠」一聲)。進行此動作時，可能必須將其稍作旋轉。(圖 1)

注意：請確定將攬麵鉤的塑膠軸環確實插入攪拌器底部的大型開孔中。

2 將插頭插入電源插座。

3 將食材放入攪拌槽中。

請參閱下列表格所提供的建議食材用量與處理時間。

食材量與處理時間

攬麵鉤*	數量	時間
發酵麵團	最多 500 克麵粉	最多 5 分鐘

*) 選取第 3 段速度

打蛋棒*	數量	時間
鬆餅、薄餅等用的麵糊。	大約 750 克	大約 3 分鐘
薄醬、奶油及湯	大約 750 克	大約 3 分鐘
美乃滋	最多 3 個蛋黃	大約 15 分鐘
馬鈴薯泥	最多 750 克	最多 3 分鐘
發泡奶油	最多 500 克	最多 3 分鐘
攪打蛋白	最多 5 個雞蛋的蛋白	大約 3 分鐘
餅乾材料	大約 750 克	大約 3 分鐘

*) 先以低速開始攪拌以避免噴濺。然後再開到較高的速度。

- 4 將打蛋棒或攪麵鉤降下使其沒入食材中。
- 5 將速度控制設為所要的速度設定，即可開啟攪拌器電源。（圖 2）
 - 可按渦輪按鈕來進行更快速的攪拌或加快粗重工作的速度，例如揉合發酵麵團。
 - 如果您想要暫時停止攪拌工作，請將速度控制設為‘0’以關閉攪拌器電源。然後將攪拌器（打蛋棒或攪麵鉤仍裝在攪拌器上）放在底座上，直到您要繼續工作為止。（圖 3）
- 6 當您完成攪拌時，請將速度控制設為 0，並拔除電源插頭。
- 7 若要鬆開打蛋棒或攪麵鉤，請按速度控制往前推至退出位置。（圖 4）

清潔

進行清潔前，請務必先拔離電源插頭。

請勿將馬達座浸在水中或用水龍頭沖洗。

- 1 以溫水加些許清潔劑清洗打蛋棒、攪麵鉤，或置入洗碗機中清洗。
- 2 請用濕布清潔馬達座。

收納

- 1 將電線纏繞電器底座，並用固定夾將電線固定起來。（圖 5）
- 2 限 HR1561 機型：您可以將攪拌器、打蛋棒和攪麵鉤收在收納盒中。（圖 6）

配件

您的經銷商有下列項目可供您選購做為更換用或額外配件。在訂購時，請註明以下所述的服務代碼型號。

- 鋼絲打蛋棒為成對供應，服務代碼型號為 4203 065 64250
- 攪麵鉤為成對供應，服務代碼型號為 4203 065 64260
- 收納盒服務代碼型號為 4203 065 64280*

* HR1560 型的選用配件。

環境保護

- 本產品使用壽命結束時，請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將本產品送至政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 7)

保固與服務

如需相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為 www.philips.com，或聯絡當地的飛利浦客戶服務中心(電話號碼可參閱全球保證書)。若您當地沒有客戶服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

食譜

托斯卡那麵包

食材：

- 麵粉 750 克
- 水 380 毫升
- 油 50 毫升
- 鹽 1 茶匙
- 糖 1 茶匙
- 酵母 1 包
- 乾燥迷迭香 1 匙
- 綠橄欖或黑橄欖 25 克

- 1** 將麵粉、水、鹽、糖、油及酵母放入攪拌槽中。
- 2** 用攬麵鉤攬拌麵團約 60 秒。
- 3** 將裝有麵團的攪拌槽置於冰箱冷藏 60 分鐘。
- 4** 將橄欖切碎。
- 5** 將麵團自冰箱中取出，加入迷迭香與橄欖。
- 6** 插入攬麵鉤，按下渦輪按鈕 10 秒鐘混合添加的食材。
- 7** 最後將托斯卡那麵包放入烤盤，以 180°C 烘烤約 30 分鐘。

注意：本食譜會對攪拌器造成極大負荷。調理結束後，請讓攪拌器冷卻 60 分鐘。

简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

注意事项

使用本产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

危险

- 请勿将马达装置浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。

警告

- 在将产品接通电源以前，首先确认产品底部所标示的电压是否与当地的电压相符。
- 如果电源线、插头或其它部件受损，则不要使用产品。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，避免他们将产品当作玩具。

注意

- 在连接电源之前，必须先将搅拌器或和面钩放入混合器。
- 在打开电源开关之前，必须先将搅拌器或和面钩下降到混合料中。
- 取下搅拌器或和面钩之前，以及清洁产品之前，请先拔掉混合器电源。
- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。

电磁场 (EMF)

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

使用本产品

1 将搅拌器或和面钩插入混合器（听到咔哒一声）。在执行此操作时可能需要轻轻转动它们。（图 1）

注意：将和面钩与塑料圈一起插入混合器底部的大口。

2 将电源插头接入插座。

3 将混合料装到碗里。

有关建议的份量和加工时间，请参见下列表格。

份量和加工时间

和面钩*	份量	时间
发面团	最多 500 克面粉	最多 5 分钟

*) 选择速度 3

搅拌器*	份量	时间
用于华夫饼，薄烤饼的稀面团	大约 750 克	大约 3 分钟
调稀沙司、奶油和汤	大约 750 克	大约 3 分钟
打蛋黄酱	最多 3 个蛋黄	大约 15 分钟
打土豆泥	最多 750 克	最多 3 分钟
搅拌奶油	最多 500 克	最多 3 分钟
打鸡蛋清	最多 5 个鸡蛋清	大约 3 分钟
蛋糕配料	大约 750 克	大约 3 分钟

*)为了防止飞溅，搅拌应从低速开始。然后一点点调高速度。

42 简体中文

- 4** 将搅拌器或和面钩下降到混合料中。
- 5** 将速度控制设定为想要的速度设定，从而打开产品电源。 (图 2)
 - 可以按快速钮加快搅拌，或提高重负荷的和面速度。比如，发面团。
 - 如果想短时间地停止搅拌，请将速度控制设定为“0”以关闭混合器电源。然后，请将混合器（仍安装有搅拌器或和面钩）竖立，直到继续使用为止。 (图 3)
- 6** 完成混合之后，将速度控制调到“0”，然后拔掉产品的电源插头。
- 7** 要取下搅拌器或和面钩，请向前按速度控制装置使其处于弹出位置。 (图 4)

清洁

清洁产品前，务必先将电源插头拔掉。

切勿将马达装置浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。

- 1** 将搅拌器或和面钩放在温水中用洗涤灵清洁，或用洗碗机清洗。
- 2** 用湿布清洁马达装置。

存储

- 1** 将电源线缠绕到产品的底部并用线夹固定。 (图 5)
- 2** 仅限 HR1561：可将产品、搅拌器及和面钩放回储藏箱内。 (图 6)

附件

下列部件可从零售商订购，用于更换或作为备件。订购时请使用下述服务码。

- 线状搅拌器成对供货，服务码为 4203 065 64250
- 和面钩成对供货，服务码 4203 065 64260
- 提供储藏箱，服务码为 4203 065 64280*

* HR1560 型可任选。

环保

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。（图 7）

保修与服务

如果您需要服务或更多信息，或者有任何疑问，请访问飞利浦网站：www.philips.com。您也可与您所在地的飞利浦客户服务中心联系（可从全球保修卡中找到其电话号码）。如果您的所在地没有飞利浦客户服务中心，可与当地的飞利浦经销商联系。

食谱

托斯卡纳面包

物料：

- 750 克面粉
- 380 毫升水
- 50 毫升油
- 1 茶匙盐
- 1 茶匙糖
- 1 袋酵母
- 1 勺迷迭香
- 25 克青橄榄或黑橄榄

- 1** 将面粉、水、盐、糖、油和酵母放入碗中。
- 2** 用合面钩揉面 60 秒钟。
- 3** 将装有面粉的碗放入冰箱冷冻 60 分钟。
- 4** 将橄榄切成小块。
- 5** 从冰箱中取出面团，加入迷迭香和橄榄。
- 6** 插入合面钩。按高速按钮将加入的物料混合 10 秒钟。
- 7** 将托斯卡纳面包放入烤罐中，以 180° C 的温度烘焙约 30 分钟。

注意：制作该食品时，混合器承受的负荷非常大。制作后应让混合器冷却 60 分钟。

توجه: این مواد برای مخلوط کن نشما بسیار سنگین می باشند. بگذارید مخلوط کن به مدت ۶۰ دقیقه بعد از آماده کردن این مواد، خنک شود.

محبیت زیست

- دستگاه را مانند سایر زیاله‌های خانگی دور نریزید، و آن را در محله‌ای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک من کنید (شکل ۷).

ضمانت و سرویس

اگر به سرویس یا اطلاعات نیاز داشتید یا اگر با مشکل روبرو شدید، به سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com مراجعه کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در گشتو خود تماس بگیرید (این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد). اگر در گشتو شما مرکز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.

دستور العمل پخت

نان توسکانا

مواد:

۱۰۰ گرم آرد	-
۳۸۰ میل لیتر آب	-
۵ میل لیتر روغن	-
۱ قاشق چایخوری نمک	-
۱ قاشق چایخوری شکر	-
۱ بسته مخمر	-
۱ قاشق رزماری خشک	-
۲۵ گرم زیتون سبز یا سیاه	-

- ۱ آرد، آب، نمک، شکر، روغن و مخمر را در یک گاسه بریزید.
- ۲ خمیر را با قلابهای ورزیدن بمدت ۶۰ ثانیه ورز بدھید.
- ۳ گاسه را با خمیر به مدت ۶۰ دقیقه در یخچال قرار دهید.
- ۴ زیتونها را به قطعات ریز برش دهید.
- ۵ خمیر را از یخچال بیرون آورده و رزماری و زیتونها را اضافه کنید.
- ۶ قلابهای ورزیدن را جا بزنید. دکمه توربو را فشنار دهید تا مواد افزوده شده را برای ۱۰ ثانیه مخلوط کنید.
- ۷ نان توسکانا را در ظرف پخت به مدت ۳۰ دقیقه در حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد بپزید.

- ۴ هم زنها یا قلابهای ورزدان را در مواد فرو ببرید.
- ۵ درجه کنترل سرعت را روی سرعت دلخواه قرار دهید تا دستگاه روشن نشود (شکل ۲).
- من توانید دکمه توربو را برای مخلوط کردن سریع یا افزایش سرعت در حین انجام کارهای سنتگین فشنار دهید، مثلًاً ورز خمیرنان.
- اگر بخواهید مخلوط کردن را برای مدت متوقف کنید، دکمه کنترل سرعت را روی وضعیت "0" قرار دهید تا مخلوط کن خاموش شود. سپس مخلوط کن (همراه با هم زنها یا قلابهای ورزدان را که هنوز به دستگاه وصل می باشند) را تا زمانی که کار آدماهه یابد، روی پاشنه قرار دهید (شکل ۳).

- ۶ هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کنترل سرعت را روی "0" قرار دهید و دوشاخه دستگاه را از پریز بپرون بکشید.
- ۷ برای آزاد شدن هم زنها یا قلابهای ورزدان، کنترل سرعت را به سمت جلو و در حالت بپرون دادن قرار دهید (شکل ۴).

تمیز کردن

- همیشه دستگاه را قبل از تمیز کردن از برق خارج کنید.
- هرگز واحد موتور را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیرآب نشوئید.
- ۱ هم زنها و قلابهای ورزدان را در آب گرم با استفاده از مقداری مایع ظرف شویی تمیز کنید یا آنان را در ماثین ظرف شویی قرار دهید.
- ۲ واحد موتور را با یک پارچه مرتبط تمیز کنید.

نگهداری

- ۱ سیم را دور پاشنه دستگاه ببیچانید و سیم را با استفاده از گیره ثابت کنید (شکل ۵).
- ۲ فقط مدل HR1561: من توانید دستگاه، هم زنها و قلابهای ورزدان را در جعبه ذخیره نگهداری کنید (شکل ۶).

تجهیزات

- اقلام زیر پرای تعویض یا به عنوان لوازم اضافی در فروشگاههای محصولات Philips موجود می باشد. لطفاً از شماره کد سرویس که در زیر آمده است در هنگام سفارش استفاده کنید.
- ۱ هم زنها سیمی، موجود بصورت جفت با شماره سرویس 4203 065 64250
- ۲ قلابهای ورزدان، موجود بصورت جفت با شماره سرویس 4203 065 64260
- ۳ جعبه نگهداری، موجود بصورت جفت با شماره سرویس 4203 065 64280

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می‌کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنمای، طبق شواهد علمی موجود گنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می‌باشد.

استفاده از دستگاه

۱ هم زنها یا قلبها ورزشان را در مخلوط کن جا بزنید ("کلیک"). ممکن است لازم باشد تا هنگام که این کار را انجام می‌دهید، آنها را قری بچرخانید (شکل ۱).

توجه: قلبها دارای روکش پلاستیک را در سوپاخ بزرگتر در ته دستگاه جا بزنید.
۲ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

۳ مواد را درون گاسه قرار دهید.
جهت مقادیر و زمانهای آماده سازی توصیه شده به جدول زیر مراجعه گنید.

مقادیر و زمان پخت

قلبها ورز خمیر*	مقدار	زمان
خمیر نان	حداکثر ۵۰ گرم آرد	حداکثر ۵ دقیقه

(*) سرعت ۳ را انتخاب گنید.

هم زنها*	مقدار	زمان
خمیر مخصوص وافل، پن کیک و غیره	حدوداً ۷۵ گرم	حدوداً ۳ دقیقه
انواع سوس رقیق، گرم، و سوب	حدوداً ۷۵ گرم	حدوداً ۳ دقیقه
مايونز	حداکثر ۳ زرده تخم مرغ	حداکثر ۱۵ دقیقه
پوره سبب زمینی	حداکثر ۷۵ گرم	حداکثر ۳ دقیقه
خامه زده شده	حداکثر ۵۰ گرم	حداکثر ۲ دقیقه
سفیده تخم مرغ زده شده	حداکثر عدد سفیده تخم مرغ	حدوداً ۳ دقیقه
خمیر کیک	حدوداً ۷۵ گرم	حدوداً ۳ دقیقه

(*) در ابتدا برای جلوگیری از پاشیده شدن از سرعت کم استفاده گنید. بعد سرعت را زیاد گنید.

مقدمه

با خاطر خرید این دستگاه به شما تبریک می‌گوییم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت نمایید.

مهم

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

خطر

محفظه دستگاه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیرآب نشوئید.

هشدار

قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.

چنانچه سیم برق، دوشاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده اند از دستگاه استفاده نکنید.

اگر سیم برق صدمه دیده است، باید توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مورد تایید شرکت Philips یا افرازی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض شود.

این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموخته و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.

کودکان باید تحت مراقبت باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظرت از دستگاه استفاده کنند.

احتیاط

همیشه قبل از وصل کردن دستگاه به برق هم زنها و قلابهای ورزشی را در هم زن قرار دهید.

قبل از روشن کردن دستگاه هم زنها یا قلابهای ورزشی را در مواد فرو ببرید.

قبل از جدا کردن هم زنها یا قلابهای خمیر و قبل از تمیز کردن، دوشاخه برق دستگاه را از پریز جدا کنید.

هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل من شود.

فارسى 50

ملاحظة: هذه الوصفة ثقيلة جداً على المازجة الخاصة بك. اتركي الجهاز لمدة ٦٠ دقيقة حتى يبرد بعد تحضير هذه الوصفة.

البيئة

لا تخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادبة عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ٧).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصل بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدون رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

الوصفة**خبز توسكانا**

المكونات:

٧٥ جم دقيق	-
٣٨ مللي ماء	-
٥ مللي زيت	-
١ ملعقة صغيرة ملح	-
١ ملعقة صغيرة سكر	-
١ كيس خميرة	-
١ ملعقة إكليل غار جاف	-
٢٥ جرام زيتون أخضر أو أسود	-

- ١ ضعي الدقيق والماء والملح والسكر والزيت والخميرة في الوعاء.
- ٢ قومي بعجن العجينة باستخدام أدوات العجن لمدة ٦٠ ثانية.
- ٣ ضعي الوعاء مع العجينة في الثلاجة لمدة ٦٠ دقيقة.
- ٤ قطعي الزيتون إلى قطع صغيرة.
- ٥ أخرجي العجينة من الثلاجة وقومي بإضافة إكليل الغار والزيتون.
- ٦ أدخلي أدوات العجن. اضغطي على مفتاح التيربو وقومي بخلط المكونات المضافة لمدة ١٠ ثوانٍ.
- ٧ إخزمي خبز التوسكانا في علبة خبز على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً.

- إذا كنت ترغبين في التوقف عن المزج لبرهة، اضبطي مفتاح التحكم في السرعة على الإعداد "إيقاف تشغيل المازجة". بعدئذ قومي بإيقاف المازجة (مع أدوات الخفق أو أدوات العجن) على جزئها الخلفي (شكل ٣).

٦ بعد الانتهاء من المزج، اضبطي مفتاح التحكم في السرعة على الإعداد "وافصل الكهرباء عن الجهاز.

٧ لفك أدوات الخفق أو أدوات العجن، اضغطي على مفتاح التحكم في السرعة للأمام لضبطه على وضع الإخراج (eject) (شكل ٤).

التنظيف

احرصي دائمًا على فصل الكهرباء عن الجهاز قبل تنظيفه.

لا تغمري وحدة المотор أبدًا في الماء ولا تشطفيفها تحت الصنبور أيضًا.

١ نظفي أدوات الخفق أو أدوات العجن بالماء الدافئ وباستخدام بعض من سائل التنظيف أو في غسالة الأطباق.

٢ نظفي وحدة المотор باستخدام قطعة قماش مبللة.

التخزين

١ لفي السلك الكهربائي حول الجزء الخلفي من الجهاز وثبيته باستخدام المشبك الخاص به (شكل ٥).

٢ الطراز HR1561 فقط: يمكنك تخزين الجهاز وأدوات الخفق وأدوات العجن في صندوق التخزين (شكل ٦).

الملحقات

يمكنك الحصول على الأجزاء التالية من الموزع كقطع استبدال أو كملحقات إضافية. يرجى استخدام رقم كود الخدمة فيما يلي عند الطلب.

- ٤203 64250 065 كأزواج تحت رقم كود الخدمة 4203 065 64260.

- ٤ توافق أدوات الخفق السلكية كأزواج تحت رقم كود الخدمة 4203 065 64260.

- ٥ توافق صندوق التخزين تحت رقم كود الخدمة *4203 065 64280.

* اختياري بالنسبة للطراز HR1560.

ملحوظة: أدخلي أداة العجن مع ضلعها البلاستيكى في داخل الفتحة الكبيرة في قاع المازجة.

٢ ضعي قابس التيار الكهربى في مقبس الحائط.

٣ ضع المكونات في وعاء.

اطلعي على الجدول الموضح أدناه للتعرف على المقادير وأوقات التحضير الموصى بها.

الكميات والأوقات المطلوبة للتحضير

أدوات العجن *	الكمية	الوقت
---------------	--------	-------

٥ دقائق كحد أقصى	٥٠ جرام من الدقيق كحد أقصى	خميرة العجين
------------------	----------------------------	--------------

*) اختاري مستوى السرعة ٣

أدوات الخفق *	الكمية	الوقت
---------------	--------	-------

٧٥ جرام تقريرياً	٧٥ جرام مخفوق للكعك وفطائر البانكيك، الخ	٣ دقائق تقريرياً
------------------	------------------------------------------	------------------

صلصات وكريمة وحساء	٧٥ جرام تقريرياً	٣ دقائق تقريرياً
--------------------	------------------	------------------

المايونيز	٣ صفارات بيض كحد أقصى	١٥ دقيقة تقريرياً
-----------	-----------------------	-------------------

بطاطس مهرورة	٧٥ جرام كحد أقصى	٣ دقائق كحد أقصى
--------------	------------------	------------------

خفق الكريمة	٥٠ جرام كحد أقصى	٣ دقائق كحد أقصى
-------------	------------------	------------------

بياض البيض المخفوق	٥ بياضات بيض كحد أقصى	٣ دقائق تقريرياً
--------------------	-----------------------	------------------

خلطة الكعك	٧٥ جرام تقريرياً	٣ دقائق تقريرياً
------------	------------------	------------------

*) ابدئي بالمزج على إعداد سرعة منخفض لتجنب التطاير. بعدئذ قومي بزيادة مستوى السرعة.

٤ أدخلي أدوات الخفق أو أدوات العجن في المكونات.

٥ اضبطي مفتاح السرعة على مستوى السرعة المطلوب لبدء تشغيل الجهاز (شكل ٢).

- يمكنك الضغط على زر التيربو للمزج بسرعة أكبر أو لزيادة السرعة خلال المهام الشاقة، مثل تحضير عجينة الخميرة.

مبروك على شرائك الجهاز ومرحبا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجل منتजك على www.philips.com/welcome.

هام

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

خطير

لا تغمري وحدة المотор في الماء ولا تشطفيها تحت الصنبور.

تحذير

لا تستخدمي الجهاز في حالة تلف سلك التيار الكهربائي أو القابس أو أي أجزاء أخرى. في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله بدوها عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطير. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.

يجب مراقبة الأطفال للتتأكد من عدم عيّنهم بالجهاز.

تنبيه

احرصي دائمًا على إدخال أدوات الخفق وأدوات العجن في المازجة قبل توصيلها بالتيار الكهربائي.

أدخلِي أدوات الخفق أو أدوات العجن في المكونات قبل تشغيل الجهاز. افصلِي التيار الكهربائي عن الجهاز قبل رفع أدوات الخفق أو أدوات العجن وقبل تنظيفها. لا تقدمي أبداً على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغيًّا.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متواافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمناً إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هنا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

استخدام الجهاز

١) أدخلِي أدوات الخفق أو أدوات العجن في المازجة ("نقرة"). قد تحتاجين إلى إدارتها قليلاً عند القيام بذلك (شكل ١).



www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4203.064.1228.9