



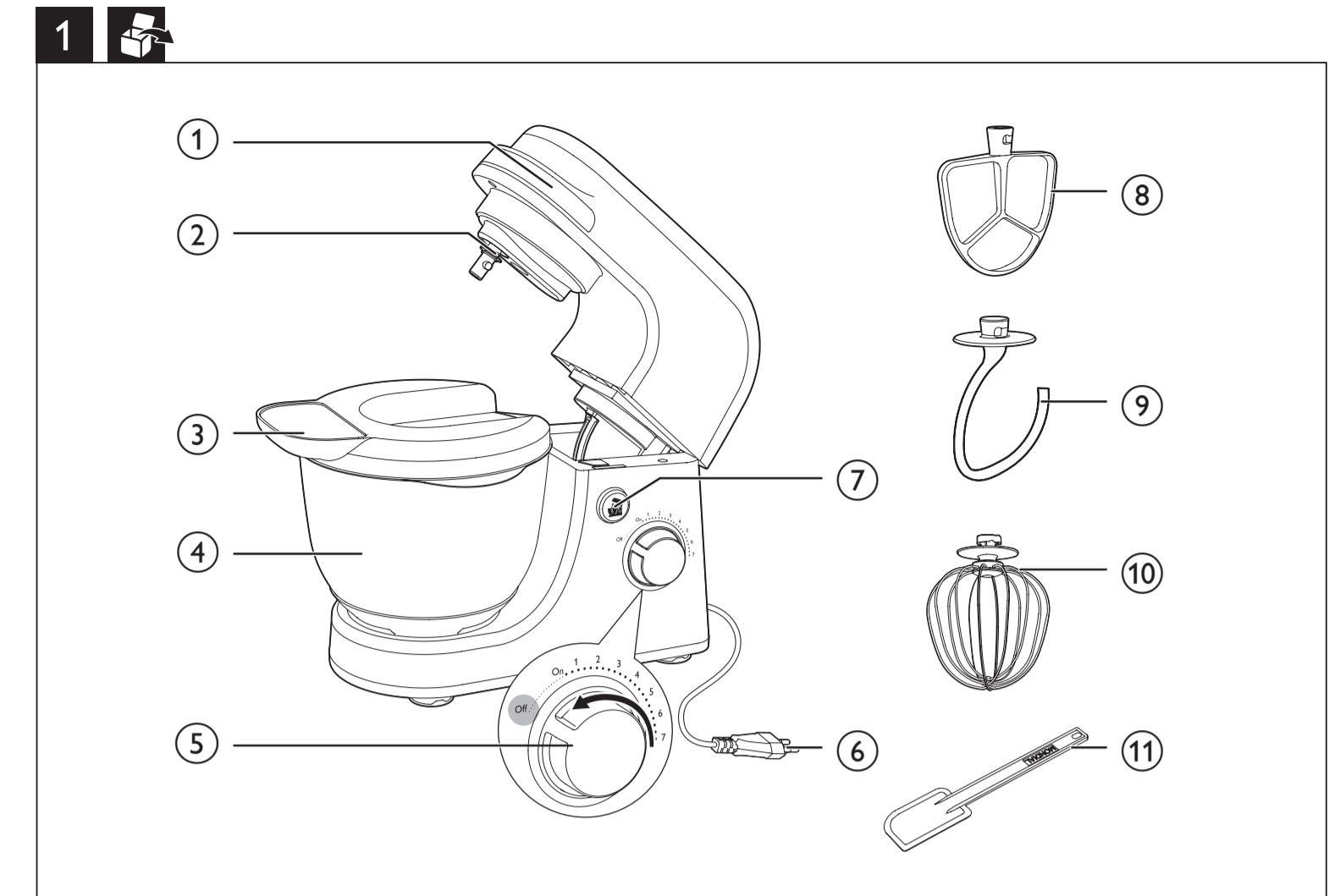
EN	User manual	ZH-S	用户手册
FR	Mode d'emploi	ZH-T	使用手册
ID	Buku Petunjuk Pengguna		
KO	사용 설명서	Dilip سخنخواه	AR
MS	Manual pengguna	راهنماه کاربر	FA
TR	Kullanım kılavuzu		

PHILIPSSpecifications are subject to change without notice
© 2016 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

3140 035 34704

English**1 Important**

- 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. Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.
- Warning**
- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
 - Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
 - Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
 - Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover, or any other parts are damaged or have visible cracks.
 - If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
 - This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
 - Children shall not play with the appliance.
 - This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 - Never let the appliance run unattended.
 - Remove the beater, whisk or dough hook from your kitchen machine before washing.
 - If the bowl tools get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the bowl tools.
 - If food sticks to the wall of mixing bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
 - Never stick or use your fingers or an object (for example, a spatula) into the mixing bowl when using any of the bowl tools while the appliance is running.
 - Be careful if hot liquid is poured into the bowl, as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
 - This appliance is intended for household use only.

**Caution**

- Always switch off and unplug the appliance if it is left unattended, and before assembling, disassembling, cleaning and changing accessories, or approaching parts that move in use.
- Always switch off the appliance by turning the knob to **0**.
- Always wait until the moving parts stop running after switching off, then unplug the appliance before lifting the arm of the stand.
- Always connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover, or any other parts are damaged or have visible cracks.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Never let the appliance run unattended.
- Remove the beater, whisk or dough hook from your kitchen machine before washing.
- If the bowl tools get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the bowl tools.
- If food sticks to the wall of mixing bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Never stick or use your fingers or an object (for example, a spatula) into the mixing bowl when using any of the bowl tools while the appliance is running.
- Be careful if hot liquid is poured into the bowl, as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is intended for household use only.

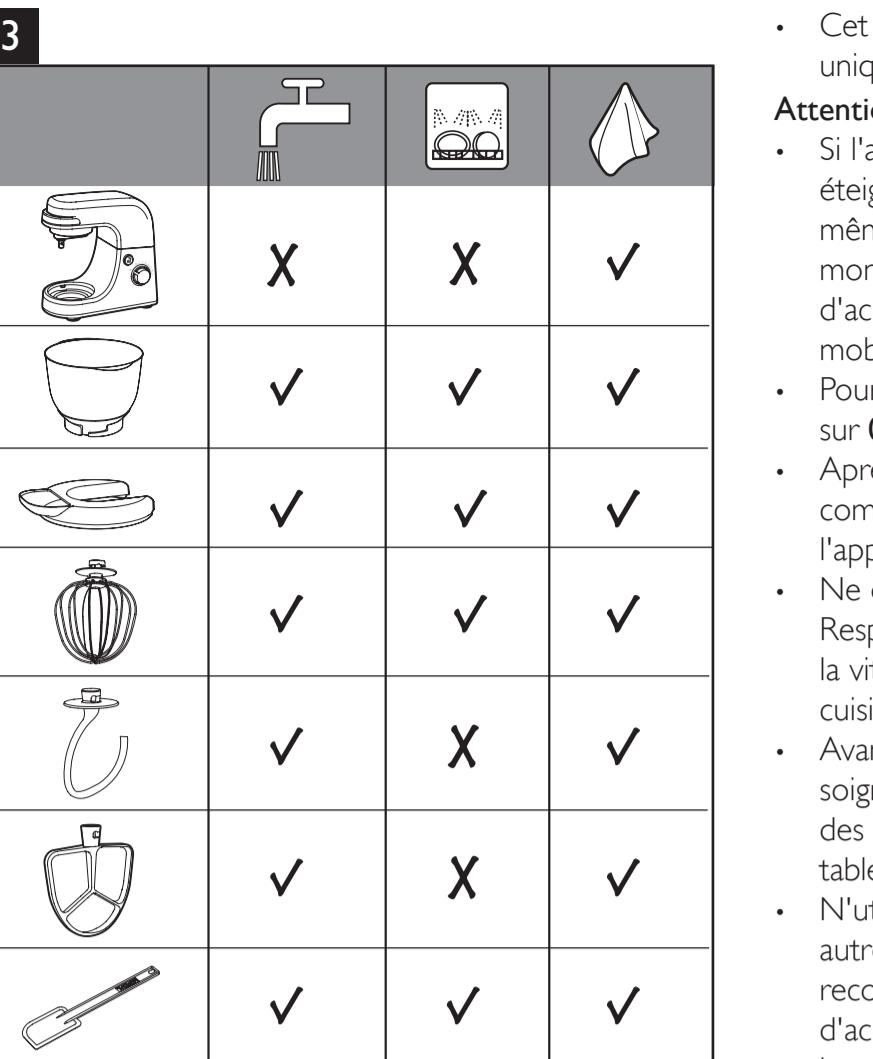
Electromagnetic fields (EMF)

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.

Recycling

This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).

Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment.

**2 Your kitchen machine**

① Motor head	⑦ Tilt switch
② Beater shaft	⑧ Flat beater
③ Protective splash cover	⑨ Dough hook
④ Mixing bowl	⑩ Whisk
⑤ Speed selector	⑪ Spatula
⑥ Mains plug	

3 Application**⚠ Warning**

- Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl when operating.
- The speed selector must be at "OFF" position after use.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in this manual.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Let hot ingredients cool down before processing them. Do not add ingredients 60°C hotter than ambient temperature.
- Certain ingredients such as carrots may cause discolorations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolorations usually disappear after some time.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

Note

- Clear all parts of the Kitchen Machine thoroughly before using it for the first time.
- Make sure the power cord from the power outlet and the speed selector are fully inserted into the socket and locked firmly.

- Put the mains plug into the wall socket.
- Ensure that the speed selector is at the "OFF" position.
- Add ingredients to mix.
- Turn the speed selector to the mixing speed you want.
- Place the speed selector to "OFF" position and unplug the cord from wall socket when mixing is complete.
- Press the tilt button.
- Scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by plastic spatula.
- Use a spatula to aid the mixing of the ingredients from the bowl's wall.

4 Troubleshooting

- The following diagram shows what to do if mixing:**
- Use "Speed 1" at the beginning of mixing to minimize splashing.
 - Add splash guard before you add ingredients to avoid splashing.
 - Which tool should I use for kneading dough?
 - Use the kneading hook to knead dough.
 - Which tool should I use for mixing cake batter, cookie batter, pastry, and mashing potato?
 - Use the beater to mix ingredients.
 - Which speed should I use to knead dough?
 - Use Speed 1 to 4 for kneading dough.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Attention

- Si l'appareil doit être laissé sans surveillance, éteignez-le et débranchez-le systématiquement. De même, éteignez et débranchez l'appareil avant tout montage, démontage, nettoyage et changement d'accessoires, ainsi que manipulation des pièces mobiles.
- Pour éteindre l'appareil, réglez toujours le bouton sur **0**.
- Après avoir éteint l'appareil, attendez toujours l'arrêt complet des pièces en mouvement, puis débranchez l'appareil avant de dérouiller les bras du socle.
- Ne dépassez jamais la capacité maximale indiquée. Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse lorsque vous utilisez les outils du robot de cuisine, conformément au mode d'emploi.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions et au tableau fournis dans ce manuel.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les traiter. N'ajoutez pas d'ingrédients dont la température dépasse de 60°C la température ambiante.
- Certains aliments, comme les carottes, peuvent provoquer une décoloration de la surface des pièces. Cela est sans conséquence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Ces altérations de la coloration disparaissent généralement avec le temps.
- Afin d'éviter tout accident dû à une réinitialisation inopinée du dispositif antiréchauffe, cet appareil ne doit pas être alimenté par un appareil de connexion externe (par exemple, un minuteur) ou ne doit pas être connecté à un circuit régulièrement coupé par le fournisseur d'électricité.
- Laissez refroidir le mélangeur jusqu'à ce que la température dépasse de 60°C la température ambiante.
- Jetez l'excès de mélange dans un bol et non dans l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant plus de 2 minutes lorsque la quantité d'ingrédients dépasse les 2/3 de la capacité du bol.

Champs électromagnétiques (CEM)

- Cet appareil Philips conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Consultez les règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :**
- Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
 - Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :
 - Généralement, il faut utiliser certains ustensiles pour certaines préparations.
- Alors que l'usage d'un appareil peut nécessiter d'utiliser des ustensiles :</**

