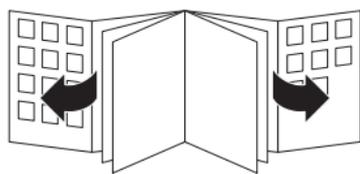


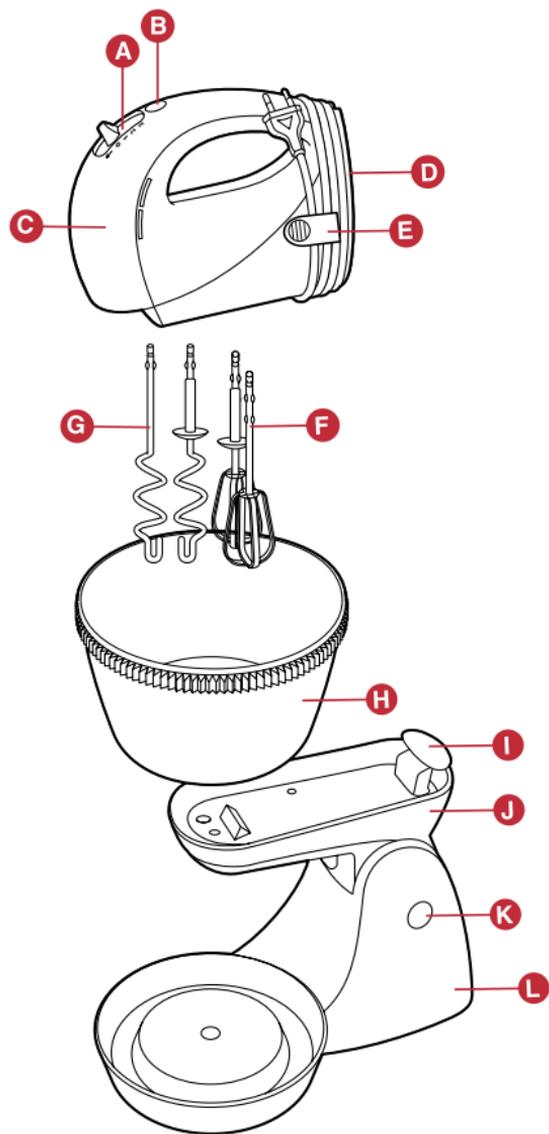
Cucina

HR1566, HR1565



PHILIPS







ENGLISH 6

BAHASA MELAYU 12

INDONESIA 19

TIẾNG VIỆT 26

ภาษาไทย 32

العربية 42

فارسی 48

General description

- A** Control slide
 - ↑ = eject position
 - 0 = off
 - 1 = low speed
 - 2 = medium speed
 - 3 = high speed
- B** Turbo button
- C** Motor unit
- D** Cord storage facility
- E** Cord clip for fixing the cord
- F** Beaters
- G** Kneading hooks
- H** Rotating bowl
- I** Mixer release lever
- J** Mixer holder
- K** Holder release button
- L** Stand

Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

- ▶ Check if the voltage indicated on 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, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ 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 switching the appliance on.

- ▶ Unplug the mixer before removing the beaters or kneading hooks and before cleaning.
- ▶ Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Noise level: $L_c = 84 \text{ dB(A)}$

Using the appliance

The rotating bowl is especially suitable for large quantities. If you want to process small quantities, we advise you to use a small bowl and to hold the mixer with your hand.

Mixing with the mixer on the stand

- 1** Place the mixer on the stand. First fit the front of the mixer into the snap hook in the holder and then press the rear end of the mixer down ('click') (fig. 1).
- 1** Press the holder release button and tilt the holder with the mixer backwards (fig. 2).
- 2** Insert the beaters or kneading hooks into the mixer. Make sure you insert the beater or the kneading hook with the plastic collar into the larger opening in the bottom of the mixer (fig. 3).
It may be necessary to turn the beaters or kneading hooks slightly while doing this.
The plastic collar on the beater or kneading hook remains visible; the beater or kneading hook cannot be inserted further into the appliance.
- 3** Put the plug in the wall socket.
- 4** Put the ingredients in the bowl.
For the best result, put the liquid ingredients in the bowl first and then add the dry ones.
- 5** Place the bowl on the stand (fig. 4).

- 6** Press the holder release button and bring the mixer into horizontal position so that the beaters or kneading hooks are lowered into the ingredients (fig. 5).
- 7** Switch the mixer on.
For the right quantities and processing times, see the table below.
 - ▶ Press the turbo button to mix more quickly or to increase the speed during heavy jobs, e.g. kneading yeast dough.
 - ▶ Press the spatula against the side of the bowl to mix the ingredients more quickly and efficiently.
- 8** When you have finished mixing, set the control slide to 0 and unplug the appliance.
- 9** Press the holder release button and tilt the holder with the mixer on it backwards (fig. 6).
- 10** Push the control slide forward to the eject position to release the beaters or kneading hooks and remove them from the mixer (fig. 7).
- 11** The mixer can be removed from the holder when the holder is in upright or horizontal position. Press the mixer release lever at the rear end of the holder and lift the mixer off the holder (fig. 8).
- 12** Remove the bowl from the stand.

Mixing without the stand

- 1** Insert the beaters or kneading hooks into the mixer (follow the procedure as described above at point 3).
- 2** Put the plug in the wall socket.
- 3** Lower the beaters or kneading hooks into the ingredients and switch the mixer on.

Press the turbo button to mix more quickly or to increase the speed during heavy jobs, e.g. kneading yeast dough.

- 4** If you want to stop mixing for a while, switch the appliance off and put it (with the beaters or kneading hooks still attached) on its heel until you continue (fig. 9).
- 5** When you have finished mixing, set the control slide to 0 and unplug the appliance.
- 6** Press the control slide to the eject position to release the beaters or kneading hooks.

Cleaning

Always unplug the appliance before cleaning it.

Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

- 1** Clean the beaters, the kneading hooks and the spatula in warm water with some washing up liquid or in the dishwasher.

The bowl, the stand and the holder and the motor unit are not dishwasherproof.

- 2** Clean the motor unit with a moist cloth.

Storage

- 1** Wind the cord round the heel of the appliance and attach the loose end of the cord to the mixer housing by means of the cord clip supplied (fig. 10).

Ordering accessories

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

-  Strip beaters; available in pairs under type no. 4203 065 6322 I
-  Kneading hooks; available in pairs under type no. 4203 065 6321 I
-  Spatula; available under type no. 4203 065 6324 I
-  Bowl; available under type no. 4203 065 6323 I

Guarantee & service

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

Environment

- D **Do not throw the appliance away 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 will help to preserve the environment (fig. 11).**

Fruitcake

Only use the strip beaters to prepare this recipe. If your mixer comes with wire beaters, you can order strip beaters from your Philips dealer.

Ingredients:

- 150g dried dates, stoned and halved
 - 420g dried prunes, halved
 - 50g almonds
 - 50g walnuts
 - 50g raisins
 - 50g sultanas
 - 460g wholegrain rye flour
 - 100g wheat flour
 - 300g honey
 - a pinch of salt
 - 16g baking powder
 - 500g buttermilk
- ▶ *Cut the dried dates, dried prunes, almonds and walnuts in small pieces.*
 - ▶ *Put the dried dates, dried prunes, almonds, walnuts, raisins, sultanas, 100g wheat flour and 260g wholegrain rye flour in a bowl. Pour the buttermilk in the bowl and insert the strip beaters into the mixer.*

- ▶ Switch the mixer on at the highest speed and mix until the ingredients are well-mixed (approx. 10 seconds). Add 100g wholegrain rye flour within 20 seconds and mix until the ingredients are well mixed (approx. 10 seconds). Add the rest of the wholegrain rye flour within 20 seconds and mix then the ingredients for 20 seconds using the turbo button. Let the mixer cool down to room temperature before using it again.
- ▶ Bake the fruitcake in a 30-cm-long baking tin for 50-60 minutes at 170°C.

Quantities and processing times

Kneading hooks	Quantity	Time
Yeast dough	Max. 500 g flour	Max. 5 minutes

Select speed 3.

Beaters	Quantity	Time
Batters for waffles, pancakes, etc.	Approx. 750 g	Approx. 3 minutes
Thin sauces, creams and soups	Approx. 750 g	Approx. 3 minutes
Mayonnaise	Max. 3 egg yolks	Approx. 15 minutes
Pureeing potatoes	Max. 750 g	Max. 3 minutes
Whipping cream	Max. 500 g	Max. 5 minutes
Whisking egg whites	Max. 5 egg whites	Approx. 3 minutes
Cake mixture	Approx. 750 g	Approx. 3 minutes

Start mixing at a low speed to avoid splashing. Switch to a higher speed later. For easier mixing or kneading and a better result, we advise you to use soft margarine or butter.

Perihal umum

- A** Gelangsar kawalan
 - ↑ = kedudukan lenting
 - 0 = mati
 - 1 = kelajuan rendah
 - 2 = kelajuan sederhana
 - 3 = kelajuan tinggi
- B** Butang turbo
- C** Unit motor
- D** Penyimpan kord
- E** Klip kord untuk menetapkan kord
- F** Pemukul
- G** Cangkuk uli
- H** Mangkuk putar
- I** Tuil pelepas penggaul
- J** Pemegang penggaul
- K** Butang pelepas pemegang
- L** Kaki

Penting

Baca arahan penggunaan ini dengan teliti sebelum menggunakan perkakas dan simpan untuk rujukan di masa depan.

- D** Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- D** Jangan gunakan perkakas jika kord utama, plag atau bahagian lain sudah rosak.
- D** Jika kord sesalur rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak-pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
- D** Jauhkan perkakas daripada jangkauan kanak-kanak
- D** Sisipkan pemukul atau cangkuk uli ke dalam penggaul sebelum anda menyambungkan perkakas dengan punca kuasa pada setiap masa.

- ▶ Turunkan pemukul atau cangkuk uli ke dalam ramuan sebelum menghidupkan perkakas.
- ▶ Cabutkan plag penggaul sebelum menanggalkan pemukul atau cangkuk uli dan sebelum membersihkannya.
- ▶ Jangan rendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah pili air.
- ▶ Jangan guna sebarang aksesori atau alat ganti dari pembuat lain yang tidak dinasihati khas oleh Philips. Jaminan anda akan menjadi tidak sah jika aksesori atau alat ganti sedemikian telahpun digunakan.
- ▶ Aras hingar: $L_c = 84 \text{ dB(A)}$

Menggunakan perkakas

Mangkuk putar sesuai terutamanya untuk kuantiti yang besar. Jika anda mahu memproses kuantiti kecil, kami nasihatkan anda supaya menggunakan mangkuk kecil dan memegang penggaul dengan tangan anda.

Menggaul dengan penggaul di atas kakinya

- 1** Letakkan penggaul di atas kakinya. Mula-mula pasangkan bahagian depan penggaul ke dalam cangkuk katup di dalam pemegang kemudian tekan hujung belakang penggaul ke bawah ('klik') (gamb. 1).
- 1** Tekan butang pelepas pemegang dan condongkan pemegang dengan penggaul ke belakang (gamb. 2).
- 2** Sisipkan pemukul atau cangkuk uli ke dalam penggaul. Pastikan anda menyisipkan pemukul atau cangkuk uli dengan simpai plastik ke dalam bukaan yang lebih besar pada dasar penggaul (gamb. 3).
Anda mungkin perlu memutar sedikit pemukul atau cangkuk uli sementara berbuat demikian.
Simpai plastik pada pemukul atau cangkuk uli tetap kelihatan; pemukul atau cangkuk uli tidak boleh disisipkan lebih jauh ke dalam perkakas.
- 3** Pasangkan plag di soket dinding.

4 Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk.

Untuk mendapatkan hasil terbaik, masukkan ramuan cecair ke dalam mangkuk dahulu diikuti ramuan kering.

5 Letakkan mangkuk di atas kakinya (gamb. 4).

6 Tekan butang pelepas pemegang dan bawakan penggaul ke kedudukan mendatar supaya pemukul atau cangkuk uli diturunkan ke dalam ramuan (gamb. 5).

7 Hidupkan penggaul.

Untuk memastikan kuantiti dan tempoh pemprosesan yang betul, rujuk jadual di bawah.

- ▶ Tekan butang turbo untuk menggaul dengan lebih pantas atau untuk meningkatkan kelajuan semasa tugas berat, cth. menguli doh yis.
- ▶ Tekan spatula ke sisi mangkuk untuk menggaulkan ramuan dengan lebih pantas dan cekap.

8 Apabila anda selesai menggaul, setkan gelangsar kawalan kepada 0 dan cabutkan plag perkakas.

9 Tekan butang pelepas pemegang dan condongkan pemegang ke belakang dengan penggaul masih berada di atasnya (gamb. 6).

10 Tolak gelangsar kawalan ke depan kepada kedudukan lenting untuk melepaskan pemukul atau cangkuk uli dan mengeluarkannya dari penggaul (gamb. 7).

11 Penggaul boleh dikeluarkan dari pemegang apabila pemegang berada dalam kedudukan menegak atau mendatar. Tekan tuil pelepas penggaul di hujung belakang pemegang dan angkat penggaul dari pemegang (gamb. 8).

12 Tanggalkan mangkuk dari kakinya.

Menggaul tanpa kaki

- 1** Sisipkan pemukul atau cangkuk uli ke dalam penggaul (ikuti prosedur yang diterangkan di atas bagi perkara 3).
- 2** Pasangkan plag di soket dinding.
- 3** Turunkan pemukul atau cangkuk uli ke dalam ramuan dan hidupkan penggaul.
Tekan butang turbo untuk menggaul dengan lebih pantas atau untuk meninggikan kelajuan semasa tugas berat, cth. menguli doh yis.
- 4** Jika anda hendak berhenti menggaul seketika, matikan perkakas dan letakkannya (dengan pemukul atau cangkuk uli masih terpasang) pada tumitnya sehingga anda meneruskan tugas (gamb. 9).
- 5** Apabila anda selesai menggaul, setkan gelangsar kawalan kepada 0 dan cabutkan plag perkakas.
- 6** Tolak gelangsar kawalan ke depan kepada kedudukan lenting untuk melepaskan pemukul atau cangkuk uli.

Pembersihan

Sentiasa cabutkan plag perkakas setiap kali sebelum membersihkannya.

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

- 1** Bersihkan pemukul, cangkuk uli dan spatula di dalam air suam dengan sedikit cecair pencuci atau di dalam mesin pencuci pinggan mangkuk.

Mangkuk, kaki dan pemegang, dan unit motor tidak boleh dicuci di dalam mesin pencuci pinggan mangkuk.

- 2** Bersihkan unit motor dengan kain yang lembap.

Penyimpanan

- D Lilitkan kord di sekeliling tumit perkakas dan sambungkan hujung bebas kord dengan bekas penggaul dengan menggunakan klip kord yang dibekalkan (gamb. 10).

Memesan aksesori

Barang-barang berikut boleh didapati daripada wakil pengedar Philips anda sebagai gantian atau sebagai aksesori tambahan. Sila gunakan nombor kod perkhidmatan yang disebutkan di bawah apabila membuat pesanan.

-  Pemukul jalur; terdapat berpasangan dengan no. jenis 4203 065 6322 I
-  Cangkuk uli; terdapat berpasangan dengan no. jenis 4203 065 6321 I
-  Spatula; terdapat dengan no. jenis 4203 065 6324 I
-  Mangkuk; terdapat dengan no. jenis 4203 065 6323 I

Jaminan dan servis

Jika anda memerlukan maklumat atau menghadapi masalah, sila kunjungi laman web Philips di **www.philips.com** atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips tempatan atau Jabatan Servis Syarikat Perkakas Domestik dan Penjagaan Diri Philips.

Alam sekitar

- D Jangan buang perkakas bersama sampah rumah pada akhir hayatnya, tetapi bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan sedemikian anda akan membantu memelihara alam sekitar (gamb. 11).

Kek buah

Gunakan hanya pemukul jalur untuk menyediakan resipi ini. Jika penggaul anda dilengkapi pemukul urai, anda boleh memesan pemukul jalur daripada wakil pengedar Philips anda.

Ramuan:

- 150g kurma kering, dibuang biji dan dibelah dua
 - 420g prun kering, dibelah dua
 - 50g badam
 - 50g walnut
 - 50g kismis
 - 50g sultana
 - 460g tepung rai lengkap
 - 100g tepung gandum
 - 300g madu
 - secubit garam
 - 16g sebuk penaik
 - 500g dadih mentega
- ▶ Potong kecil-kecil kurma, prun, badam dan walnut.
 - ▶ Masukkan kurma, prun, badam, walnut, kismis, sultana, 100g tepung gandum dan 260g tepung rai lengkap ke dalam mangkuk. Tuangkan dadih mentega ke dalam mangkuk dan masukkan pemukul jalur ke dalam penggaul.
 - ▶ Hidupkan penggaul pada kelajuan tertinggi dan gaul sehingga ramuan sebati (kira-kira 10 saat). Tambah 100g tepung rai lengkap dalam masa 20 saat dan gaul sehingga ramuan sebati (kira-kira 10 saat). Tambah tepung rai lengkap yang selebihnya dalam masa 20 saat kemudian gaulkan ramuan selama 20 saat menggunakan butang turbo. Biarkan penggaul sehingga sejuk kepada suhu bilik sebelum menggunakannya lagi.
 - ▶ Bakar kek buah di dalam tin pembakar berukuran 30sm panjang selama 50-60 minit pada suhu 170°C.

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
------------------------	----------------	-------------------

Mayonis	Maks. 3 kuning telur	Kira-kira 15 minit
---------	----------------------	--------------------

Melecekkkan kentang	Maks. 750g	Maks. 3 minit
---------------------	------------	---------------

Memutarkan krim	Maks. 500g	Maks. 5 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.

Untuk menggaul atau menguli dengan lebih mudah dan untuk mendapatkan hasil yang lebih baik, kami menasihatkan anda supaya menggunakan marjerin atau mentega yang lembut.

Gambaran umum

- A** Tombol kontrol
 - ↑ = posisi melepaskan
 - 0 = mati (off)
 - 1 = kecepatan rendah
 - 2 = kecepatan sedang
 - 3 = kecepatan tinggi
- B** Tombol turbo
- C** Unit motor
- D** Fasilitas penyimpanan kabel
- E** Klip kabel untuk merapikan/mengikat kabel
- F** Pengocok (beater)
- G** Pengocok spiral
- H** Mangkuk putar
- I** Tuas pelepas mixer
- J** Penahan (holder) mixer
- K** Tombol pelepas penahan (holder)
- L** Dudukan

Penting

Bacalah petunjuk penggunaan ini dengan saksama sebelum menggunakan alat dan simpanlah untuk referensi jika dibutuhkan kelak.

- Periksa apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- Jangan menggunakan alat ini jika kabel listrik, steker atau perlengkapan lain ada yang rusak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat servis resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Jauhkan alat dari jangkauan anak-anak.
- Selalu masukkan dahulu pengocok atau pengocok spiral ke dalam mixer sebelum Anda menghubungkan alat ke stopkontak.
- Rendahkan pengocok atau pengocok spiral sampai masuk ke dalam bahan adonan sebelum menyalakan alat.

- ▶ Lepaskan mixer dari stopkontak sebelum melepas pengocok atau pengocok spiral, dan sebelum membersihkan alat.
- ▶ Jangan sekali-kali merendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah keran.
- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan aksesoris atau suku cadang dari perusahaan lain atau yang tidak disarankan secara khusus oleh Philips. Garansi yang diberikan kepada Anda tidak akan berlaku jika Anda menggunakan aksesoris atau suku cadang tersebut.
- ▶ Tingkat kebisingan: $L_c = 84$ dB (A)

Menggunakan alat

Mangkuk putar sangat cocok untuk jumlah besar. Jika Anda ingin memproses dalam jumlah kecil, kami sarankan Anda menggunakan mangkuk kecil dan memegang mixer dengan tangan.

Menggunakan mixer yang tetap terpasang di dudukannya.

- 1** Letakkan mixer pada dudukannya. Pertama-tama, pasang bagian depan mixer ke kaitan di penahan (holder), lalu tekan bagian belakang mixer ke bawah (bunyi 'klik') (gbr. 1).
- 1** Tekan tombol pelepas penahan (holder), dan miringkan penahan dengan mixer itu ke belakang (gbr. 2).
- 2** Masukkan pengocok atau pengocok spiral ke dalam mixer. Pastikan Anda memasukkan pengocok atau pengocok spiral dengan penahan plastiknya ke dalam lubang yang besar di dasar mixer (gbr. 3).

Mungkin Anda harus sedikit memutar pengocok atau pengocok spiral saat melakukannya.

Penahan plastik di pengocok atau pengocok spiral tetap tampak; pengocok atau pengocok spiral tidak dapat dimasukkan lebih jauh ke dalam ke alat.

- 3** Masukkan steker ke stopkontak.

4 Taruh bahan-bahan di dalam mangkuk.

Untuk hasil terbaik, taruh bahan cair ke mangkuk terlebih dahulu, lalu masukkan bahan yang kering.

5 Tempatkan mangkuk padaudukan (gbr. 4).**6** Tekan tombol pelepas penahan (holder), lalu turunkan mixer sehingga pengocok atau pengocok spiral masuk ke dalam bahan adonan (gbr. 5).**7** Nyalakan mixer.

Untuk jumlah dan waktu pembuatan yang tepat, lihatlah pada tabel di bawah ini.

- ▶ Tekan tombol turbo untuk mengocok dengan lebih cepat atau untuk meningkatkan kecepatan saat pekerjaan berat, misalnya menguleni adonan yang beragi.
- ▶ Tekan spatula di sisi mangkuk agar bahan tercampur dengan lebih cepat dan lebih efisien.

8 Setelah Anda selesai mengocok, geser tombol kontrol ke 0, lalu lepaskan alat dari stopkontak.**9** Tekan tombol pelepas penahan (holder) dan miringkan penahan bersama mixer ke belakang (gbr. 6).**10** Tekan tombol kontrol ke depan ke posisi pelepasan, untuk melepaskan pengocok atau pengocok spiral, lalu lepaskanlah dari mixer (gbr. 7).**11** Mixer dapat dilepaskan dari penahannya (holder) jika penahan itu berdiri atau berada dalam posisi horisontal. Tekan tuas pelepas mixer di bagian belakang penahan (holder), lalu angkat mixer dari penahan tersebut (gbr. 8).**12** Lepaskan mangkuk dari dudukan.

Menggunakan mixer tanpa dudukan.

- 1** Masukkan pengocok atau pengocok spiral ke dalam mixer (ikutilah prosedur sesuai poin 3 di atas)
- 2** Masukkan steker ke stopkontak.
- 3** Rendahkan pengocok atau pengocok spiral sampai masuk ke dalam bahan adonan, lalu hidupkan mixer.
Tekan tombol turbo untuk mengocok dengan lebih cepat atau untuk meningkatkan kecepatan saat pekerjaan berat, misalnya menguleni adonan yang beragi.
- 4** Jika Anda ingin menghentikan mixer sejenak, matikan alat dan taruhlah (dengan pengocok atau pengocok spiral tetap terpasang) pada kakinya sampai Anda melanjutkan kembali (gbr. 9).
- 5** Setelah Anda selesai mengocok, geser tombol kontrol ke 0, lalu lepaskan alat dari stopkontak.
- 6** Tekan tombol kontrol ke posisi pelepasan (eject), untuk melepaskan pengocok atau pengocok spiral.

Membersihkan

Selalu lepaskan alat dari stopkontak sebelum membersihkannya.

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

- 1** Bersihkan pengocok, pengocok spiral, dan spatula dalam air hangat dengan sedikit larutan pembersih, atau bersihkan dalam mesin pencuci piring.

Mangkuk, dudukan dan penahan (holder) serta unit motor tidak dapat dicuci dengan mesin pencuci piring.

- 2** Bersihkan motor dengan lap basah.

Penyimpanan

- ▶ Gulunglah kabel di sekeliling bagian kaki alat, lalu jepitlah ujung kabel pada badan mixer dengan klip kabel yang tersedia (gbr. 10).

Memesan aksesori

Peralatan berikut ini tersedia di agen penjual Philips Anda untuk penggantian atau sebagai aksesori tambahan. Harap gunakan nomor kode servis yang tertera di bawah saat memesan.

- 🍴 Pengocok strip; tersedia sepasang dengan tipe no. 4203 065 63221
- 🌀 Pengocok spiral; tersedia sepasang dengan tipe no. 4203 065 63211
- 🍷 Spatula; tersedia dengan tipe no. 4203 065 63241
- 🍽️ Mangkuk; tersedia dengan tipe no. 4203 065 63231

Garansi & servis

Jika Anda memerlukan informasi atau mengalami masalah, silakan kunjungi situs web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda (Anda dapat memperoleh nomor teleponnya dalam leaflet garansi yang berlaku di seluruh dunia). Jika tidak ada Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda, silakan datang ke dealer Philips setempat atau hubungi Bagian Servis dari Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Lingkungan

- ▶ Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (gbr. 11).

Kue buah-buahan (fruitcake)

Gunakan hanya pengocok strip untuk membuat resep ini. Jika mixer Anda hanya menyediakan pengocok kawat, Anda dapat memesan pengocok strip dari agen penjual Philips Anda.

Bahan-bahan:

- 150g kurma kering, dibelah dan dibuang bijinya
 - 420g prune kering, dibelah
 - 50g almond
 - 50g walnut
 - 50g kismis
 - 50g sultana
 - 460g tepung gandum
 - 100g tepung terigu
 - 300g madu
 - sejumput garam
 - 16g baking powder
 - 500g buttermilk
- ▶ *Irislah kurma, prune kering, almond dan walnut dalam potongan kecil.*
- ▶ *Masukkan kurma, prune, almond, kacang walnut, kismis, sultana, 100g tepung terigu dan 260g tepung gandum ke dalam mangkuk. Tuangkan buttermilk ke dalam mangkuk dan pasang pengocok strip ke dalam mixer.*
- ▶ *Hidupkan mixer pada kecepatan tertinggi dan kocoklah sampai bahan-bahan teraduk rata (kurang lebih 10 detik). Tambahkan 100g tepung gandum dalam 20 detik lalu kocoklah sampai bahan-bahan teraduk rata (kurang lebih 10 detik). Tambahkan sisa tepung gandum dalam 20 detik lalu kocok bahan-bahan selama 20 detik menggunakan tombol turbo. Biarkan mixer beberapa saat hingga dingin sebelum menggunakannya kembali.*
- ▶ *Panggang kue tar buah ini dalam loyang sepanjang 30 cm, selama 50-60 menit pada suhu 170°C.*

Jumlah dan waktu pembuatan

Pengocok spiral	Jumlah	Waktu
Adonan yang beragi	Maks. 500 g tepung	Maks. 5 menit
<i>Pilih kecepatan 3</i>		
Pengocok	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
Mayones	Maks. 3 kuning telur	Kira-kira 15 menit
Kentang pure	Maks. 750 g	Maks. 3 menit
Whipping cream	Maks. 500 g	Maks. 5 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.

Untuk mengocok atau menguleni dengan lebih mudah dan hasil yang lebih baik, kami sarankan Anda menggunakan margarin atau mentega yang lembut.

Mô tả tổng quát

- A** Thanh trượt điều chỉnh tốc độ trộn (Control slide)
 - ↑ = vị trí đẩy que trộn ra
 - 0 = tắt
 - 1 = tốc độ thấp
 - 2 = tốc độ trung
 - 3 = tốc độ cao
- B** Nút tăng cường (Turbo button)
- C** Bộ phận mô-tơ (Motor unit)
- D** Vị trí quấn dây điện nguồn (Cord storage facility)
- E** Kẹp giữ dây điện nguồn (Cord clip for fixing the cord)
- F** Que đánh (Beaters)
- G** Que trộn (Kneading hooks)
- H** Tô trộn xoay (Rotating bowl)
- I** Cần đẩy tháo máy trộn khỏi bộ phận đỡ (Mixer release lever)
- J** Bộ phận đỡ máy trộn (Mixer holder)
- K** Nút điều chỉnh bộ phận đỡ máy trộn (Holder release button)
- L** Chân đế (Stand)

Lưu ý

Xin đọc kỹ những hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng máy và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

- ▶ Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối máy vào nguồn điện.
- ▶ 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 hoặc các trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- ▶ Để máy ngoài tầm tay trẻ em.
- ▶ Luôn lắp các que đánh hay que trộn vào máy trước khi bạn nối máy với nguồn điện.
- ▶ Hạ các que đánh hay que trộn xuống cho nhúng vào hỗn hợp cần trộn trước khi bạn bật máy lên.

- ▶ Rút phích cắm điện của máy ra trước khi bạn tháo các que đánh hay que trộn trước khi chùi rửa.
- ▶ Không được nhúng motor vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.
- ▶ Không bao giờ sử dụng bất cứ phụ kiện hay bộ phận nào của những nhà sản xuất khác mà không có sự chỉ dẫn cụ thể của Philips. Bảo hành sẽ mất hiệu lực nếu sử dụng các bộ phận hay phụ kiện này.
- ▶ Mức độ ồn: $L_c = 84 \text{ dB [A]}$

Cách sử dụng máy

Tô trộn kèm theo máy đặc biệt thích hợp để trộn hỗn hợp với số lượng lớn. Nếu bạn trộn số lượng nhỏ, chúng tôi khuyên bạn nên dùng một cái tô nhỏ hơn và cầm giữ máy trộn bằng tay.

Trộn thức ăn bằng cách đặt máy trộn trên chân đế

- 1** Đặt máy trộn trên chân đế. Cho phần trước của máy trộn vào móc gài trên bộ phận đỡ, rồi ấn phần sau của máy trộn xuống cho ăn khớp vào móc sau (nghe tiếng 'cách') (hình 1).
- 1** Ấn nút điều chỉnh bộ phận đỡ máy trộn và kéo bộ phận đỡ cùng với máy đánh trứng nghiêng về phía sau (hình 2).
- 2** Lắp các que đánh kem hay que trộn bột vào máy. Đừng quên lắp que đánh kem hay que trộn bột cùng với vòng đệm nhựa vào lỗ lắp que ở mặt dưới của máy (hình 3).
Bạn nên xoay nhẹ các que để kiểm tra sau khi lắp vào. Vòng đệm nhựa của que đánh kem hay que trộn bột vẫn nhìn thấy từ bên ngoài, nhưng que không thể ấn sâu hơn vào trong máy.
- 3** Cắm dây điện vào ổ cắm.
- 4** Cho các thành phần hỗn hợp vào trong tô trộn.
Để được kết quả tốt nhất, cho các thành phần hỗn hợp lỏng vào trong tô trước, rồi đến các hỗn hợp khô.
- 5** Đặt tô trộn lên chân đế máy (hình 4).

- 6** Ấn nút điều chỉnh bộ phận đỡ và ấn máy đánh trứng cho xoay nghiêng quanh trục ngang sao cho các que đánh kem hay que trộn bột hạ xuống nhúng vào trong hỗn hợp cần trộn (hình 5).
- 7** **Bật điện máy đánh trứng**
 Xem bảng bên dưới để biết chính xác về số lượng và thời gian chế biến.
- ▶ Ấn nút tăng cường để trộn nhanh hơn hay để tăng tốc độ khi trộn loại những hỗn hợp đặc, như bột nhồi làm bánh.
 - ▶ Dùng muỗng khuấy ấn chặt vào cạnh tô để trộn thức ăn được nhanh hơn và hiệu quả hơn.
- 8** Khi bạn đã trộn xong, ấn thanh trượt điều chỉnh sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra.
- 9** Ấn nút điều chỉnh bộ phận đỡ máy trộn và kéo bộ phận đỡ cùng với máy trộn nghiêng về phía sau (hình 6).
- 10** Ấn thanh trượt sang vị trí đẩy que trộn ra để tháo các que đánh kem hay que trộn bột ra khỏi máy (hình 7).
- 11** Máy trộn có thể tháo ra khỏi bộ phận đỡ khi bộ phận đỡ ở vị trí thẳng đứng hay nằm ngang. Ấn cần đẩy tháo máy trộn trên bộ phận đỡ và nâng máy trộn ra khỏi bộ phận đỡ (hình 8).
- 12** Lấy tô trộn ra khỏi chân đế.

Trộn hỗn hợp không dùng chân đế

- 1** Lắp các que đánh kem hay que trộn bột vào máy (thực hiện theo trình tự như trên ở điểm 3).
- 2** Cắm dây điện vào ổ cắm.
- 3** Hạ các que đánh kem hay que trộn bột xuống cho nhúng vào trong hỗn hợp cần trộn rồi bật máy lên.
 Ấn nút tăng cường để trộn nhanh hơn hay để tăng tốc độ khi trộn những hỗn hợp đặc, như bột nhồi làm bánh.

- 4** Nếu bạn muốn ngưng trộn trong chốc lát, hãy tắt máy và cho máy đứng trên đuôi máy (để nguyên các que đánh kem hay que trộn bột) cho đến khi bạn tiếp tục trộn (hình 9).
- 5** Khi bạn đã trộn xong, ấn thanh trượt điều chỉnh sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra.
- 6** Ấn thanh trượt sang vị trí đẩy que trộn ra để tháo các que đánh kem hay que trộn bột ra khỏi máy.

Vệ sinh máy

Luôn rút phích cắm điện của máy ra trước khi chùi rửa.

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

- 1** Rửa sạch các que đánh kem, các que trộn bột và muỗng khuấy bằng nước ấm và nước rửa chén hay rửa trong máy rửa chén.

Tô trộn, chân đế, bộ phận đỡ và bộ phận mô-tơ không được rửa trong máy rửa chén.

- 2** Làm sạch bộ phận mô-tơ bằng giẻ ẩm.

Cất giữ

- 1** Quấn dây điện quanh đuôi máy và dùng kẹp dây điện được cấp kèm theo máy để cố định đầu cắm vào thân máy (hình 10).

Đặt mua các phụ kiện

Các phụ kiện thay thế và bổ sung dưới đây đang có sẵn tại các đại lý Philips. Xin vui lòng sử dụng mã số dịch vụ bên dưới khi đặt hàng.

-  Que strip beaters*; bán theo đôi, mã hàng 4203 065 63221
-  Que trộn thức ăn; bán theo đôi, mã hàng 4203 065 63211
-  muỗng khuấy; đang có bán, mã hàng 4203 065 63241
-  Tô trộn; đang có bán, mã hàng 4203 065 63231

Bảo hành & dịch vụ

Nếu bạn cần biết thông tin hay gặp trực trực, vui lòng vào website của Philips tại **www.philips.com** hoặc liên hệ 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 khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng nào ở nước bạn, vui lòng liên hệ đại lý Philips địa phương bạn hay Phòng Dịch Vụ của Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Môi trường

- ▶ **Không vứt máy pha cà phê cùng chung với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó. Hãy đưa nó đến điểm thu nhặt chính thức để tái chế. Làm như thế, bạn đã góp phần bảo vệ môi trường (hình 11).**

Bánh trái cây

Chỉ sử dụng các que strip beaters để chế biến các thành phần làm bánh này. Nếu máy trộn của bạn dùng các que wire beaters, bạn có thể đặt mua các que strip beaters ở đại lý Philips của bạn.

Nguyên liệu:

- 150g chà là khô, tách bỏ hạt rồi cắt đôi
 - 420g mận khô, cắt đôi
 - 50g hạnh nhân
 - 50g quả óc chó
 - 50g nho khô
 - 50g nho sultana
 - 460g bột lúa mạch đen từ hạt nguyên
 - 100g bột lúa mì
 - 300g mật ong
 - Một ít muối
 - 16g bột nở
 - 500g nước sữa
- ▶ *Cắt chà là, mận khô, hạnh nhân và quả hạnh ra thành những miếng nhỏ.*
 - ▶ *Cho chà là, mận khô, hạnh nhân, quả óc chó, nho khô, nho sultana,*

100g bột mì và 260g bột lúa mạch đen nguyên hạt vào một cái tô. Cho nước sữa vào tô và lắp que strip beaters vào máy.

- ▶ Bột máy trộn lên ở tốc độ cao nhất và trộn cho đến khi các thành phần nguyên liệu đã được trộn đều (khoảng 10 giây). Cho thêm 100g bột hạt lúa mạch đen trong vòng 20 giây và trộn cho đến khi các thành phần đã được trộn đều (khoảng 10 giây). Cho thêm phần bột hạt lúa mạch đen còn lại trong 20 giây và rồi trộn các thành phần trong 20 giây nữa sử dụng nút ép xung. Để máy trộn nguội đi bằng nhiệt độ trong phòng trước khi sử dụng lại.
- ▶ Nướng bánh trái cây này bằng khuôn nướng bằng thiết dài 30 cm trong thời gian 50-60 phút ở nhiệt độ 170°C.

Số lượng và thời gian chế biến

Móc trộn	Số lượng	Thời gian
----------	----------	-----------

Bột nhồi làm bánh

Tôi đa 500g bột

Tôi đa 5 phút

Chọn tốc độ 3

Que đánh hỗn hợp	Số lượng	Thời gian
------------------	----------	-----------

Bột nhồi làm bánh que, bánh kép...

Khoảng 750g

Khoảng 3 phút

Nước cốt loãng, kem và xúp

Khoảng 750g

Khoảng 3 phút

Nước cốt mayonnaise

Tôi đa 3 lòng đỏ trứng

Khoảng 15 phút

Khoai tây nghiền

Tôi đa 750g

Tôi đa 3 phút

Đánh kem

Tôi đa 500g

Tôi đa 5 phút

Đánh lòng trắng trứng

Tôi 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 thức ăn trộn không bị văng ra ngoài. Sau đó chuyển sang tốc độ cao.

Để trộn hay nhào thức ăn được dễ dàng hơn và để được kết quả tốt hơn, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng thêm bơ hay bơ thực vật mềm.

ลักษณะทั่วไป

- A ปุ่มเลื่อนควบคุม
 - ↑ = ปุ่มปลด
 - 0 = ปิด
 - 1 = ความเร็วต่ำสุด
 - 2 = ความเร็วปานกลาง
 - 3 = ความเร็วสูงสุด
- B ปุ่มเทอร์โบ
- C ชุดมอเตอร์
- D ที่เก็บสายไฟ
- E ตัวยึดสายไฟ
- F อุปกรณ์ตีผสม
- G อุปกรณ์นวด
- H โถบรรจุอาหารซึ่งหมุนได้
- I ปุ่มปลดเครื่องผสมอาหาร
- J แทนวางเครื่องผสมอาหาร
- K ปุ่มปรับแทนวางเครื่องผสมอาหาร
- L แทนตั้ง

ข้อควรจำ

ควรอ่านคู่มือแนะนำการใช้งานนี้ให้ละเอียดก่อนใช้อุปกรณ์ และเก็บคู่มือนี้ไว้ใช้อ้างอิงในภายหลัง

- D ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- D ไม่ควรใช้งานเครื่องนี้ เมื่อสายไฟ, ปลั๊กไฟหรือส่วนประกอบอื่นๆ ชำรุดเสียหาย
- D ในกรณีที่สายไฟหลักเกิดชำรุดเสียหาย ให้ดำเนินการเปลี่ยนสายไฟหลักดังกล่าวที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับการแต่งตั้ง หรือบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งโดยบริษัท เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- D ควรเก็บเครื่องให้พ้นมือเด็ก
- D ควรประกอบอุปกรณ์ตีผสมหรืออุปกรณ์นวดเข้ากับตัวเครื่องก่อนเสียบปลั๊กต่อกับสายไฟเสมอ
- D จุ่มอุปกรณ์ตีผสมหรืออุปกรณ์นวดลงในเครื่องปรุงผสมก่อนทำการเปิดเครื่อง
- D ถอดปลั๊กเครื่องผสมอาหารก่อนถอดอุปกรณ์ตีผสมหรืออุปกรณ์นวดออก จากนั้นทำความสะอาดได้
- D ห้ามจุ่มมอเตอร์ลงในน้ำ หรือเปิดก๊อกน้ำลงเป็นอันขาด
- D ห้ามใช้อุปกรณ์ประกอบหรือชิ้นส่วนใดๆ ของผู้ผลิตรายอื่น หรือที่ฟิลิปส์มิได้แนะนำให้ใช้โดยเฉพาะ เงื่อนไขการรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากใช้อุปกรณ์ประกอบหรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- D ระดับเสียง: Lc = 84 เดซิเบล (A)

การใช้งาน

โถผสมอาหารซึ่งหมุนได้เหมาะสำหรับใช้ผสมอาหารในปริมาณมาก ส่วนอาหารที่มีปริมาณน้อยขอแนะนำให้ใช้เครื่องผสมอาหารและโถขนาดเล็กโดยควบคุมด้วยมือ

ผสมด้วยเครื่องผสมอาหารแบบตั้งโต๊ะ

- 1** วางเครื่องผสมอาหารที่แทนวางให้ลงล็อค จากนั้นกดตัวเครื่องลง (เสียงดังคลิก) (รูปที่ 1).
- 1** กดปุ่มปรับแทนวางเครื่อง แล้วหมุนเครื่องผสมอาหารพร้อมแทนไปทางด้านหลัง (รูปที่ 2).
- 2** ใส่อุปกรณ์ตีผสมหรืออุปกรณ์นวดพร้อมปลอกหุ้มพลาสติกเข้าในช่องใหญ่ตรงด้านล่างของเครื่องปั่น (รูปที่ 3).
 ขณะทำการใส่อาจต้องหมุนขยับอุปกรณ์ตีผสมหรืออุปกรณ์นวดบ้างเล็กน้อย ประกอบอุปกรณ์ตีผสมหรืออุปกรณ์นวดเข้ากับเครื่องผสมอาหาร โดยให้ปลอกพลาสติกของอุปกรณ์เด้งออกมา เนื่องจากไม่สามารถดันอุปกรณ์เข้าไปได้อีก
- 3** เสียบปลั๊กในเต้าเสียบติดผนัง
- 4** ใส่ส่วนผสมลงในโถ
 เพื่อให้ได้ผลดี ควรใส่ส่วนผสมที่เป็นของเหลวลงในโถก่อนใส่ส่วนผสมแห้ง
- 5** ประกอบโถผสมอาหารเข้ากับขาตั้ง (รูปที่ 4).
- 6** กดปุ่มปรับแทนวางเครื่องผสมอาหารและกดเครื่องให้อยู่ในแนวนอน เพื่อให้อุปกรณ์ตีผสมหรืออุปกรณ์นวดจมลงในอาหารที่ต้องการผสม (รูปที่ 5).
- 7** เปิดเครื่อง
 โปรดดูปริมาณอาหารและเวลาที่เหมาะสมในตารางข้างล่าง
- D** กดปุ่มเทอร์โบเมื่อต้องการผสมให้เร็วขึ้น หรือต้องการเพิ่มความเร็วสำหรับงานหนักๆ เช่น การนวดแป้งผสมยีสต์
- D** ขณะผสมอาหาร ควรกดไม้พายเข้ากับด้านข้างของโถบรรจุอาหาร เพื่อให้ผสมอาหารได้เร็วขึ้นและมีประสิทธิภาพมากขึ้น
- 8** เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้ตั้งค่าควบคุมการเลื่อนไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก
- 9** กดปุ่มปรับแทนวางเครื่อง แล้วหมุนเครื่องผสมอาหารพร้อมแทนไปทางด้านหลัง (รูปที่ 6).
- 10** เลื่อนปุ่มควบคุมไปด้านหน้าเพื่อปลดอุปกรณ์ตีผสมหรืออุปกรณ์นวดออกจากตัวเครื่อง (รูปที่ 7).
- 11** สามารถถอดเครื่องผสมอาหารออกจากขาตั้งขณะที่เครื่องอยู่ในแนวนอนหรือตั้งขึ้น กดปุ่มปลดเครื่องผสมอาหารที่ด้านหลัง และยกออกจากขาตั้ง (รูปที่ 8).

12 ถอดโถผสมอาหารออกจากแท่น

การผสมโดยไม่ใช้เครื่อง

- 1 ประกอบอุปกรณ์ตีผสมหรืออุปกรณ์นวดเข้ากับเครื่องผสมอาหาร (ตามขั้นตอนที่อธิบายไว้ในข้อที่ 3 ข้างต้น)
- 2 เสียบปลั๊กในเต้าเสียบคิตผนัง
- 3 จุ่มอุปกรณ์ตีผสมหรืออุปกรณ์นวดลงในอาหาร แล้วเปิดสวิตช์เครื่อง กดปุ่มเทอร์โบเมื่อต้องการผสมให้เร็วขึ้น หรือต้องการเพิ่มความเร็วยิ่งขึ้นสำหรับงานหนักๆ เช่น การนวดแป้งผสมยีสต์
- 4 หากต้องการหยุดผสมอาหารสักครู่ ให้ปิดสวิตช์แล้วตั้งเครื่องผสมอาหาร (ที่ยังมีอุปกรณ์ตีผสมหรืออุปกรณ์นวดประกอบอยู่) พักไว้จนกว่าจะเริ่มใช้งานใหม่ (รูปที่ 9).
- 5 เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้เลื่อนปุ่มควบคุมไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก
- 6 เลื่อนปุ่มควบคุมไปข้างหน้าเพื่อปลดอุปกรณ์ตีผสมหรืออุปกรณ์นวดออก

การทำความสะอาด

ถอดปลั๊กทุกครั้งก่อนทำความสะอาดเครื่อง

ห้ามจุ่มมอเตอร์ลงในน้ำ หรือเปิดก๊อกน้ำล้างเป็นอันขาด

- 1 สามารถล้างอุปกรณ์ตีผสม, อุปกรณ์นวดและไม้พายด้วยน้ำอุ่นผสมสบู่หรือด้วยเครื่องล้างจานได้ สำหรับโถ, ขาดัง, แท่นวางเครื่อง และชุดมอเตอร์ไม่สามารถล้างในเครื่องล้างจานได้
- 2 ทำความสะอาดชุดมอเตอร์ด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด

การเก็บรักษา

- ▶ พันสายไฟไว้รอบฐานเครื่อง แล้วใช้ตัวยึดสายไฟที่จัดมาให้ยึดปลายสายไฟเข้ากับตัวเครื่อง (รูปที่ 10).

การสั่งซื้ออุปกรณ์เสริม

สินค้าต่อไปนี้สามารถสั่งซื้อได้ที่ตัวแทนฟิลิปส์ เพื่อการเปลี่ยนทดแทนหรือเป็นอุปกรณ์เสริมพิเศษ กรุณาแจ้งรหัสต่อไปนี้ทุกครั้งสั่งซื้อ

- ☛ อุปกรณ์ตีผสมชนิดแบน; มีจำหน่ายเป็นคู่ รหัส 4203 065 6322 I
- ☛ อุปกรณ์นวด; มีจำหน่ายเป็นคู่ รหัส 4203 065 6321 I
- ☞ ไม้พาย; มีจำหน่ายเป็นคู่ รหัส 4203 065 6324 I
- ☐ โถผสมอาหาร; รหัส 4203 065 6323 I

การรับประกันและบริการ

หากคุณมีปัญหาหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของฟิลิปส์ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัทฟิลิปส์ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแนบพันเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณ ไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัทฟิลิปส์ในประเทศ หรือติดต่อแผนกบริการของบริษัท Philips Domestic Appliances and Personal Care BV

ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

- ▶ ห้ามทิ้งเครื่องรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับ ไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมที่ดีที่สุด (รูปที่ 11).

ฟรืดเค้ก

ใช้อุปกรณ์ตีผสมชนิดแบนที่มาพร้อมกับคู่มือ หากคุณใช้อุปกรณ์ตีผสมชนิดลวดมาแทน สามารถล้างอุปกรณ์ชนิดแบนทางตัวแทนของฟิลิปส์ได้

ส่วนผสม:

- อินทผลัมแห้ง (ทั้งผลและผ่าครึ่ง) 150 กรัม
 - ลูกพรุนแห้ง (ผ่าครึ่ง) 420 กรัม
 - อัลมอนด์ 50 กรัม
 - วอลลีนัท 50 กรัม
 - ลูกเกดสีดำ 50 กรัม
 - ลูกเกดสีทอง 50 กรัม
 - แป้งไร 460 กรัม
 - แป้งสาลี 100 กรัม
 - น้ำผึ้ง 300 กรัม
 - เกลือเล็กน้อย
 - ผงฟู 16 กรัม
 - เนยชนิดเหลว 500 กรัม
- ▶ หั่นอินทผลัม, ลูกพรุนแห้ง, อัลมอนด์ และวอลนัทออกเป็นชิ้นเล็ก ๆ
 - ▶ ใส่อินทผลัม, ลูกพรุน, อัลมอนด์, วอลลีนัท, ลูกเกดสีดำ, ลูกเกดสีทอง, แป้งสาลี 100 กรัม และแป้งไร 260 กรัมลงในชามสำหรับผสม จากนั้นเทเนยลงในชามแล้วใช้อุปกรณ์ตีผสมชนิดแบนตีส่วนผสมให้เข้ากัน
 - ▶ ปั่นส่วนผสมด้วยความเร็วสูงจนกระทั่งเป็นเนื้อเดียวกัน (ประมาณ 10 วินาที) ค่อยๆ ใส่แป้งไร 100 กรัมผสมให้เข้ากัน (ประมาณ 10 วินาที) ใส่แป้งไรที่เหลือ ผสมให้เข้ากันอีกครั้งโดยใช้ความเร็วระดับเทอร์โบประมาณ 20 วินาที เสร็จแล้วพักเครื่องผสมอาหารให้เย็นก่อนใช้งานต่ออีกครั้ง
 - ▶ อบฟรืดเค้กขนาด 30 ซม. ใช้เวลา 50-60 นาทีโดยประมาณที่ 170°C

ปริมาณและเวลาการทำ

อุปกรณ์วัด	ปริมาณ	เวลา
------------	--------	------

แป้งผสมยีสต์	แป้ง 500 กรัม	สูงสุด 5 นาที
--------------	---------------	---------------

เลือกความเร็วระดับ 3

อุปกรณ์ตีผสม	ปริมาณ	เวลา
--------------	--------	------

แป้งนวดสำหรับทำวาฟเฟิล , แพนเค้ก และอื่นๆ	ประมาณ 750 กรัม	ประมาณ 3 นาที
----------------------------------------------	-----------------	---------------

ซอสใส ครีม และซูป	ประมาณ 750 กรัม	ประมาณ 3 นาที
-------------------	-----------------	---------------

มายองเนส	ไข่แดงจำนวนสูงสุด 3 ใบ	ใช้เวลาประมาณ 15 นาที
----------	------------------------	-----------------------

ซูปมะเขือเทศ	สูงสุด 750 กรัม	สูงสุด 3 นาที
--------------	-----------------	---------------

วิปปิ้งครีม	สูงสุด 500 กรัม	สูงสุด 5 นาที
-------------	-----------------	---------------

วิสกี้ ไข่ขาว	ไข่ขาว 5 ใบ	ประมาณ 3 นาที
---------------	-------------	---------------

ขนมเค้ก	ประมาณ 750 กรัม	ประมาณ 3 นาที
---------	-----------------	---------------

เริ่มผสมด้วยความเร็วต่ำเพื่อไม่ให้กระเด็น จากนั้นค่อยๆ ปรับให้เร็วขึ้น เพื่อให้ผสมหรือนวดง่ายขึ้น ขอแนะนำให้ใช้มาการินหรือเนยสดผสมด้วย

الكميات والأوقات المتطلبة للتحضير

أدوات العجن	الكمية	الوقت المتطلب
خميرة العجين	٥٠٠ جرام دقيق كحد أقصى	٥ دقائق كحد أقصى
اختاري سرعة ٣.		

أدوات الخفق	الكمية	الوقت المتطلب
مزيج مخفوق للكعك وفطائر البانكيك، الخ	٧٥٠ جرام تقريباً	٣ دقائق تقريباً
صلصات وكريمة وحساء	٧٥٠ جرام تقريباً	٣ دقائق تقريباً
المايونيز	٣ صفارات بيض كحد أقصى	١٥ دقائق تقريباً
بطاطس مهروسة	٧٥٠ جرام كحد أقصى	٣ دقائق كحد أقصى
خفق الكريمة	٥٠٠ جرام كحد أقصى	٥ دقائق كحد أقصى
بياض البيض المخفوق	٥ بياضات بيض كحد أقصى	٣ دقائق تقريباً
خلطة الكعكة	٧٥٠ جرام تقريباً	٣ دقائق تقريباً

ابدئي المزج بسرعة منخفضة لتجنب تطاير المحتويات. ارفعي السرعة في وقت لاحق. لعملية مزج أو عجن أسهل ولنتائج أفضل، ننصحك باستعمال السمونة الخفيفة أو الزبد.

- ٤٦٠ جرام من دقيق حبوب الجاودار الكاملة
- ١٠٠ جرام دقيق القمح
- ٣٠٠ جرام عسل النحل
- مقدار قليل من الملح
- ١٦ جرام من البيكنج بودر
- ٥٠٠ جرام من الزبادي

- ◀ قطعي التمر المجفف والخوخ المجفف واللوز والجوز إلى قطع صغيرة.
- ◀ ضعي التمر المجفف والخوخ المجفف واللوز والجوز والزبيب وزبيب السلطانة و ١٠٠ جرام من دقيق القمح و ٢٦٠ جرام من دقيق حبوب الجاودار الكاملة في إناء.
- ◀ ضعي الزبادي في الإناء، ثم أدخلي أدوات الخفق الشريطية في المازجة.
- ◀ شغلي المازجة على أعلى سرعة، ثم امزجي حتى تصل المكونات إلى درجة جيدة من المزج (١٠ ثواني تقريباً). أضيفي ١٠٠ جرام من دقيق حبوب الجاودار الكاملة في خلال ٢٠ ثانية، ثم امزجي حتى يتم مزج المكونات جيداً (١٠ ثواني تقريباً). أضيفي باقي دقيق حبوب الجاودار الكاملة في خلال ٢٠ ثانية، ثم امزجي المكونات لمدة ٢٠ ثانية باستخدام زر التيربو. اتركي المازجة تبرد حتى تصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل استخدامها مرة ثانية.
- ◀ قومي بخبز كعكة الفاكهة في قالب خبز طوله ٣٠سم لمدة تتراوح بين ٥٠ إلى ٦٠ دقيقة في درجة حرارتها ١٧٠ درجة مئوية.

التخزين

لفي السلك حول مؤخرة الجهاز، ثم ثبتي طرف السلك السائب في مبيت المازجة باستخدام مشبك السلك المزود (شكل ١٠).

طلب الملحقات

تتوافر الملحقات التالية لدى موزع Philips الذي تتعاملين معه للحصول على قطع الغيار أو ملحقات إضافية. يرجى استخدام رقم رمز الخدمة فيما يلي عند الطلب.

- أدوات الخفق الشريطية؛ تتوافر في أزواج تحت طراز رقم ٦٣٢٢١ ٦٥ ٢٠٣ ٤٢٠٣
- أدوات العجن؛ تتوافر في أزواج تحت طراز رقم ٦٣٢١١ ٦٥ ٢٠٣ ٤٢٠٣
- المغرفة؛ تتوافر تحت طراز رقم ٦٣٢٤١ ٦٥ ٢٠٣ ٤٢٠٣
- الإناء؛ يتوافر تحت طراز رقم ٦٣٢٣١ ٦٥ ٢٠٣ ٤٢٠٣

الضمان والخدمة

إذا كنت بحاجة إلى معلومات أو صادفتك مشكلة، يرجى زيارة موقع Philips على www.philips.com أو الاتصال بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). وإذا لم يكن هناك مركز رعاية عملاء في بلدك، اتجهي إلى موزع Philips المحلي الخاص بك أو اتصلي بقسم الخدمة لأجهزة Philips المنزلية و Personal Care BV.

البيئة

لا تتخلصي من الجهاز مع مخلفات المنزل العادية في نهاية فترة الخدمة الخاص به، ولكن سلميه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تصنيعه. فسوف تساعدني عن طريق القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١١).

كعكة الفاكهة

استخدمي أدوات الخفق الشريطية لإعداد هذه الوصفة. في حالة إذا كانت المازجة التي بحوزتك مزودة بأدوات خفق سلكية، يمكن طلب أدوات الخفق الشريطية من موزع Philips الذي تتعاملين معه. المكونات:

- ١٥٠ جرام من التمر المجفف، منزوع النوى ومشطور
- ٤٢٠ جرام من الخوخ المجفف والمشطور
- ٥٠ جرام من اللوز
- ٥٠ جرام الجوز
- ٥٠ جرام من الزبيب
- ٥٠ جرام من زبيب السلطانة

اضغطي على المغرفة في حافة الوعاء لمزج المكونات بسرعة و فعالية أكبر.

٩ عند انتهائك من المزج، اضبطي زر التحكم المنزلق على وضع ٠، ثم افصلي قابس الجهاز.

١٠ اضغطي على زر تحرير الحامل، ثم أميلي الحامل مع المازجة إلى الخلف (شكل ٦).

١١ ادفعي زر التحكم المنزلق إلى الأمام على وضع الإخراج لتحرير أدوات الخفق والعجن، ثم انزعها من المازجة (شكل ٧).

١٢ يمكن نزع المازجة من الحامل عندما يكون الحامل في وضع عمودي أو أفقي. اضغط على ذراع تحرير المازجة في الجانب الخلفي للحامل، ثم ارفعي المازجة من على الحامل (شكل ٨).

١٣ انزعي الإناء من القاعدة.

المزج بدون القاعدة

١ أدخلتي أدوات الخفق أو العجن في المازجة (اتبعي الإجراء المذكور أعلاه في نقطة ٣).

٢ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

٣ اخفضي أدوات الخفق أو العجن حتى تنغمس في المكونات، ثم شغلي المازجة. اضغطي على مفتاح التيربو لمزج سريع أو لزيادة السرعة أثناء مزج الكميات الكبيرة، مثلاً مزج عجينة الخميرة.

٤ إذا رغبت في إيقاف المزج لمدة من الوقت، أوقفي تشغيل الجهاز، ثم ضعيه على قاعدته (وأدوات الخفق أو المزج لا تزال مثبتة)، حتى تستأنفي التشغيل (شكل ٩).

٥ عند انتهائك من المزج، اضبطي زر التحكم المنزلق على وضع ٠، ثم افصلي قابس الجهاز.

٦ اضغطي على زر التحكم المنزلق لضبطه على وضع الإخراج لفة أدوات الخفق أو العجن.

التنظيف

قومي دوماً بفصل الجهاز عن الكهرباء قبل تنظيفه.

لا تغمرى وحدة الموتور أبداً بالماء و لا تشطفها تحت الصنبور كذلك.

١ نظفي أدوات الخفق والعجن في الماء الدافئ باستخدام سائل غسيل أو في غسالة الأطباق.

الإناء والقاعدة والحامل ووحدة الموتور غير مقاومة للغسيل في غسالة الأطباق.

٢ نظفي وحدة الموتور باستخدام قطعة قماش رطبة.

لا تستخدمى مطلقاً أي ملحقات أو قطع غيار منتجة من قبل مصنعين آخرين أو التي لم توصى بها Philips على وجه الخصوص. يفقد الضمان الذي بحوزتك صلاحيته في حالة استخدام هذه الملحقات أو قطع الغيار.
مستوى الضجيج: 84 Lc= ديسبل (A)

استخدام الجهاز

يعد الإناء الدوار ملائماً للكميات الكبيرة على وجه الخصوص. فإذا كنت ترغبين في تجهيز كميات صغيرة، ننصحك باستخدام إناء صغيرة والقبض على المازجة بيديك.

عملية مع تثبيت المازجة على القاعدة

- ١ ثبتي المازجة على القاعدة. ثبتي أولاً مقدمة المازجة داخل خطاف التثبيت في الحامل، ثم اضغطي على مؤخرة المازجة لأسفل (نقرة) (شكل ١).
 - ٢ اضغطي على زر تحرير الحامل، ثم أميلي الحامل مع المازجة إلى الخلف (شكل ٢).
 - ٣ أدخل أدوات الخفق أو العجن داخل المازجة. تأكدي من إدخال أدوات الخفق أو العجن ذات الجلبة البلاستيكية داخل فتحة كبيرة في أسفل المازجة (شكل ٣).
قد يكون ضرورياً تدوير أدوات الخفق و العجن قليلاً أثناء القيام بذلك.
تبقى الجلبة البلاستيكية في أدوات الخفق و العجن ظاهرة، لا يمكن إدخال أدوات الخفق و العجن أكثر من ذلك داخل الجهاز.
 - ٤ ضعِي قابس التيار الكهربى في مقبس الحائط.
 - ٥ ضعِي المكونات في إناء.
للحصول على أفضل النتائج، ضعِي المكونات السائلة في الوعاء أولاً ثم أضيفي المكونات الجافة.
 - ٦ ضعِي الإناء على القاعدة (شكل ٤).
 - ٧ اضغطي على زر تحرير الحامل، ثم اضغطي المازجة على الوضع الأفقي، مما يتيح خفض أدوات الخفق و العجن لتتغمس في المكونات (شكل ٥).
 - ٨ شغلي المازجة.
لمعرفة الكميات الصحيحة و الأوقات المتطلبة للتحضير، انظري إلى الجدول أدناه.
- اضغطي على مفتاح التيربو لمزج سريع أو لزيادة السرعة أثناء مزج الكميات الكبيرة، مثلاً مزج عجينة الخميرة.

- A** زر التحكم المنزلق
 - \uparrow = وضع الإخراج
 - \bullet = إيقاف التشغيل
 - ١ = السرعة المنخفضة
 - ٢ = السرعة المتوسطة
 - ٣ = السرعة الفائقة
- B** زر التيربو
C وحدة الموتور
D أداة تخزين السلك
E مشبك لتثبيت السلك
F أدوات الخفق
G أدوات العجن
H الإناء الدوار
I ذراع تحرير المازجة
J حامل المازجة
K زر تحرير الحامل
L القاعدة

هام

اقرأ تعليمات الاستخدام الواردة هنا جيداً قبل استخدام الجهاز واحتفظي بها للرجوع إليها في المستقبل.

- تأكدي من أن الفولتية المبينة على الجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي في منطقتك قبل توصيل الجهاز.
- لا تستخدمى الجهاز إذا كان السلك الكهربائي أو القابض أو أي أجزاء أخرى تالفة.
- وإذا كان سلك التيار الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة شركة "Philips" أو مركز خدمة معتمد من قبلها أو أشخاص لهم مؤهل مماثل من أجل تجنب المخاطر.
- احتفظي بالجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
- أدخلي دوماً أدوات الخفق و أدوات العجن داخل المازجة قبل توصيلها بالتيار الكهربائي.
- اخفضي أدوات الخفق و العجن حتى تنغمس في المكونات قبل تشغيل الجهاز.
- افصلي الجهاز من الكهرباء قبل إزالة أدوات الخفق و العجن منه و قبل عملية التنظيف.
- لا تغمرى وحدة الموتور أبداً بالماء و لا تشطفيه تحت الصنبور كذلك.

مقادیر و زمان پخت

مقدار	زمان	قالبهای ورز خمیر
حداکثر ۵۰۰ گرم آرد	حداکثر ۵ دقیقه	خمیر نان سرعت ۳ را انتخاب کنید.

مقدار	زمان	هم زنها
حدوداً ۷۵۰ گرم	حدوداً ۳ دقیقه	خمیر مخصوص وافل، پن کیک و غیره
حدوداً ۷۵۰ گرم	حدوداً ۳ دقیقه	انواع سوس رقیق، کرم، و سوپ
حداکثر ۳ زرده تخم مرغ	حدوداً ۱۵ دقیقه	مایونز
حداکثر ۷۵۰ گرم	حداکثر ۳ دقیقه	پوره سیب زمینی
حداکثر ۵۰۰ گرم	حداکثر ۵ دقیقه	خامه زده شده
حداکثر ۵ عد سفیده تخم مرغ	حدوداً ۳ دقیقه	سفیده تخم مرغ زده شده
حدوداً ۷۵۰ گرم	حدوداً ۳ دقیقه	خمیر کیک

در ابتدا برای جلوگیری از پاشیده شدن از سرعت کم استفاده کنید. بعد سرعت را زیاد کنید. برای مخلوط کردن ساده تر یا ورز دادن خمیر و نتیجه بهتر، توصیه می شود که از مارگارین نرم یا کره استفاده شود.

- ۵۰ گرم بادام
- ۵۰ گرم گردو
- ۵۰ گرم کشمش
- ۵۰ گرم سلتاناس
- ۴۶۰ گرم آرد چاودار
- ۱۰۰ گرم آرد گندم
- ۳۰۰ گرم عسل
- مقدار کمی نمک
- ۱۶ گرم بیکنگ پودر
- ۵۰۰ گرم کره شیر

- ◀ خرمای خشك، آلوى خشك، بادام و گردو را به قطعات كوچك تقسيم كنيد.
- ◀ خرمای خشك، آلوى خشك، بادام، گردو، کشمش، سولتاناس، ۱۰۰ گرم آرد گندم و ۲۶۰ گرم آرد چاودار را در كاسه بریزيد.
- ◀ کره را در كاسه قرار دهید و هم زندهای نواری را در مخلوط كن جا بزنيد.
- ◀ مخلوط كن را در بالاترين سرعت قرار داده و تا زمانی كه مواد خوب مخلوط شوند آنها را هم برنيد (حدود ۱۰ ثانيه). ۱۰۰ گرم آرد چاودار را در طول ۲۰ ثانيه اضافه كنيد و تا زمانی كه مواد خوب مخلوط شوند كار را ادامه دهید (حدود ۱۰ ثانيه). مابقی آرد چاودار را در طول ۲۰ ثانيه اضافه كنيد و مواد را با استفاده از دكمه توربو برای ۲۰ ثانيه مخلوط نماييد. قبل از ادامه كار، بگذاريد كه مخلوط كن تا حد درجه حرارت اتاق خنك شود.
- ◀ كيك ميوه ابي را در يك قالب پخت ۳۰ سانتی متری برای ۶۰-۵۰ دقيقه در حرارت ۱۷۰ درجه سانتی گراد پخت نماييد.

کاسه، پایه و نگهدارنده و واحد موتور را نمی توان در ماشین ظرف شویی شست.

۲ واحد موتور را با يك پارچه نمدار تمیز کنید.

ذخیره کردن

سیم را دور پاشنه دستگاه پیچانده و بخش آزاد سیم را با استفاده از گیره های ارایه شده به محفظه مخلوط کن وصل کنید (شکل ۱۰).

سفارش دادن لوازم

اقلام زیر برای تعویض یا لوازم اضافی در فروشگاههای محصولات Philips موجود می باشد. لطفاً از شماره کد سرویس که در زیر آمده است در هنگام سفارش استفاده کنید.

- هم زندهای نواری، موجود بصورت جفتی با شماره ۶۳۲۲۱ ۴۲۰۳۰۶۵
- قلابهای ورز دادن، موجود بصورت جفتی با شماره ۶۳۲۱۱ ۴۲۰۳۰۶۵
- کاردک موجود تحت شماره ۶۳۲۴۱ ۴۲۰۳۰۶۵
- کاسه موجود تحت شماره ۶۳۲۳۱ ۴۲۰۳۰۶۵

ضمانت و سرویس

در صورتی که به اطلاعات نیاز داشته یا با مشکلی مواجه شدید لطفاً از سایت اینترنتی ما به نشانی www.philips.com بازدید کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری در کشور خود تماس بگیرید (شما این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد). چنانچه در کشور شما مرکز خدمات مشتریان وجود ندارد، به فروشنده لوازم Philips مراجعه نموده یا با بخش لوازم خانگی Philips و حمایت شخصی وی بی تماس بگیرید.

محیط زیست

دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۱۱).

کیک میوه ای

این دستور پخت فقط با استفاده از همزنهای تیغه ای، قابل اجرا است. اگر همزنهای شما سیمی است، می توانید به فروشنده ای که از آن خرید کرده اید سفارش همزنهای تیغه ای را بدهید.

مواد:

- ۱۵۰ گرم خرمای خشک شده، هسته گرفته و نصف شده
- ۴۲۰ گرم آلوی خشک شده و نصف شده

۱۰ دکمه آزاد کردن نگهدارنده را فشار داده و نگهدارنده و مخلوط کن روی آن را به عقب خم کنید (شکل ۶).

۱۱ کشویی کنترل را به جلو به طرف وضعیت خارج کردن فشار دهید تا هم زنها یا قلابهای ورز دادن را آزاد و از مخلوط کن خارج کنید (شکل ۷).

۱۲ مخلوط کن را می توان هنگامی که نگهدارنده در وضعیت عمودی یا افقی قرار داشته باشد، از نگهدارنده جدا کرد. اهرم آزاد کردن مخلوط کن که در پشت نگهدارنده قرار دارد را فشار داده و مخلوط کن را از نگهدارنده جدا کنید (شکل ۸).

۱۳ کاسه را از پایه جدا کنید.

مخلوط کردن بدون پایه

۱ هم زنها یا قلابهای ورز دادن را درون مخلوط کن جا بزنید (از روش شرح داده شده در مرحله ۳ پیروی کنید).

۲ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

۳ هم زنها یا قلابهای ورز دادن را درون مواد فرو برده و مخلوط کن را روشن کنید. دکمه توربو را برای مخلوط کردن سریع یا افزایش سرعت در حین انجام کارهای سنگین فشار دهید، مثلاً ورز خمیر نان.

۴ اگر مایل به متوقف کردن مخلوط کردن باشید، دستگاه را خاموش کرده و آن را تا زمانی که کار را دوباره شروع کنید روی پاشنه قرار دهید (در حالیکه هم زنها یا قلابهای ورز دادن هنوز وصل می باشند) (شکل ۹).

۵ هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کشویی کنترل را روی ۰ قرار داده؛ دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کنید.

۶ کشویی کنترل را در وضعیت بیرون آوردن قرار داده تا هم زنها یا قلابهای ورز دادن را آزاد نمایید.

تمیز کردن

همیشه دستگاه را قبل از تمیز کردن از برق خارج کنید.

هرگز محفظه دستگاه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشویند.

۱ هم زنها، قلابهای ورز دادن و کاردک را در آب گرم با استفاده از مقداری مایع ظرف شویی تمیز کنید یا آنان را در ماشین ظرف شویی قرار دهید.

استفاده از دستگاه

کاسه گردان برای مقادیر زیاد بسیار مناسب است. چنانچه قصد دارید که مقادیر کمی را درست کنید، توصیه می‌کنیم که از یک کاسه کوچک استفاده کرده و مخلوط کن را با دست نگاه دارید.

مخلوط کردن با مخلوط کن روی پایه

- ۱ مخلوط کن را روی پایه قرار دهید. ابتدا بخش جلوی مخلوط کن را در زبانه نگهدارنده جا زده و سپس بخش پشت دستگاه را به پایین فشار دهید ("کلیک") (شکل ۱).
- ۲ دکمه آزاد کردن نگهدارنده را فشار داده و نگهدارنده و مخلوط کن را به عقب خم کنید (شکل ۲).
- ۳ هم زنها یا قلابهای ورزش دادن را در مخلوط کن جا بزنید. مطمئن شوید که هم زن یا قلاب ورزش دادن که دارای روکش پلاستیکی می باشد را در شکاف بزرگتر انتهای مخلوط کن جا زده اید (شکل ۳).
ممکن است برای انجام دادن این کار نیاز به چرخاندن هم زنها و قلابها داشته باشید. روکش لاستیکی روی هم زن یا قلاب خمیر زن قابل دیدن خواهد بود و هم زن یا قلاب را نمی توان بیشتر در دستگاه جا زد.
- ۴ دو شاخه را در پریز قرار دهید.
- ۵ مواد را در کاسه بریزید.
برای کسب بهترین نتیجه، مواد مایع را اول دروی کاسه قرار دهید و سپس مواد خشک را قرار دهید.
- ۶ کاسه را روی پایه قرار دهید (شکل ۴).
- ۷ دکمه آزاد کردن نگهدارنده را فشار داده و مخلوط کن را در وضعیت افقی قرار داده تا هم زنها یا قلابهای ورزش دادن وارد مواد گردند (شکل ۵).
- ۸ مخلوط کن را روشن کنید.
برای مقادیر و زمان فرآوری صحیح به جدول زیر مراجعه کنید.
- ۹ دکمه توربو را برای مخلوط کردن سریع یا افزایش سرعت در حین انجام کارهای سنگین فشار دهید، مثلاً ورزش خمیر نان.
کاردک را به دیواره هم زن فشار دهید تا مواد با سرعت بیشتر و مؤثرتر با یکدیگر مخلوط شوند.
- ۹ هنگامی که مخلوط کردن را به پایان رساندید، کشویی کنترل را روی ۰ قرار داده و دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کنید.

- A** کشویی کنترل
- \uparrow = وضعیت بیرون آمدن
- \bullet = خاموش
- ۱ = سرعت کم
- ۲ = سرعت متوسط
- ۳ = سرعت بالا
- B** دکمه توربو
- C** واحد موتور
- D** بخش ذخیره سیم
- E** گیره سیم برای ثابت کردن سیم
- F** هم زنها
- G** قلابهای ورز دادن
- H** کاسه چرخنده
- I** اهرم آزاد کردن میکسر
- J** نگهدارنده مخلوط کن
- K** دکمه آزاد کردن نگهدارنده
- L** پایه

مهم

دستورالعملهای زیر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

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

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

اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را مرکز سرویس تایید شده توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.

دستگاه را از دسترس کودکان دور نگاه دارید.

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

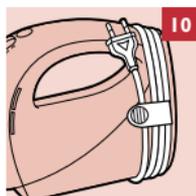
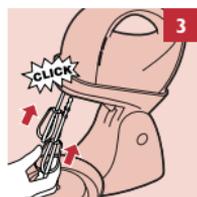
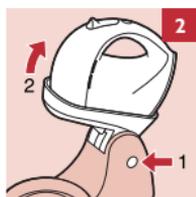
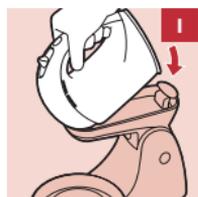
قبل از روشن کردن دستگاه هم زنها یا قلابهای ورز خمیر را در مواد فرو ببرید.

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

هرگز محفظه دستگاه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشویند.

هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. ضمانت شما در صورت استفاده کردن از این لوازم و قطعات باطل خواهد شد.

میزان نویز: Lc = 84 dB(A)





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4203 064 12855