

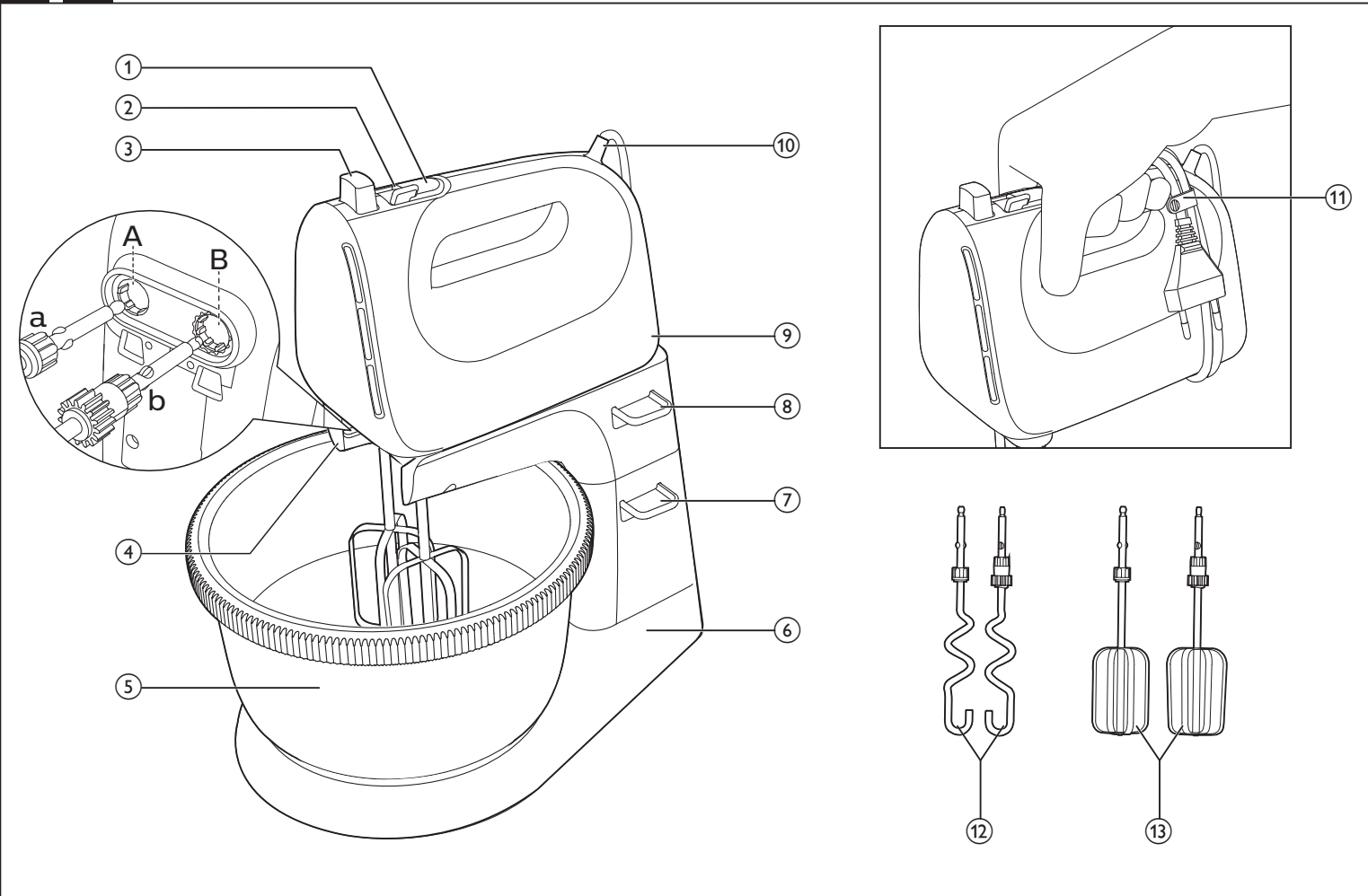
PHILIPS

HR3745
HR3750

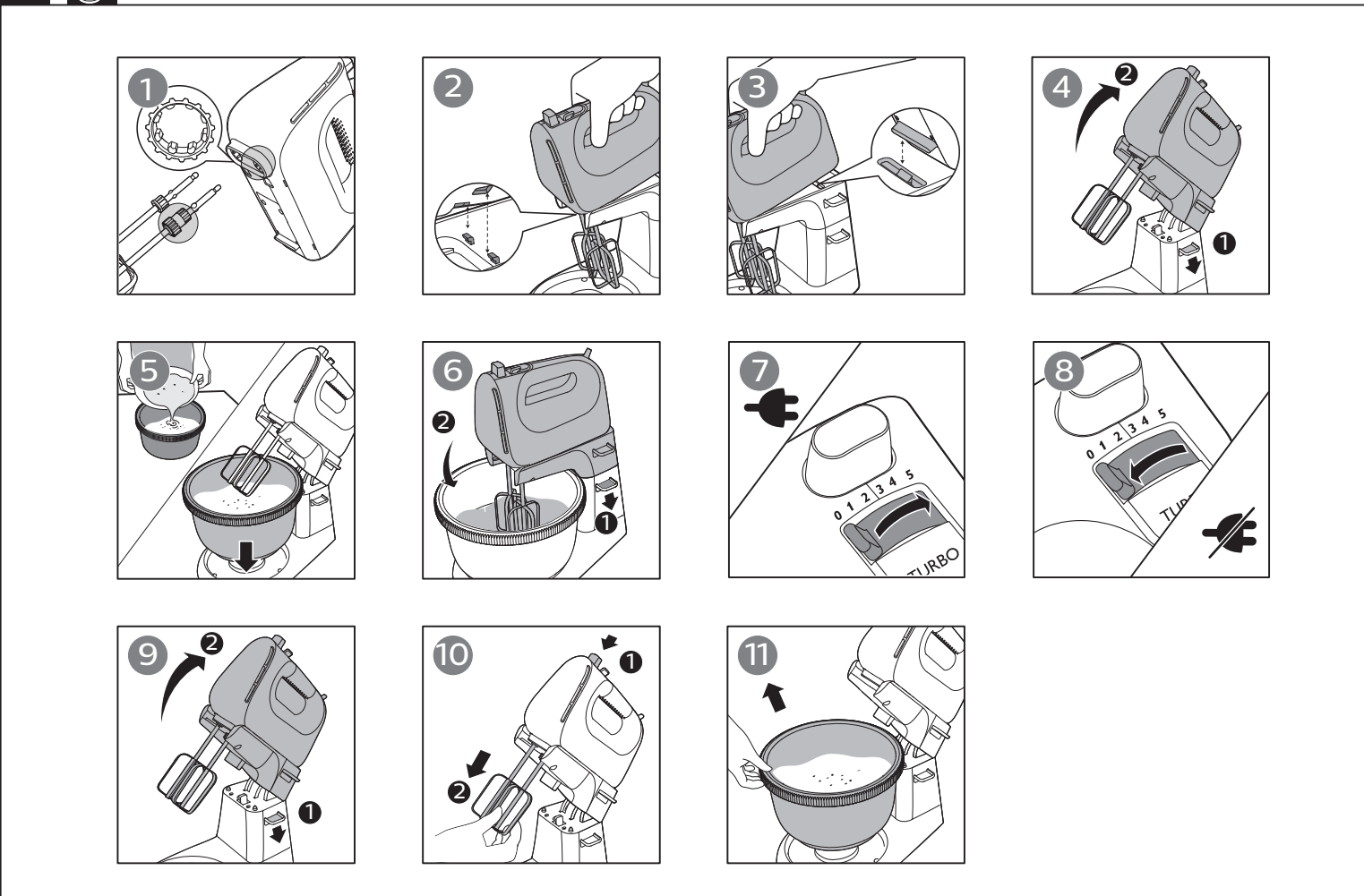


EN	User manual	دليل المستخدم	AR
FR	Mode d'emploi	راهنمای کاربر	FA

1



2



©2019 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
4240 002 03086



English

1 Important

Read this user manual carefully before you use the appliance, and save the user manual 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Appliances 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 should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

- Before you connect the mixer to the mains, insert the beaters into the mixer.
- Switch off the appliance and disconnect it from the mains if you leave it unattended and before you assemble, disassemble and clean it and before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Do not touch or insert any object on the gears of the mixer stand, especially when the appliance is in use.
- Clean the mixer unit, stand and holder with a moist cloth.

Caution

- 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.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing time indicated in the user manual.
- Do not process more than one batch without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Note

- Noise level = 86 dB [A]

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

Do not throw away the product 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.

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

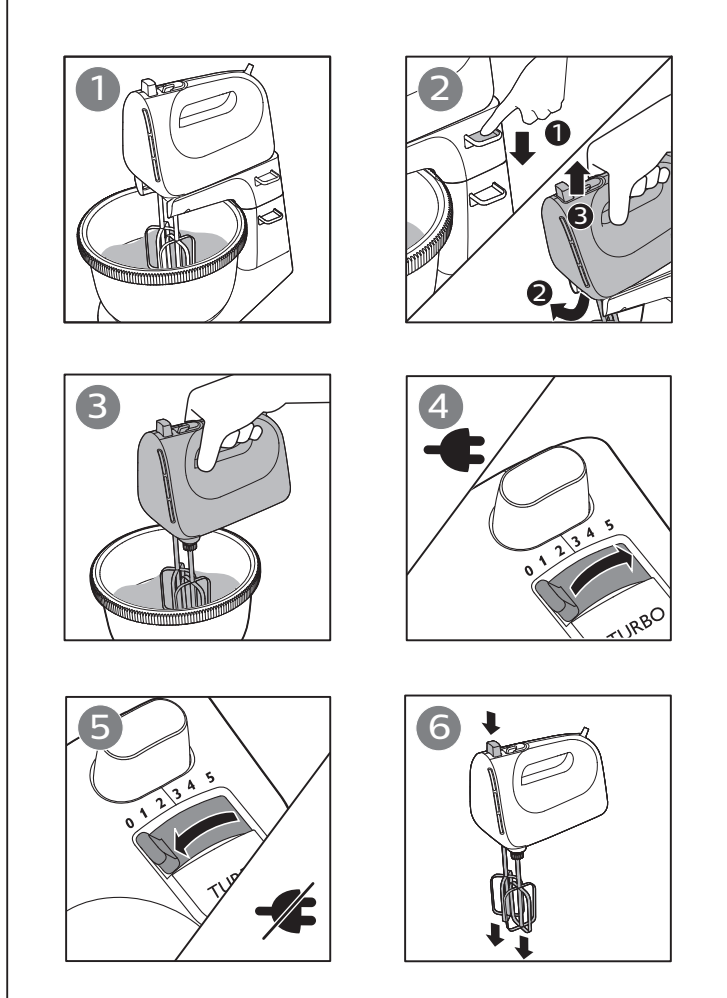
2 Introduction

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.

3 What's in the box (Fig. 1)

- Turbo button**
 - Press and hold to reach the maximum speed
- Speed control**
 - 0 : OFF position
 - 1 2 3 4 5 : speed setting
- Eject button**
 - Press to release the beaters or dough hooks
- Hole for the beaters and dough hooks**
 - Hole A: for the beaters and dough hooks with gear a
 - Hole B: for the beaters and dough hooks with gear b (of larger size)

3



- 5 Driving bowl
- 6 Mixer stand
- 7 Lever to release the arm of the mixer stand
- 8 Lever to release the mixer
- 9 Mixer unit
- 10 Power cord
- 11 Cord clip
- 12 Two dough hooks
- 13 Two strip beaters

4 Use the appliance (Fig. 2/Fig. 3)

Before the first use

Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.

Strip beaters/Dough hooks

Warning

- Before you switch on the appliance, lower the beaters into the ingredients.

Switch on the mixer. Select a proper speed. To avoid splashing, start mixing at a low speed, and then switch to a higher speed.

Tip

- Beaters are for whipping egg white, cream. It can also be used for mixing cake batter, cookies dough, pancake, waffles, and puff pastries etc.
- Dough hooks are for preparing yeast dough, pasta dough, etc.
- Start with speed 1 to prevent splashing. Then slowly increase the speed.
- For best results, use speed 5 for whipping.
- Use the Turbo button to get quick access to the maximum speed
- Press the spatula against the side of the driving bowl to remove unmixed ingredients in order to obtain a well-mixed mixture.
- You can use the mixer with the stand (fig. 2) or without the stand (fig. 3).
- For small amount recipe, use the mixer without the stand for the best result.
- After processing large quantity ingredients or processing ingredients for a long time, let your mixer cool down for two hours before starting another operation.
- You may need to adjust the amount of liquid to form the dough according to the humidity and temperature condition.

5 Recipe

Tortillas with Herbs

Ingredients:

- 1000g high gluten flour
- 530ml water
- 1 tablespoon of dried mixed herbs (for example oregano, parsley flakes, and rosemary)

Directions:

- Put flour and water in a bowl.
- Mix the ingredients for five minutes using turbo speed.
- Put the dough into the refrigerator for one hour.
- Take the dough out from refrigerator.
- Press and hold the turbo button to mix the dough and dried herbs for 10 seconds.
- Sprinkle some flour onto a flat surface.
- Divide dough into small balls and roll out each ball into a large circle.
- Heat oil in a pan.
- Place the tortilla dough when oil is hot.
- Cook for three minutes and then slip.
- Cook for another two to three minutes.
- Remove the tortilla from pan and repeat with the rest of tortillas.
- Serve immediately.

4

		 Kg (MAX)		
		500 ml	6 min	5
		8x	2 min	5
		750 g	3 min	1-5
		1000 g	5 min	5
		720 g		

5

	✗	✗	✓
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

6 Cleaning (Fig. 5)

Caution

- Before you clean the appliance or release any accessory, unplug it.

- Clean the motor unit with a moist cloth.
- Clean the beaters, dough hooks, and driving bowl, in warm water with some washing-up liquid or in a dishwasher.

7 Storage

- Wind the power cord round the heel of the appliance.
- Put the beaters, and dough hooks in the driving bowl.
- Store the mixer unit, mixer stand, and driving bowl in a dry place away from direct sunlight or other sources of heat.

8 Guarantee and service

If you have a problem, need service, or need information, see www.philips.com/support or contact the Philips Consumer Care Center in your country. The phone number is in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.

Français

1 Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Avertissement

- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension indiquée au bas de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou d'autres personnes disposant des qualifications appropriées afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

بازیافت
 پس از پایان عمر دستگاه، آن را همراه با زیانه های معمولی خانگی دور نیندازید بلکه این کار را طبق قوانین جمع آوری و بازیافت محلی خود انجام دهید. با این کار در حقیقت به حفظ محیط زیست خود کمک کرده اید. در این خصوص بر طبق قوانین کشور خود نسبت به جمع‌آوری محصولات الکتریکی و الکترونیکی اقدام نمایید. دور انداختن صحیح، از تأثیرات منفی بر روی محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری می کند.
مقدمه
به دنیای محصولات Philips خوش آمدید. به شما برای خرید این محصول تبریک می گویم! برای استفاده بهینه از خدمات پس از فروش Philips، دستگاه خود را در سایت www.philips.com/welcome.
3 محتویات جعبه (شکل 1)
① دکمه توریو برای رسیدن به سرعت حداکثر، فشار داده و نگهدارید
② کنترل سرعت 0 حالت خاموش 1 تنظیم سرعت
③ ▲ دکمه رهاسازی فشار دهید تا همزن‌ها یا چنگک‌های خمیرساز آزاد شوند
④ محل وارد کردن همزن‌ها و چنگک‌های خمیرساز - سرواج A: محل وارد کردن همزن‌ها و چنگک‌های خمیرساز با چرخ‌دنده a - سرواج B: محل وارد کردن همزن‌ها و چنگک‌های خمیرساز با چرخ‌دنده b
⑤ طرف متحرک ⑥ پایه میکسر ⑦ اهم برای جدا کردن بزروی میکسر پایه ⑧ اهم برای جدا کردن میکسر ⑨ بدنه میکسر ⑩ سیم برق ⑪ بست جمع کردن سیم ⑫ دو چنگک خمیرساز ⑬ دو همزن نواری
4 استفاده از دستگاه (شکل 2/شکل 3)

قبل از اولین استفاده

قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، قطعاتی که در غاس مستقیم با مواد غذایی هستند را کاملاً تمیز کنید.

! هشدار
❌ قبل از روشن کردن دستگاه، همزن ها را وارد مواد کنید.
! میکسر را روشن کنید. سرعت مناسب را انتخاب کنید. برای جلوگیری از پخش شدن مواد، با سرعت کم شروع به میکس کردن کنید و سپس به سرعت بالاتر بروید.
* بکته
- همزن‌ها برای رذن سفید ترغرم و خامه هستند. از آن می‌توانید برای مخلوط کردن مایه کیک، خمیر بیسکویت، پنکیک، وافل، شیرینی پختی و غیره نیز استفاده کنید. - چنگک‌های خمیر برای تهیه خمیر ترش، خمیر پاستا و غیره هستند. - برای جلوگیری از پخش شدن مواد، با تنظیم سرعت 1 شروع کنید. سپس به تدریج سرعت را افزایش دهید. - برای بهترین نتیجه، از سرعت 5 استفاده کنید. - از دکمه توریو برای دسترسی سریع به سرعت حداکثر استفاده کنید - اگر یک یا دو باره‌های طرف بکشید و مواد میکس نشده را برای میکس داخل ظرف بپریزید تا یک میکس نرم و یک‌دست داشته باشید. - می‌توانید از میکسر با پایه (شکل 2) یا بدون پایه (شکل 3). - برای تهیه مقدار کم و بهترین نتیجه، از میکسر بدون پایه استفاده کنید. - پس از کار بر روی مقدار زیاد مواد یا کار برای مدت طولانی، اجازه دهید دو ساعت میکسر خنک شود و بعد دوباره دستگاه را راه‌اندازی کنید. - باید بر اساس شرایط دمایی و رطوبت، مقدار نیاز برای خمیر را تنظیم کنید .

5 دستور تهیه غذا

نان تورتیلا با سبزیجات

مواد لازم:

- 1000 گرم آرد یا گوتن بالا
- 530 میلی‌لیتر آب
- 1 قاشق غذاخوری مخلوط سبزیجات خشک (برای مثال پیاز کوهی، جعفری و رزماری)

طرز تهیه:

1 آرد و آب را در یک کاسه بپریزید

2 **مواد را با سرعت توریو به مدت سه دقیقه مخلوط کنید.**

3 خمیر را یک ساعت در یخچال بگذارید.

4 خمیر را از یخچال بیرون بیاورید.

5 **دکمه توریو را فشار داده و نگهدارید و خمیر و سبزیجات خشک را به مدت 10**

ثانیه مخلوط کنید.

6 روی یک سطح صاف مقداری آرد بپاشید.

7 خمیر را به صورت گوله‌های کوچک در آورده و هر یک از گوله‌ها را به صورت دایره بزرگ پهن کنید.

8 روغن را در ماهی‌تابه گرم کنید.

9 وقتی خمیر داغ شد، خمیر تورتیلا را در روغن بپاندازید.

10 به دقیقه پزید و برگردانید.

11 دو تا سه دقیقه دیگر بپزید.

12 تورتیلا را از ماهی‌تابه خارج کرده و همین کار را برای بقیه تورتیلاها انجام دهید.

13 فوراً سرو کنید.

6 تمیز کردن (شکل 5)

! احتیاط

❌ قبل از تمیز کردن دستگاه یا جدا کردن لوازم جایی، آن را از پریز بکشید.

1 محفظه موتور را با پارچه مرطوب تمیز کنید.
2 همزن نواری، چنگک‌های خمیرساز و طرف متحرک را در آب گرم و مقداری مایع شوینده یا در ماشین ظرفشویی، بشویید و تمیز کنید.

7 نگهداری دستگاه

سیم برق را دور پایه دستگاه بپیچانید.

1 همزن‌ها و چنگک‌های خمیرساز را در ظرف متحرک قرار دهید.

2 پایه میکسر، پایه میکسر، طرف متحرک میکسر را در جای خشک و دور از نور مستقیم خورشید یا منابع گرمایی دیگر قرار دهید.

8 ضمانت‌نامه و خدمات پس از فروش

یا با مرکز خدمات www.philips.com/support اگر مشکلی داشتید، به سروس یا اطلاعات نیاز داشتید، به سایت زیر مراجعه کنید
در کشور خود مراجعه کنید. شماره تلفن این مراکز در برگ ضمانت نامه جهانی موجود است. اگر در کشور شما مرکز Philips مشتران وجود ندارد به فروشنده دستگاه خود مراجعه نمایید
Philips خدمات پس از فروش

5 الوصفه
تورتیلا مع الأعشاب
المكونات: 1000 غ من الدقيق الغني بالغلوتين 530 مل من المياه - ملقعة كبيرة من مزيج الأعشاب المجففة (على سبيل المثال الأورغان ورقائق البقدونس وإكليل الجبل)
الإرشادات: - يوضع الدقيق والمياه في وعاء - تُخلط المكونات لمدة خمس دقائق باستخدام السرعة القصوى. - توضع العجينة في البراد لساعة واحدة. - يتم إخراج العجينة من التلاجة. - يتم الضغط باستمرار على زر السرعة القصوى لخلط العجينة والأعشاب المجففة لمدة 10 ثوانٍ. - تُرش كمية صغيرة من الدقيق على سطح مستوي. - تُقسم العجينة إلى كرات صغيرة وتُفك كل منها على شكل دائرة واحدة. - يُسخن الزيت في صينية. - توضع عجينة التورتیلا عندما يصبح الزيت ساخناً. - تُطهى لمدة ثلاث دقائق ثم تُقلى. - تُطهى لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق إضافية. - تُزال التورتیلا من الصينية وتُكرر الخطوات مع باقي الكمية. - تُقَدَّم على الفور.

6 التنظيف (الصورة 5)

! تنبيه

❌ قم بفصل الجهاز عن الطاقة قبل تنظيفه أو تحرير أي من الأَكسسوارات.

1 نظف وصدة محرك بلمقعة غسان رطبة.
2 نظف أدنى الخفق وأدنى خفق المجين والوءاء، بهاء دافعة باستخدام سائل تنظيف أو في الجلياة.

7 التخزين

1 قم بلفي سلك الطاقة حول الجزء الخلفي للجهاز.

2 ضع أداني الخفق وخفاقتي المجين في الوعاء.

3 قم بتخزين وحدة الخلط وحامل الخلط والوءاء، في مكان جاف، بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة أو مصادر الحرارة الأخرى.

8 الضمان والخدمة

أو اتصل بمرکز خدمة المستهلك www.philips.com/support إذا واجهت أي مشكلة، أو إذا كنت بحاجة إلى خدمة أو معلومات، فراجع في بلدك، رقم الهاتف موجود في نشرة الضمان العالمية، في حال عدم وجود مركز خدمة للمستهلك في بلدك، يرجى زيارة موقع Philips المحلي.
Philips منتجات

! فارسى
اطلاعات مهم
قبل از استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید و آن برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.

هشدار

- محفظه موتور را در آب وارد نکنید یا آن را زیر شیر آب نشویید.**
- قبل از رذن دوشاخه دستگاه به پریز برق، مطمئن شوید که ولتاژ نشان داده شده در زیر دستگاه با ولتاژ محلی مطابقت داشته باشد.**
- در صورتی که سیم برق آسیب دیده است، برای جلوگیری از بروز خطر، آن را نزد سازنده، نمایندگی خدماتی یا اشخاص متخصص تعویض کنید.**
- افرادى که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی ندارند می توانند با نظارت بزرگترها یا آموختن استفاده ایمن از دستگاه و آگاهی از خطرات ممکن، از دستگاه استفاده کنند.**
- کودکان را زیر نظر داشته باشید تا مطمئن شوید با دستگاه بازی نمی کنند.**
- این دستگاه نباید توسط کودکان استفاده شود. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.**

- قبل از اتصال میکسر به برق، همزن ها را در میکسر قرار دهید.**
- هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید و قبل از سوار کردن، باز کردن قطعات و تمیزکاری و قبل از تعویض لوازم جانبی یا قطعات ضمیمه ای که هنگام استفاده و تمیز کردن تکان می خورند، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از برق بکشید.**

- خصوصا هنگامی که دستگاه در حال کار است، به دنده های پایه میکسر دست نزنید یا شینی در آن فرو نکنید.**
- میکسر، پایه میکسر و نگهدارنده را با پارچه مرطوب تمیز کنید.**

احتیاط

- هرگز از لوازم جانبی یا قطعات سازندگان دیگر با لوازمی که Philips آن ها را توصیه نمی کند استفاده نکنید. اگر از چنین لوازم جانبی یا قطعاتی استفاده کنید، ضمانت نامه شما از درجه اعتبار ساقط می شود.**

- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.**
- دفعات و زمان مجاز استفاده از دستگاه در دفترچه راهنما مشخص شده است، از این مقادیر فراتر نروید.**
- بدون وقفه با دستگاه کار نکنید. بعد از هر بار استفاده و قبل از ادامه، بگذارید دستگاه خنک شود و به دمای اتاق برسد.**

توجه

- میزان صدا = 86 دسی بل [A]

* میدان الکترومغناطیسی (EMF)
مطابقت دارد. در صورت استفاده صحیح از دستگاه و به (EMF با کتیه استانداردهای میدان الکترومغناطیسی Philips این دستگاه کار بستن دستورالعمل مای خود این دفترچه راهنما، با توجه به شواهد علمی موجود استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.
ضمانت‌نامه و خدمات پس از فروش

* العربية
هام
اقرأ دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز، واحتفظ به للرءوع إلى مستقبلًا.
تحذير
- لا تغمر وحدة المحرك بالماء ولا تغسلها تحت الصنوبر. - قبل توصيل الجهاز بالطاقة، تأكد من توافق الجهد الكهربائي المشار إليه في الجزء السفلي من الجهاز مع الجهد الكهربائي للطاقة المحلية. - في حال كان سلك التزويد بالطاقة تألفًا، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل خدمة تابع لها أو أشخاص يتمتعون بمؤهلات مماثلة لتجنب أي خطر. - يمكن للأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المرتبطة به.

- يجب الإشراف على الأطفال للحوّل دون لعيمهم بالجهاز.**
- لا يمكن للأطفال استخدام هذا الجهاز. أبقِ الجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال.**
- قبل توصيل الخلاط بسلك الطاقة الرئيسي، ضع أدوات الخفق في الخلاط.**
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن سلك الطاقة الرئيسي في حال تركه بدون مراقبة وقبل تجميعه وفكه وتنظيفه وقبل تغيير الملحقات أو لمس الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.**
- لا تلمس أي جسم أو تدخله في تروس حامل الخلاطة خاصّةً عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام.**
- قم بتنظيف وحدة الخلاطة والحامل بقطعة قماش رطبة.**

تنبيه

- لا تستخدمى أبدًا أي ملحقات أو قطع من شركات مصنعة أخرى أو لا توصي بها شركة Philips على وجه الخصوص، إذ يؤدي استخدام هذه الملحقات أو القطع إلى إبطال الضمان.**
- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي فقط.**
- لا تتجاوز الكميات والأوقات المشار إليها في دليل المستخدم.**
- تجنب تشغيل الجهاز لفترات طويلة بدون توقف. دع الجهاز يبرد حتى تعود حرارته إلى درجة حرارة الغرفة قبل متابعة المعالجة.**

* ملاحظة
مستوى الضجيج = 86 ديسيبل [A]
الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)
يتوافق جهاز Philips هذا مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). إذا تم استخدام الجهاز بشكل صحيح وتتوافق مع الإرشادات المبينة في دليل المستخدم هذا، فسيكون استخدامه آمنًا وفقًا لتدليل العلمي المتوفر اليوم.

إعادة التوير

لا تخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية عند انتهاء فترة عمله، بل أعد إلى تسليمه إلى مركز تجميع رسمي لإعادة تدويره. عبر القيام بذلك، أنت تساهم في المحافظة على البيئة.
اتبع القوانين المعمدة في بلدك لجميع المنتجات الإلكترونية والكهربائية بطريقة منفصلة. يساعد التخلص من النفايات بطريقة صحيحة في منع العواقب السلبية على البيئة وصحة الأشخاص.

2 مقدمة

تعزيزنا على شرائك المنتج، ومرحبًا بك في Philips للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips، سجل منتجك على www.philips.com/welcome

3 محتويات الصندوق (الصورة رقم 1)

① زر السرعة القصوى اضغط باستمرار للوصول إلى السرعة القصوى
② زر التحكم بالسرعة 0 وضعية OFF (إيقاف التشغيل) 1 2 3 4 5 إعداد السرعة
⚡ زر الإخراج اضغط لتحرير أداني الخفق أو أداني خفق المجين
⚡ فحة أداني الخفق وأداني خفق المجين - فحة A: أداني الخفق وأداني خفق المجين مع أداة مستنة a - فحة B: أداني الخفق وأداني خفق المجين مع أداة مستنة b (بجسم أكبر)
⚡ الوءاء - حامل الخلط - عتلة تحرير ذراع عامل الخلط - رفعه لتحرير الخلاط - وحدة الخلطة - سلك الطاقة - خفاقتا مجين - أدانا خفق سلكيان

* Conseil
- Les fouets sont conçus pour fouetter de la crème ou monter des blancs en neige. Ils peuvent également être utilisés pour mélanger de la pâte à gâteau, à cookies, à crêpes, à gaufres, feuilletée, etc. - Les crochets de pétrissage sont conçus pour préparer de la pâte à pain, des pâtes fraîches, etc. - Commencez par la vitesse 1 pour éviter les éclaboussures. Ensuite, augmentez lentement la vitesse. - Pour un résultat optimal, utilisez la vitesse 5 pour fouetter. - Utilisez la fonction Turbo pour atteindre rapidement la vitesse maximale - Passiez la spatule contre les parois du bol à entraînement pour détacher les ingrédients qui n'ont pas été mélangés et obtenir une pâte homogène. - Vous pouvez utiliser le batteur avec le socle (fig. 2) ou sans (fig. 3). - Pour une recette aux petites quantités, utilisez le mixeur sans le support pour un résultat optimal. - Après avoir traité une grande quantité d'ingrédients ou préparé des ingrédients pendant une longue période, laissez refroidir votre mixeur pendant deux heures avant de commencer une autre opération. - Vous devrez peut-être adapter la quantité de liquide pour former la pâte en fonction des conditions d'humidité et de température.

5 Recette

Tortillas aux herbes

Ingrédients :

- 1 000 g de farine à haute teneur en gluten
- 530 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe de mélange d'herbes séchées (par exemple origan, flocons de persil et romarin)

Instructions :

1 Versez la farine et l'eau dans un bol.

2 Mélangez les ingrédients pendant cinq minutes en utilisant la vitesse turbo.

3 Mettez la pâte au réfrigérateur pendant une heure.

4 Sortez la pâte du réfrigérateur.

5 Maintenez enfoncé le bouton Turbo pour mélanger la pâte et les herbes séchées pendant dix secondes.

6 Saupoudrez un peu de farine sur une surface plane.

7 Divisez la pâte en petites boules et étalez chaque boule en un grand cercle.

8 Faites chauffer de l'huile dans une poêle.

9 Déposez la pâte à tortilla lorsque l'huile est chaude.

10 Laissez cuire pendant trois minutes, puis retournez.

11 Laissez également cuire pendant deux ou trois minutes.

12 Retirez la tortilla de la poêle et répétez l'opération avec le reste des tortillas.

13 Servez immédiatement.

6 Nettoyage (Fig. 5)

! Attention

- Avant de nettoyer l'appareil ou de retirer un accessoire, débranchez-le.

1 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
2 Nettoyez les fouets, les crochets de pétrissage et le bol à entraînement à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

7 Stockage

1 Enroulez le cordon autour du socle de l'appareil.
2 Mettez les fouets et les crochets de pétrissage dans le bol à entraînement.
3 Rangez l'unité du batteur, le socle du batteur et le bol à entraînement dans un endroit sec à l'abri de la lumière directe du soleil ou d'autres sources de chaleur.

8 Garantie et service

Si vous rencontrez des problèmes, si une réparation est nécessaire, ou si vous souhaitez obtenir des informations, visitez www.philips.com/support ou contactez le Service Consommateurs Philips dans votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

- Avant de brancher le batteur sur le secteur, insérez les fouets dans le batteur.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur si vous ne vous en servez pas et avant de l'assembler, de le désassembler et de le nettoyer, et avant de changer les accessoires ou d'approcher les éléments qui bougent pendant l'utilisation.
- Ne touchez pas les engrenages du support du batteur et n'y insérez aucun objet, surtout lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- Nettoyez l'unité du batteur et les supports avec un chiffon humide.

Attention

- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le mode d'emploi.
- Ne réalisez pas plusieurs préparations sans interruption. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant de l'utiliser à nouveau.

Note Niveau sonore = 86 dB [A]
Champs électromagnétiques (CEM)
Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux 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.

Recyclage

Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères. Déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recycylé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

2 Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit à l'adresse www.philips.com/welcome.

3 Contenu de l'emballage (Fig. 1)

- Bouton Turbo**
 - Maintenez ce bouton enfoncé pour atteindre la vitesse maximale
- Contrôle de la vitesse**
 - 0 : position d'arrêt
 - 1 2 3 4 5 : réglage de vitesse
- ▲ Bouton d'éjection**
 - Appuyez sur ce bouton pour libérer les fouets ou les crochets de pétrissage
- Trou pour les fouets et les crochets de pétrissage**
 - Trou A : pour les fouets et les crochets de pétrissage avec engrenage A
 - Trou B : pour les fouets et les crochets de pétrissage avec engrenage B (de plus grande taille)
- Bol à entraînement**
- Socle de batteur**
- Levier de déverrouillage du bras du batteur socle**
- Levier pour déverrouiller le batteur**
- Unité du batteur**
- Cordon d'alimentation**
- Bride attache-cordon**
- Deux Crochets de pétrissage**
- Paire de fouets**

4 Utilisation de l'appareil (Fig. 2/Fig. 3)

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec la nourriture..

Fouets/crochets de pétrissage

! Avertissement

- Avant d'allumer l'appareil, placez les fouets dans les ingrédients.

Mettez le batteur en marche. Sélectionnez une vitesse adéquate. Pour éviter les éclaboussures, commencez à mélanger à faible vitesse, puis passez à une vitesse supérieure.