

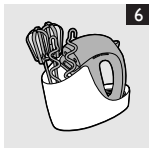
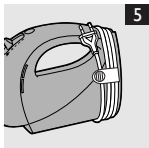
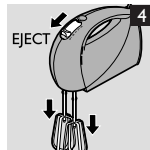
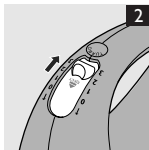
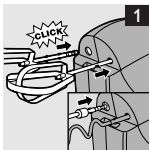
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1561, HR1560



PHILIPS







ENGLISH 6

INDONESIA 11

한국어 17

BAHASA MELAYU 22

ภาษาไทย 28

TIẾNG VIỆT 32

繁體中文 37

简体中文 42

فارسی 51

العربية 56

6 ENGLISH

Introduction

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

Important

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

Danger

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

Warning

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

Caution

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

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Noise level: Lc= 77 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.

Using the appliance

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

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

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

- 3** Put the ingredients in a bowl.

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

Quantities and processing times

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

*) Select speed 3

Beaters*	Quantity	Time
Batters for waffles, pancakes, etc.	Approx. 750g	Approx. 3 minutes
Thin sauces, creams and soups	Approx. 750g	Approx. 3 minutes

8 ENGLISH

Beaters*	Quantity	Time
Mayonnaise	Max. 3 egg yolks	Approx. 15 minutes
Pureeing potatoes	Max. 750g	Max. 3 minutes
Whipping cream	Max. 500g	Max. 3 minutes
Whisking egg whites	Max. 5 egg whites	Approx. 3 minutes
Cake mixture	Approx. 750g	Approx. 3 minutes

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

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

Cleaning

Always unplug the appliance before you clean it.

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

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

Storage

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

Accessories

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

- ♣ Strip beaters are available in pairs under service code number 4203 065 62560*
- ♣ Wire beaters are available in pairs under service code number 4203 065 64250*
- ♣ Kneading hooks are available in pairs under service code number 4203 065 64260
- ▽ A storage box is available under service code number 4203 065 64280**

* depending on the version, strip or wire beaters have been provided with the mixer.

** optional for type HR1560.

Environment

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

Guarantee & service

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

10 ENGLISH

Recipes

Fruit cake

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:

- 200g dried dates, stoned and halved
- 470g 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

- 1** Cut the dates, prunes, almonds and walnuts in small pieces.
- 2** Put the dates, prunes, almonds, walnuts, raisins, sultanas, 100g wheat flour and 460g wholegrain rye flour in a bowl.
- 3** Pour the buttermilk into the bowl and insert the strip beaters into the mixer.
- 4** Press the turbo button to mix the ingredients for 20 seconds.
- 5** Set the speed control to '0' and let the mixer cool down to room temperature before you use it again.
- 6** Bake the fruitcake in a 30cm-long baking tin at 170°C for 50-60 minutes.

Pendahuluan

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

Penting

Bacalah petunjuk pengguna ini secara seksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpan untuk referensi di kemudian hari.

Bahaya

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

Peringatan

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

Perhatian

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

12 INDONESIA

- Jangan sekali-kali menggunakan aksesoris atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasikan oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesoris atau komponen tersebut, garansi Anda menjadi batal.
- Tingkat kebisingan: $L_c = 77 \text{ dB[A]}$

Medan elektromagnet (EMF)

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

Menggunakan alat

- 1 Masukkan pengocok atau pengocok spiral ke dalam mixer ('klik'). Anda mungkin perlu memutarinya sedikit saat melakukan ini. (Gbr. 1)

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

- 2 Masukkan steker ke stopkontak dinding.
- 3 Masukkan bahan adonan ke dalam mangkuk.
Lihat tabel di bawah untuk takaran yang disarankan dan waktu pengolahan.

Jumlah dan waktu pembuatan

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

*) Pilih kecepatan 3

Kocokan*	Jumlah	Waktu
Pengocok untuk wafel, panekuk, dll.	Kira-kira 750 g	Kira-kira 3 menit

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

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

4 Turunkan dan masukkan pengocok spiral ke dalam bahan.

5 Setel kontrol kecepatan ke setelan kecepatan yang diinginkan untuk menyalakan alat (Gbr. 2).

- Anda dapat menekan tombol turbo untuk mengocok dengan lebih cepat atau untuk menambah kecepatan untuk pekerjaan berat, misalnya menguleni adonan yang beragi.
- Jika Anda ingin menghentikan mixer sejenak, setel kontrol kecepatan ke '0' untuk mematikan mixer. Kemudian pasang mixer (berserta pengocok dan pengocok spiral yang masih terpasang) pada kakinya hingga Anda melanjutkan (Gbr. 3).

6 Setelah Anda selesai mengocok, setel kontrol kecepatan ke '0', lalu lepaskan steker alat.

7 Untuk melepas pengocok dan pengocok spiral, tekan ke depan kontrol kecepatan ke posisi untuk mengeluarkan. (Gbr. 4)

Membersihkan

Selalu cabut kabel listrik sebelum Anda membersihkan alat ini.

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

14 INDONESIA

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

Penyimpanan

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

Aksesori

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

- ♂ Beragam pengocok tersedia sepasang pada nomor kode servis 4203 065 62560*
- ♂ Pengocok kawat tersedia sepasang pada nomor kode servis 4203 065 64250*
- ♂ Pengocok spiral tersedia sepasang pada nomor kode servis 4203 065 64260
- ▢ Kotak penyimpanan tersedia pada nomor kode servis 4203 065 64280**

* tergantung versinya, pengocok jenis strip atau kawat disertakan dengan mixer.

** pilihan tambahan untuk tipe HR1560

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 ini, berarti Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr. 7).

Garansi & servis

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

Resep

Kue buah

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:

- 200 g kurma kering, dibelah dan dibuang bijinya
- 470 g plum kering, dibelah dua
- 50 g almond
- 50 g walnut
- 50 g kismis
- 50 g sultana
- 460 g tepung gandum hitam
- 100 g tepung terigu
- 300 g madu
- sejumput garam
- 16 g baking powder
- 500 g buttermilk

- 1** Iris kurma, plum kering, almond dan walnut menjadi potongan-potongan kecil.
- 2** Masukkan kurma, plum kering, almond, kenari, kismis, sultana, 100 g terigu dan 460 g tepung gandum hitam dalam mangkuk.
- 3** Tuangkan buttermilk ke dalam mangkuk dan masukkan pengocok strip ke dalam mixer.
- 4** Tekan tombol turbo untuk mencampur bahan selama 20 detik.

16 INDONESIA

- 5** Setel kontrol kecepatan ke '0' dan biarkan mixer dingin sendiri hingga suhu kamar sebelum Anda menggunakannya lagi.
- 6** Pangganglah kue buah ke dalam loyang ukuran panjang 30 cm pada suhu 170 °C selama 50-60 menit.

제품 소개

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

중요사항

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

위험

- 본체는 절대로 물에 담그거나 헹구지 마십시오.

경고

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

주의

- 항상 칼날 또는 반죽기를 믹서기에 장착한 다음 전원에 연결하십시오.
- 제품의 전원을 켜기 전에 칼날 또는 반죽기를 재료 속에 넣으십시오.
- 세척하기 위해 칼날 또는 반죽기를 분리하기 전에 믹서기 전원 코드를 뽑으십시오.
- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- 소음 강도: Lc= 77 dB [A]

18 한국어

EMF(전자기장)

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

제품 사용

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

참고: 믹서기 아래쪽에 플라스틱 연결부로 반죽기를 장착하십시오.

- 2 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.

- 3 재료를 그릇에 담으십시오.

권장량 및 작동 시간은 아래의 표를 참고하십시오.

용량 및 작동 시간

반죽기*	용량	시간
빵 반죽	밀가루 최대 500그램	최대 5분

*) 설정 속도 3단계

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

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

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

4 칼날 또는 반죽기를 재료 속에 넣으십시오.

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

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

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

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

청소

제품을 청소하기 전에는 항상 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.

본체는 절대로 물에 담그거나 행구지 마십시오.

- 1** 소량의 세제를 푼 뜨거운 물 또는 식기 세척기를 이용해 칼날과 반죽기를 세척하십시오.
- 2** 본체는 젖은 천으로 닦으십시오.

보관

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



20 한국어

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

액세서리

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

- ♣ 거품기 - 서비스 코드 번호 4203 065 62560*
 - ♣ 나선형 반죽기 - 서비스 코드 번호 4203 065 64250*
 - ♣ 반죽기 - 서비스 코드 번호 4203 065 64260
 - ♣ 보관 상자 - 서비스 코드 번호 4203 065 64280**
- * 모델에 따라서 거품기 또는 나선형 반죽기가 포함되어 있습니다.

** HR1560 모델의 경우 옵션입니다.

환경

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

품질 보증 및 서비스

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

요리법

과일 케익

거품기를 사용하십시오. 믹서기에 반죽기 대신 나선형 반죽기가 제공되었다면 필립스 대리점에서 반죽기를 주문하실 수 있습니다.

재료:

- 씨를 바르고 반으로 자른 말린 대추 야자 열매 200그램



- 반으로 자른 자두 470그램
- 아몬드 50그램
- 호두 50그램
- 건포도 50그램
- 씨없는 건포도 50그램
- 정백하지 않은 호밀 가루 460그램
- 밀가루 100그램
- 꿀 300그램
- 소금 약간
- 베이킹 파우더 16그램
- 버터밀크 500그램

- 1** 대추 야자, 자두, 아몬드, 호두 등은 작게 자르십시오.
- 2** 대추 야자, 자두, 아몬드, 호두, 건포도, 씨없는 건포도, 밀가루 100그램과 호밀 가루 460그램을 용기에 담으십시오.
- 3** 버터밀크를 용기에 넣고 반죽기를 믹서기에 넣으십시오.
- 4** 터보 버튼을 눌러 재료를 20초 간 더 섞으십시오.
- 5** 속도 조절기를 '0' 으로 놓고 다시 사용하기 전에 실온과 비슷해지도록 충분히 식히십시오.
- 6** 30cm 길이의 오븐 용기에 넣고 170° C에서 50~60분 동안 구워내십시오.

제조번호 부여기준: 필립스 전자 제품의 제조번호는 모두 4자리로 되어 있습니다. 앞의 두 자리는 연도를 의미합니다. 나머지 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 주는 1년을 52주로 나누어 순차적으로 구분합니다.

(예: 0512 → 2005년 12번째 주에 생산
0504 → 2005년 4번째 주에 생산)

22 BAHASA MELAYU

Pengenalan

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

Penting

Baca buku panduan pengguna ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas dan simpannya untuk rujukan masa depan.

Bahaya

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

Amaran

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

Awas

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

- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian dari pengilang lain atau yang tidak disarankan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian sedemikian, jaminan anda akan dibatalkan.
- Aras hingar: Lc= 77 dB [A]

Medan Elektro Magnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawai yang berhubung dengan medan elektromagnet (EMF). Jika dikendalikan dengan betul dan mematuhi arahan dalam manual pengguna ini, perkakas selamat untuk digunakan menurut bukti saintifik yang boleh didapati pada masa ini.

Menggunakan perkakas

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

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

- 2 Pasangkan plag di soket dinding.
- 3 Masukkan ramuan ke dalam mangkuk.
Lihat jadual di bawah untuk kuantiti dan masa memproses yang disarankan.

Kuantiti dan tempoh pemprosesan

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

*) Pilih kelajuan 3

Pemukul*	Kuantiti	Tempoh
Bater untuk wafel, lempeng, dsb.	Kira-kira 750g	Kira-kira 3 minit

24 BAHASA MELAYU

Pemukul*	Kuantiti	Tempoh
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. 3 minit
Memukul putih telur	Maks. 5 putih telur	Kira-kira 3 minit
Adunan kek	Kira-kira 750g	Kira-kira 3 minit

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

4 Turunkan pemukul atau cangkuk uli ke dalam ramuan.

5 Tetapkan kawalan kelajuan pada tetapan kelajuan yang dikehendaki untuk menghidupkan perkakas (Gamb. 2).

- Anda boleh menekan butang turbo untuk menggaal dengan lebih pantas atau untuk meninggikan kelajuan semasa tugas berat, contoh, menguli doh yis.
- Jika anda ingin menghentikan penggaalan sebentar; tetapkan kawalan kelajuan pada '0' untuk mematikan penggaal. Kemudian letakkan penggaal(dengan pemukul atau cangkuk uli masih terpasang) pada tumitnya sehingga anda meneruskan penggaalan (Gamb. 3).

6 Apabila anda selesai menggaal, setkan kawalan kelajuan pada '0' dan cabut plag perkakas.

7 Untuk melepaskan pemukul atau cangkuk uli, tekan kawalan kelajuan ke hadapan kepada kedudukan pelepasan. (Gamb. 4)

Pembersihan

Sentiasa cabut plag perkakas sebelum anda mula membersihkannya.

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





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

Penyimpanan

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

Aksesori

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

-  Pemukul jalur boleh didapati secara berpasangan dengan nombor kod perkhidmatan 4203 065 62560*
-  Pemukul wayar boleh didapati secara berpasangan dengan nombor kod perkhidmatan 4203 065 64250*
-  Cangkuk uli boleh didapati secara berpasangan dengan nombor kod perkhidmatan 4203 065 64260
-  Kotak penyimpanan boleh didapati dengan nombor kod perkhidmatan 4203 065 64280**

* bergantung pada versi, pemukul jalur atau pemukul urai dibekalkan dengan penggaul.

** aksesori pilihan bagi jenis HR1560.

Alam sekitar

- Jangan buang perkakas ke dalam tong sampah rumah apabila sampai akhir hayatnya, tetapi bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan sedemikian anda akan membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 7).

26 BAHASA MELAYU

Jaminan dan servis

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

Resepi

Kek buah

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

Ramuan:

- 200g kurma kering, dibuang biji dan dibelah dua
- 470g prun, 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

- 1** Potong kurma, prun, badam dan walnut kecil-kecil.
- 2** Letakkan kurma, prun, badam, walnut, kismis, sultana, 100g tepung gandum dan 460g tepung bijian sempurna rai dalam sebuah mangkuk.
- 3** Tuang susu mentega ke dalam mangkuk dan masukkan pemukul jalur ke dalam penggaul.
- 4** Tekan butang turbo untuk mencampurkan bahan selama 20 saat.

- 5** Tetapkan kawalan kelajuan pada '0' dan biarkan penggaul menjadi sejuk sehingga suhu bilik sebelum anda menggunakannya semula.
- 6** Bakar kek buah di dalam tin bakar berukuran 30cm panjang selama 50-60 minit pada suhu 170°C.



28 ภาษาไทย

บทนำ

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

ข้อควรจำ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

อันตราย

- ห้ามจุ่มมอเตอร์ลงในน้ำ หรือล้างทำความสะอาดใต้ก๊อกน้ำ

คำเตือน

- ก่อนใช้เครื่อง โปรดตรวจสอบระดับแรงดันไฟที่แสดงไว้ด้านหลังของเครื่อง ซึ่งควรตรงกับแรงดันไฟฟ้าหลักในบ้าน
- ไม่ควรใช้งานเครื่องนี้ เมื่อสลับไฟ, ปลั๊กไฟหรือส่วนประกอบอื่นๆ ชั่วครู่เสียหาย
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำอุปกรณ์นี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำอุปกรณ์นี้ไปเล่น

ข้อควรระวัง

- ควรประกอบอุปกรณ์ตีผสมหรือกัลยวนวดแบ่งเข้ากับตัวเครื่องก่อนเสียบปลั๊กไฟทุกครั้ง
- จุ่มอุปกรณ์ตีผสมหรือกัลยวนวดแบ่งลงในส่วนผสมที่เตรียมไว้ก่อนเปิดเครื่อง
- ถอดปลั๊กเครื่องผสมอาหารออกก่อนที่จะถอดอุปกรณ์ตีผสมหรือกัลยวนวดแบ่งหรือก่อนที่จะทำความสะอาดเครื่อง
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- ระดับเสียง: $L_c = 77$ เดซิเบล [A]

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของฟิลิปส์ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

การใช้งาน

- 1 ประเกศหัวตีหรือหัวนวดอาหารเข้ากับตัวเครื่อง (เสียงดัง 'คลิก') อาจต้องหมุนปรับหัวตีหรือหัวนวดบ้างเล็กน้อยเพื่อให้เข้าที่ (รูปที่ 1)

หมายเหตุ: ใส่หัวนวดอาหารพร้อมปลอกหุ้มพลาสติกลงในช่องขนาดใหญ่ตรงด้านล่างของเครื่องผสมอาหาร



2 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง

3 ใส่น้ำมันลงในโถ

โปรดดูปริมาณและระยะเวลาการปั่นที่แนะนำได้จากตารางด้านล่างนี้

ปริมาณและเวลาในการปั่น

หมวดอาหาร*	ปริมาณ	เวลา
แป้งผสมยีสต์	แป้ง 500 กรัม	สูงสุด 5 นาที

*) เลือกความเร็วระดับ 3

หัวตี*	ปริมาณ	เวลา
แป้งนวดสำหรับทำวาฟเฟิล, แพนเค้ก และอื่นๆ	ประมาณ 750 กรัม	ประมาณ 3 นาที
ซอสไอศกรีม และซอซ	ประมาณ 750 กรัม	ประมาณ 3 นาที
มายองเนส	ไข่แดงจำนวนสูงสุด 3 ใบ	ใช้เวลาประมาณ 15 นาที
ซอสมะเขือเทศ	สูงสุด 750 กรัม	สูงสุด 3 นาที
วิปปิ้งครีม	สูงสุด 500 กรัม	สูงสุด 3 นาที
วิสกี้ไข่ขาว	ไข่ขาว 5 ใบ	ประมาณ 3 นาที
ขนมเค้ก	ประมาณ 750 กรัม	ประมาณ 3 นาที

เริ่มผสมด้วยความเร็วระดับต่ำเพื่อให้กระเด็น จากนั้นค่อยๆ ปรับให้เร็วขึ้น

4 ปรับหัวตีหรือหัวนวดอาหารให้จมลงในส่วนผสมที่เตรียมไว้

5 ปรับปุ่มควบคุมความเร็วไปที่ความเร็วที่ต้องการแล้วค่อยเปิดเครื่อง (รูปที่ 2)

- กดปุ่มเทอร์โมเมื่อต้องการผสมให้เร็วขึ้น หรือต้องการเพิ่มความเร็วสำหรับงานหนักๆ เช่น การนวดแป้งที่ผสมยีสต์
- หากต้องการหยุดผสมอาหารชั่วคราว ให้ปรับปุ่มควบคุมความเร็วไปที่ '0' เพื่อปิดเครื่อง แล้ววางเครื่อง (ยังมีหัวตีหรือหัวนวดติดอยู่) บนฐานจนกระทั่งคุณต้องการผสมอาหารต่อ (รูปที่ 3)

6 เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้เลื่อนปุ่มควบคุมความเร็วไปที่ '0' และถอดปลั๊กไฟออก

7 ในการปลดหัวตีหรือหัวนวดออกจากเครื่อง ให้กดปุ่มควบคุมความเร็วไปด้านหลังจนถึงตำแหน่งสำหรับปลดล๊อค (รูปที่ 4)



30 ภาษาไทย

การทำความสะอาด

ถอดปลั๊กออกทุกครั้งก่อนทำความสะอาดเครื่อง

ห้ามจุ่มมอเตอร์ลงในน้ำ หรือเปิดคอกน้ำล้างเป็นอันขาด

- 1 ทำความสะอาดอุปกรณ์ตีผสมและอุปกรณ์นวดด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน หรือล้างด้วยเครื่องล้างจาน
- 2 ทำความสะอาดชุดมอเตอร์ด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด

การจัดเก็บ

- 1 ม้วนสายไฟเก็บไว้รอบฐาน และใช้คิปลิปิดสายไฟไว้ (รูปที่ 5)
- 2 HR1561 เท่านั้น: สามารถเก็บตัวเครื่อง, อุปกรณ์ตีผสมและอุปกรณ์นวดในกล่องเก็บของได้ (รูปที่ 6)

อุปกรณ์เสริม

สามารถสั่งซื้อสินค้าต่อไปนี้ได้ที่ตัวแทนจำหน่ายใกล้บ้านคุณเพื่อการเปลี่ยนทดแทนหรือเป็นอุปกรณ์เสริมพิเศษ กรุณาแจ้งรหัสต่อไปน้ทุกครั้งที่มีสั่งซื้อ

- ๕ สิ่งซื้อหัวตีอาหารแบบตะขอ (จำหน่ายเป็นคู่) โดยใช้หมายเลขบริการ 4203 065 62560*
- ๕ สิ่งซื้อหัวตีอาหารแบบตะกร้อ (จำหน่ายเป็นคู่) โดยใช้หมายเลขบริการ 4203 065 64250*
- ๕ สิ่งซื้อหัวนวดอาหาร (จำหน่ายเป็นคู่) โดยใช้หมายเลขบริการ 4203 065 64260
- ๓ สิ่งซื้อกล่องสำหรับจัดเก็บโดยใช้หมายเลขบริการ 4203 065 64280**

*อุปกรณ์ตีผสมชนิดเส้นแบนหรือชนิดเส้นลวดมีมาพร้อมกับตัวเครื่อง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรุ่น

**สำหรับรุ่น HR1560

สภาพแวดล้อม

- ห้ามทิ้งเครื่องรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสมภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 7)

การรับประกันและการบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณ ไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ



สูตรเครื่องคั่ว

เด็กผลไม้

ใช้อุปกรณ์ตีผสมชนิดแบนที่มาพร้อมกับคู่มือ หากคุณได้อุปกรณ์ตีผสมชนิดลวดมาแทน สามารถตั้งอุปกรณ์ชนิดแบนทางตัวแทนของฟิลิปส์ได้

ส่วนผสม:

- อินทผลัมแห้ง (คว้านเมล็ดออกและผ่าครึ่ง) 200 กรัม
- ลูกพรุนผ่าครึ่ง 470 กรัม
- อัลมอนด์ 50 กรัม
- วอลลันท์ 50 กรัม
- ลูกเกดสีดำ 50 กรัม
- ลูกเกดสีทอง 50 กรัม
- แป้งไร 460 กรัม
- แป้งสาลี 100 กรัม
- น้ำมัน 300 กรัม
- เกลือเล็กน้อย
- ผงฟู 16 กรัม
- เนยชนิดเหลว 500 กรัม

- 1 หั่นอินทผลัม, ลูกพรุน, อัลมอนด์ และวอลลันท์ออกเป็นชิ้นเล็กๆ
- 2 ใส่อินทผลัม, ลูกพรุน, อัลมอนด์, วอลลันท์, ลูกเกด, อนุชุลคานา, แป้งสาลี 100 กรัม และแป้งข้าวไรย์ชนิดยังไม่ผ่านการขัดสี (wholegrain) 460 กรัม ลงในชาม
- 3 ใส่แบตเตอรี่มิลค์ลงในชามและใส่หัวตีอาหารแบบตะขอลงในเครื่อง
- 4 กดปุ่มเทอร์โบเพื่อเร่งในการผสมโดยใช้เวลา 20 วินาที
- 5 ปรับปุ่มควบคุมความเร็วไปที่ '0' แล้วรอให้เครื่องเย็นลงจนมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องก่อนใช้งานครั้งต่อไป
- 6 อบเด็กผลไม้ในพิมพ์อบขนมขนาดยาว 30 ซม. ที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส นานประมาณ 50-60 นาที

32 TIẾNG VIỆT

Giới thiệu

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

Lưu ý

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

Nguy hiểm

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

Cảnh báo

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

Chú ý

- Luôn lắp các que trộn hoặc móc nhào vào máy trước khi bạn nối máy với nguồn điện.
- Hạ các que trộn hoặc móc nhào xuống nguyên liệu trước khi bật máy.
- Rút phích cắm điện ra khỏi máy trộn trước khi các que trộn hoặc móc nhào và trước khi làm sạch nó.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào mà Philips không đặc biệt khuyên dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, việc bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Mức độ ồn: Lc = 77 dB [A]

Từ trường điện (EMF)

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

Cách sử dụng máy

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

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

- 2** Cắm dây điện vào ổ cắm.

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

Xem bảng dưới đây để biết số lượng và thời gian chế biến đề xuất.

Số lượng và thời gian chế biến

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

*) Chọn tốc độ 3

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

34 TIẾNG VIỆT

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

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

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

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

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

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

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

Vệ sinh máy

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

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

- 1** Rửa sạch các que trộn hoặc móc nhào bằng nước ấm và nước rửa chén hay rửa trong máy rửa chén.
- 2** Làm sạch bộ phận mô-tơ bằng giẻ ẩm.

Cắt giữ

- 1** Cuộn dây điện quanh chân máy và cố định dây bằng kẹp của dây (Hình 5).

- 2** Chỉ có ở kiểu HR1561: bạn có thể bảo quản máy, các que trộn và móc nhào trong hộp bảo quản (Hình 6).

Phụ kiện

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

- ☝ Que trộn mảnh được bán theo đôi theo mã số dịch vụ 4203 065 62560*
- ☝ Que trộn dây được bán theo đôi theo mã số dịch vụ 4203 065 64250*
- ☝ Móc nhào được bán theo đôi theo mã số dịch vụ 4203 065 64260
- ☞ Hộp bảo quản khả dụng theo mã số dịch vụ 4203 065 64280**

* tùy theo kiểu máy, các que trộn mảnh hoặc que trộn dây đã được cấp kèm theo máy.

** tùy chọn đối với kiểu máy HR1560

Môi trường

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

Bảo hành & dịch vụ

Nếu bạn cần biết dịch vụ, thông tin hay gặp trực tiếp, vui lòng vào website của Philips tại www.philips.com hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

Công thức nấu ăn

Bánh trái cây

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

36 TIẾNG VIỆT

Nguyên liệu:

- 200g chà là khô, tách bỏ hạt rồi cắt đôi
- 470g mận khô, bỏ 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

- 1** Cắt các quả chà là, mận khô, hạnh nhân và quả óc chó thành những miếng nhỏ.
- 2** Cho quả chà là, mận khô, hạnh nhân, quả óc chó, nho khô, nho xutan, 100g bột mì 460g bột lúa mạch đen chưa rây vào tô.
- 3** Đổ nước sữa vào tô và lắp que trộn mảnh vào máy trộn.
- 4** Nhấn nút tuabin để trộn nguyên liệu trong 20 giây.
- 5** Đặt điều khiển tốc độ sang vị trí '0' và để máy trộn nguội trở lại nhiệt độ phòng trước khi sử dụng lại.
- 6** Nướng bánh trái cây này bằng khuôn nướng thiết dài 30cm ở nhiệt độ 170°C trong khoảng 50-60 phút.

簡介

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

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 請勿將馬達座浸在水中或用水龍頭沖洗。

警示

- 在連接本產品的電源之前，請確認本產品機體底部所標示的電壓與當地的室內電壓是否相同。
- 如果電線、插頭或其他附件受損時，請勿使用本產品。
- 如果電線損壞，必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 本產品不適合供下列人士 (包括小孩) 使用：身體官能或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者。他們需要有負責其安全的人員在旁監督，或指示產品的使用方法，方可使用。
- 請勿讓孩童將本產品當成玩具。

警告

- 在您連接電源之前，請務必先將打蛋棒或攪麵鉤插入攪拌器。
- 在開啟電源之前，請先將打蛋棒或攪麵鉤降下使其沒入食材中。
- 在取出打蛋棒或攪麵鉤之前及進行清潔之前，請先將攪拌器的電源插頭拔下。
- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保固即會失效。
- 噪音等級：Lc= 77 dB [A]

電磁場 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁場 (electromagnetic fields, EMF) 所有相關標準。若正確處理及依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有之科學文獻來看，使用本產品並無安全顧慮。

38 繁體中文

使用此產品

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

注意：請確定將攪麵鉤的塑膠軸環確實插入攪拌器底部的大型開孔中。

- 2 將插頭插入插座。

- 3 將食材放入攪拌槽中。

請參閱下列表格所提供的建議食材用量與處理時間。

食材量與處理時間

攪麵鉤*	數量	時間
發酵麵團	最多 500 克麵粉	最多 5 分鐘

*) 選取第 3 段速度

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

*) 先以低速開始攪拌以避免噴濺。然後再開到較高的速度。

- 4 將打蛋棒或攪麵鉤降下使其沒入食材中。

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

清潔

進行清潔前，請務必先拔離電源插頭。

請勿將馬達座浸在水中或用水龍頭沖洗。

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

收藏

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

配件

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

- ♣ 條型打蛋棒為成對供應，服務代碼型號為 4203 065 62560*
- ♣ 鋼絲打蛋棒為成對供應，服務代碼型號為 4203 065 64250*
- ♣ 攪麵鉤為成對供應，服務代碼型號為 4203 065 64260
- ♣ 收納盒服務代碼型號為 4203 065 64280**

* 根據機型版本，攪拌器可能已隨附條型或鋼絲打蛋棒。

** HR1560 型的選用配件。

40 繁體中文

環境保護

- 電器壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 7)

保固與服務

若您需要相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為 www.philips.com，或連絡您當地的飛利浦顧客服務中心(您可以在全球保證書上找到連絡電話)。若您當地沒有顧客服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

食譜

水果蛋糕

只需使用條型打蛋棒來準備此食譜。如果您的攪拌器隨附的是鋼絲打蛋棒，您可以向飛利浦經銷商訂購條型打蛋棒。

材料：

- 200 克乾椰棗，去核、剖半
- 470 克棗梅乾，剖半
- 50 克杏仁
- 50 克核桃
- 50 克葡萄乾
- 50 克無子葡萄乾
- 460 克全麥裸麥麵粉
- 100 克麵粉
- 300 克蜂蜜
- 一撮鹽
- 16 克發粉
- 500 克白脫牛奶

- 1** 將椰棗、棗梅乾、杏仁及核桃切成小塊。
- 2** 將椰棗、棗梅乾、杏仁、核桃、葡萄乾、無子葡萄乾、100 克麵粉及 460 克全麥裸麥麵粉放入攪拌槽內。
- 3** 在槽中倒入白脫牛奶並將條型打蛋棒插入攪拌器中。
- 4** 按下渦輪按鈕，攪拌食材約 20 秒鐘。

- 5** 將速度控制設為 '0'，並於再次使用之前，先讓攪伴器冷卻回到室溫。
- 6** 將食材倒入 30 公分長的錫箔烘焙模型中，以 170° C 的溫度烘烤約 50-60 分鐘。

产品简介

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

注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

危险

- 请勿将马达装置浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。

警告

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

注意

- 在连接电源之前，必须先将搅拌器或和面钩放入混合器。
- 在打开电源开关之前，必须先将搅拌器或和面钩下降到混合料中。
- 取下搅拌器或和面钩之前，以及清洁产品之前，请先拔掉混合器电源。
- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 噪音强度：Lc= 77 dB [A]

电磁场 (EMF)

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

使用本产品

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

注：将和面钩与塑料圈一起插入混合器底部的大口。

- 2 将插头插入插座。

- 3 将混合料装到碗里。

有关建议的份量和加工时间，请参见下列表格。

份量和加工时间

和面钩*	份量	时间
发面团	最多 500 克面粉	最多 5 分钟

*) 选择速度 3

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

*)为了防止飞溅，搅拌应从低速开始。然后一点点调高速度。

- 4 将搅拌器或和面钩下降到混合料中。



44 简体中文

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

清洁

清洁产品前，务必先将电源插头拔掉。

切勿将马达装置浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。

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

存放

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

附件

下列部件可从零售商订购，用于更换或作为备件。订购时请使用下述服务码。

- 条状搅拌器成对供货，服务码 4203 065 62560*
- 线状搅拌器成对供货，服务码 4203 065 64250*
- 和面钩成对供货，服务码 4203 065 64260
- 提供储藏箱，服务码 4203 065 64280**

* 根据型号的不同，混合器已经配备了条状搅拌器或线状搅拌器。



** HR1560 型可任选。

环保

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

保修与服务

如果您需要服务或信息，或如果您有任何问题，请访问飞利浦网站：www.philips.com。您也可与您所在地的飞利浦顾客服务中心联系（可从全球保修卡中找到电话号码）。如果您的所在地没有飞利浦顾客服务中心，则可以当地的飞利浦经销商联系。

食谱

水果蛋糕

这种食品只能用条状搅拌器。如果您的搅拌器已经装备了线状搅拌器，则应从本地的飞利浦经销商订购条状搅拌器。

原料：

- 200 克干枣，去核并切成两半
- 470 克李子，切成两半
- 50 克杏
- 50 克胡桃
- 50 克葡萄干
- 50 克无子葡萄
- 460 克黑麦全面粉
- 100 克小麦面粉
- 300 克蜂蜜
- 一小撮盐
- 16 克发酵粉
- 500 克炼乳

- 1** 将枣、李子、杏仁和胡桃切成小块。
- 2** 将枣、李子、杏仁、胡桃、葡萄干、无子葡萄、100 克面粉和 460 克全麦黑面粉放在碗中。
- 3** 将炼乳倒入碗中，然后将条状搅拌器插入混合器。

46 简体中文

- 4** 按高速按钮，将原料混合 20 秒。
- 5** 将速度控制钮设置为“0”并在再次使用之前让混合物冷却为室温。
- 6** 用 30 厘米长的镀锡烤盘在 170° C 下烤大约 50-60 分钟。

47 فارسی

یک میوه ای را در یک قالب پخت ۳۰ سانتی متری برای ۶۰-۵۰ دقیقه در حرارت ۱۷۰ درجه سانتی گراد پخت نمایید.



ضمانت و سرویس

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

دستورالعمل پخت مواد

کیک میوه

این دستور پخت فقط با استفاده از همزنهای تیغه‌ای، قابل اجرا است. اگر همزنهای شما سیمی است، می‌توانید به فروشنده‌ای که از آن خرید کرده‌اید سفارش همزنهای تیغه‌ای را بدهید.
مواد:

- ۲۰۰ گرم خرما، هسته‌گرفته و نصف شده
- ۴۷۰ گرم آلو، نصف شده
- ۵۰ گرم بادام
- ۵۰ گرم گردو
- ۵۰ گرم کشمش
- ۵۰ گرم سولتاناس
- ۴۶۰ گرم آرد چاودار
- ۱۰۰ گرم آرد گندم
- ۳۰۰ گرم عسل
- مقدار کمی نمک
- ۱۶ گرم بیکنینگ پودر
- ۵۰۰ گرم کره شیر

۱ خرما، آلو، بادام و گردو را به قطعات کوچک تقسیم کنید.

۲ خرما، آلو، بادام، گردو، کشمش، سولتاناس، ۱۰۰ گرم آرد گندم و ۴۶۰ گرم آرد چاودار را در کاسه بریزید.

۳ کره را در کاسه قرار دهید و هم‌زنهای نواری را در مخلوط کن جا بریزید

۴ دکمه توربو را فشار دهید تا مواد را برای ۲۰ ثانیه مخلوط کنید.

۵ کنترل سرعت را روی ۳۰ قرار داده و قبل از اینکه از دستگاه مجدداً استفاده کنید، بگذارید تا دستگاه در دمای اتاق خنک شود.



۶ هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کنترل سرعت را روی "0" قرار دهید و دوشاخه دستگاه را از بریز بیرون بکشید.

۷ برای آزاد شدن هم زنها یا قلابهای ورز دادن، کنترل سرعت را به سمت جلو و در حالت بیرون دادن قرار دهید. (شکل ۴)

تمیز کردن

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

هرگز واحد موتور را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشویند.

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

۲ واحد موتور را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.

نگهداری

۱ سیم را دور پاشنه دستگاه بپیچانید و سیم را با استفاده از گیره ثابت کنید (شکل ۵).

۲ فقط مدل HRI561: می توانید دستگاه، هم زنها و قلابهای ورز دادن را در جعبه ذخیره نگهداری کنید (شکل ۶).

تجهیزات

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

– هم زندهای نواری، موجود بصورت جفتی با شماره سرویس 4203 065 62560*

– هم زندهای سیمی، موجود بصورت جفتی با شماره سرویس 4203 065 64250*

– قلابهای ورز دادن، موجود بصورت جفتی با شماره سرویس 4203 065 64260*

– کعبه نگهداری، موجود بصورت جفتی با شماره سرویس 4203 065 64280**

* بر اساس نوع مدل، هم زندهای تیغه ای یا سیمی همراه با مخلوط کن ارائه شده است.

** انتخابی برای مدل HRI560.

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 ۷).



استفاده از دستگاه

۱ هم زنها یا قلابهای ورز دادن را در مخلوط کن جا بزنید (کلیک). ممکن است لازم باشد تا هنگامی که این کار را انجام می دهید، آنها را قدری بچرخانید. (شکل ۱)

هم زنها یا قلابها با روکش پلاستیکی را در سوراخ بزرگتر در ته دستگاه جا بزنید.

۲ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

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

مقادیر و زمان پخت

مقدار	زمان	قلابهای 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 ۳ 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.)

۴ هم زنها یا قلابهای ورز دادن را در مواد فرو ببرید.

۵ درجه کنترل سرعت را روی سرعت دلخواه قرار دهید تا دستگاه روشن شود (شکل ۲).

- می توانید دکمه توربو را برای مخلوط کردن سریع یا افزایش سرعت در حین انجام کارهای سنگین فشار دهید، مثلاً ورز خمیر نان.
- اگر بخواهید مخلوط کردن را برای مدتی متوقف کنید، کنترل سرعت را روی "0" قرار دهید تا مخلوط کن خاموش شود. سپس مخلوط کن (همراه با هم زنها یا قلابهای ورز دادن که هنوز به دستگاه وصل می باشند) را تا زمانی که کار ادامه یابد، روی پاشنه قرار دهید (شکل ۳).



به شما بخاطر خریدتان تبریک می‌گوییم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی رایبه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

خطر

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

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده اند از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید در رابطه با این دستگاه تحت مراقبت باشند و مطمئن شوید که با آن بازی نکنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.

هشدار

- همیشه قبل از وصل کردن دستگاه به برق هم زنها و قلابهای ورزشی را در هم زن قرار دهید.
- قبل از روشن کردن دستگاه هم زنها یا قلابهای ورزشی را در مواد فرو ببرید.
- قبل از جدا کردن هم زنها یا قلابهای خمیر و قبل از تمیز کردن، دوشاخه برق دستگاه را از پریز جدا کنید.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- میزان نویز: $L_c = 77 \text{ dB[A]}$

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از استانداردهای میدان الکترومغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی

52 العربية

٥ اضبطي مفتاح التحكم في السرعة على الإعداد ٢٠س واتركي الخلاط ليبرد حتى مستوى حرارة الغرفة قبل استخدامه مرة أخرى.

٦ اخبزي كعكة الفواكه في علبة خبز طولها ٣٠ سم وعلى درجة حرارة ١٧٠: مئوية لمدة من ٥٠ إلى ٦٠ دقيقة.

الضمان والصيانة

للحصول على الخدمات أو للمزيد من المعلومات أو في حالة مصادفتك لأي مشكلة في استخدام الجهاز، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو الاتصال بمركز خدمة عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). في حالة عدم وجود مركز خدمة عملاء في بلدك، توجهي إلى موزع Philips المحلي الخاص بك أو اتصلي بقسم صيانة أجهزة Philips المنزلية أو الرعاية الشخصية BV.

الوصفات

كعكة الفاكهة

استخدمي أدوات الخفق الشريطية لإعداد هذه الوصفة. إذا كانت المازجة الخاصة بك مزودة بأدوات خفق سلكية، يمكنك طلب أدوات الخفق الشريطية من موزع Philips الذي تتعاملين معه.
المكونات:

- ٢٠٠ جرام تمر، منزوع النوى ومقطع
- ٤٧٠ جرام برقوق، مَّقَطع إلى أنصاف
- ٥٠ جرام لوز
- ٥٠ جرام جوز
- ٥٠ جرام زبيب
- ٥٠ جرام زبيب أحمر
- ٤٦٠ جرام طحين
- ١٠٠ جرام دقيق قمح
- ٣٠٠ جرام عسل
- قليل من الملح
- ١٦ جرام باكنج باوذر
- ٥٠٠ جرام حليب دسم

١ قطعي التمر والبرقوق والجوز واللوز إلى قطع صغيرة

٢ ضعي التمر والبرقوق والجوز واللوز والزبيب والأحمر و١٠٠ جرام دقيق قمح و٤٦٠ جرام طحين في وعاء.

٣ صبي الحليب الدسم في الوعاء وأدخلي أدوات الخفق الشريطية في الخلاط

٤ اضغطي على مفتاح التربو لخلط المكونات لمدة ٢٠ ثانية.



54 العربية

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

التنظيف

احرصي دائماً على فصل الكهرياء عن الجهاز قبل تنظيفه.

لا تغمري وحدة الموتور أبداً في الماء و لا تشطفها تحت الصنبور أيضاً.

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

٢ نظفي وحدة الموتور باستخدام قطعة قماش مبللة.

التخزين

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

٢ الطراز HRI561 فقط: يمكنك تخزين الجهاز وأدوات الخفق وأدوات العجن في صندوق التخزين (شكل ٦).

الملحقات

يمكنك الحصول على الأجزاء التالية من الموزع كقطع استبدال أو كملحقات إضافية. برجاء ذكر أرقام كود الخدمة التالية عند طلب الأجزاء.

- ① تتوافر أدوات الخفق الشريطية كأزواج تحت رقم كود الخدمة 4203 065 62560*
 - ② تتوافر أدوات الخفق السلكية كأزواج تحت رقم كود الخدمة 4203 065 64250*
 - ③ تتوافر أدوات العجن كأزواج تحت رقم كود الخدمة 4203 065 64260
 - ④ يتوافر صندوق التخزين تحت رقم كود الخدمة 4203 065 64280**
- * يتم توفير المازجة مزودة بأدوات الخفق الشريطية أو السلكية وفقاً للطراز.
** اختيارية بالنسبة للطراز HRI560.

البيئة

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



55 العربية

أدخل أدوات الخفق أو العجن ذات الجلبة البلاستيكية داخل فتحة كبيرة في أسفل المازجة.

٢ ضعي قابس التيار الكهربى في مقيس الحائط.

٣ ضعي المكونات في وعاء.

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

الكميات والأوقات المتطلبة للتحضير

أدوات العجن*	الكمية	الوقت
خميرة العجين	٥٠٠ جرام دقيق كحد أقصى	٥ دقائق كحد أقصى

(* اختاري مستوى السرعة ٣

أدوات الخفق*	الكمية	الوقت
أدوات خفق عجينة الكعك والبانكيك... إلخ	٧٥٠ جرام تقريباً	٣ دقائق تقريباً
الصلصة والكريمة والحساء	٧٥٠ جرام تقريباً	٣ دقائق تقريباً
المايونيز	٣ صفارات كحد أقصى	١٥ دقيقة تقريباً
بطاطس مهروسة	٧٥٠ جرام كحد أقصى	٣ دقائق كحد أقصى
خفق الكريمة	٥٠٠ جرام كحد أقصى	٣ دقائق كحد أقصى
بياض البيض المخفوق	٥ بياضات كحد أقصى	٣ دقائق تقريباً
خلطة الكعك	٧٥٠ جرام تقريباً	٣ دقائق تقريباً

(* ابدئي بالمزج على إعداد سرعة منخفض لتجنب التطاير. ثم تحولي إلى مستوى سرعة أعلى بعد ذلك.

٤ أدخلي أدوات الخفق أو أدوات العجن في المكونات.

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

- يمكنك الضغط على زر التروبو للمزج بسرعة أكبر أو لزيادة السرعة خلال المهام الشاقة، مثل تحضير عجينة الخميرة.
- إذا كنت ترغبين في التوقف عن المزج لبرهة، اضبطي مفتاح السرعة على الإعداد "0" لإيقاف تشغيل الجهاز. بعدئذ قومي بإيقاف المازجة (مع أدوات الخفق أو أدوات العجن) على جزئها الخلفي (شكل ٣).

٦ بعد الانتهاء من المزج، اضبطي مفتاح السرعة على الإعداد ٠س وافصلي التيار الكهربى عن الجهاز.

مبروك على شركائك الجهاز ومرحباً بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجل منتجك على www.philips.com/welcome.

هام

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

خطر

لا تغمر وحدة الموتور في الماء ولا تشطفها تحت الصنبور.

تحذير

- تأكد من أن الفولتية الموضحة على الجزء السفلي من الجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي في منطقتك قبل توصيل الجهاز.
- لا تستخدمي الجهاز في حالة تلف سلك التيار الكهربائي أو القابس أو أي أجزاء أخرى.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دوماً عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.

تنبيه

- احرصي دائماً على إدخال أدوات الخفق أو أدوات العجن في المازجة قبل توصيلها بالكهرباء.
- أدخل أدوات الخفق أو أدوات العجن في المكونات قبل تشغيل الجهاز.
- افصلي التيار الكهربائي عن الجهاز قبل رفع أدوات الخفق أو أدوات العجن وقبل تنظيفها.
- لا تقديمي أبداً على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips، فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغياً.
- مستوى الضجيج: 77 Lc ديسبل (أمبير)

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

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

استخدام الجهاز

1 دخلي أدوات الخفق أو أدوات العجن في المازجة "نقرة". قد تحتاجين إلى إدارتها قليلاً عند القيام بذلك (شكل 1)





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4203.064.1228.7

