

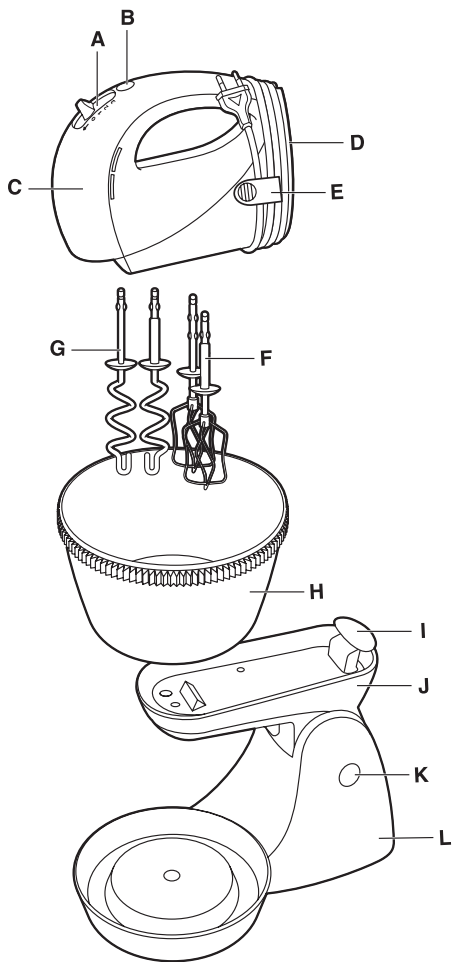
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HR1565



**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	<b>6</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>13</b>
<b>INDONESIA</b>	<b>21</b>
<b>BAHASA MELAYU</b>	<b>29</b>
ภาษาไทย	36
<b>TIẾNG VIỆT</b>	<b>42</b>
繁體中文	49

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## General description (Fig. 1)

- 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 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.
- This appliance is intended for household use only.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.

### **Electromagnetic fields (EMF)**

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

## **Using the appliance**

*Tip: 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 hold the mixer with your hand.*

### Mixing on the stand

---

**1 Place the mixer on the stand (Fig. 2).**

First fit the front of the mixer into the snap hook at the front of the mixer holder and then press down the rear end of the mixer ('click').

**2 Press the holder release button and tilt the holder with the mixer backwards (Fig. 3).**

**3 Insert the beaters or kneading hooks into the mixer. Make sure you insert the beater or kneading hook with the plastic collar into the larger opening in the bottom of the mixer (Fig. 4).**

If necessary slightly turn the beaters or kneading hooks while you do this. The plastic collar on the beater or kneading hook remains visible. The beater or kneading hook cannot be pushed further into the mixer.

**4 Put the plug in the wall socket.**

**5 Put the ingredients in the bowl.**

- For the best result, first put the liquid ingredients into the bowl and then add the dry ingredients.
- For the right quantities and processing times, see the table below.

**6 Place the bowl on the stand (Fig. 5).**

**7 Press the holder release button and bring the mixer into a horizontal position so that the beaters or kneading hooks are lowered into the ingredients (Fig. 6).**

**8 Switch on the mixer.**

- 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 remove unmixed ingredients in order to obtain a well-mixed mixture.



## Quantities and processing times

Recipe kneading hooks*	Quantity	Time
------------------------	----------	------

Yeast dough	Max. 500g flour	Max. 5 minutes
-------------	-----------------	----------------

Recipe beaters**	Quantity	Time
------------------	----------	------

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

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

Mayonnaise	Max. 3 egg yolks	Approx. 10 minutes
------------	------------------	--------------------

Mashed potatoes	Max. 750g	Max. 3 minutes
-----------------	-----------	----------------

Whipped cream	Max. 500g	Max. 5 minutes
---------------	-----------	----------------

Whisked egg whites	Max. 5 egg whites	Approx. 3 minutes
--------------------	-------------------	-------------------

Cake mixture	Approx. 750g	Approx. 3 minutes
--------------	--------------	-------------------

**\*) Select Speed 3.**

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

- 9** When you have finished mixing, set the control slide to 0 and unplug the appliance.
- 10** Press the holder release button and tilt the holder with the mixer on it backwards. (Fig. 7)
- 11** Push the control slide forward to the eject position to release the beaters or kneading hooks and remove them from the mixer (Fig. 8).
- 12** Press the mixer release lever at the rear end of the mixer holder (1) and lift the mixer off the holder (2) (Fig. 9).

*Note: The mixer can be removed from the holder when it is in tilted position or in horizontal position.*

### Mixing without the stand

---

**1** Insert the beaters or kneading hooks into the mixer (follow the procedure as described above at point 3 in section 'Mixing on the stand').

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

**3** Lower the beaters or kneading hooks into the ingredients and switch on the mixer.

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

For the right quantities and times, see the table 'Quantities and processing times'.

**4** If you want to stop mixing for a while, switch off the appliance and put it (with the beaters or kneading hooks still attached) on its heel until you continue (Fig. 10).

**5** When you have finished mixing, set the control slide to 0 and switch off the appliance. Then unplug the mixer.

**6** Push the control slide forward to the eject position to release the beaters or kneading hooks and remove them from the mixer (Fig. 11).

### Cleaning

Always unplug the appliance before you clean it.

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

Caution: Do not use aggressive cleaning agents or abrasive cleaning materials, such as scouring pads.

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

**2** Clean the bowl in warm water with some washing-up liquid.

- 3 Clean the motor unit, the stand and the holder with a soft damp cloth.

The bowl, the stand, the holder and the motor unit cannot be cleaned in the dishwasher.

## Storage

- 1 Wind the cord round the heel of the appliance and attach the loose end of the cord with the cord clip (Fig. 12).

## Ordering accessories

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

- ♣ Wire beaters: available in pairs under type no. 4203 065 63221
- ‡ Kneading hooks: available in pairs under type no. 4203 065 63211
- ↪ Spatula: available under type no. 4203 065 63241
- ☒ Bowl: available under type no. 4203 065 63231

## Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at [www.philips.com](http://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.

## 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. 13).

### Recipes

#### Toscana bread

---

Ingredients:

- 750g flour
- 380ml water
- 50ml oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 1 package yeast
- 1 spoon dry rosemary
- 30g green or black olives

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

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

## Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Description générale (fig. 1)

- A** Bouton coulissant
  - = position d'éjection
  - 0 = arrêt
  - 1 = vitesse lente
  - 2 = vitesse moyenne
  - 3 = vitesse rapide
- B** Bouton Turbo
- C** Bloc moteur
- D** Rangement du cordon
- E** Bride attache-cordon
- F** Fouets
- G** Crochets à pétrir
- H** Bol rotatif
- I** Levier de dégagement du batteur
- J** Support du batteur
- K** Bouton de déverrouillage du support
- L** Socle

## Important

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

### Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.

### Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la base correspond à la tension secteur locale.

## 14 FRANÇAIS

- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.

### **Attention**

- Avant de brancher l'appareil, insérez les fouets ou les crochets à pétrir dans le batteur.
- Abaissez les fouets ou les crochets à pétrir dans les ingrédients avant de mettre l'appareil en marche.
- Débranchez l'appareil avant de retirer les fouets ou les crochets à pétrir et avant de le nettoyer.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.

### **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.

### **Utilisation de l'appareil**

*Conseil : Le bol rotatif est très pratique pour les grandes quantités. Si vous souhaitez préparer de petites quantités, il est conseillé d'utiliser un bol plus petit et de tenir le batteur à la main.*

## Utilisation du batteur sur le socle

---

### **1** Placez le batteur sur le socle (fig. 2).

Fixez d'abord la partie avant du batteur sur l'accroche située à l'avant du support, puis appuyez sur la partie arrière du batteur pour l'enclencher sur le support.

### **2** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du support et inclinez le batteur vers l'arrière (fig. 3).

### **3** Introduisez les fouets ou les crochets à pétrir dans le batteur.

Assurez-vous que le collier en plastique s'insère dans la plus grande ouverture située sous le batteur (fig. 4).

Si nécessaire, tournez légèrement les fouets ou les crochets à pétrir en effectuant cette opération.

Le collier en plastique reste visible sur les fouets ou les crochets à pétrir. Ces derniers ne peuvent pas être insérés plus profondément.

### **4** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

### **5** Placez les ingrédients dans le bol.

- Pour un résultat optimal, mettez d'abord les ingrédients liquides dans le bol, puis ajoutez les ingrédients solides.
- Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

### **6** Placez le bol sur le socle (fig. 5).

### **7** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du support et mettez le batteur en position horizontale pour plonger les fouets ou les crochets à pétrir dans les ingrédients (fig. 6).

### **8** Mettez le batteur en marche.

- Appuyez sur le bouton Turbo pour mélanger plus rapidement ou pour augmenter la vitesse pendant les opérations plus difficiles, par exemple lors du pétrissage de la pâte.
- Passez la spatule contre les parois du bol pour enlever les ingrédients qui n'ont pas été mélangés et obtenir une pâte homogène.

## Quantités et temps de préparation

Crochets à pétrir	Quantité	Temps
Pâte levée	Max. 500 g de farine	Max. 5 min
Fouets**	Quantité	Temps
Préparation pour gaufres, crêpes, etc.	Env. 750 g	Env. 3 min
Sauces légères, crèmes et soupes	Env. 750 g	Env. 3 min
Mayonnaise	Max. 3 jaunes d'œufs	Env. 10 minutes
Purée de pommes de terre	Max. 750 g	Max. 3 min
Crème fouettée	Max. 500 g	Max. 5 min
Blancs en neige	Max. 5 blancs d'œufs	Env. 3 min
Pâte à gâteau	Env. 750 g	Env. 3 min

**\*) Sélectionnez la vitesse 3.**

**\*\*\*) Commencez à mélanger à une vitesse lente pour éviter d'éclabousser le plan de travail. Passez ensuite à la vitesse supérieure.**

- 9** Lorsque vous avez fini, réglez le bouton coulissant sur la position 0 et débranchez l'appareil.
- 10** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du support et inclinez le mixeur vers l'arrière. (fig. 7)



- 11** Poussez le bouton coulissant vers l'avant sur la position d'éjection pour retirer les fouets ou les crochets (fig. 8).
- 12** Appuyez sur le levier de dégagement du batteur à l'arrière du support (1) et soulevez le batteur du support (2) (fig. 9).

*Remarque : Le batteur peut être retiré du support lorsqu'il est en position inclinée ou horizontale.*

## Utilisation du mixeur sans le socle

---

- 1** Insérez les fouets ou les crochets à pétrir dans le batteur (suivez la procédure décrite ci-dessus au point 3, dans la section « Utilisation du batteur sur le socle »).
- 2** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
- 3** Abaissez les fouets ou les crochets à pétrir dans les ingrédients et mettez l'appareil en marche.  
Appuyez sur le bouton Turbo pour mélanger plus rapidement ou pour augmenter la vitesse pendant les opérations plus difficiles, par exemple lors du pétrissage de la pâte.  
Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau « Quantités et temps de préparation ».
- 4** Si vous souhaitez interrompre l'opération quelque temps, éteignez l'appareil et posez-le (avec les fouets ou les crochets à pétrir fixés) sur son talon jusqu'à ce que vous repreniez l'opération (fig. 10).
- 5** Lorsque vous avez fini, réglez le bouton coulissant sur la position 0 et éteignez l'appareil. Débranchez ensuite le batteur.
- 6** Poussez le bouton coulissant vers l'avant sur la position d'éjection pour retirer les fouets ou les crochets à pétrir du batteur (fig. 11).

### Nettoyage

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Attention : N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ni abrasifs, tels que des tampons à récurer.

- 1 Nettoyez les fouets, les crochets et la spatule à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- 2 Nettoyez le bol à l'eau chaude savonneuse.
- 3 Nettoyez le bloc moteur, le socle et le support à l'aide d'un chiffon humide.

Le bol, le socle, le support et le bloc moteur ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle.

### Rangement

- 1 Rangez le cordon d'alimentation en l'enroulant autour du talon de l'appareil et fixez l'extrémité du cordon à l'aide de la bride (fig. 12).

### Commande d'accessoires

Pour commander des accessoires supplémentaires, rendez-vous chez votre revendeur Philips et utilisez les codes mentionnés ci-dessous.

♣ Fouets métalliques (par deux) : code n° 4203 065 63221

⌘ Crochets à pétrir (par deux) : code n° 4203 065 63211

↪ Spatule : code n° 4203 065 63241

☐ Bol : code n° 4203 065 63231

## Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse [www.philips.com](http://www.philips.com) ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

## Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 13).

## Recettes

### Pain toscan

Ingrédients :

- 750 g de farine
- 380 ml d'eau
- 50 ml d'huile
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère de romarin séché
- 30 g d'olives vertes ou noires

- 1** Placez la farine, l'eau, le sel, le sucre, l'huile et la levure dans un saladier.
- 2** Mélangez la pâte avec les crochets à pétrir pendant 60 secondes.
- 3** Mettez le saladier contenant la pâte dans le réfrigérateur pendant 60 minutes.
- 4** Coupez les olives en petits morceaux.

- 5** Sortez la pâte du réfrigérateur et ajoutez le romarin et les olives.
- 6** Insérez les crochets à pétrir. Appuyez sur le bouton Turbo et mélangez pendant 10 secondes les ingrédients ajoutés.
- 7** Versez la pâte du pain toscan dans un moule à gâteau et faites cuire pendant 30 minutes à 180 °C.

*Remarque : Cette recette est extrêmement éprouvante pour votre batteur. Une fois la préparation achevée, laissez votre batteur refroidir pendant 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](http://www.philips.com/welcome).

## Gambaran umum (Gbr. 1)

- A** Sakelar geser
  - = posisi melepas
  - 0 = mati (off)
  - 1 = kecepatan rendah
  - 2 = kecepatan sedang
  - 3 = kecepatan tinggi
- B** Tombol turbo
- C** Unit motor
- D** Tempat penyimpanan kabel
- E** Jepitan kabel untuk merapikan/mengikat kabel
- F** Pengocok
- G** Pengocok spiral
- H** Mangkuk berputar
- I** Tuas melepas mixer
- J** Penahan mixer
- K** Tombol melepas penahan
- L** Dudukan

## Penting

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

### Bahaya

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

### Peringatan

- Sebelum menghubungkan alat, periksa apakah tegangan listrik (voltase) yang ditunjukkan pada alat sesuai dengan tegangan listrik setempat.

## 22 INDONESIA

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

### **Perhatian**

- Selalu masukkan dahulu pengocok atau pengocok spiral ke dalam mixer sebelum Anda menghubungkannya ke listrik.
- Rendahkan pengocok atau pengocok spiral sampai masuk ke dalam bahan sebelum menyalakan alat.
- Cabut steker mixer sebelum Anda melepas pengocok atau pengocok spiral sebelum membersihkannya.
- Alat ini hanya untuk keperluan rumah tangga.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesori atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasikan oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesori atau komponen tersebut, garansi Anda tidak berlaku.

### **Medan elektromagnet (EMF)**

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

### **Menggunakan alat**

*Tip: 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 padaudukan

---

### **1** Tempatkan mixer padaudukan (Gbr. 2).

Pertama, sesuaikan bagian depan mixer pada kaitan penambat di depan penahan mixer kemudian tekan ujung belakang mixer (klik').

### **2** Tekan tombol pelepas penahan dan miringkan penahan dengan mixer itu ke belakang (Gbr. 3).

### **3** Masukkan pengocok atau pengocok spiral ke dalam mixer. Pastikan Anda memasukkan pengocok atau pengocok spiral dengan kerah plastiknya ke dalam lubang yang besar di dasar mixer (Gbr. 4).

Jika perlu, putar sedikit pengocok atau pengocok spiral saat Anda melakukannya.

Kerah plastik di pengocok atau pengocok spiral tetap terlihat.

Pengocok atau pengocok spiral tidak dapat dimasukkan lebih jauh ke dalam mixer.

### **4** Masukkan steker ke stopkontak dinding.

### **5** Taruh bahan-bahan di dalam mangkuk.

- Untuk hasil terbaik, masukkan bahan cair ke dalam mangkuk terlebih dahulu, kemudian masukkan bahan yang kering.
- Untuk takaran dan waktu pengolahan yang tepat, lihatlah tabel di bawah ini.

### **6** Tempatkan mangkuk padaudukan (Gbr. 5).

### **7** Tekan tombol pelepas penahan dan turunkan mixer ke posisi rebah sehingga pengocok atau pengocok spiral masuk ke dalam bahan adonan (Gbr. 6).

### **8** Hidupkan mixer.

- Tekan tombol turbo untuk mengocok dengan lebih cepat atau untuk meningkatkan kecepatan saat pekerjaan berat, misalnya menguleni adonan yang beragi.
- Tekan spatula ke sisi mangkuk untuk melepas bahan yang belum tercampur untuk mendapatkan campuran yang merata.

### Jumlah dan waktu pengolahan

Resep pengocok spiral*	Jumlah	Waktu
Adonan yang beragi	Maks. 500 g tepung	Maks. 5 menit
Resep 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	Kurang-lebih 10 menit
Kentang tumbuk/lumat	Maks. 750 g	Maks. 3 menit
Krim kocok	Maks. 500 g	Maks. 5 menit
Putih telur kocok	Maks. 5 putih telur	Kira-kira 3 menit
Adonan kue	Kira-kira 750 g	Kira-kira 3 menit

#### \*) Pilih Kecepatan 3.

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

- 9** Setelah Anda selesai mengocok, geser tombol kontrol ke 0, lalu lepaskan alat dari stopkontak.
- 10** Tekan tombol pelepas penahan (holder) dan miringkan penahan bersama mixer ke belakang. (Gbr. 7)
- 11** Tekan tombol kontrol ke depan ke posisi pelepasan, untuk melepaskan pengocok atau pengocok spiral, lalu lepaskanlah dari mixer (Gbr. 8).



- 12** Tekan tuas pelepas mixer di ujung belakang penahan mixer (1) dan angkat mixer dari penahannya (2) (Gbr. 9).

*Catatan: Mixer dapat dilepas dari penahannya bila dalam posisi miring atau dalam posisi rebah.*

### **Menggunakan mixer tanpa dudukan.**

- 1** Masukkan pengocok atau pengocok spiral ke dalam mixer (ikuti prosedur yang diterangkan pada poin 3 dalam bagian 'Menggunakan mixer pada dudukan').

- 2** Masukkan steker ke stopkontak dinding.

- 3** Turunkan pengocok atau pengocok spiral sampai masuk ke dalam bahan adonan dan hidupkan mixer.

Tekan tombol turbo untuk mengocok dengan lebih cepat atau untuk meningkatkan kecepatan saat pekerjaan berat, misalnya menguleni adonan yang beragi.

Untuk takaran dan waktu pengolahan yang tepat, lihatlah 'Takaran dan waktu pengolahan'.

- 4** Jika Anda ingin menghentikan mixer sejenak, matikan alat dan taruhlah (dengan pengocok atau pengocok spiral tetap terpasang) pada kakinya sampai Anda melanjutkan (Gbr. 10).

- 5** Bila Anda selesai menggunakan mixer, setel tombol kontrol ke 0 dan matikan alat. Kemudian cabut steker mixer.

- 6** Tekan tombol kontrol ke depan ke posisi melepas untuk melepaskan pengocok atau pengocok spiral, dan lepaskanlah dari mixer (Gbr. 11).

### **Membersihkan**

Lepaskan kabel listrik sebelum Anda membersihkan alat ini.

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

Perhatian: Jangan gunakan bahan pembersih agresif atau materi pembersih abrasif, seperti halnya sabut gosok.

## 26 INDONESIA

- 1 Bersihkan pengocok, pengocok spiral, dan spatula dalam air hangat dengan sedikit larutan pembersih, atau bersihkan dalam mesin pencuci piring.
- 2 Bersihkan mangkuk dalam air hangat dengan sedikit sabun cuci.
- 3 Bersihkan unit motor, dudukan dan penahannya dengan kain lembab yang lembut.

Mangkuk, dudukan, penahan dan unit motor tidak dapat dibersihkan dalam mesin cuci-piring.

### Penyimpanan

- 1 Gulung kabel ke sekeliling kaki alat dan sangkutkan ujung kabel dengan jepitannya (Gbr. 12).

### Memesan aksesoris

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

⬇ Pengocok kawat: tersedia sepasang 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 butuh servis atau informasi atau mengalami masalah, harap kunjungi situs web Philips di [www.philips.com](http://www.philips.com) atau hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara Anda (Anda dapat menemukan nomor teleponnya dalam pamflet garansi internasional). Jika tidak ada Pusat Layanan Konsumen di negara Anda, kunjungi dealer Philips setempat.

## Lingkungan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak dapat dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr. 13).

## Resep

### Roti Toscana

Bahan-bahan:

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

- 1** Masukkan tepung terigu, air, garam, gula, minyak dan ragi dalam mangkuk.
- 2** Uleni adonan dengan pengocok spiral selama 60 detik.
- 3** Letakkan mangkuk dengan adonan di dalam lemari es selama 60 menit.
- 4** Potong zaitun dalam ukuran kecil.

- 5** Keluarkan adonan dari lemari es dan tambahkan rosemary dan zaitun.
- 6** Masukkan pengocok spiral. Tekan tombol turbo dan campur bahan-bahan tambahan selama 10 detik.
- 7** Pangganglah roti Toscana tersebut dalam loyang pada suhu 180 °C selama kurang-lebih 30 menit.

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

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## Perihal umum (Gamb. 1)

- A** Gelangsar kawalan
  - = kedudukan lecit
  - 0 = mati
  - 1 = kelajuan rendah
  - 2 = kelajuan sederhana
  - 3 = kelajuan tinggi
- B** Butang turbo
- C** Unit motor
- D** Kemudahan penyimpanan kord
- E** Klip kord untuk menetapkan kord
- F** Pemukul
- G** Cangkuk uli
- H** Mangkuk berputar
- I** Tuil pelepas pengadun
- J** Pemegang pengadun
- K** Butang pelepas pemegang
- L** Dirian

## Penting

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

### Bahaya

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

### Amaran

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada dasar perkakas sepadan dengan voltan setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.

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

### **Awas**

- Sentiasa masukkan pemukul atau cangkuk uli ke dalam penggaul sebelum anda menyambung 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.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan rumah tangga sahaja.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian daripada pengilang lain atau yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.

### **Medan elektromagnet (EMF)**

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

### **Menggunakan perkakas**

*Petua: Mangkuk berputar sesuai terutamanya untuk kuantiti yang besar. Jika anda mahu memproses kuantiti kecil, kami nasihatkan anda supaya menggunakan mangkuk kecil dan memegang pengadun dengan tangan anda.*

## Mengadun pada dirian

---

### 1 Letakkan mangkuk di atas dirian (Gamb. 2).

Pertama pasang bahagian hadapan pengadun ke dalam cangkuk sentap di hadapan pemegang pengadun dan kemudian tekan bahagian hujung belakang pengadun ('klik').

### 2 Tekan butang pelepas pemegang dan condongkan pemegang dengan pengadun ke belakang (Gamb. 3).

### 3 Sisipkan pemukul atau cangkuk uli ke dalam pengadun. Pastikan anda memasukkan pemukul atau cangkuk uli dengan simpai plastik ke dalam bukaan yang lebih besar pada dasar pengadun (Gamb. 4).

Jika perlu, pusingkan sedikit pemukul atau cangkuk uli sambil anda melakukan langkah ini.

Simpai plastik pada pemukul atau cangkuk uli tetap kelihatan. Pemukul atau cangkuk uli tidak boleh ditolak lebih jauh ke dalam pengadun.

### 4 Pasangkan plag di soket dinding.

### 5 Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk.

- Untuk mendapatkan hasil terbaik, masukkan ramuan cecair terlebih dahulu ke dalam mangkuk, diikuti dengan ramuan kering.
- Untuk memastikan kuantiti dan tempoh pemprosesan yang betul, rujuk jadual di bawah.

### 6 Letakkan mangkuk di atas kakinya (Gamb. 5).

### 7 Tekan butang pelepas pemegang dan bawakan pengadun ke kedudukan mendatar supaya pemukul atau cangkuk uli diturunkan ke dalam ramuan (Gamb. 6).

### 8 Hidupkan pengadun.

- Tekan butang turbo untuk menggaul dengan lebih pantas atau untuk meninggikan kelajuan semasa tugas berat, cth. menguli doh yis.
- Tekan spatula pada sisi mangkuk untuk menghancurkan ramuan yang tidak bercampur supaya mendapat campuran yang sehati.

**Kuantiti dan tempoh pemrosesan**

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

Pemukul resipi**	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	Anggaran 10 minit
Kentang lenyek	Maks. 750g	Maks. 3 minit
Krim putar	Maks. 500g	Maks. 5 minit
Putih telur putar	Maks. 5 putih telur	Kira-kira 3 minit
Adunan kek	Kira-kira 750g	Kira-kira 3 minit

**\*) Pilih Kelajuan 3**

**\*\*\*) Mula menggaul pada kelajuan rendah untuk mengelak percikan. Tukar kepada kelajuan tinggi kemudian.**

- 9** Apabila anda selesai menggaul, setkan gelangsar kawalan kepada 0 dan cabutkan plag perkakas.
- 10** Tekan butang pelepas pemegang dan condongkan pemegang ke belakang dengan penggaul masih berada di atasnya. (Gamb. 7)
- 11** Tolak gelangsar kawalan ke depan kepada kedudukan lenting untuk melepaskan pemukul atau cangkuk uli dan mengeluarkannya dari penggaul (Gamb. 8).
- 12** Tekan tuil pelepas pengadun pada hujung belakang pemegang pengadun (1) dan angkat pengadun dari pemegangnya (2) (Gamb. 9).

*Nota: Pengadun boleh dikeluarkan dari pemegang apabila ia berada dalam kedudukan condong atau dalam kedudukan mendatar.*



## Menggaul tanpa kaki

- 1 Masukkan pemukul atau cangkuk uli ke dalam pengadun (ikut prosedur seperti yang dihuraikan di atas di poin 3 di bahagian 'Mengadun pada dirian').
- 2 Pasangkan plag di soket dinding.
- 3 Turunkan pemukul atau cangkuk uli ke dalam ramuan dan hidupkan pengadun.

Tekan butang turbo untuk menggaul dengan lebih pantas atau untuk meninggikan kelajuan semasa tugas berat, cth. menguli doh yis.

Untuk kuantiti dan masa yang betul, lihat jadual 'Kuantiti dan masa pemprosesan'.

- 4 Jika anda hendak berhenti mengadun seketika, matikan perkakas dan letakkannya (dengan pemukul atau cangkuk uli masih terpasang) pada tumitnya sehingga anda meneruskan tugas (Gamb. 10).
- 5 Apabila anda telah selesai mengadun, tetapkan gelangsar kawalan pada 0 dan mastikan perkakas. Kemudian cabut plag pengadun.
- 6 Tolak gelangsar kawalan ke depan kepada kedudukan lecit untuk melepaskan pemukul atau cangkuk uli dan mengeluarkannya dari pengadun (Gamb. 11).

## Pembersihan

Sentiasa cabut plag perkakas sebelum anda mula membersihkannya.

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

Awas Jangan gunakan agen pembersih agresif atau bahan pembersih pelelas, seperti pad penyental.

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

- 2 Bersihkan mangkuk di dalam air hangat dengan sedikit cecair pembersih.
- 3 Bersihkan unit motor, dirian dan pemegang dengan kain lembut yang lembap.

Mangkuk, dirian, pemegang dan unit motor tidak boleh dibersihkan dalam mesin pencuci pinggan mangkuk.

### Penyimpanan

- 1 Gulungkan kord di sekeliling tumit perkakas dan pasang hujung yang lepas dengan klip kord (Gamb. 12).

### Memesan 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 wayar: terdapat berpasangan di bawah no. jenis 4203 065 63221

§ Cangkuk uli; terdapat berpasangan dengan no. jenis 4203 065 63211

↪ Spatula: terdapat di bawah no. jenis 4203 065 63241

☑ Mangkuk: terdapat dengan no. jenis 4203 065 63231

### Jaminan & Servis

Jika anda memerlukan servis atau maklumat atau jika anda mengalami masalah, sila lawati tapak web Philips di [www.philips.com](http://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 di tempat anda.

## Alam sekitar

- Jangan buang perkakas dengan sampah rumah yang biasa pada akhir hayatnya, sebaliknya serahkan ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan berbuat demikian, anda membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 13).

## Resipi

### Roti Toscana

Ramuan:

- 750g tepung gandum
- 380ml air
- 50ml minyak
- 1 sudu teh garam
- 1 sudu teh gula
- 1 bungkus yis
- 1 sudu rosemary kering
- 30g buah zaitun hijau atau hitam

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

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

## ข้อมูลเบื้องต้น

ขอแสดงความยินดีที่คุณสั่งซื้อและยินดีต้อนรับสู่ผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

## ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- A** ตัวเลื่อนควบคุม
- = ปลดล็อก
  - 0 = ปิด
  - 1 = ความเร็วต่ำสุด
  - 2 = ความเร็วปานกลาง
  - 3 = ความเร็วสูงสุด
- B** ปุ่ม Turbo
- C** ชุดมอเตอร์
- D** ที่เก็บสายไฟ
- E** คลิปสำหรับหนีบเก็บสายไฟ
- F** อุปกรณ์ตีผสม
- G** เกลี่ยวนวดแป้ง
- H** โถหมุน
- I** ปุ่มปลดเครื่องผสมอาหาร
- J** ตัวยึดเครื่องผสมอาหาร
- K** ปุ่มคลายล็อกตัวยึด
- L** ขาดัง

## ข้อสำคัญ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

## อันตราย

- ห้ามจุ่มมอเตอร์ลงในน้ำ หรือล้างทำความสะอาดใต้ก้นน้ำ

## คำเตือน

- ก่อนใช้เครื่อง โปรดตรวจสอบระดับแรงดันไฟที่แสดงไว้ด้านล่างของเครื่อง ซึ่งควรตรงกับแรงดันไฟหลักในบ้าน
- ไม่ควรใช้งานเครื่องนี้ เมื่อสายไฟ, ปลั๊กไฟหรือส่วนประกอบอื่นๆ ชำรุดเสียหาย
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำผลิตภัณฑ์นี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำผลิตภัณฑ์นี้ไปเล่น

### ข้อควรระวัง

- ควรประกอบอุปกรณ์ตีผสมหรือเกลี่ยวนวดแบ่งเข้ากับตัวเครื่องก่อนเสียบปลั๊กไฟทุกครั้ง
- จุ่มอุปกรณ์ตีผสมหรือเกลี่ยวนวดแบ่งลงในส่วนผสมที่เตรียมไว้ก่อนเปิดเครื่อง
- ถอดปลั๊กเครื่องผสมอาหารออกก่อนที่จะถอดอุปกรณ์ตีผสมหรือเกลี่ยวนวดแบ่งหรือก่อนที่จะทำความสะอาดเครื่อง
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนดังกล่าว

### Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

## การใช้งาน

**เคล็ดลับ:** โถหมุนเหมาะสำหรับใช้ผสมอาหารในปริมาณมาก ส่วนอาหารที่มีปริมาณน้อยขอแนะนำให้ใช้โถขนาดเล็กโดยถือเครื่องผสมอาหารไว้ที่มือ

### การผสมอาหารบนแท่น

- 1 วางโถผสมอาหารเข้ากับขาตั้ง (รูปที่ 2)  
ขั้นแรก สอดด้านหน้าของโถผสมอาหารเข้ากับข้อยกี่ยวที่ด้านหน้าตัวยึดเครื่องผสมอาหารแล้วกดด้านหลังโถลงไป (เสียงดัง 'คลิก')
- 2 กดปุ่มคลายลอคตัวยึด แล้วเอียงเครื่องผสมอาหารพร้อมแท่นไปทางด้านหลัง (รูปที่ 3)
- 3 สอดอุปกรณ์ตีผสมหรือเกลี่ยวนวดแบ่งเข้าไปในเครื่องผสมอาหาร ตรวจสอบว่าได้ใส่อุปกรณ์ตีผสมหรือเกลี่ยวนวดแบ่งพร้อมปลอกหุ้มพลาสติกเข้าไปในช่องใหญ่ตรงด้านล่างของเครื่องผสมอาหาร (รูปที่ 4)  
ในการประกอบอุปกรณ์ (หากจำเป็น) ให้หมุนอุปกรณ์ตีผสมหรือเกลี่ยวนวดแบ่งเล็กน้อย ปลอกพลาสติกของอุปกรณ์ตีผสมหรือเกลี่ยวนวดแบ่งจะโผล่ให้เห็นเล็กน้อย เนื่องจากไม่สามารถดันอุปกรณ์เข้าไปได้อีก
- 4 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง
- 5 ใส่ส่วนผสมลงในโถ
  - เพื่อให้ได้ผลดี ควรใส่ส่วนผสมที่เป็นของเหลวในโถก่อนใส่ส่วนผสมแห้ง
  - โปรดดูปริมาณอาหารและเวลาที่เหมาะสมในตารางข้างล่าง

## 38 ภาษาไทย

6 ประกอบโถผสมอาหารเข้ากับขาตั้ง (รูปที่ 5)

7 กดปุ่มคลายลอคตัวยึดแล้วเอียงเครื่องผสมอาหารให้อยู่ในแนวอนเพื่อให้อุปกรณ์ตีผสมหรือเกลี่ยวนวดแบ่งจุ่มลงในอาหารที่ต้องการผสม (รูปที่ 6)

8 เปิดสวิตช์เครื่องผสมอาหาร

- กดปุ่มเทอร์โบเมื่อต้องการผสมให้เร็วขึ้น หรือต้องการเพิ่มความเร็วสำหรับงานหนักๆ เช่น การนวดแป้งผสมยีสต์
- วางไม้พายที่ด้านข้างภายในโถเพื่อกวาดส่วนผสมที่ไม่ถูกปั่นออกมา ทำให้ได้ส่วนผสมที่ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน

### ปริมาณและเวลาในการปั่น

ส่วนผสม หัวนวดอาหาร*	ปริมาณ	เวลา
----------------------	--------	------

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

ส่วนผสม อุปกรณ์ตีผสม**	ปริมาณ	เวลา
------------------------	--------	------

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

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

มายองเนส	ไขแดงจำนวนสูงสุด 3 ใบ	ประมาณ 10 นาที
----------	-----------------------	----------------

มันฝรั่งบด	สูงสุด 750 กรัม	สูงสุด 3 นาที
------------	-----------------	---------------

วิปครีม	สูงสุด 500 กรัม	สูงสุด 5 นาที
---------	-----------------	---------------

ตีไข่ขาว	ไข่ขาว 5 ใบ	ประมาณ 3 นาที
----------	-------------	---------------

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

\*) เลือกความเร็วระดับ 3

\*\*) เริ่มผสมด้วยความเร็วระดับต่ำเพื่อไม่ให้กระเด็น จากนั้นค่อยๆ ปรับให้เร็วขึ้น

9 เมื่อเสร็จการทำงานแล้ว ให้เลื่อนปุ่มควบคุมไปที่ 0 และถอดปลั๊กไฟออก

10 กดปุ่มปรับตำแหน่งเครื่อง แล้วหมุนเครื่องผสมอาหารพร้อมแท่นไปทางด้านหลัง (รูปที่ 7)

11 เลื่อนปุ่มควบคุมไปด้านหน้าเพื่อปลดอุปกรณ์ตีผสมหรือเกลี่ยวนวดแบ่งออกจากตัวเครื่อง (รูปที่ 8)

12 กดปุ่มคลายลอคเครื่องผสมอาหารที่ปลายด้านหลังของแท่นเครื่องผสมอาหาร (1) แล้วยกเครื่องผสมอาหารขึ้นจากแท่น (2) (รูปที่ 9)

หมายเหตุ: คุณสามารถยกเครื่องผสมอาหารออกจากแท่นได้เมื่อเครื่องอยู่ในตำแหน่งเอียงหรือแนวนอน

### การผสมโดยไม่ใช้เครื่อง

- 1 สอดอุปกรณ์ตีผสมหรือเกลียววนวดแบ่งลงในเครื่องผสมอาหาร (ทำตามขั้นตอนตามที่อธิบายข้างต้นในข้อ 3 ในหัวข้อ 'การผสมอาหารบนแท่น')
- 2 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง
- 3 จุ่มอุปกรณ์ตีผสมหรือเกลียววนวดแบ่งลงในส่วนผสม แล้วเปิดสวิตช์เครื่องผสมอาหาร กดปุ่มเทอร์โบเมื่อต้องการผสมให้เร็วขึ้น หรือต้องการเพิ่มความเร็วสำหรับงานหนักๆ เช่น การนวดแป้งผสมยีสต์ สำหรับรายละเอียดปริมาณและเวลาที่เหมาะสมในการใช้งาน โปรดดูที่ตาราง 'ปริมาณและเวลาในการใช้งาน'
- 4 หากต้องการหยุดผสมอาหารชั่วคราว ให้ปิดสวิตช์เครื่องแล้วตั้งเครื่องผสมอาหารที่ขาตั้ง (โดยที่ยังมีอุปกรณ์ตีผสมหรือเกลียววนวดแบ่งประกอบอยู่) พักไว้จนกว่าจะเริ่มใช้งานใหม่ (รูปที่ 10)
- 5 เมื่อผสมเสร็จแล้ว ให้ปรับปุ่มควบคุมไปที่ 0 และปิดเครื่อง จากนั้น ปลดปลั๊กเครื่องผสมอาหารออก
- 6 เลื่อนปุ่มควบคุมไปด้านหน้าในตำแหน่งปลดล็อกเพื่อปลดอุปกรณ์ตีผสมหรือเกลียววนวดอาหารออกแล้วยกออกจากตัวเครื่อง (รูปที่ 11)

### การทำความสะอาด

ถอดปลั๊กออกทุกครั้งก่อนทำความสะอาดเครื่อง

ห้ามจุ่มมอเตอร์ลงในน้ำ หรือเปิดก๊อกน้ำล้างเป็นอันขาด

ข้อควรระวัง: ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง หรือวัสดุทำความสะอาดที่หยาบ เช่น แผ่นใยขัด ในการทำความสะอาด

- 1 ให้ล้างอุปกรณ์ตีผสม, เกลียววนวดแบ่ง และไม้พายด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำสบู่หรือล้างด้วยเครื่องล้างจาน
- 2 ทำความสะอาดโถโดยใช้ น้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจานเล็กน้อย
- 3 เช็ดทำความสะอาดชุดมอเตอร์ แท่น และที่ยึดด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด

ห้ามนำโถ แท่น ที่ยึด และชุดมอเตอร์ล้างในเครื่องล้างจาน

## การจัดเก็บ

- 1 ม้วนสายไฟรอบฐานเครื่อง และใช้คลิปยึดปลายสายไว้ (รูปที่ 12)

## การสั่งซื้ออุปกรณ์เสริม

สามารถสั่งซื้อสินค้าต่อไปนี้ได้ที่ตัวแทนจำหน่ายใกล้บ้านคุณเพื่อการเปลี่ยนทดแทนหรือเป็นอุปกรณ์เสริมพิเศษ กรุณาแจ้งรหัสต่อไปนี้ทุกครั้งที่สั่งซื้อ

♣ หัวตัดอาหารแบบตะกร้อ: มีจำหน่ายเป็นคู่ รหัส 4203 065 63221

♣ หัวนวดอาหาร: มีจำหน่ายเป็นคู่ รหัส 4203 065 63211

♣ ไม่นำพาย: มีจำหน่ายเป็นคู่ รหัส 4203 065 63241

♣ โถบรรจุอาหาร: รหัส 4203 065 63231

## การรับประกันและการบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ [www.philips.com](http://www.philips.com) หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ

## สิ่งแวล้อม

- ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสภาพสิ่งแวดล้อมที่ดีที่สุด (รูปที่ 13)

## สูตรอาหาร

## ขนมปัง Toscana

ส่วนผสม:

- แป้ง 750 กรัม
- น้ำ 380 มล.
- น้ำมัน 50 มล.
- เกลือ 1 ช้อนชา
- น้ำตาล 1 ช้อนชา
- ยีสต์ 1 ห่อ
- โรสแมรี่แห้ง 1 ช้อน
- มะกอกดำหรือเขียว 30 กรัม



- 1 ใส่แป้ง น้ำ เกลือ น้ำตาล น้ำมัน และยีสต์ลงในโถผสมอาหาร
- 2 นวดแป้งที่ผสมแล้วด้วยหัวนวดอาหาร 60 วินาที
- 3 นำโถที่ผสมแป้งไว้แล้วเข้าตู้เย็นทิ้งไว้ 60 นาที
- 4 หั่นมะกอกเป็นชิ้นเล็กๆ
- 5 นำโถที่ผสมแป้งไว้แล้วออกจากตู้เย็นและใส่โรสแมรี่และมะกอกลงไป
- 6 ประกอบหัวนวดอาหาร กดปุ่มเทอร์โบและปั่นส่วนผสมต่างๆ นาน 10 วินาที
- 7 อบขนมปัง Toscana ในพิมพ์อบขนม ที่อุณหภูมิ 180°C ประมาณ 30 นาที

หมายเหตุ: สูตรอาหารนี้ทำให้เครื่องผสมอาหารของคุณทำงานหนัก ควรปล่อยเครื่องผสมอาหารทิ้งไว้ประมาณ 60 นาที เพื่อให้เครื่องเย็นลง หลังจากการเตรียมสูตร

**Giới thiệu**

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

**Mô tả chung (Hình 1)**

**A** Nút trượt điều khiển

- = vị trí tháo
- 0 = tắt
- 1 = tốc độ thấp
- 2 = tốc độ trung
- 3 = tốc độ cao

**B** Nút tuabin

**C** Bộ phận mô-tơ

**D** Ngăn bảo quản dây điện

**E** Kẹp giữ dây điện

**F** Que trộn

**G** Móc nhào

**H** Tô xoay

**I** Cần mở máy trộn

**J** Bộ phận giữ máy trộn

**K** Nút mở bộ phận giữ

**L** Chân đế

**Lưu ý**

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

**Nguy hiểm**

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

**Cảnh báo**

- Kiểm tra điện áp ghi dưới đáy thiết bị xem có tương ứng với điện áp nơi sử dụng trước khi bạn nối thiết bị với nguồn điện.
- Không được sử dụng máy nếu dây nguồn, phích cắm hay các bộ phận khác bị hỏng.

- Nêu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thần kinh suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiên 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.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.
- 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.

### **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.

### **Sử dụng máy**

*Mẹo: Tô xoay kèm theo máy đặc biệt thích hợp để trộn số lượng lớn. Nếu bạn muốn trộn số lượng nhỏ, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng tô nhỏ hơn và giữ máy trộn bằng tay.*

### **Trộn trên chân đế**

#### **1** Đặt máy trộn lên chân đế (Hình 2).

Trước tiên lắp mặt trước của máy trộn vào móc lắp ở phía trước của bộ phận giữ máy trộn, sau đó ấn đầu sau của máy trộn xuống (nghe tiếng 'click').

**2** Ấn nút tháo bộ phận giữ máy trộn và kéo bộ phận giữ cùng với máy trộn nghiêng về phía sau (Hình 3).

**3** Lắp các que trộn hoặc móc nhào vào máy trộn. Nhớ lắp que trộn hoặc móc nhào cùng với vòng đệm nhựa vào lỗ lớn ở mặt dưới của máy trộn (Hình 4).

Nêu cần, xoay nhẹ que trộn hoặc móc nhào trong khi thực hiện thao tác này.

Vòng đệm nhựa của trên que trộn hoặc móc nhào vẫn nhìn thấy từ bên ngoài. Que trộn hoặc móc nhào không thể ấn sâu hơn vào trong máy.

**4** Cắm dây điện vào ổ cắm.

**5** Cho nguyên liệu vào tô.

- Để có được kết quả tốt nhất, trước tiên hãy cho nguyên liệu lỏng vào trong tô, sau đó mới đến nguyên liệu khô.
- Xem bảng bên dưới để biết số lượng và thời gian chế biến thích hợp.

**6** Đặt tô trộn lên chân đế máy (Hình 5).

**7** Ấn nút tháo bộ phận giữ và xoay ngang máy trộn sao cho các que trộn hoặc móc nhào hạ xuống nhúng vào nguyên liệu (Hình 6).

**8** Bật máy trộn.

- Ấn nút tăng cường để trộn nhanh hơn hay để tăng tốc độ khi trộn những hỗn hợp đặc, như bột nhồi làm bánh.
- Ấn muống sát vào mặt tô để lấy những nguyên liệu chưa được trộn ra giúp có được hỗn hợp trộn tốt hơn.

## Số lượng và thời gian chế biến

Công thức móc nhào*	Số lượng	Thời gian
Bột nhồi làm bánh	Tối đa 500g bột	Tối đa 5 phút
Công thức que trộn**	Số lượng	Thời gian
Bột nhồi làm bánh que, 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 10 phút
Khoai tây nghiền	Tối đa 750g	Tối đa 3 phút
Kem đã đánh	Tối đa 500g	Tối đa 5 phút
Lòng trắng trứng đã đánh	Tối đa 5 lòng trắng trứng	Khoảng 3 phút
Hỗn hợp làm bánh	Khoảng 750g	Khoảng 3 phút

### \*) Chọn tốc độ 3.

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

- 9** Khi bạn đã trộn xong, ấn thanh trượt điều chỉnh sang vị trí 0 và rút phích cắm điện của máy ra.
- 10** Ấn nút điều chỉnh bộ phận đỡ máy trộn và kéo bộ phận đỡ cùng với máy trộn nghiêng về phía sau. (Hình 7)
- 11** Ấn thanh trượt sang vị trí đẩy que trộn ra để tháo các que đánh kem hay que trộn bột ra khỏi máy (Hình 8).
- 12** Nhấn cần tháo máy trộn ở đầu sau của bộ phận giữ máy trộn (1) và nhấc máy trộn ra khỏi bộ phận giữ (2) (Hình 9).

*Lưu ý: Máy trộn có thể được tháo ra khỏi bộ phận giữ khi nó ở vị trí được xoay nghiêng hoặc vị trí nằm ngang.*

### **Trộn hỗn hợp không dùng chân đế**

---

- 1** Lắp que trộn hoặc móc nhào vào máy trộn (thực hiện theo các bước được nêu tại điểm 3 trong mục 'Trộn trên chân đế').
- 2** Cắm dây điện vào ổ cắm.
- 3** Hạ các que trộn hoặc móc nhào xuống nguyên liệu, sau đó bật máy trộn.  
Ấn nút tăng cường để trộn nhanh hơn hay để tăng tốc độ khi trộn những hỗn hợp đặc, như bột nhồi làm bánh.  
Để biết số lượng và thời gian chế biến thích hợp, hãy xem bảng 'Số lượng và thời gian chế biến'.
- 4** Nếu bạn muốn ngưng trộn trong chốc lát, hãy tắt máy và để máy (để nguyên que trộn hoặc móc nhào) đứng trên chân đế cho đến khi bạn tiếp tục trộn (Hình 10).
- 5** Sau khi trộn xong, đặt nút trượt điều khiển về 0 và tắt máy. Sau đó rút phích cắm máy trộn ra khỏi ổ điện.
- 6** Ấn nút trượt điều khiển sang vị trí đẩy để tháo các que trộn hoặc móc nhào ra khỏi máy (Hình 11).

### **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.

Chú ý: Không sử dụng những chất tẩy rửa mạnh hoặc những vật liệu làm sạch tinh mài mòn, như là các miếng tẩy rửa.

- 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.
- 2** Vệ sinh tô bằng nước ấm với một chút nước rửa chén.

**3** Vệ sinh bộ phận mô-tơ, chân đế và bộ phận giữ bằng vải mềm ẩm.

Không sử dụng máy rửa chén để làm sạch tô, chân đế, bộ phận giữ và the bộ phận mô-tơ.

### Bảo quản

**1** Cuộn dây điện quanh chân máy và cố định đầu dây dư ra bằng kẹp của dây (Hình 12).

### Đặt mua các phụ kiện

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

♣ Que trộn dây: bán theo đôi theo mã loại 4203 065 63221

♣ Móc nhào: bán theo đôi theo mã loại 4203 065 63211

☞ Muỗng: bán theo mã số 4203 065 63241

☞ Tô: có bán theo mã loại 4203 065 63231

### Bảo hành & dịch vụ

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

### Môi trường

- Không vứt bỏ thiết bị cùng với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng thiết bị. Hãy đem thiết bị đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 13).

## Công thức nấu ăn

### Bánh mì Toscana

---

Nguyên liệu:

- 750g bột mì
- 380ml nước
- 50ml dầu ăn
- 1 thìa muối
- 1 thìa đường
- 1 gói men bia
- 1 thìa lá hương thảo khô
- 30g ôliu xanh hoặc đen

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

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



## 簡介

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

## 一般說明 (圖 1)

- A** 控制撥鈕
  - = 退出位置
  - 0 = 關閉
  - 1 = 低速
  - 2 = 中速
  - 3 = 高速
- B** 加速按鈕
- C** 馬達座
- D** 電源線收納裝置
- E** 固定電線的固定夾
- F** 打蛋棒
- G** 攪麵鉤
- H** 自轉式攪拌槽
- I** 攪拌器釋放桿
- J** 攪拌器固定座
- K** 固定座釋放鈕
- L** 底座

## 重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

### 危險

- 請勿將馬達座浸在水中或用水龍頭沖洗。

### 警示

- 在連接本產品的電源之前，請確認本產品機體底部所標示的電壓與當地的室內電壓是否相同。
- 如果電線、插頭或其他附件受損時，請勿使用本產品。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。

## 50 繁體中文

- 基於安全考慮，在缺乏監督及適當指示之下，本產品不適用於孩童及任何身體、知覺、或心理功能障礙者，或缺乏使用經驗及知識者。
- 請勿讓孩童使用本產品或當成玩具。

### 警告

- 在您連接電源之前，請務必先將打蛋棒或攪麵鉤插入攪拌器。
- 在開啟電源之前，請先將打蛋棒或攪麵鉤降下使其沒入食材中。
- 在取出打蛋棒或攪麵鉤之前及進行清潔之前，請先將攪拌器的電源插頭拔下。
- 本產品僅供家用。
- 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，保修即會失效。

### 電磁波 (EMF)

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

## 使用此產品

提示：自轉式攪拌槽特別適用於處理大量食材。如果您只要處理少量食材，建議您使用小碗並用手握住攪拌器使用。

### 放在支架上攪拌

#### 1 將攪拌槽放在支架上。(圖 2)

先將攪拌器的前端套入固定座的扣鉤，然後再將攪拌器的後端向下壓(會聽見「喀噠」一聲)。

#### 2 按固定座釋放鈕並將固定座與攪拌器向後傾斜。(圖 3)

#### 3 將打蛋棒或攪麵鉤插入攪拌器。請確定將打蛋棒或攪麵鉤的塑膠軸環確實插入攪拌器底部的大型開孔中。(圖 4)

插入時，可能需要稍微轉動打蛋棒或攪麵鉤。

打蛋棒或攪麵鉤上的塑膠軸環是可見的，打蛋棒或攪麵鉤不能進一步推入攪拌器中。

#### 4 將插頭插入電源插座。

**5 將食材放入攪拌槽中。**

- 為了獲得最佳的攪拌效果，請先將液體食材裝入槽中，然後再加入乾燥食材。
- 關於正確的食材數量及處理時間，請參閱下表。

**6 將攪拌槽放在支架上。(圖 5)****7 按下固定座釋放鈕並將攪拌器置於水平位置，使打蛋棒或攪麵鉤埋入食材中。(圖 6)****8 啟動攪拌器。**

- 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。
- 將抹刀抵住攪拌槽的一側來移除未攪拌的食材，以便將食材充分混合。

**食材量與處理時間**

食譜 攪麵鉤*	數量	時間
發酵麵團	最多 500 克麵粉	最多 5 分鐘

食譜打蛋棒**	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	約 10 分鐘
馬鈴薯泥	最多 750 克	最多 3 分鐘
鮮奶油	最多 500 克	最多 5 分鐘
打好的蛋白	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

\*) 選取第 3 段速度。

\*\*\*) 先以低速開始攪拌以避免噴濺。然後再開到較高的速度。

## 52 繁體中文

- 9** 當您完成攪拌時，請將控制撥鈕撥到 0 位置，並拔除電源插頭。
- 10** 按固定座釋放鈕並將固定座與攪拌器向後傾斜。(圖 7)
- 11** 將控制撥鈕向前推到退出位置來鬆開打蛋棒或攪麵鉤，並將它從攪拌器上拆下。(圖 8)
- 12** 請將固定座後端的攪拌器釋放桿 (1) 壓下，並將攪拌器從固定座 (2) 上提出。(圖 9)

注意：攪拌器可以在固定座處於傾斜或水平位置時從固定座上拆下。

### 不使用支架進行攪拌

---

- 1** 將打蛋棒或攪麵鉤插入攪拌器中 (請遵循上述第 3 點「放在底座上攪拌」的程序操作)。
- 2** 將插頭插入電源插座。
- 3** 將打蛋棒或攪麵鉤置入食材中並啟動攪拌器。  
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。  
關於正確的食材數量及處理時間，請參閱「食材數量及處理時間」表。
- 4** 如果您想要暫時停止攪拌工作，請關閉產品電源並將攪拌器 (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 10)
- 5** 當您完成攪拌時，請將控制撥鈕撥到 0 位置，關閉產品電源，然後拔除電源插頭。
- 6** 將控制撥鈕向前推到退出位置來鬆開打蛋棒或攪麵鉤，並將它從攪拌器上拆下。(圖 11)

## 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。

警告：請勿使用任何磨蝕性清潔劑或是物品 (例如 菜瓜布) 清潔本產品。

- 1 以溫水加些許清潔劑清洗打蛋棒、攪麵鉤和抹刀，或置入洗碗機中清洗。
  - 2 用溫水加上些許清潔劑清洗攪拌槽。
  - 3 請用濕布清潔馬達座、支架與固定座。
- 攪拌槽、支架、固定座與馬達不能使用洗碗機清洗。

## 收納

- 1 將電線纏繞在攪拌器的底座上，並將電線活動的一端以固定夾固定。(圖 12)

## 訂購配件

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

♣ 鋼絲打蛋棒；成對供應；型號為：4203 065 63221

♣ 攪麵鉤；成對供應；型號為：4203 065 63211

☞ 抹刀；型號為：4203 065 63241

☞ 攪拌槽；型號為：4203 065 63231

## 保固與服務

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

### 環境保護

- 本產品使用壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將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 13)

### 食譜

#### 托斯卡那麵包

---

食材：

- 麵粉 750 克
- 水 380 毫升
- 油 50 毫升
- 鹽 1 茶匙
- 糖 1 茶匙
- 酵母 1 包
- 乾燥迷迭香 1 匙
- 綠橄欖或黑橄欖 30 克

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

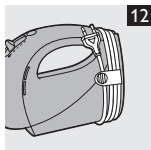
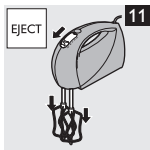
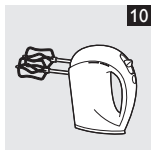
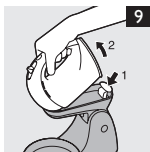
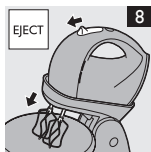
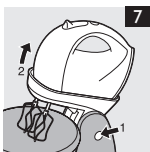
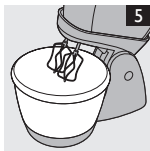
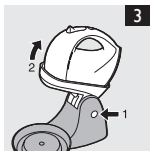
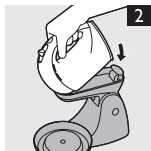
注意：本食譜會對攪拌器造成極大負荷。調理結束後，請讓攪拌器冷卻 60 分鐘。















[www.philips.com](http://www.philips.com)



100% recycled paper  
100% papier recyclé

4203.064.5810.1