



Philips Robust Collection  
mixer

**ROBUST**  
COLLECTION

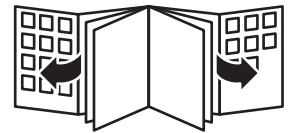
FI Käyttöopas

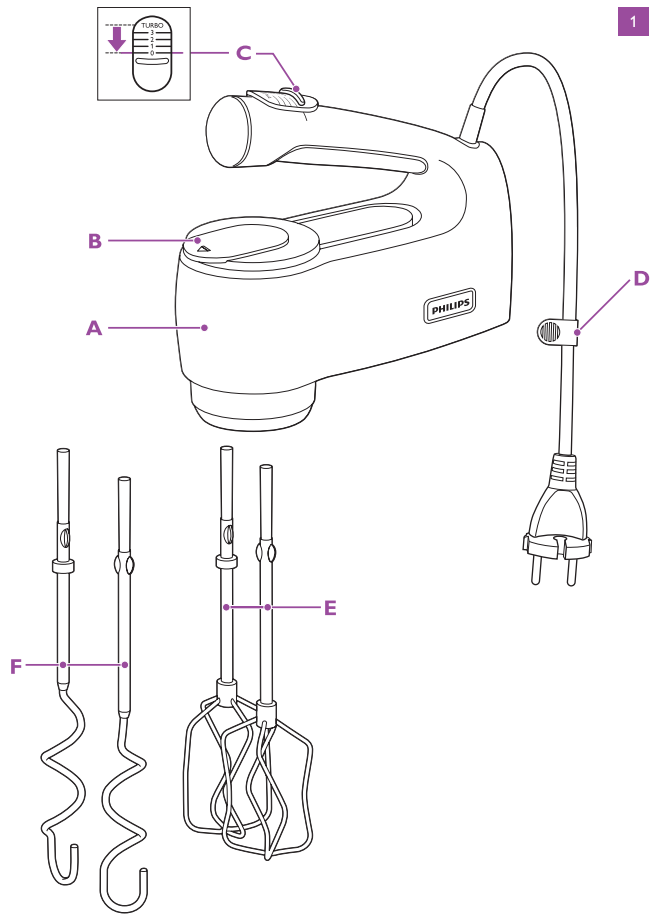
DK Brugervejledning

NO Brukerhåndbok

Användarhandbok

**PHILIPS**







**HR1581/00**

**DANSK 6**  
**SUOMI 10**  
**NORSK 14**  
**SVENSKA 18**

## Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Denne mixer er blevet udviklet til nemt at kunne håndtere en lang række ingredienser og opskrifter og har en langvarig ydeevne. Med den kraftfulde motor kan du nemt tilberede op til 1 kg dej gang på gang.

## Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Motorenhed
- B** Udløserhåndtag
- C** Hastighedsvælger
- D** Ledningsklemme
- E** Piskeris
- F** Dejkroge

## Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

### Fare

- Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.

### Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug ikke apparatet hvis netledning, stik eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis det anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner; nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller

instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.

### Forsigtig

- Sæt altid piskeris eller dejkroge i mixeren, inden stikket sættes i stikkontakten.
- Sænk altid piskeris eller dejkroge ned i ingredienserne, inden mixeren tændes.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden du indsætter eller tager piskeris og dejkroge af, og før du rengør mixeren.
- Hold apparatet og ledninger væk fra varme overflader og komfuret. Materialet kan risikere at smelte, hvis det udsættes for høje temperaturer, hvilket kan føre til farlige situationer.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikater eller tilbehør/dele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.
- Brug aldrig ledningen til at holde, løfte eller bære apparatet.
- Undgå at slukke apparatet ved at hive ledningen ud af stikkontakten.
- For at undgå skader og uheld skal det tændte apparat holdes på afstand af langt hår, tøj, ledninger osv.
- For at undgå farlige situationer på grund af utilsigtet nulstilling af overophedningssikringen må apparatet aldrig sluttes til en timer.

### Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugsvejledning, er apparatet sikkert at anvende ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

### Beskyttelse mod overophedning

Apparatet er udstyret med indbygget beskyttelse mod overophedning. Hvis du tilbereder en stor portion, kan motorenheden blive varm. Sker dette, slukker det indbyggede sikkerhedssystem for apparatet. Sluk for apparatet, og tag det ud af stikkontakten. Lad apparatet køle af i 30 minutter, inden du fortsætter.

## Sådan bruges apparatet

- 1 Sæt piskeris eller dejkroge på mixeren ("klik"). Du er muligvis nødt til at dreje dem en smule, når du gør det (fig. 2).

*Bemærk: Dejkrogen eller piskeriset med kraven skal sættes i det største af hullerne i bunden af mixeren.*

- 2 Sæt stikket i stikkontakten.

*Bemærk: Kontroller altid, om hastighedsvælgeren er sat til stilling 0, før du sætter mixeren til.*

- 3 Kom ingredienserne i en skål.

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

### Mængder og tilberedningstid

Dejkroge*	Mængde (maks.)	Tid (maks.)
Gærdej	500 g mel	3 minutter

\*) Vælg Turbo

Piskeris*	Mængde (maks.)	Tid (maks.)
Flydende dej til vaffer, pandekager o.lign.	750 g	3 minutter
Let sauce, kagecreme og suppe	750 g	3 minutter
Mayonaise	3 æggeblommer	15 minutter
Kartoffelmos	750 g	3 minutter
Flødeskum	500 g	3 minutter
Piskede æggehvider	5 æggehvider	3 minutter
Kagedej	750 g	3 minutter

\*) Begynd med lav hastighed for at undgå stænk og sprøjt. Skift langsomt til højere hastighed.

- 4 Sænk piskeris eller dejkroge ned i ingredienserne.
- 5 Indstil hastighedsknappen til den ønskede hastighed for at tænde for apparatet (fig. 3).
  - Du kan bruge turboindstillingen til at piske hurtigt eller til at øge hastigheden ved tunge processer; f.eks. æltning af gærdej.
  - Ved midlertidig afbrydelse af processen sættes hastighedsknappen på "0" for at slukke mixeren. Stil derefter mixeren (med piskeris eller dejkroge stadig påsat) på "hælen", indtil du er klar til at fortsætte.
  - Det anbefales, at du bruger turbohastigheden til at røre let kagedej og æggehvider.
- 6 Efter brug sættes hastighedsknappen på "0", og stikket tages ud af stikkontakten.
- 7 Træk op i udløserhåndtaget for at frigøre piskerisene eller dejkrogen (fig. 4).

## Rengøring

Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres.

Motorenheden må aldrig komme i vand eller skylles under vandhanen.

- 1 Vask piskeris og dejkroge i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
- 2 Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.

## Opbevaring

- 1 Rul ledningen rundt om apparatets hæl. (fig. 5)
- 2 Fastgør ledningen ved hjælp af ledningsclipsen

**Miljøhensyn**

- Apparatet må ikke smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflevér det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 6).

**Reklamationsret og service****Fremragende garanti og service**

Du har købt et køkkenredskab, der kan holde hele livet, og vi ønsker at sikre os, at du forbliver tilfreds med det. Vi vil bede dig registrere dit køb, så vi kan holde kontakt med dig og du kan modtage ekstra tjenesteydelser og fordele fra os. Registrer inden for 3 måneder for at få fordelene, herunder:

- 3 års produktgaranti
- Nye ideer til opskrifter via e-mail
- Tip og vejledning til brug og vedligeholdelse af dit Robust-produkt
- De sidste nyheder om Robust Collection

Det eneste du behøver at gøre for at registrere dit nye produkt, er at besøge [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) eller ringe til din lokale gratis hotline hos Philips Kundeservice: 3525 8759

Hvis du har spørgsmål til dit køkkenredskab (anvendelse, vedligeholdelse, tilbehør osv.), kan du enten kontakte vores online supporttjeneste på [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) eller ringe til din lokale hotline.

Vi har gjort vores yderste for at udvikle, teste og designe dette kvalitetsprodukt.

Hvis dit produkt mod forventning har brug for reparation kan du ringe til Philips Consumer Care hotline i dit land. De vil hjælpe dig med at arrangere en reparation eller eventuelt ombytning hurtigst muligt.

På denne måde kan du fortsat nyde din herlige hjemmelavede mad.

**Opskrifter****Toscana-brød**

Ingredienser:

- 750 g mel
- 420 ml koldt vand
- 75 g olie
- 1 tsk salt
- 1 tsk sukker
- ½ pakke gær
- 1 tsk tørret rosmarin
- 25 g grønne eller sorte oliven uden sten.

*Bemærk: Mixeren leveres uden et en-liters-bæger, men du kan bestille bægert hos din Philips-forhandler.*

- 1** Kom mel, vand, salt, sukker, olie og gær i en skål.
- 2** Ælt dejen med dejkrogene i højst 3 minutter på Turbo.
- 3** Stil skålen med dejen i køleskabet i 60 minutter.
- 4** Kom rosmarin og oliven i dejen, og kom dejen i et en-liters-bæger.
- 5** Sæt dejkrogene på mixeren, og brug turbo-indstillingen til at blande ingredienserne i 10 sekunder.
- 6** Bag Toscana-brødet i en bageform ved 180° C i ca. 30 minutter.

*Bemærk: Denne opskrift belaster mixeren meget. Lad mixeren køle af i 60 minutter, når du har fulgt denne opskrift.*

**Fejlfinding**

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer, du kan støde på ved brug af apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, bedes du kontakte Philips Kundecenter.



Problem	Løsning
Piskerisene eller dejkrogene er svære at sætte i.	Undgå at sætte piskerisene eller dejkrogene hårdt i. Hvis de ikke klikker på plads, skal du forsigtigt dreje dem til venstre eller højre, indtil du hører et klik.
Piskerisene eller dejkrogene kan ikke fjernes fra apparatet.	Træk udløserhåndtaget så langt op som muligt. Hvis piskerisene eller dejkrogene ikke falder ud af sig selv, kan du hjælpe dem på vej ved at trække lidt i dem med hånden.
Apparatet afgiver en ubehagelig lugt og/eller røg.	Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet køle af i mindst 30 minutter. Hvis problemet opstår igen, skal du opsøge den nærmeste Philips-forhandler for at få hjælp.
Mixeren stopper under brug.	Apparatet har en indbygget sikkerhedsfunktion mod overophedning. Dette indbyggede sikkerhedssystem slukker for mixeren, når motoren bliver for varm, hvis du har brugt den i for lang tid og/eller med for stor belastning. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad mixeren køle af i 30 minutter.

### Ofte stillede spørgsmål

Dette kapitel indeholder de mest almindeligt forekommende spørgsmål om apparatet. Hvis du ikke kan finde svar på dit spørgsmål, bedes du kontakte dit lokale Philips Kundecenter:

Spørgsmål	Svar
Hvordan rengør jeg apparatet?	Piskerisene og dejkrogene kan rengøres i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen. Rengør motorenheden med en fugtig klud. Brug ikke skræppe rengøringsmidler.

Spørgsmål	Svar
Hvilke værktøjer skal bruges til hvilke job?	Brug dejkrogene til gærdej og kageblandinger med smør. Brug piskerisene til at blande bløde masser som f.eks. pandekagedej, sovs, supper, flødeskum og let kagedej.
Til hvilke job skal jeg bruge turboindstillingen?	Brug turboindstillingen til at piske hurtigt eller til at øge hastigheden ved tunge processer, f.eks. æltning af gærdej.
Hvad sker der, hvis der kommer mel i motorenheden ved et uheld?	Der sker ikke noget, men prøv at undgå det.
Hvordan undgår jeg stænk og sprøjt under tilberedning?	Start med en lav hastighed. Øg langsomt farten. Brug et bæger eller en smal skål, når du mixer væsker som f.eks. piskefløde.

## Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Tämä vatkain on kehitetty useiden erilaisten ainesten ja reseptien luotettavaan käsittelyyn. Sen tehokkaalla moottorilla voit käsitellä jopa 1 kg:n taikinaa yhä uudelleen.

## Laitteen osat (Kuva 1)

- A** Runko
- B** Poistovipu
- C** Nopeuden säädin
- D** Johdon pidike
- E** Vispilät
- F** Taikinakoukut

## Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se vastaisen varalle.

### Vaara

- Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.

### Tärkeää

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto, pistoke tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole

kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.

- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

### Varoitus

- Kiinnitä aina vispilät ja taikinakoukut vatkaimeen, ennen kuin kytket sen pistorasiaan.
- Laske vispilät tai taikinakoukut kulhoon, ennen kuin kytket laitteeseen virran.
- Irrota vatkaimen pistoke aina pistorasiasta, ennen kuin kiinnität tai poistat vispilät tai taikinakoukut ja ennen puhdistusta.
- Älä anna laitteen tai virtajohto koskea kuumiin pintoihin tai lieteen. Altistuminen kuumuudelle voi sulattaa laitteen materiaaleja, mikä voi aiheuttaa vaaratilanteita.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Älä pitele, nosta tai kuljeta laitetta virtajohtosta.
- Älä irrota laitetta pistorasiasta vetämällä johdosta.
- Älä pidä käynnissä olevaa laitetta esimerkiksi hiusten, vaatteiden tai johtojen lähellä, ettet loukkaa itseäsi tai aiheuta vahinkoa.
- Lämpökatkaisimen huolimattomasta nollaamisesta johtuvien vaaratilanteiden välttämiseksi laitetta ei saa koskaan liittää aikakytkimeen.

### Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia, sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

### Ylikuumenemissuoja

Laitteessa on ylikuumenemissuoja. Jos käsittelet suurta määrää aineksia, moottoriyksikkö saattaa kuumentua. Jos näin käy, virta kytkeytyy automaattisesti pois. Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia, ennen kuin jatkat sen käyttöä.

## Käyttö

- 1 Kiinnitä vispilät tai taikinakoukut vatkaimeen (kuulet napsahduksen), mitä varten niitä on ehkä hieman käännettävä (Kuva 2).

*Huomautus: Työnnä taikinakoukku tai vispilä suurempaan vatkaimen pohjassa olevista aukoista.*

- 2 Työnnä pistoke pistorasiaan.

*Huomautus: Tarkista, että nopeuden valitsin on asennossa 0, ennen kuin liität vatkaimen virtajohdon pistorasiaan.*

- 3 Mittaa aineet kulhoon.

Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

### Määrät ja käsittelyajat

Taikinakoukut*	Määrä (enintään)	Enimmäisaika
Hiivataikina	500 g jauhoja	3 minuuttia

\*) Valitse Turbo

Vispilät*	Määrä (enintään)	Enimmäisaika
Ohukais- ja vohvelitaikina yms.	750 g	3 minuuttia
Kastikkeet, keitot	750 g	3 minuuttia
Majoneesi	3 keltuaista	15 minuuttia
Perunasose	750 g	3 minuuttia
Kermavaahto	500 g	3 minuuttia
Valkuaisvaahto	5 munanvalkuaista	3 minuuttia
Kakkutaikina	750 g	3 minuuttia

\*) Voit välttää roiskumisen aloittamalla vatkaimen pienellä nopeudella. Lisää nopeutta vähitellen.

- 4 Laske vispilät tai taikinakoukut aineisiin.

- 5 Valitse nopeus ja käynnistä laite (Kuva 3).

- Turboasetuksella voit lisätä vatkausnopeutta tai voimaa esimerkiksi leipätaikinan vaivaamiseen.
- Jos haluat lopettaa vatkaimen hetkeksi, valitse nopeusasetukseksi 0, jolloin vatkaimen virta katkeaa. Aseta vatkain pystyasentoon (älä irrota vatkaimia tai taikinakoukkuja) siihen saakka, kunnes jatkat.
- Turbonopeutta kannattaa käyttää sokerikakkutaikinan ja munanvalkuaisten vatkamiseen.

- 6 Kun et halua enää vatkata, valitse nopeudeksi 0 ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta.

- 7 Irrota vispilät tai taikinakoukut vetämällä poistovivusta (Kuva 4).

## Puhdistaminen

Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtelee sitä juoksevilla vedellä.

- 1 Pese vispilät ja taikinakoukut lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.

- 2 Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.

## Säilytys

- 1 Kierrä johto laitteen pohjan ympärille. (Kuva 5)

- 2 Kiinnitä johto johdon pidikkeellä.

## Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 6).

## Takuu & huolto

### Erinomainen takuu ja huolto

Olet ostanut pitkäikäisen keittiölaitteen, ja haluamme varmistaa, että olet tyytyväinen. Voit rekisteröidä laitteesi, jotta voimme tarjota sinulle lisäetuja. Rekisteröi tuotteesi viimeistään kolmen kuukauden kuluessa sen ostamisesta, niin saat muun muassa seuraavat edut:

- 3 vuoden tuotetakuu
- Uusia reseptejä sähköpostitse
- Vinkkejä kestävään laitteen käyttöön ja ylläpitoon
- Robust Collectionin uutisia

Voit rekisteröidä uuden tuotteesi helposti osoitteessa [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) tai soittamalla paikalliseen maksuttomaan Philipsin kulluttajapalvelunumeroon :

09 23113415 paikallispuhelumaksu

Jos sinulla on kysyttävää keittiölaitteestasi (käyttö, huolto, lisätarvikkeet jne.) voit katsoa lisätietoja osoitteesta [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) tai soittaa paikalliseen palvelunumeroon.

Laadukas tuotteemme on kehitetty, testattu ja suunniteltu parhaalla mahdollisella tavalla.

Mikäli hankkimasi tuote pitää huoltaa, voit soittaa paikalliseen Philips Asiakaspalveluun. He auttavat sinua, jotta tuote huolletaan tai vaihdetaan uuteen mahdollisimman pian.

Näin pääset jatkamaan herkullisen kotiruoan tekemistä.

## Reseptejä

### Toscanan leipä

Aineet:

- 750 g vehnä jauhoja
- 420 ml kylmää vettä
- 75 g ruokaöljyä
- 1 tl suolaa
- 1 tl sokeria
- ½ pakettia hiivaa
- 1 tl kuivattua rosmariinia
- 25 g vihreitä tai mustia kivettömiä oliiveja valutettuina

*Huomautus: Vatkaimen mukana ei toimiteta yhden litran sekoituskannua, mutta voit tilata sen Philips-jälleenmyyjältä.*

- 1 Laita jauhot, vesi, suola, sokeri, öljy ja hiiva kulhoon.
- 2 Vaivaa taikinaa taikinakoukuilla enintään 3 minuuttia turboasetuksella.
- 3 Siirrä kulho taikinoineen jääkaappiin 60 minuutiksi.
- 4 Lisää rosmariini ja oliivit taikinaan ja siirrä taikina litran sekoituskannuun.
- 5 Aseta taikinakoukut paikoilleen ja sekoita ainesosia 10 sekuntia turboasetuksella.
- 6 Paista Toscanan leipää vuossa 180 asteessa noin 30 minuuttia.

*Huomautus: Tämä ohje on erittäin vaativa vatkaimelle. Anna vatkaimen jäähtyä 60 minuuttia tämän leivän valmistamisen jälkeen.*

## Vianmääritys

Tässä luvussa kuvataan tavallisimmat laitteen käyttöön liittyvät ongelmat. Ellet onnistu ratkaisemaan ongelmaa alla olevien ohjeiden avulla, ota yhteys Philipsin maakohtaiseen asiakaspalveluun.

### Ongelma

### Ratkaisu

Vispilät tai taikinakoukut eivät sovi paikoilleen.

Älä käytä liikaa voimaa, kun asetat vispilät tai taikinakoukut paikoilleen. Jos ne eivät napsahda paikoilleen, työnnä niitä hiukan ja käännä niitä vasemmalle tai oikealle, kunnes kuulet napsahduksen.

Vispilät tai taikinakoukut eivät irtoa laitteesta.

Vedä poistovipu mahdollisimman ylös. Jos vispilät tai taikinakoukut eivät irtoa itsestään, voit vetää niitä hiukan käsin.

Laitteesta tulee epämiellyttävää hajua ja/tai savua.

Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä vähintään 30 minuuttia. Jos ongelma ei poistu, ota yhteys lähimpään Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai jälleenmyyjään.

Ongelma	Ratkaisu
Vatkain pysähtyy kesken vatkaamisen.	Laitteessa on ylikuumenemissuoja. Tämä sisäinen turvajärjestelmä katkaisee virran vatkaimesta automaattisesti, jos moottori ylikuumentuu liian pitkään jatkuneen vatkaamisen ja/tai suuren ainesmäärän vuoksi. Irrota vatkein pistorasiasta ja anna sen jäähtyä 30 minuuttia.

### Tavallisimmat kysymykset

Tässä luvussa on usein kysytyjä kysymyksiä laitteesta. Jos et löydä vastausta kysymykseesi, ota yhteyttä maasi kuluttajapalvelukeskukseen.

Kysymys	Vastaus
Miten voin puhdistaa laitteen?	Pese vispilät ja taikinakoukut lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa. Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Älä käytä naarmuttavia puhdistusaineita.
Mitkä osat sopivat parhaiten mihinkin tarkoitukseen?	Käsittele taikinakoukuilla hiivataikinoita ja voita sisältäviä kakkutaikinoita. Vatkaa vispilöillä pehmeitä aineita, kuten ohukaistaikinaa, kastikkeita, keittoja, kermaa ja sokerikakkutaikinaa.
Mihin tarkoituksiin turboasetusta kannattaa käyttää?	Turboasetuksella voit lisätä vatkausnopeutta tai voimaa esimerkiksi leipätaikinan vaivaamiseen.
Mitä jos jauhoja joutuu moottoriin vahingossa?	Mitään ei tapahdu, mutta yritä välttää sitä silti.
Miten voin estää aineiden roiskumista vatkaamisen aikana?	Aloita vatkaaminen pienellä nopeudella ja lisää nopeutta vähitellen. Kun vatkaat esimerkiksi nesteitä, kuten kuohukermaa, käytä kannua tai korkeaa, kapeaa kulhoa.

## Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr; hvis du registrerer produktet ditt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Denne mikseren er utviklet for å kunne håndtere et stort utvalg av ingredienser og oppskrifter og for å gi langvarig ytelse. Med den kraftige motoren kan du komfortabelt håndtere opptil 1 kg deig mange ganger.

## Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Motorenhet
- B** Utløspak
- C** Hastighetsvelger
- D** Ledningsklemme
- E** Visper
- F** Eltekroker

## Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

### Fare

- Motorenheten må ikke dyppes i vann eller skylles under springen.

### Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på ledningen, støpselet eller andre deler.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet skal bare brukes i husholdningen. Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, vil ikke garantien være gyldig lenger, og Philips vil da ikke påta seg noe ansvar for eventuelle skader.

- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.

### Viktig

- Sett alltid vispene eller eltekrokene i mikseren før du setter støpselet i stikkkontakten.
- Sett vispene eller eltekrokene ned i ingrediensene før du slår på apparatet.
- Trekk alltid ut støpselet til mikseren før du setter i eller tar ut vispene eller eltekrokene, og før du rengjør apparatet.
- Hold apparatet og ledningen unna varme overflater eller komfyrer. Hvis materialet utsettes for høye temperaturer, kan det smelte, noe som kan føre til en farlig situasjon.
- Du må ikke bruke tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.
- Ikke hold, løft opp eller bær apparatet etter ledningen.
- Ikke dra i ledningen for å koble fra apparatet.
- Hold apparatet unna langt hår, klær, ledninger o.l. når det er på, slik at det ikke oppstår skader.
- Dette apparatet må aldri kobles til en timerbryter. Dette gjøres for å unngå farlige situasjoner på grunn av at varmesikkerhetsmekanismen tilbakestilles ved et uhell.

### Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerveiledningen, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

### Overopphetingsbeskyttelse

Apparatet har en innebygd overopphetingsbeskyttelse. Hvis du bearbeider mye i apparatet, kan motorenheten bli varm. Hvis dette skjer, slår det

innebygde sikkerhetssystemet apparatet av. Slå av og koble fra apparatet. La apparatet avkjøles i 30 minutter før du fortsetter å bruke det.

### Bruke apparatet

- 1 Sett inn vispene eller eltekrokene i mikseren (du hører et klikk). Det kan hende at du må vri litt på delene mens du gjør dette (fig. 2).

*Merk: Sett eltekroken eller vispen med ringen i den største åpningen i bunnen av mikseren.*

- 2 Sett støpselet inn i stikkkontakten.

*Merk: Kontroller alltid at hastighetsvelgeren er i posisjonen 0 før du kobler til mikseren.*

- 3 Ha ingrediensene i en bolle.

Informasjon om mengder og bearbeidingsstider finner du i tabellen nedenfor:

### Mengder og bearbeidingsstider

Eltekroker*	Mengde (maks.)	Tid (maks.)
Gjærdeig	500 g mel	3 minutter

\*) Velg Turbo

Visper*	Mengde (maks.)	Tid (maks.)
Røre til vafler, pannekaker osv.	750 g	3 minutter
Tynne sauser og supper	750 g	3 minutter
Majones	3 eggeplommer	15 minutter
Lage potetmos	750 g	3 minutter
Piske krem	500 g	3 minutter
Piske eggehviter	5 eggehviter	3 minutter
Kakemiks	750 g	3 minutter

\*) Start miksingene ved en lav hastighet for å unngå søl. Øk deretter hastigheten sakte.

- 4 Senk vispene eller eltekrokene ned i ingrediensene.

- 5 Still inn ønsket hastighet for å slå på apparatet (fig. 3).

- Du kan bruke turboinnstillingen hvis du vil at blandeprosessen skal gå raskere, eller hvis du vil øke hastigheten under tunge oppgaver, f.eks. når du elter gjærdeig.
- Hvis du vil ta en pause, setter du hastigheten til 0 for å slå av mikseren. Deretter setter du mikseren (fortsett med vispene eller eltekrokene på) i oppreist stilling til du fortsetter.
- Vi anbefaler at du bruker turboinnstillingen til å blande kakeblandinger og eggehvite.

- 6 Når du er ferdig med å blande, setter du hastighetsbryteren til 0 og trekker støpselet ut av stikkkontakten.

- 7 Dra opp utløerspaken for å løse ut vispene eller eltekrokene (fig. 4).

### Rengjøring

Trekk alltid ut støpselet før du rengjør apparatet.

Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.

- 1 Rengjør vispene og eltekrokene i varmt vann med oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskinen.

- 2 Rengjør motorenheten med en fuktig klut.

### Oppbevaring

- 1 Kveil ledningen rundt sokkelen på apparatet. (fig. 5)

- 2 Fest ledningen med ledningsklemmen.

**Miljø**

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger: Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 6).

**Garanti og service****Eksepsjonell garanti og service**

Du har kjøpt et kjøkkenredskap for livet, og vi vil sikre at du alltid er fornøyd med det. Vi ønsker at du registrerer kjøpet ditt, slik at vi kan holde kontakten med deg og du kan få tilleggstjenester og fordeler fra oss. Registrer kjøpet i løpet av 3 måneder for å få fordeler som:

- 3-års produktgaranti
- nye ideer til oppskrifter via e-post
- tips og triks for å bruke og vedlikeholde Robust-produktet
- alle de siste nyhetene om Robust-serien

Det eneste du trenger å gjøre for å registrere det nye produktet, er å gå til [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) eller ringe gratis til din lokale Philips' forbrukerstøtte: 22 70 81 11

Hvis du har spørsmål om kjøkkenredskapet (bruk, vedlikehold, tilbehør osv.), kan du enten ta kontakt med onlinestøtten vår på [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) eller ringe den lokale forbrukerstøtten.

Vi har gjort vårt ytterste for å utvikle, teste og designe dette kvalitetsproduktet.

Hvis du imidlertid skulle være så uheldig at du trenger reparasjon av produktet, kan du ringe Philips kundestøtte i ditt land. De hjelper deg til å tilrettelegge reparasjon eller eventuelt et utbytte i løpet av kort tid. På denne måten kan du fortsette å nyte din deilige, hjemmelagde mat.

**Oppskrifter****Brød fra Toscana**

Ingredienser:

- 750 g mel
- 4,2 dl kaldt vann
- 75 g olje
- 1 teskje salt
- 1 teskje sukker
- ½ pakke gjær
- 1 teskje tørket rosmarin
- 25 g grønne eller svarte avrente oliven uten steiner

*Merk: Mikseren leveres uten et litersbeget, men du kan bestille begeret fra Philips-forhandleren.*

- 1 Ha mel, vann, salt, sukker, olje og gjær i en bolle.
- 2 Elt deigen med eltekrokene i maks. 3 minutter på Turbo.
- 3 Sett bollen med deigen i kjøleskapet i én time.
- 4 Tilsett rosmarin og oliven i deigen, og ha den i et beger på én liter.
- 5 Sett i eltekrokene, og bruk turboinnstillingen for å blande ingrediensene i 10 sekunder.
- 6 Stek brødet i en form ved 180 °C i cirka 30 minutter.

*Merk: Denne oppskriften er svært tung for mikseren. La mikseren avkjøles i én time etter at du har brukt denne oppskriften.*

**Feilsøking**

Dette avsnittet oppsummerer de vanligste problemene som kan oppstå med apparatet. Hvis du ikke klarer å løse problemet med informasjonen nedenfor, kan du ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor.



Problem	Løsning
Vispene eller eltekrokene er vanskelige å sette inn.	Ikke bruk makt for å sette inn vispene eller eltekrokene. Hvis de ikke klikker på plass, dytter du dem og vrir dem mot venstre eller høyre til du hører et klikk.
Vispene eller eltekrokene kan ikke fjernes fra apparatet.	Dra opp utløerspaken så høyt som mulig. Hvis vispene eller eltekrokene ikke faller ut av apparatet av seg selv, kan du hjelpe dem litt ved å dra dem ut med hånden din.
Apparatet avgir en ubehagelig lukt og/eller røyk.	Slå av apparatet, og koble det fra. La apparatet avkjøles i minst 30 minutter. Hvis problemet vedvarer, kan du ta kontakt med nærmeste Philips-servicesenter eller forhandleren for å få hjelp.
Mikseren stopper under miksingen.	Apparatet har en innebygd overopphetingsbeskyttelse. Dette innebygde sikkerhetssystemet slår av mikseren hvis motoren blir for varm fordi du har mikset for lenge og/eller for stor mengde. Koble fra mikseren, og la den avkjøles i 30 minutter.

### Vanlige spørsmål

I dette avsnittet finner du en oversikt over de vanligste spørsmålene som stilles om apparatet. Hvis du ikke finner svar på spørsmålet ditt her, kan du ta kontakt med forbrukerstøtten der du bor.

Spørsmål	Svar
Hvordan kan jeg rengjøre apparatet?	Vispene og eltekrokene kan rengjøres med varmt vann og litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin. Rengjør motorenheten med en fuktig klut. Ikke bruk skuremidler.
Hvilket utstyr skal jeg bruke til hvilke jobber?	Bruk eltekrokene til gjærdeig og kakeblandinger med smør. Bruk vispene til å blande myke blandinger som pannekakerøre, saus, suppe, kremfløte og sukkerbrødblandinger.
Til hvilke jobber må jeg bruke turboinnstillingen?	Bruk turboinnstillingen hvis du vil at blandeprosessen skal gå raskere, eller hvis du vil øke hastigheten under tunge oppgaver, f.eks. når du elter gjærdeig.
Hva skjer hvis det ved et uhell kommer mel i motorenheten?	Ingenting, men prøv å unngå det.
Hvordan kan jeg unngå sprut under miksingen?	Start miksingen ved en lav hastighet. Øk hastigheten sakte. Bruk et beger eller en høy, smal bolle når du mikser væsker, for eksempel når du pisker krem.

## Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Den här elvispen har utvecklats för att tryggt kunna hantera en rad olika ingredienser och recept och ge långvarig hållbarhet. Den kraftfulla motorn gör att du bekvämt kan hantera upp till 1 kg deg om och om igen.

## Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Motorenhet
- B** Utmatningsspak
- C** Hastighetsväljare
- D** Sladdklämma
- E** Vispar
- F** Degkrokar

## Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

### Fara

- Sänk inte ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.

### Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om nätsladden, stickkontakten eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.

- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.

### Varning!

- Sätt alltid fast visparna eller degkrokarna i elvispen innan du ansluter den till eluttaget.
- Sänk ned visparna eller degkrokarna i ingredienserna innan du slår på apparaten.
- Dra alltid ur nätsladden innan du tar bort visparna eller degkrokarna och innan du rengör elvispen.
- Håll apparaten och nätsladden borta från varma ytor och spisar. Om de utsätts för höga temperaturer kan materialet smälta vilket kan leda till en farlig situation.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Håll inte, lyft inte upp och bär inte apparaten i nätsladden.
- Dra aldrig i sladden för att koppla ur apparaten.
- Undvik skador genom att hålla apparaten borta från långt hår, kläder, sladdar osv.
- För att undvika risksituationer till följd av oavsiktlig återställning av värmebrytaren får apparaten inte anslutas till en timer.

### Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belegg som finns i dagsläget.

### Överhettningsskydd

Apparaten har ett inbyggt överhettningsskydd. Om du tillreder stora mängder kan motorenheten bli varm. Om det inträffar slår det inbyggda säkerhetssystemet av apparaten. Stäng av och koppla ur apparaten. Låt apparaten svalna i 30 minuter innan du fortsätter att använda den.

## Använda apparaten

- 1** Sätt i visparna eller degkrokarna i elvispen (ett klickljud hörs). Du kan behöva vrida lite på dem när du gör det (Bild 2).

*Obs! För in degkroken eller vispen med kragen i den större öppningen på elvispens undersida.*

- 2** Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

*Obs! Kontrollera alltid att hastighetsväljaren är i läget 0 innan du ansluter elvispen.*

- 3** Häll ingredienserna i en skål.

I tabellen nedan visas rekommenderade mängder och tillredningstider.

### Mängder och tillredningstider

Degkrokar*	Mängd (max.)	Tid (max.)
Jäsdeg	500 g mjöl	3 minuter

\*) Välj Turbo

Vispar*	Mängd (max.)	Tid (max.)
Smet till våfflor, pannkakor etc.	750 g	3 minuter
Tunna såser, krämer och soppor	750 g	3 minuter
Majonnäs	3 äggulor	15 minuter
Potatispuré	750 g	3 minuter
Vispa grädde	500 g	3 minuter
Vispa äggvitor	5 äggvitor	3 minuter
Kakmix	750 g	3 minuter

\*) Börja blanda vid låg hastighet för att undvika att det stänker. Öka sakta hastigheten.

- 4** Sänk ned visparna eller degkrokarna i ingredienserna.

- 5** Slå på apparaten genom att ställa in hastighetskontrollen på önskad hastighet (Bild 3).

- Använd turboställningen om du vill blanda snabbare eller öka hastigheten under tunga uppgifter; till exempel när du knädar deg som ska jäsa.
- Om du vill sluta blanda en stund stänger du av apparaten genom att ställa in hastighetskontrollen på 0. Ställ sedan elvispen på hälen (låt visparna eller degkrokarna sitta kvar) tills du fortsätter.
- Vi rekommenderar att du använder turbohastighet för att vispa lätt sockerkaksmet och äggvita.

- 6** När du är färdig med blandningen ställer du in hastighetskontrollen på 0 och drar ur nätsladden.

- 7** Dra utmatningsspaken uppåt för att ta ut visparna eller degkrokarna (Bild 4).

## Rengöring

Dra alltid ur nätsladden innan du rengör apparaten.

Sänk aldrig ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.

- 1** Rengör visparna och degkrokarna i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.

- 2** Gör ren motorenheten med en fuktad trasa.

## Förvaring

- 1** Linda sladden runt apparatens nederdel. (Bild 5)

- 2** Sätt fast sladden med sladdklämman

## Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 6).

## Garanti och service

### Exceptionell garanti och service

Du har köpt ett köksredskap som håller länge och vi vill försäkra oss om att du förblir nöjd. Vi skulle vilja att du registrerar ditt köp så att vi kan hålla kontakten med dig och ge dig extra service och förmåner. Registrera dig inom 3 månader från inköpsdatum för att få följande förmåner:

- 3 års produktgaranti
- Fräscha receptidéer via e-post
- Tips på användning och underhåll av Robust-produkten
- De senaste nyheterna i Robust-serien

Det enda du behöver göra för att registrera din nya produkt är att gå till [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) eller ringa det lokala numret till Philips kundtjänst: 08-5792 9100

Om du har frågor om köksredskapet (användning, underhåll, tillbehör, etc), kan du antingen vända dig till vår onlinesupport på [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) eller ringa till Philips kundtjänst.

Vi har gjort vårt yttersta när vi har utvecklat, testat och designat den här högkvalitativa produkten.

Om din produkt mot förmodan behöver repareras så kan du ringa Philips kundtjänst. De hjälper dig att organisera reparation eller eventuellt utbyte på minsta möjliga tid.

På så sätt kan du fortsätta njuta av din goda hemlagade mat.

## Recept

### Toscanabröd

Ingredienser:

- 750 g mjöl
- 4,2 dl kallt vatten
- 75 g olja

- 1 tesked salt
- 1 tesked socker
- ½ paket jäst
- 1 tesked torkad rosmarin
- 25 g gröna eller svarta avrunna oliver utan kärnor

*Obs! Elvispen levereras utan enlitorsbägare men du kan beställa bägaren från en Philips-återförsäljare.*

- 1 Lagg mjöl, vatten, salt, socker, olja och jäst i en skål.
- 2 Knåda degen med degkrokarna i max. 3 minuter på Turbo.
- 3 Sätt skålen med degen i kylskåpet i 60 minuter.
- 4 Tillsätt rosmarin och oliver i degen och lagg den i en enlitorsbägare.
- 5 Sätt i degkrokarna och mixa ingredienserna i 10 sekunder med turboinställningen.
- 6 Grädda toscanabrödet i en bakform i 180 °C i ca 30 minuter.

*Obs! Det här receptet är mycket tungt för elvispen. Låt den svalna i 60 minuter efter att du har tillrett receptet.*

## Felsökning

I det här kapitlet finns en översikt över de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av nedanstående information kan du kontakta kundtjänst i ditt land.

### Problem

### Lösning

Visporna eller degkrokarna är svåra att sätta i. Använd inte våld när du sätter i visporna eller degkrokarna. Om de inte klickar på plats trycker du försiktigt och vrider dem till vänster eller höger tills du hör ett klick.

Visporna eller degkrokarna kan inte tas loss från apparaten. Dra upp utmatningsknappen så högt som möjligt. Om visporna eller degkrokarna inte lossnar ur apparaten av sig själva kan du hjälpa till och dra ut dem med handen.

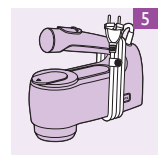
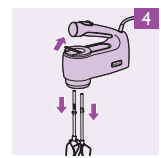
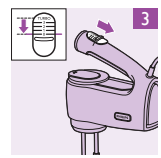
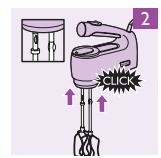
Problem	Lösning
Det kommer en obehaglig lukt och/eller rök ur apparaten.	Stäng av apparaten och koppla ur den. Låt apparaten svalna i minst 30 minuter. Om problemet kvarstår kontaktar du närmaste Philips-serviceombud eller en återförsäljare för att få hjälp.
Elvispen stannar under användning.	Apparaten har ett inbyggt överhettningsskydd. Det här inbyggda säkerhetssystemet stänger av elvispen om motorn blir för varm på grund av att du har använt den för länge och/eller för att stora mängder tillreds. Koppla ur elvispen och låt den svalna i 30 minuter.

### Vanliga frågor

Det här kapitlet innehåller de vanligaste frågorna om apparaten. Om du inte hittar svaret på din fråga kan du kontakta kundtjänst i ditt land.

Fråga	Svar
Hur rengör jag apparaten?	Visporna och degkrokarna kan rengöras i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen. Rengör motorenheten med en fuktig trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel.
Vilka redskap ska jag använda för olika jobb?	Använd degkrokarna för deg som ska jäsa och kaksmet med smör. Använd visporna för att blanda mjuka ingredienser som pannkakssmet, såser och soppor och för att vispa gräddde och lätt sockerkakssmet.
Vilka jobb ska jag använda turboinställningen för?	Använd turboinställningen om du vill blanda snabbare eller öka hastigheten under tunga uppgifter, till exempel när du knådar deg som ska jäsa.

Fråga	Svar
Vad händer om mjöl kommer in i motorenheten av misstag?	Inget händer, men försök att undvika det.
Hur undviker jag att det stänker när jag använder apparaten?	Börja blanda vid låg hastighet. Öka sakta hastigheten. Använd en bågare eller en hög, smal skål när du vispar en vätska, till exempel gräddde.







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

4203.064.5656.2