



User manual

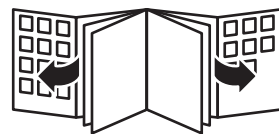


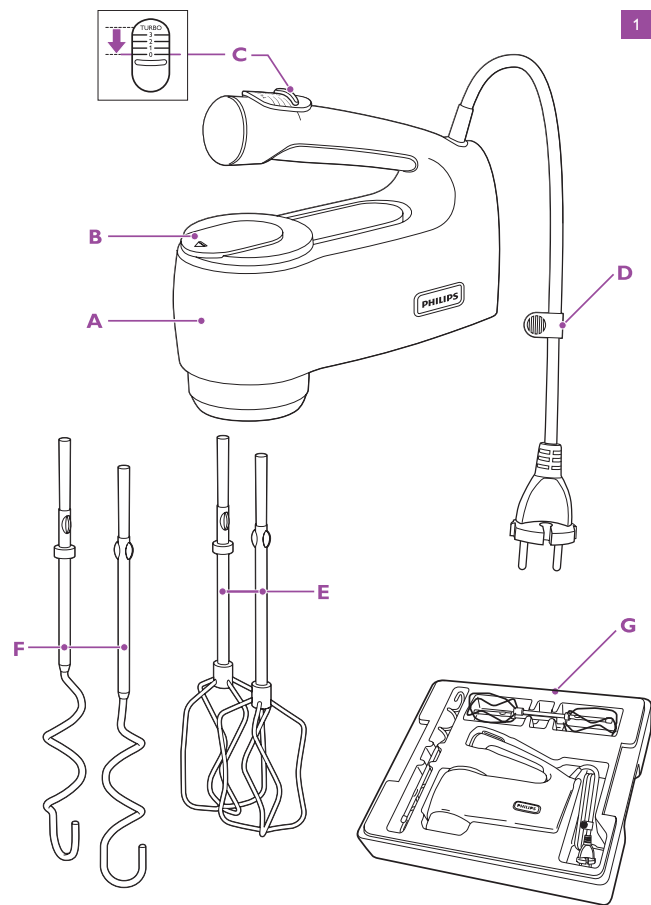
Philips Robust Collection
mixer

ROBUST
COLLECTION

FR Manuel d'utilisation
DE Gebrauchsanweisung
NL Gebruikershandleiding

PHILIPS





ENGLISH	6
DEUTSCH	10
FRANÇAIS	14
NEDERLANDS	18

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.

This mixer is developed to confidently handle a broad variety of ingredients and recipes and deliver a long-lasting performance. Its powerful motor allows you to comfortably handle up to 1kg dough over and over again.

General description (Fig. 1)

- A** Motor unit
- B** Eject lever
- C** Speed selector
- D** Cord clip
- E** Beaters
- F** Kneading hooks
- G** Storage box

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 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 intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.

- 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 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.
- Always unplug the mixer before you insert or remove the beaters or kneading hooks and before you clean it.
- Keep the appliance and mains cord away from hot surfaces or stoves. Exposure to high temperature can cause the material to melt which may lead to a hazardous situation.
- 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.
- Do not hold, lift up, carry the appliance by its power cord.
- Never pull the cord to unplug the appliance.
- To prevent damage and injuries, keep the running appliance away from long hair, clothes, cords, etc.
- In order to avoid a hazardous situation due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must never be connected to a timer switch.

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.

Overheat protection

The appliance is equipped with a built-in overheat protection. If you process a heavy load, the motor unit may become hot. If this happens, the built-in

safety system switches off the appliance. Switch off and unplug the appliance. Let the appliance cool down for 30 minutes before you continue to use it.

Using the appliance

- 1** Insert the beaters or kneading hooks into the mixer ('click'). You may need to turn them slightly while you do this (Fig. 2).

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

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

Note: Always check if the speed selector is in 0 position before you plug in the mixer.

- 3** Put the ingredients in a bowl.

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

Quantities and processing times

Kneading hooks*	Quantity (max.)	Time (max.)
Yeast dough	500g flour	3 minutes

*) Select Turbo

Beaters*	Quantity (max.)	Time (max.)
Batters for waffles, pancakes, etc.	750g	3 minutes
Thin sauces, creams and soups	750g	3 minutes
Mayonnaise	3 egg yolks	15 minutes
Pureeing potatoes	750g	3 minutes
Whipping cream	500g	3 minutes

Beaters*	Quantity (max.)	Time (max.)
Whisking egg whites	5 egg whites	3 minutes
Cake mixture	750g	3 minutes

*) Start mixing at a low speed to avoid splashing. Slowly increase the speed later.

- 4** Lower the beaters or kneading hooks into the ingredients.
- 5** Set the speed control to the desired speed to switch on the appliance (Fig. 3).
 - You can use the turbo setting to mix more quickly or to increase the speed during heavy jobs, e.g. kneading yeast dough.
 - If you want to stop mixing for a while, set the speed control to '0' to switch off the mixer. Then put the mixer (with the beaters or kneading hooks still attached) on its heel until you continue.
 - It is recommended to use the turbo speed for mixing sponge cake and egg white.
- 6** When you have finished mixing, set the speed control to '0' and unplug the appliance.
- 7** Pull up the eject lever to eject the beaters or kneading hooks (Fig. 4).

Cleaning

Always unplug the appliance before you clean it.

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

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

Storage

- 1** Wind the cord round the heel of the appliance. (Fig. 5)
- 2** Fix the cord with the cord clip

- 3** You can store the appliance in the box in which it is sold. This box has been specially designed as a storage box (Fig. 6).

Environment

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

Guarantee & service

Exceptional guarantee & service

You have bought a culinary tool for life and we want to ensure that you remain satisfied. We would like you to register your purchase, so that we can stay in contact with you and you can receive additional services and benefits from us. Register within 3 months of purchase to receive benefits including:

- 3 year product guarantee
- Fresh ideas for recipes via e-mail
- Tips and tricks to use and maintain your Robust product
- All the latest news on Robust Collection

The only thing you need to do to register your new product is visit www.philips.com/kitchen or call your local Freephone Philips consumer care hotline (United Kingdom: 0800 331 60 15). If you have questions about your culinary tool (usage, maintenance, accessories etc) you can either consult our on line support at www.philips.com/kitchen or call your local hotline.

We have put all the maximum effort in developing, testing and designing this high quality product. However in the unfortunate case that your product needs repair, please call your local Philips consumer care hotline. They will help you with arranging any necessary repairs in a minimum time with maximum convenience - they can arrange a courier to come to your home to collect your product and bring it back when it is repaired. This way you can continue to enjoy your delicious homemade cooking.

Recipes

Toscana bread

Ingredients:

- 750g flour
- 420ml cold water
- 75g oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- ½ package yeast
- 1 teaspoon dry rosemary
- 25g green or black drained olives without stones.

Note: Your mixer comes without a one-litre beaker, but you can order the beaker from your Philips dealer.

- 1** Put the flour, water, salt, sugar, oil and yeast in a bowl.
- 2** Knead the dough with the kneading hooks for maximum 3 minutes on Turbo.
- 3** Put the bowl with the dough in the refrigerator for 60 minutes.
- 4** Add the rosemary and the olives to the dough and put it into a one-litre beaker.
- 5** Insert the kneading hooks and use the turbo setting to mix the ingredients for 10 seconds.
- 6** 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.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
The beaters or kneading hooks are difficult to insert.	Do not insert the beaters or kneading hooks with great force. If they do not click into position, slightly push and turn them to the left or right until you hear a click.
The beaters or kneading hooks cannot be removed from the appliance.	Pull up the eject lever as high as possible. If the beaters or kneading hooks do not fall out of the appliance by themselves, you can assist a little by pulling them out with your hand.
The appliance gives off an unpleasant smell and/or gives off smoke.	Switch off the appliance and unplug it. Let the appliance cool down for at least 30 minutes. When the problem persists, go to the nearest Philips service centre or your dealer for assistance.
The mixer stops during mixing.	The appliance has a built-in overheat protection. This built-in safety system switches off the mixer if the motor becomes too hot because you have been mixing too long and/or because of a too heavy load. Unplug the mixer and let it cool down for 30 minutes.

Frequently asked questions

This chapter lists the questions most frequently asked about the appliance. If you cannot find the answer to your question, contact the Consumer Care Centre in your country.

Question	Answer
How can I clean the appliance?	The beaters and the kneading hooks can be cleaned in warm water with some washing-up liquid or in the dishwasher. Clean the motor unit with a moist cloth. Do not use abrasive cleaning agents.

Question	Answer
Which tools should I use for which job?	Use the kneading hooks for yeast dough and cake mixtures with butter; Use the beaters to mix soft substances such as pancake batter; sauces, soups, whipping cream and sponge cake mixtures.
For which jobs do I have to use the turbo setting?	Use the turbo setting to mix more quickly or to increase the speed during heavy jobs, e.g. kneading yeast dough.
What happens if flour enters the motor unit unintentionally?	Nothing happens, but try to avoid it.
How can I avoid splashing during mixing?	Start mixing at a low speed. Slowly increase the speed. Use a beaker or a tall, narrow bowl when you whip a liquid such as whipping cream.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Dieser Mixer bietet Ihnen über einen langen Zeitraum optimale Leistung. Eine Vielzahl von Rezepten mit unterschiedlichsten Zutaten wird Ihnen gelingen. Dank des leistungsstarken Motors können Sie problemlos wiederholt bis zu 1 kg Teig verarbeiten.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Motoreinheit
- B** Auswurfhebel
- C** Geschwindigkeitsregler
- D** Kabelclip
- E** Quirle
- F** Knethaken
- G** Aufbewahrungsbox

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Teile des Geräts beschädigt sind.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Achtung

- Stecken Sie immer zuerst die Quirle bzw. Knethaken in den Mixer, bevor Sie ihn an das Stromnetz anschließen.
- Tauchen Sie die Quirle bzw. Knethaken in die Zutaten, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Quirle bzw. Knethaken in die Motoreinheit einsetzen bzw. aus der Motoreinheit nehmen oder das Gerät reinigen.
- Lassen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen. Durch hohe Temperaturen kann das Material schmelzen, was wiederum zu Brand, Stromschlag und anderen Unfällen führen kann.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Verwenden Sie das Stromkabel nicht zum Festhalten, Hochheben oder Tragen des Geräts.
- Ziehen Sie niemals am Kabel, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Halten Sie das eingeschaltete Gerät fern von langem Haar, Kleidung, Kabeln usw., um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.
- Um durch eine unbeabsichtigte Rückstellung des automatischen Überhitzungsschutzes bedingte Gefährdungen zu vermeiden, darf dieses Gerät keinesfalls an einen Zeitschalter angeschlossen werden.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem integrierten Überhitzungsschutz ausgestattet. Beim Verarbeiten schwerer Zutaten kann die Motoreinheit heiß laufen. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus, ziehen Sie das Netzkabel, und lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es wieder benutzen.

Das Gerät benutzen

- 1 Stecken Sie die Quirle bzw. Knethaken in den Mixer und stellen Sie sicher, dass diese hörbar einrasten. Möglicherweise müssen Sie die Einsätze dabei etwas hin- und her drehen (Abb. 2).

Hinweis: Stecken Sie den Knethaken bzw. den Quirl mit der Manschette in die größere Öffnung unten im Mixer ein.

- 2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Hinweis: Achten Sie stets darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf Position "0" steht, bevor Sie den Mixer an die Steckdose anschließen.

- 3 Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel.

Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der unten stehenden Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten

Knethaken*	Menge (max.)	Verarbeitungszeit (max.)
Hefeteig	500 g Mehl	3 Minuten

*) Turbostufe

Quirle*	Menge (max.)	Verarbeitungszeit (max.)
Teig für Waffeln, Pfannkuchen etc.	750 g	3 Minuten

Quirle*	Menge (max.)	Verarbeitungszeit (max.)
Leichte Soßen, Cremes und Suppen	750 g	3 Minuten
Mayonnaise	3 Eigelb	15 Minuten
Kartoffelpüree	750 g	3 Minuten
Schlagsahne	500 g	3 Minuten
Eischnee	5 Eiweiß	3 Minuten
Kuchenteig	750 g	3 Minuten

Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit, um Spritzer zu vermeiden. Erhöhen Sie dann langsam die Geschwindigkeit.

- 4 Tauchen Sie die Quirle bzw. Knethaken in die Zutaten.

- 5 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein, um das Gerät einzuschalten (Abb. 3).

- Verwenden Sie die Turbotaste für schnelleres Mixen bzw. zum Erhöhen der Geschwindigkeit bei schwereren Arbeitsgängen, z. B. beim Kneten von Hefeteig.
- Wenn Sie den Mixvorgang unterbrechen möchten, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf "0", um den Mixer auszuschalten. Stellen Sie das Gerät – ohne die Quirle bzw. Knethaken abzunehmen – in aufrechter Position ab, bis Sie mit dem Arbeitsgang fortfahren.
- Die Turbotaste wird für das Mixen von Biskuitboden und für die Zubereitung von Eischnee empfohlen.

- 6 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe '0' und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Mixen fertig sind.

- 7 Ziehen Sie den Auswurfhebel nach oben, um die Quirle oder Knethaken zu entriegeln (Abb. 4).

Reinigung

Ziehen Sie vor dem Reinigen des Geräts stets den Netzstecker aus der Steckdose.

Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

- 1** Reinigen Sie die Quirle und Knethaken in warmem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
- 2** Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

Aufbewahrung

- 1** Wickeln Sie das Kabel hinten um das Gerät. (Abb. 5)
- 2** Befestigen Sie das Kabel mit dem Kabelclip.
- 3** Sie können das Gerät in der mitgelieferten Box lagern. Diese Box ist speziell als Aufbewahrungsbox vorgesehen (Abb. 6).

Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 7).

Garantie und Kundendienst

Herausragender Service und Garantie

Sie haben sich für ein Gerät der Robust Collection entschieden und Philips möchte sicherstellen, dass Sie zufrieden sind. Bitte registrieren Sie Ihr erworbenes Gerät innerhalb von drei Monaten nach Kaufdatum, damit wir mit Ihnen in Kontakt bleiben können. Sie genießen dadurch zusätzliche Serviceleistungen und Vorzüge.

- 3 Jahre Garantie
- Neue Rezeptideen per E-Mail
- Tipps und Tricks für die Verwendung Ihres Produktes der Robust Serie
- Informationen und Neuigkeiten zur Robust Serie

Sie müssen lediglich Ihr bevorzugtes Produkt unter www.philips.com/kitchen registrieren oder kostenlos die Hotline des Philips Kundendienstzentrums in Ihrem Land anrufen, um eine Registrierung vorzunehmen (Deutschland 0800 000 7520 (gebührenfreie Hotline), Österreich 0800 880 932, Die Schweiz 0844800544). Wenden Sie sich bei

Fragen zu Ihrem kulinarischen Werkzeug (Verwendung, Wartung, Zubehör) entweder an unseren Online-Unterstützung unter www.philips.com/kitchen oder rufen Sie die Hotline an. Wir haben dieses hochqualitative Produkt mit größter Sorgfalt entwickelt, getestet und gestaltet. Sollte es dennoch leider zu Beanstandungen kommen, rufen Sie bitte Ihren lokalen Philips Kundendienst an. Der Kundendienst wird Ihnen in kürzester Zeit und mit größtmöglicher Verbraucherfreundlichkeit bei allen Fragen rund um die Reparatur behilflich sein. Ein Kurier wird das Produkt bei Ihnen Zuhause abholen und es repariert zurückliefern. Sie können anschließend wie gewohnt in Ihrer Küche alle Vorteile genießen.

Rezepte

Toskanabrot

Zutaten:

- 750 g Mehl
- 420 ml kaltes Wasser
- 75 g Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- ½ Päckchen Hefe
- 1 Teelöffel getrockneter Rosmarin
- 25 g grüne oder schwarze abgetropfte Oliven ohne Stein

Hinweis: Im Lieferumfang Ihres Mixers ist kein 1-Liter-Becher enthalten, aber Sie können den Becher bei Ihrem Philips Händler bestellen.

- 1** Geben Sie Mehl, Wasser, Salz, Zucker, Öl und Hefe in eine Schüssel.
- 2** Kneten Sie den Teig mit den Knethaken höchstens 3 Minuten lang auf der Turbostufe.
- 3** Stellen Sie die Schüssel mit dem Teig 60 Minuten lang in den Kühlschrank.
- 4** Geben Sie Rosmarin und Oliven in den Teig, und geben Sie anschließend alles in einen 1-Liter-Becher.

5 Setzen Sie die Knethaken ein, und mixen Sie den Teig 10 Sekunden lang mit Turbogeschwindigkeit.

6 Backen Sie das Toskanabrot bei 180 °C etwa 30 Minuten lang.

Hinweis: Ihr Mixer wird bei diesem Rezept stark in Anspruch genommen. Lassen Sie ihn danach 60 Minuten abkühlen.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Lösung
Die Quirle oder Knethaken lassen sich schwer einsetzen.	Versuchen Sie nicht, die Quirle oder Knethaken gewaltsam einzusetzen. Wenn sie nicht gleich einrasten, drücken und drehen Sie sie leicht nach links oder rechts, bis Sie ein Klickgeräusch hören.
Die Quirle oder Knethaken lassen sich nicht aus dem Gerät entnehmen.	Ziehen Sie den Auswurfhebel so weit wie möglich nach oben. Wenn die Quirle oder Knethaken nicht von selbst aus dem Gerät fallen, können Sie mit der Hand nachhelfen und sie aus dem Gerät ziehen.
Aus dem Gerät kommt ein unangenehmer Geruch und/oder Rauch.	Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächste Philips Service Center oder an einen Philips Händler.
Der Mixer stoppt während des Mixens.	Das Gerät verfügt über einen integrierten Überhitzungsschutz. Dieses integrierte Sicherheitssystem schaltet den Mixer aus, wenn der Motor durch zu langes Mixen und/oder zu schwere Zutaten zu heiß wird. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen.

Häufig gestellte Fragen

Dieses Kapitel enthält die am häufigsten zu diesem Gerät gestellten Fragen. Sollten Sie hier keine Antwort auf Ihre Frage finden, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Frage	Antwort
Wie kann ich das Gerät reinigen?	Die Quirle und Knethaken können in warmem Wasser mit etwas Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
Welches Zubehör sollte ich für welche Aufgaben verwenden?	Verwenden Sie die Knethaken für Hefeteig und Kuchenmischungen mit Butter. Verwenden Sie die Quirle für weiche Substanzen wie Pfannkuchenteig, Soßen, Suppen, Sahne und Biskuitteig.
Für welche Aufgaben sollte ich die Turbotaste verwenden?	Verwenden Sie die Turbotaste für schnelleres Mixen bzw. zum Erhöhen der Geschwindigkeit bei schwereren Arbeitsgängen, z. B. beim Kneten von Hefeteig.
Was passiert, wenn versehentlich Mehl in die Motoreinheit gelangt?	Es passiert nichts, aber versuchen Sie trotzdem, dies zu vermeiden.
Wie kann ich Spritzen während des Mixvorgangs vermeiden?	Beginnen Sie mit der niedrigsten Geschwindigkeit, und erhöhen Sie sie langsam. Verwenden Sie für die Verarbeitung von flüssigen Zutaten wie Sahne einen Becher oder eine hohe, schmale Schüssel.

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.

Ce batteur permet de préparer une large gamme d'aliments et de recettes en toute sécurité et pour longtemps. Grâce à son moteur puissant, vous pouvez traiter jusqu'à 1 kg de pâte autant de fois que vous le souhaitez.

Description générale (fig. 1)

- A** Bloc moteur
- B** Levier d'éjection
- C** Sélecteur de vitesse
- D** Cordon à clip
- E** Fouets
- F** Crochets à pétrir
- G** Boîte de rangement

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 l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- 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 est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du

mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

- 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 toujours le batteur avant d'insérer ou de retirer les fouets ou les crochets à pétrir et avant de le nettoyer.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes ou des fours. S'il est exposé à des températures élevées, certaines pièces de l'appareil peuvent fondre ce qui entraînera un risque d'accident.
- 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.
- L'appareil ne doit jamais être tenu, soulevé ou transporté par son cordon d'alimentation.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Pour prévenir tout dommage ou blessure, évitez de faire fonctionner l'appareil près de cheveux longs ou à proximité de vêtements, câbles, etc.
- Afin d'éviter tout risque d'accident dû à une réinitialisation inopinée du dispositif anti-surchauffe, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur.

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.

Protection contre la surchauffe

L'appareil est équipé d'une protection contre les surchauffes intégrée. Lorsque vous mixez une grande quantité d'ingrédients, il est possible que le bloc moteur devienne très chaud. Dans ce cas, le système de sécurité intégré éteint l'appareil. Mettez l'appareil hors tension, puis débranchez-le. Laissez refroidir l'appareil 30 minutes avant de poursuivre.

Utilisation de l'appareil

- 1** Insérez les fouets ou les crochets dans le batteur (clic). Il se peut que vous ayez à les tourner légèrement en effectuant cette opération (fig. 2).

Remarque : Insérez le crochet à pétrir ou le fouet avec le collier dans la plus grande ouverture située à la base du batteur.

- 2** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

Remarque : Vérifiez toujours que le sélecteur de vitesse est sur la position 0 avant de brancher le batteur.

- 3** Placez les ingrédients dans un saladier.

Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

Quantités et temps de préparation

Crochets à pétrir*	Quantité (max.)	Temps (max.)
Pâte levée	500 g de farine	3 minutes

*) Sélectionnez Turbo

Fouets*	Quantité (max.)	Temps (max.)
Préparation pour gaufres, crêpes, etc.	750 g	3 minutes
Sauces légères, crèmes et soupes	750 g	3 minutes

Fouets*	Quantité (max.)	Temps (max.)
Mayonnaise	3 jaunes d'œufs	15 minutes
Pommes de terre en purée	750 g	3 minutes
Crème fouettée	500 g	3 minutes
Œufs en neige	5 blancs d'œufs	3 minutes
Pâte à gâteau	750 g	3 minutes

*) Commencez le mélange à une vitesse lente pour éviter les éclaboussures. Puis, augmentez progressivement la vitesse.

- 4** Abaissez les fouets ou les crochets à pétrir dans les ingrédients.

- 5** Mettez l'appareil en marche en sélectionnant la vitesse de votre choix (fig. 3).

- Vous pouvez utiliser le réglage Turbo pour mélanger plus rapidement ou pour augmenter la vitesse pendant les opérations plus difficiles, par exemple lors du pétrissage de la pâte levée.
- Si vous souhaitez interrompre l'opération quelque temps, réglez le variateur de vitesse sur la position « 0 » pour éteindre le batteur. Posez ensuite le batteur (avec les fouets ou les crochets à pétrir fixés) sur son talon jusqu'à ce que vous repreniez l'opération.
- L'utilisation de la vitesse Turbo est recommandée pour mélanger des pâtes à gâteau et monter des blancs en neige.

- 6** Lorsque vous avez fini, réglez le variateur de vitesse sur la position « 0 » et débranchez l'appareil.

- 7** Tirez le levier d'éjection vers le haut pour éjecter les fouets ou les crochets à pétrir (fig. 4).

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.

1 Nettoyez les fouets et les crochets à pétrir à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

2 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

Rangement

1 Enroulez le cordon autour du talon de l'appareil. (fig. 5)

2 Fixez l'extrémité du cordon à la bride attache-cordon.

3 Vous pouvez ranger l'appareil dans sa boîte d'origine, conçue à cet effet (fig. 6).

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. 7).

Garantie et service

Services et garanties exceptionnels

Vous venez de faire l'acquisition d'un outil culinaire pour la vie et nous voulons nous assurer que vous en serez satisfait. Enregistrez-vous dans les 3 mois suivant la date d'achat et bénéficiez de services et d'avantages complémentaires, tels que :

- extension de garantie de 3 ans pièces
- nouvelles idées de recettes par e-mail
- astuces et conseils pour entretenir votre appareil Robust
- informations les plus récentes sur la gamme

Il vous suffit d'enregistrer votre produit à l'adresse www.philips.com/kitchen ou de contacter gratuitement la hotline du Service Consommateurs Philips de votre pays (Belgique: 0800 84434, Les Pays-Bas: 0800 023 0076, Luxembourg: 80027861, France 0805 025 510, Suisse 0844800544). Pour toute question à propos de votre appareil culinaire (utilisation, entretien, accessoires), consultez notre assistance en ligne sur le site

www.philips.com/kitchen ou contactez la hotline. Nous avons porté la plus grande attention au développement, au design et aux contrôles de ces produits de grande qualité. Cependant, au cas où, malencontreusement, votre produit devrait être réparé, vous pouvez contacter votre revendeur ou appeler le service consommateur Philips. Ils vous aideront à organiser cette réparation, afin qu'elle soit la plus rapide possible. Vous pourrez ainsi continuer à préparer de savoureuses recettes.

Recettes

Pain toscan

Ingrédients :

- 750 g de farine
- 420 ml d'eau froide
- 75 g d'huile
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- ½ sachet de levure
- 1 cuillère à café de romarin séché
- 25 g d'olives vertes ou noires dénoyautées et égouttées

Remarque : Votre batteur est livré sans bol d'un litre. Toutefois, vous pouvez vous procurer ce bol auprès de votre revendeur Philips.

- 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 3 minutes maximum à la vitesse Turbo.
- 3** Mettez le saladier contenant la pâte dans le réfrigérateur pendant 60 minutes.
- 4** Ajoutez le romarin et les olives à la pâte, puis mettez le tout dans un bol d'un litre.
- 5** Insérez les crochets à pétrir dans le batteur et utilisez le réglage Turbo pour mélanger les ingrédients pendant 10 secondes.

- 6** 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.

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Solution
Les fouets ou les crochets à pétrir sont difficiles à insérer.	N'employez pas la force pour insérer les fouets ou les crochets à pétrir. S'ils ne s'enclenchent pas, poussez-les légèrement et tournez-les vers la gauche ou la droite jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
Impossible de retirer les fouets ou les crochets à pétrir de l'appareil.	Tirez le levier d'éjection le plus haut possible. Si les fouets ou les crochets à pétrir ne se détachent pas d'eux-mêmes, vous pouvez intervenir légèrement en les dégageant avec votre main.
L'appareil dégage une odeur désagréable et/ou dégage de la fumée.	Éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes. Si le problème persiste, contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche ou votre revendeur local.
Le batteur s'arrête brusquement de mélanger.	L'appareil est équipé d'une protection contre les surchauffes intégrée. Lorsque vous mixez une grande quantité d'ingrédients ou pendant une durée prolongée, il est possible que le bloc moteur devienne très chaud. Dans ce cas, le système de sécurité intégré éteint le batteur. Débranchez le batteur, puis laissez-le refroidir pendant 30 minutes.

Foire aux questions

Ce chapitre reprend les questions les plus fréquemment posées au sujet de l'appareil. Si vous ne trouvez pas la réponse à votre question ici, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Question	Réponse
Comment doit-on nettoyer l'appareil ?	Vous pouvez nettoyer les fouets et les crochets à pétrir à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits abrasifs.
Quels outils doit-on utiliser pour chaque tâche ?	Utilisez les crochets à pétrir pour les pâtes levées et les pâtes à gâteau contenant du beurre. Utilisez les fouets pour mélanger des préparations à consistance molles, telles que de la pâte à crêpes, des sauces, des soupes, de la crème fouettée et des génoises.
Pour quelle tâche doit-on utiliser le réglage Turbo ?	Utilisez le réglage Turbo pour mélanger plus rapidement ou pour augmenter la vitesse pendant les opérations plus difficiles, par exemple lors du pétrissage de la pâte.
Que se passe-t-il si un peu de farine entre dans le bloc moteur par mégarde ?	Cela n'a aucune conséquence néfaste. Toutefois, essayez d'éviter cette situation.
Comment éviter les éclaboussures pendant l'utilisation ?	Commencez le mélange à une vitesse lente. Puis, augmentez progressivement la vitesse. Utilisez un bol ou un saladier haut et étroit lorsque vous fouettez un liquide, tel que de la crème fraîche.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Deze mixer is ontwikkeld om moeiteloos een grote verscheidenheid aan ingrediënten en recepten aan te kunnen en om langdurig goed te presteren. Dankzij de krachtige motor kunt u steeds weer opnieuw moeiteloos tot 1 kg deeg verwerken.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Motorunit
- B** Uitwerphendel
- C** Snelheidskeuzeknop
- D** Snoerclip
- E** Kloppers
- F** Kneedhaken
- G** Opberghoofd

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de motorunit niet in water. Spoel deze ook niet af.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij (semi-) professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de

gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Let op

- Steek altijd eerst de kloppers of de kneedhaken in de mixer voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Laat de kloppers of kneedhaken in de ingrediënten zakken voordat u het apparaat inschakelt.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u de kloppers of de kneedhaken plaatst of verwijdt en voordat u de mixer gaat schoonmaken.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en kachels. Bij blootstelling aan hoge temperaturen kan het materiaal smelten, wat tot een gevaarlijke situatie kan leiden.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Gebruik het netsnoer niet om het apparaat vast te houden, op te tillen of te dragen.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Voorkom lichamelijk letsel of beschadiging: houd het ingeschakelde apparaat uit de buurt van lange haren, kleding, kabels, enz.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen als gevolg van het onbedoeld resetten van de oververhittingsbeveiliging, mag u het apparaat nooit op een tijdschakelaar aansluiten.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Oververhittingsbeveiliging

Het apparaat is voorzien van een ingebouwde oververhittingsbeveiliging. Als u het apparaat zwaar belast, kan de motorunit oververhit raken. Als dit gebeurt, schakelt het ingebouwde beveiligingssysteem het apparaat uit. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat 30 minuten afkoelen voordat u verdergaat.

Het apparaat gebruiken

- 1 Steek de kloppers of de kneedhaken in de mixer ('klik'). Mogelijk moet u deze onderdelen hierbij een beetje draaien (fig. 2).

Opmerking: Steek de kneedhaak of de klopper met de kraag in de grootste opening in de onderzijde van de mixer.

- 2 Steek de stekker in het stopcontact.

Opmerking: Controleer altijd of de snelheidskeuzeknop op 0 staat voordat u de stekker van de mixer in het stopcontact steekt.

- 3 Doe de ingrediënten in een kom.

Raadpleeg de onderstaande tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en bewerkingstijden.

Hoeveelheden en bewerkingstijden

Kneedhaken*	Hoeveelheid (max.)	Tijd (max.)
Gistdeeg	500 g bloem	3 minuten

*) Kies de turbostand

Kloppers*	Hoeveelheid (max.)	Tijd (max.)
Beslag voor wafels, pannenkoeken enz.	750 g	3 minuten
Dunne sauzen, crèmes en soepen	750 g	3 minuten

Kloppers*	Hoeveelheid (max.)	Tijd (max.)
Mayonaise	3 eierdooiers	15 minuten
Aardappels pureren	750 g	3 minuten
Slagroom	500 g	3 minuten
Eiwitten kloppen	5 eiwitten	3 minuten
Cakedeeg	750 g	3 minuten

*) Begin op een lage snelheid te mixen om spatten te voorkomen en verhoog de snelheid pas later.

- 4 Laat de kloppers of kneedhaken in de ingrediënten zakken.
- 5 Stel de snelheidsknop in op de gewenste snelheid om het apparaat in te schakelen (fig. 3).
 - Gebruik de turbofunctie om sneller te mixen of om meer vermogen te hebben bij zware bewerkingstaken zoals het kneden van gistdeeg.
 - Als u het mixen tijdelijk wilt onderbreken, zet de snelheidsknop dan op '0' om de mixer uit te schakelen. Plaats de mixer vervolgens op de hiel (met de kloppers of de kneedhaken nog bevestigd) totdat u verdergaat.
 - We raden u aan de turbosnelheid te gebruiken voor het mixen van biscuitdeeg en eiwitten.
- 6 Duw de snelheidsknop naar stand '0' en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met mixen.
- 7 Trek de uitwerphendel omhoog om de kloppers of kneedhaken uit te werpen (fig. 4).

Schoonmaken

Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

Dompel de motorunit nooit in water. Spoel deze ook niet af.

- 1 Maak de kloppers en de kneedhaken schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.

2 Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.**Opbergen**

- 1** Wikkel het snoer rond de hiel van het apparaat. (fig. 5)
- 2** Zet het snoer vast met de snoerclip.
- 3** U kunt het apparaat opbergen in de doos waarin u het hebt gekocht. Deze doos is speciaal ontwikkeld als opbergdoos (fig. 6).

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 7).

Garantie & service**Uitzonderlijke garantie en service**

U hebt een "Robust" keukenhulpmiddel aangeschaft en wij willen ervoor zorgen dat u tevreden blijft. Wij vragen u uw product te registreren, zodat u eventueel kunt profiteren van extra services en voordelen. Registreer uw product binnen 3 maanden na aanschaf om van onder meer de volgende voordelen te profiteren:

- 3-jaar productgarantie
- Nieuwe receptideeën via e-mail
- Tips en trucs voor het gebruik en onderhoud van uw Robust-product
- De laatste nieuwtjes over de Robust-collectie

Om uw product te registreren, hoeft u alleen maar naar www.philips.com/kitchen te gaan of met het gratis nummer van de Philips-consumentenservice te bellen in uw land (België: 0800 84434, Nederland: 0800 023 0076, Luxemburg: 80027861). Als u vragen hebt over uw keukenapparaat (gebruik, onderhoud, accessoires, enz.) kunt u de pagina Contact en ondersteuning raadplegen op www.philips.com/kitchen of bellen met de lokale consumentenservice. Wij hebben ons maximaal ingespannen om dit hoogwaardige product te ontwikkelen, testen en ontwerpen.

Mocht uw product onverhoopt gerepareerd moeten worden, neem dan contact op met de Philips-consumentenservice in uw land of met uw verkoper. Zij staan klaar om uw product zo snel als mogelijk en met zo min mogelijk ongemak te repareren.

Op deze manier kunt u blijven genieten van heerlijke zelfbereide gerechten.

Recepten**Toscaans brood**

Ingrediënten:

- 750 g bloem
- 420 ml koud water
- 75 g olie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel suiker
- ½ pak gist
- 1 theelepel gedroogde rozemarijn
- 25 g groene of zwarte uitgelekte olijven, ontpit.

Opmerking: Bij uw mixer zit geen beker met een inhoud van één liter, maar u kunt de beker bestellen bij uw Philips-dealer.

- 1** Doe de bloem, het water, het zout, de suiker, de olie en de gist in een kom.
- 2** Kneed het deeg maximaal 3 minuten met de kneedhaken op de turbostand.
- 3** Zet de kom met het deeg 60 minuten in de koelkast.
- 4** Voeg de rozemarijn en de olijven toe aan het deeg en doe het deeg in een beker van één liter.
- 5** Plaats de kneedhaken en mix de ingrediënten 10 seconden met de turbofunctie.
- 6** Bak het Toscaanse brood ongeveer 30 minuten in een bakblik op 180°C.

Opmerking: Dit recept is extreem zwaar voor de mixer. Laat de mixer 60 minuten afkoelen na het bereiden van dit recept.

Problemen oplossen

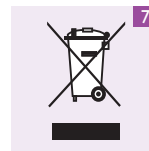
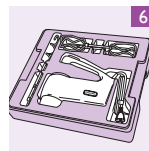
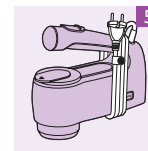
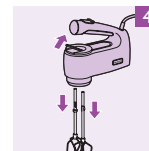
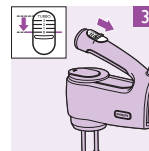
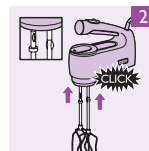
Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Oplossing
De kloppers of kneedhaken kunnen moeilijk in de mixer worden gestoken.	Steek de kloppers of kneedhaken niet met veel kracht in de mixer. Als deze onderdelen niet vastklikken, duw dan zacht en draai deze links- of rechtsom totdat u een klik hoort.
De kloppers of kneedhaken kunnen niet uit het apparaat worden verwijderd.	Trek de uitwerphendel zo ver mogelijk omhoog. Als de kloppers of kneedhaken niet vanzelf uit het apparaat vallen, kunt u een beetje helpen door ze er met de hand uit te trekken.
Het apparaat produceert een onaangename geur of rook.	Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat ten minste 30 minuten afkoelen. Als het probleem zich blijft voordoen, ga dan naar het dichtstbijzijnde Philips-servicecentrum of uw dealer.
De mixer stopt tijdens het mixen.	Het apparaat is voorzien van een ingebouwde oververhittingsbeveiliging. Dit ingebouwde veiligheidssysteem schakelt de mixer uit als de motor te heet wordt omdat u te lang hebt gemixt of omdat de mixer te zwaar belast is. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de mixer 30 minuten afkoelen.

Veelgestelde vragen

In dit hoofdstuk vindt u de meestgestelde vragen over het apparaat. Als u het antwoord op uw vraag niet kunt vinden, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Vraag	Antwoord
Hoe kan ik het apparaat schoonmaken?	U kunt de kloppers en de kneedhaken schoonmaken in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine. Maak de motorunit schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
Welk onderdeel moet ik waarvoor gebruiken?	Gebruik de kneedhaken voor gistdeeg en cakebeslag met boter. Gebruik de kloppers voor het mixen van zachte substanties, zoals pannenkoekbeslag, sauzen, soepen, slagroom en biscuitdeeg.
Waarvoor kan ik de turbofunctie gebruiken?	U kunt de turbofunctie gebruiken om sneller te mixen of om meer vermogen te hebben bij zware bewerkingsstaken zoals het kneden van gistdeeg.
Wat gebeurt er als er per ongeluk bloem in de motorunit komt?	Er gebeurt niets, maar probeer het te voorkomen.
Hoe kan ik spatten voorkomen tijdens het mixen?	Begin op een lage snelheid te mixen. Verhoog de snelheid langzaam. Gebruik een beker of een hoge, smalle kom wanneer u een vloeistof zoals slagroom klopt.





www.philips.com/kitchen

4203.064.5630.1