



Philips Robust Collection
matberedare

ROBUST
COLLECTION

FI Käyttöopas

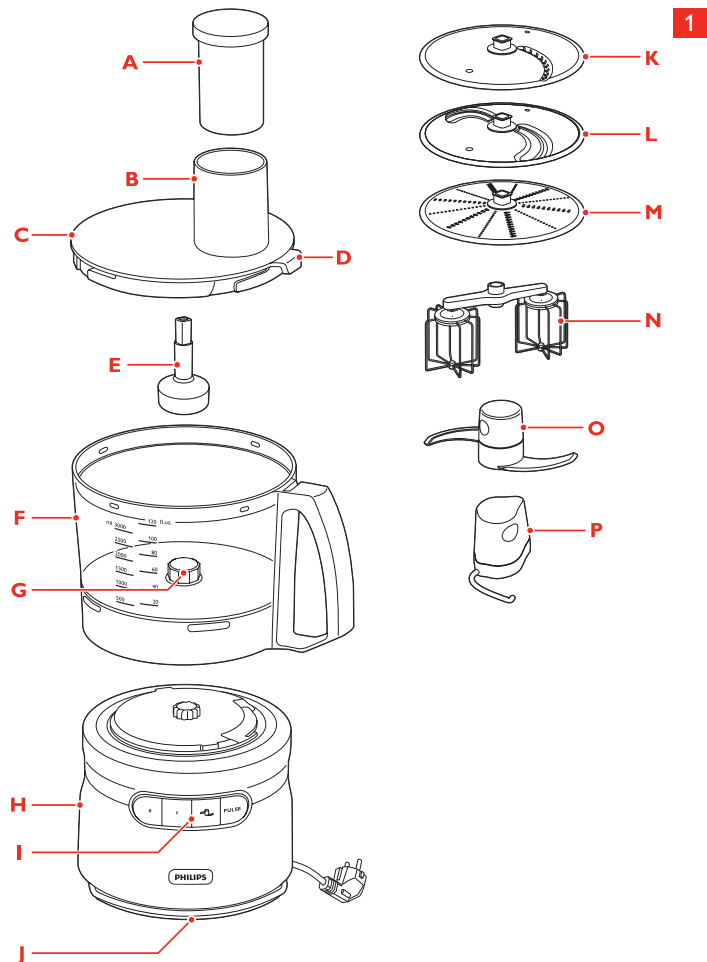
DA Brugervejledning

NO Brukerhåndbok

Användarhandbok

PHILIPS





		Kg		
		1000 g	5 - 8x pulse	 PULSE
		500 g	20 sec	
		150 g	10 - 15 sec	
		400 g	30 sec	
		1000 g	30 sec	
		1000 g	60 sec	
		250 g	30 - 50 sec	
		300 g	40 sec	1
		1000 g	1 min	
		1000 g	1 min	
		2-6	4 min	
		750 g	1 min	1
		4 - 8	60 - 180 sec	
		250 - 1000 ml	15 - 60 sec	

HR7781/00

DANSK 6
SUOMI 13
NORSK 19
SVENSKA 25

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den støtte, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/kitchen.

Denne foodprocessor er udviklet til pålidelig håndtering af et bredt udvalg af ingredienser og opskrifter og som en velfungerende løsning på lang sigt. Designet er optimeret med henblik på rengøring, og alle aftagelige dele og alt tilbehør kan vaskes i en opvaskemaskine.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Nedstopper
- B** Påfyldningstragt
- C** Låg
- D** Sikkerhedslås
- E** Tilbehørsholder
- F** Skål
- G** Trækenhed
- H** Motorenhed
- I** Kontrolknapper
- J** Rille til ledningsopbevaring
- K** Skive til julienne/pommes frites
- L** Dobbeltsidet skæreskive (grov/fin)
- M** Dobbeltsidet riveskive (grov/fin)
- N** Dobbelt ballonpiskeris
- O** Knivenhed
- P** Æltetilbehør

Vigtigt

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

Generelt**Fare**

- Motorenheden må ikke kommes ned i vand eller anden væske eller skylles under vandhanen. Motorenheden må kun rengøres med en fugtig klud.

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Tilslut aldrig dette apparat til en timerkontakt for at undgå farlige situationer:
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, netledning eller andre dele er beskadigede.
- 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.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- 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.
- Stik aldrig fingre eller redskaber (f.eks. en spatel) ned i påfyldningstragten, når apparatet kører. Brug kun nedstopperen til dette formål.
- Undgå at berøre skærene på knive eller skiver, når du håndterer, renser eller tømmer skålen. De er meget skarpe, og du kan risikere at skære fingrene på dem.

Forsigtig

- Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Tag altid stikket ud af apparatet, før du samler, skiller eller justerer tilbehøret.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter, eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da reklamationsretten i så fald bortfalder.
- Overskrid ikke mærket for maksimal fyldning af skålen.
- Find de korrekte tilberedningstider og mængder i tabellen i denne brugervejledning.
- Fyld aldrig skålen med ingredienser, der er varmere end 80°C.
- Hvis der sidder ingredienser fast på skålens sider, skal du slukke for apparatet og tage stikket ud af stikkontakten. Derefter kan ingredienserne fjernes med en spatel.
- Visse ingredienser kan forårsage misfarvning af tilbehøret. Dette har ingen negativ effekt på tilbehøret og forsvinder som regel igen.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.

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.

Sikkerhed

Overophedningssikring

Dette apparat er udstyret med en overophedningssikring, som automatisk afbryder strømmen til apparatet i tilfælde af overophedning. Hvis apparatet stopper, skal du gøre følgende:

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2 Lad apparatet køle ned i en time.
- 3 Sæt netstikket tilbage i stikkontakten.
- 4 Tænd for apparatet igen.

Kontakt Philips via din Philips-forhandler eller dit lokale Philips Kundecenter, hvis overophedningssikringen aktiveres for ofte.

Indbygget sikkerhedslås

Denne funktion sikrer, at du kun kan tænde apparatet, hvis skålen er monteret korrekt på motorenheden og låget er monteret korrekt på skålen. Når skålen og låget er monteret korrekt (se kapitlet "Sådan bruges apparatet"), slår den indbyggede sikkerhedslås fra.

Før apparatet tages i brug

Af hygiejnemæssige hensyn skal du hælde frisk vand i foodprocessorens skål og lade apparatet køre i 30 sekunder. Hæld derefter vandet ud.

Sådan bruges apparatet

Generelt

- Apparatet er udstyret med en indbygget sikkerhedslås, som forhindrer det i at fungere, hvis skålen eller låget ikke er monteret korrekt.

Foodprocessor

- 1 Sæt skålen på motorenheden (1), og drej den med uret for at fastgøre den (2) (fig. 2).
- 2 Placer værktøjsholderen på trækenheden i bunden af skålen, hvis du vil bruge en af skiverne eller ballonpiskeriset. Hvis du vil bruge skiveenheden eller ælteværktøjet, kan du placere dem direkte på trækenheden midt på skålen uden at placere værktøjsholderen.
- 3 Når du bruger knivenheden, ælte-tilbehøret eller ballonpiskeriset, skal du først placere værktøjet og derefter de ingredienser, der skal tilberedes, i skålen.
- 4 Placer låget på skålen (1). Drej låget med uret (2) for at fastgøre det ("klik"). Tappen på låget fuldender formen på håndgrebet. (fig. 3)
- 5 Når du bruger en af skiverne, skal du tilføje ingredienserne gennem påfyldningstragten og skubbe dem ned med nedstopperen.

6 Tryk på den hastighedsknap, som svarer til tilbehøret i skålen. Tryk på hastighed 1 for ballonpiskeriset, skiver og æltetilbehør, og tryk på knappen for knivenheden for knivenheden.

7 Når du er færdig med tilberedningen, skal du trykke på knap 0.

Påfyldningstragt og nedstopper

- Påfyldningstragten anvendes til tilsætning af både flydende og faste ingredienser (fig. 4).
- Brug nedstopperen til at skubbe faste ingredienser gennem påfyldningstragten. (fig. 5)

Du kan også bruge nedstopperen til at lukke påfyldningstragten. Dette forhindrer, at der slipper ingredienser ud gennem påfyldningstragten.

Knivenhed

Du kan bruge knivenheden til at hakke, blande, blende eller pure ingredienserne.

1 Placer knivenheden på trækenheden i bunden af skålen (fig. 6).

Knivene er meget skarpe. Undgå at berøre dem!

2 Kom ingredienserne op i skålen. Større stykker skæres i mindre stykker på ca. 3 x 3 x 3 cm (fig. 7).

3 Placer låget på skålen (1), og drej det med uret for at lukke det (2). Før nedstopperen ned i påfyldningstragten for at forebygge spild (fig. 8).

4 Tryk på knappen for knivenheden (fig. 9).

Gode råd

- Når du hakker løg, skal du trykke på pulse-knappen et par gange for at undgå, at løgene bliver for finthakkede.
- Hvis du skal hakke (hård) ost eller chokolade, skal du ikke lade apparatet køre for længe, da disse ingredienser vil blive for varme, begynde at smelte og blive klumpede.
- Brug ikke knivenheden til hakning af hårde ingredienser som f.eks. kaffebønner, gurkemeje, muskatnød og isterninger, da dette kan gøre kniven sløv.

- Normal tilberedningstid for hakning er 30-60 sekunder.
- Hvis der sidder ingredienser fast på knivsbladet eller skålens sider, skal du slukke for apparatet og tage stikket ud af stikkontakten. Derefter kan ingredienserne fjernes med en spatel.

Skiver

Brug aldrig skiverne til hårde ingredienser som f.eks. isterninger.

Skærene på skiverne er meget skarpe. Undgå at berøre dem!

1 Placer værktøjsholderen på trækenheden i bunden af skålen (fig. 10).

2 Anbring den ønskede skive oven på tilbehørsholderen (fig. 11).

Bemærk: Placer skiven til julienne/pommes frites oven på værktøjsholderen på en sådan måde, at den længere plastikdel i midten af skiven peger udad.

3 Placer låget på skålen (1), og drej det med uret for at lukke det (2) (fig. 12).

4 Kom ingredienserne ned i påfyldningstragten. (fig. 13)

- Skær store ingredienser i mindre stykker, der passer til påfyldningstragten.
- Det bedste resultat opnås, når ingredienserne fordeles jævnt i påfyldningstragten.
- Når du skal tilberede en stor mængde ingredienser, skal du gøre det af flere omgange og tømme skålen mellem hver portion.

5 Tryk på hastighedsknap 1.

6 Tryk ingredienserne ned i påfyldningstragten med et let tryk med nedstopperen.

7 Når du er færdig med tilberedningen, skal du trykke på knap 0.

Tips

- Brug ikke skiverne til chokolade. Brug kun knivenheden til dette formål.

Æltetilbehør

Du kan bruge æltetilbehøret til at ælte gærdej til brød og pizza.

- 1** Placer æltetilbehøret på trækenheden i bunden af skålen (fig. 14).
- 2** Kom ingredienserne i skålen (fig. 15).
- 3** Placer låget på skålen (1), og drej det med uret for at lukke det (2). Før nedstopperen ned i påfyldningstragten for at forebygge spild (fig. 16).
- 4** Tryk på hastighedsknap 1.

Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når apparatet ælter.

- 5** Når du er færdig med tilberedningen, skal du trykke på knap 0.

Dobbelt ballonpiskeris

Du kan bruge det dobbelte ballonpiskeris til at piske flødeskum eller æg, æggeghvider, budding, mayonnaise, sandkagedej og andre bløde ingredienser.

Gode råd

- Brug ikke ballonpiskeriset til tilberedning af kagedej med smør, margarine eller gærdej. Brug i stedet ælteindsatsen.
- Kontroller, at skål og ballonpiskeris er tørre og fri for fedt, når du pisker æggeghvider. Du opnår det bedste resultat med æggeghvider ved stuetemperatur.

- 1** Placer værktøjsholderen på trækenheden i bunden af skålen (fig. 10).
- 2** Sæt ballonpiskeriset oven på tilbehørsholderen (fig. 17).
- 3** Kom ingredienserne i skålen (fig. 18).
- 4** Placer låget på skålen (1), og drej det med uret for at lukke det (2). Før nedstopperen ned i påfyldningstragten for at forebygge spild (fig. 19).
- 5** Tryk på hastighedsknap 1.
- 6** Når du er færdig med tilberedningen, skal du trykke på knap 0.
- 7** Rengør altid ballonpiskeriset efter brug.

Se kapitlet "Rengøring" for at få anvisninger i, hvordan du renser ballonpiskeriset.

Rengøring

- 1** Sørg for, at apparatet er slukket, og stikket er taget ud af stikkontakten.
- 2** Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.
Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.
- 3** Vask alle dele, der har været i kontakt med fødevarerne, med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel umiddelbart efter brug.

Rengør knivenheden og skiverne meget forsigtigt. Skærene er meget skarpe.

Bemærk: Alle dele undtagen motorenheden kan vaskes i opvaskemaskinen.

- Sørg for, at skærene på kniven og skiverne ikke kommer i kontakt med hårde genstande. Dette kan gøre dem sløve.

Ballonpiskeris

Rengør altid ballonpiskeriset umiddelbart efter brug. Ballonpiskeriset kan skilles ad for mere grundig rengøring.

- 1** Træk piskerisene ud af holderen (fig. 20).
- 2** Vask alle delene i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel - eller i opvaskemaskinen.
- 3** Indfør piskerisene igen i holderen, når du har rensset dem.

Opbevaring

- 1** Opbevar netledningen i rillen til ledningsopbevaring ved at rulle den omkring bunden af motorenheden (fig. 21).

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 22).

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:

- 5 års produktgaranti (og 15 års motorgaranti)
- 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 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 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.

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
Når jeg trykker på en tilberedningsknap eller Pulse-knappen, begynder apparatet ikke at køre.	Kontroller, at skålen og låget er monteret korrekt ("klik"). Apparatet begynder at køre, når du trykker på en hastighedsknap.
Apparatet stopper pludseligt.	Overophedningssikringen har sandsynligvis afbrudt strømmen til apparatet på grund af overophedning. 1) Tryk på Stop-knappen. Tag stikket ud af stikkontakten. 2) Lad apparatet køle af i en time. 3) Sæt stikket i stikkontakten. 4) Tænd for apparatet igen.
Æltetilbehøret eller knivenheden drejer ikke	Sørg for, at æltetilbehøret eller knivenheden er monteret korrekt på trækenheden. Kontroller også, at foodprocessorens skål og låg er monteret korrekt ("klik").
Apparatet laver en masse støj, når jeg bruger skiven til julienne/pommes frites, og skiven ridser skålen.	Du har monteret skiven til julienne/pommes frites på hovedet. Sluk straks apparatet, og monter skiven til julienne/pommes frites på en sådan måde, at den længere plastikdel i midten af skiven peger udad.
Når jeg har brugt apparatet, kan jeg ikke fjerne værktøjsholderen, knivenheden eller æltetilbehøret fra skålen.	Tøm skålen. Fyld den med 500 ml vand. Vent et minut, og fjern derefter værktøjsholderen, knivenheden eller æltetilbehøret.
Spørgsmål	Svar
Hvordan kan jeg lave flødeskum, uden at det bliver til smør?	Brug fløde direkte fra køleskabet (5 – 8 °C), og undgå at overskride det tidsrum, der er angivet i tabellen over mængder og tilberedningstider i denne brugervejledning.

Spørgsmål	Svar
Hvorfor bliver apparatet ustabil, når jeg ælter dej?	Når dejen har samlet sig i en kugle, bliver apparatet ustabil, fordi kuglen flytter sig rundt i skålen. Det beskadiger ikke apparatet, men sørg for, at apparatet ikke falder ned fra bordet eller køkkenbordet. Anvend altid hastighed 1 til æltning.
Kan jeg lave dej til småkager med dette apparat?	Ja, det kan du, hvis du ikke anvender smør og æg direkte fra køleskabet.
Hvorfor drejer ballonpiskerisene ikke?	Måske sidder der ingredienser fra en tidligere tilberedning i ballonpiskerisenes fastgøringspunkter på holderen. Fjern piskerisene, og rengør fastgøringspunkterne.
Hvordan skal jeg montere skiven til julienne/pommes frites?	Monter skiven til julienne/pommes frites på en sådan måde, at den længere plastikdel i midten af skiven peger udad.
Hvorfor starter apparatet med at køre langsomt?	Apparatet er udstyret med en mekanisme til blød opstart. Det modvirker, at ingredienserne sprøjter.

Opskrifter

Pizza San Daniele (6 portioner)

Ingredienser til dejen:

- 500 g hvidt mel
- 50 ml olie
- 1 tsk sukker
- 1 tsk salt
- 1 brev lyngær
- ca. 280 ml varmt vand

Fyld:

- 1 dåse flåede tomater
- 25 ml olivenolie

- Oregano, basilikum, hvidløg efter smag
- 1/2 tsk. salt
- 250 g skinke i tynde skiver
- 250 g ost

- 1** Varm ovnen op til 200 °C.
- 2** Placer æltetilbehøret på trækenheden i bunden af skålen.
- 3** Kom alle tørre ingredienser i skålen, og tilsæt vand og olie.
- 4** Ælt denne blanding i 1 minut.
- 5** Lad dejen hæve i 30 minutter.
- 6** Rul dejen ud til en plade, der er ca. 3 mm tyk, og placer den på en bageplade.
- 7** Riv osten med riveskiven (se "Sådan bruges apparatet" under "Skiver").
- 8** Brug knivenheden til at skære dåsetomaterne i stykker og til at blande tomaterne med olivenolie, oregano, basilikum, hvidløg og salt (se "Sådan bruges apparatet" under "Knivenhed").
- 9** Spred tomatsovsen jævnt ud over dejen, læg de tynde skiver skinke på, og drys med den revne ost.
- 10** Sæt pizzaen ind i ovnen. Bag den i 25 minutter ved 200 °C. Pizzaen er klar, når osten er smeltet og er blevet lysebrun på overfladen.

Pitabrød

Ingredienser:

- 1000 g mel
- 2 tsk salt
- 2 tsk sukker
- 2 breve lyngær
- 700 ml lunken vand
- Rosmarin, fennikel, spidskommen, oregano og/eller sesamfrø efter smag

- 1** Forvarm ovnen op til 220 °C.
- 2** Placer æltetilbehøret på trækenheden i bunden af skålen.

- 3** Kom alle tørre ingredienser i skålen, og tilsæt vandet.
- 4** Ælt blandingen i 30 sekunder ved høj hastighed (fig. 9).
- 5** Fjern dejen fra foodprocessorens skål. Form en jævn kugle. Dæk den med et viskestykke, og lad den hæve i ca. 90 minutter.
- 6** Ælt dejen omhyggeligt, og form den til en lang pølse. Skær pølsen i 24 stykker. Form et rundt pitabrød af hvert stykke.
- 7** Bag pitabrødene ved 220 °C i 3 minutter, eller indtil de er lysebrune. Vend dem om, og bag dem i yderligere 2 minutter.

Bemærk: Tilbered kun 1 portion ad gangen. Lad apparatet køle ned til stuetemperatur, inden du fortsætter.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/kitchen. Tämä monitoimikone on kehitetty useiden erilaisten aineiden ja reseptien luotettavaan käsittelyyn. Laite on suunniteltu helposti puhdistettavaksi, ja kaikki irrotettavat osat ja lisätarvikkeet ovat konepestäviä.

Laitteen osat (Kuva 1)

- A** Syöttöpainin
- B** Syöttöaukko
- C** Kansi
- D** Turvalukko
- E** Tarviketeline
- F** Kulho
- G** Ohjain
- H** Runko
- I** Säättöpainikkeet
- J** Johdon säilytysura
- K** Vihannesten/ranskanperunoiden raastinterä
- L** Kaksipuolinen viipalointilevy (karkea/hieno)
- M** Kaksipuolinen raastelevy (karkea/hieno)
- N** Kaksoisvispilä
- O** Teräyksikkö
- P** Vaivausosa

Tärkeää

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

Yleistä

Vaara

- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtelee sitä vesihanalla. Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.

Tärkeää

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä koskaan liitä laitetta ajastinkyttimeen, ettei aiheudu vaaratilanteita.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on viallinen.
- 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.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- 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.
- Paina aineita syöttösuppiloissa alaspäin vain syöttöpainimella, ei koskaan sormilla tai esimerkiksi kaapimella.
- Älä kosketa teräyksikön teriä kulhon käytön tai puhdistuksen tai tyhjennyksen aikana. Terät ovat erittäin terävät ja viiltävät helposti haavoja sormiin.

Varoitus

- Yhdistä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Irrota aina pistoke pistorasiasta, kun kokoat, purat, puhdistat tai säädät laitteen osia.
- Älä koskaan käytä osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu ei ole voimassa.
- Älä ylitä kulhoon merkittyä enimmäisrajaa.
- Katso tämän käyttöoppaan taulukosta sopivat määrät ja käsittelyajat.
- Älä koskaan lisää kulhoon aineksia, joiden lämpötila ylittää 80 °C.
- Jos aineet tarttuvat kulhon reunoihin, katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Irrota ainekset reunoista lastalla.

- Jotkin aineet saattavat värjätä osien pintaa. Tämä ei vaikuta osien toimintaan. Värjäntyminen häviää yleensä vähitellen.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.

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.

Turvatoiminnot

Lämpötilan turvakatkaisin

Tässä laitteessa on lämpötilan turvakatkaisin, joka katkaisee virran automaattisesti, jos laite ylikuumenee.

Jos laite lakkaa toimimasta:

- 1** Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2** Anna laitteen jäähtyä 1 tunnin ajan.
- 3** Työnnä pistoke takaisin pistorasiaan.
- 4** Käynnistä laite uudelleen.

Jos lämpökytkin katkaisee laitteesta virran toistuvasti, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Sisäänrakennettu turvakytkin

Tämä toiminto varmistaa, että voit kytkeä laitteeseen virran vain silloin, kun kulho on asetettu oikein runkoon ja kansi on kunnolla kiinni. Kun kulho kansineen on asetettu oikein (katso Käyttö), rungon turvalukko vapautuu.

Käyttöönotto

Kaada monitoimilaitteen kulhoon vettä ja käytä laitetta hygieniasyistä 30 sekuntia. Tyhjennä kulho.

Käyttö

Yleistä

- Laitteessa on sisäänrakennettu turvalukko. Jos kulhoa ja kantta ei ole kiinnitetty kunnolla runkoon, laite ei käynnisty.

Monitoimikone

- 1** Aseta kulho moottoriryksikön (1) päälle ja kiinnitä se kääntämällä sitä myötäpäivään (2) (Kuva 2).
- 2** Aseta tarvikeline kulhon pohjassa olevaan ohjaimeen, jos haluat käyttää levyjä tai vispilöitä.
Jos haluat käyttää teräyksikköä tai vaivausosaa, voit kiinnittää ne kulhon pohjalla olevaan ohjaimeen ilman tarvikelinettä.
- 3** Kun käytät teräyksikköä, vaivausyksikkö tai vispilää, aseta väline ensin kulhoon ja lisää sitten käsiteltävät ainekset.
- 4** Sulje kulhon kansi (1). Kiinnitä (napsauta) kansi kääntämällä sitä myötäpäivään (2). Kannen kieleke täydentää nyt kahvan muodon. (Kuva 3)
- 5** Kun käytät levyä, työnnä käsiteltävät ainekset syöttösuppilon läpi syöttöpainimella.
- 6** Paina nopeuspainiketta, joka vastaa käytettävää lisälaitetta. Käytä nopeutta 1 vispilän, levyjen ja vaivausosan kanssa. Kun käytät teräyksikköä, paina vastaavaa painiketta.
- 7** Kun käsittely on valmis, paina painiketta 0.

Syöttösuppilo ja syöttöpainin

- Lisää nestemäiset ja/tai kiinteät aineet syöttösuppilon kautta (Kuva 4).
 - Työnnä kiinteät ainekset syöttösuppilon läpi syöttimellä. (Kuva 5)
- Syöttimellä voi myös sulkea syöttösuppilon. Siten ainekset eivät pääse valumaan pois kulhosta syöttösuppilon kautta.

Teräyksikkö

Teräosalla voi pilkkoa, sekoittaa tai soseuttaa aineksia.

1 Kiinnitä teräyksikkö kulhon pohjalla olevaan ohjaimeen (Kuva 6).

Terät ovat erittäin teräviä. Älä kosketa niitä.

2 Laita aineet kulhoon. Leikkaa isokokoiset aineet noin 3 x 3 x 3 cm:n kokoisiksi paloiksi (Kuva 7).

3 Sulje kulhon kansi (1) kiertämällä sitä myötäpäivään (2). Aseta syöttöpainin syöttösuppilon, jotta ainekset eivät roisku (Kuva 8).

4 Paina teräyksikköpainiketta (Kuva 9).

Vinkkejä

- Kun hienonnat sipuleita, paina pulssipainiketta muutamia kertoja, jotta sipuli ei pilkkoudu liian hienoksi.
- Älä käytä laitetta liian pitkään, jos hienonnat kovaa juustoa tai suklaata. Aineet saattavat kuumentua, alkaa sulaa ja muuttua kokkareiksi.
- Älä hienonna kovia aineita, kuten kahvipapuja, maustekurkumaa, muskottipähkinöitä tai jääpaloja, sillä ne tylsyttävät teriä.
- Normaali käsittelyaika kaikessa hienonnuksessa on 30-60 sekuntia.
- Jos aineet tarttuvat terään tai kulhon reunoihin, katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Irrota ainekset terästä tai reunoista lastalla.

Levyt

Älä yritä hienontaa levyillä kovia aineita, kuten jääpaloja.

Levyjen leikkausreunat ovat erittäin teräviä. Älä kosketa niitä.

1 Kiinnitä tarviketeline kulhon pohjalla olevaan ohjaimeen (Kuva 10).

2 Aseta haluamasi levy tarviketelineen päälle (Kuva 11).

Huomautus: Kiinnitä vihannesten/ranskanperunoiden raastinterä tarviketelineeseen niin, että terän keskiosan pidempi muoviosa osoittaa ylöspäin.

3 Sulje kulhon kansi (1) kiertämällä sitä myötäpäivään (2) (Kuva 12).

4 Laita ainekset syöttösuppilon. (Kuva 13)

- Paloittele suurikokoiset ainekset siten, että palat mahtuvat syöttösuppilon.
- Täytä syöttösuppilo mahdollisimman tasaisesti.
- Kun käsiteltävänä on suuria raaka-ainemääriä, käsittele raaka-aineet pienissä erissä ja tyhjennä kulho erien välillä.

5 Paina nopeuspainiketta 1.

6 Paina syöttöpainimella kevyesti syöttösuppilossa olevia aineita.

7 Kun käsittely on valmis, paina painiketta 0.

Vinkki

- Älä hienonna suklaata lisäosalla. Käytä tähän tarkoitukseen vain teriä.

Vaivausosa

Vaivausosalla voi vaivata hiivataikinaa esimerkiksi leipää tai pizzaa varten.

1 Kiinnitä vaivausosa kulhon pohjalla olevaan ohjaimeen (Kuva 14).

2 Mittaa aineet kulhoon (Kuva 15).

3 Sulje kulhon kansi (1) kiertämällä sitä myötäpäivään (2). Aseta syöttöpainin syöttösuppilon, jotta ainekset eivät roisku (Kuva 16).

4 Paina nopeuspainiketta 1.

Laitetta ei saa jättää vaivaamaan ilman valvontaa.

5 Kun käsittely on valmis, paina painiketta 0.

Kaksoisvispilä

Kaksoisvispilän avulla voit vaahdottaa kermaa, kananmunia ja munanvalkuaisia sekä valmistaa pikavanukasta, majoneesia ja täytekakkutaikinaa sekä käsitellä muita pehmeitä aineksia.

Vinkkejä

- Älä käytä vispilää voita tai margariinia sisältävän taikinan valmistukseen tai taikinan vaivaamiseen. Käytä näihin tarkoituksiin vaivausosaa.
- Varmista, että kulho ja pallovatkain ovat kuivia ja puhtaita rasvasta, kun vaahdotat munanvalkuaisia. Saat parhaan lopputuloksen, kun munanvalkuaiset ovat huoneenlämpöisiä.

- 1** Kiinnitä tarvikeline kulhon pohjalla olevaan ohjaimeen (Kuva 10).
 - 2** Aseta vispilä tarvikelineen päälle (Kuva 17).
 - 3** Mittaa aineet kulhoon (Kuva 18).
 - 4** Sulje kulhon kansi (1) kiertämällä sitä myötäpäivään (2). Aseta syöttöpainin syöttösuppiloon, jotta ainekset eivät roisku (Kuva 19).
 - 5** Paina nopeuspainiketta 1.
 - 6** Kun käsittely on valmis, paina painiketta 0.
 - 7** Puhdista vispilä aina käytön jälkeen.
- Katso vispilän puhdistusohjeet kohdasta Puhdistus.

Puhdistaminen

- 1** Tarkista, että laitteesta on katkaistu virta ja ettei se ole kytkettyä virtalähteeseen.
 - 2** Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.
- Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtelee sitä vesihanalla.
- 3** Puhdista aina ruuan kanssa kosketuksissa olleet osat lämpimällä pesuainevedellä heti käytön jälkeen.

Puhdista teräyksikkö ja levyt varovasti. Terien reunat ovat erittäin teräviä.

Huomautus: Runkoa lukuun ottamatta kaikki osat voi pestä myös astianpesukoneessa.

- Pidä huoli, että terän leikkuureunat eivät kosketa mitään kovaa, etteivät ne tylsy.

Vispilä

Puhdista vispilä aina heti käytön jälkeen.
Vispilän voi purkaa puhdistamista varten.

- 1** Irrota vispilät kiinnikkeestä (Kuva 20).
- 2** Pese kaikki osat kuumalla pesuvedellä tai astianpesukoneessa.
- 3** Kiinnitä vispilät puhdistuksen jälkeen.

Säilytys

- 1** Säilytä virtajohto kiertämällä se rungon pohjassa olevaan säilytysuraan (Kuva 21).

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 22).

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:

- 5 vuoden tuotetakuu (15 vuoden moottoritakuu)
- Uusia reseptejä sähköpostitse
- Vinkkejä kestäväan laitteen käyttöön ja ylläpitoon
- Robust Collectionin uutisia

Voit rekisteröidä uuden tuotteesi helposti osoitteessa www.philips.com/kitchen tai soittamalla paikalliseen maksuttomaan Philipsin kuluttajapalvelunumeroon :

09 23113415 paikallispuhelumaksu

Jos sinulla on kysyttävää keittiölaitteestasi (käyttö, huolto, lisätarvikkeet jne.) voit katsoa lisätietoja osoitteesta 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.

Vianmääritys

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

Ongelma	Ratkaisu
Kun painan käyttö- tai sykäyspainiketta, laite ei käynnisty.	Varmista, että kulho ja kansi on napsautettu kiinni. Laite käynnistyy, kun painat nopeuspainiketta.
Laite lakkaa yhtäkkiä toimimasta.	Lämpökytkin on todennäköisesti katkaissut laitteesta virran, koska laite on kuumentunut liikaa. 1) Paina pysäytyspainiketta 0. Irrota pistotulppa pistorasiasta. 2) Anna laitteen jäähtyä 1 tunnin ajan. 3) Liitä pistotulppa pistorasiaan. 4) Kytke laitteeseen uudelleen virta.
Vaivausosa tai teräyksikkö ei pyöri.	Varmista, että vaivausosa tai teräyksikkö on kiinnitetty oikein ohjaimeen. Varmista myös, että monitoimikoneen kulho ja kansi on napsautettu kunnolla paikoilleen.
Laitteesta kuuluu kova ääni, kun käytän vihannesten/ ranskanperunoiden raastinterää, ja terä naarmuttaa kulhon kantta.	Olet kiinnittänyt vihannesten/ranskanperunoiden raastinterän väärinpäin. Sammuta laite heti ja kiinnitä vihannesten/ranskanperunoiden raastinterä niin, että terän keskellä oleva pidempi muoviosa osoittaa ylöspäin.

Käytön jälkeen tarvikeline, teräyksikkö tai vaivainosa eivät irtoa kulhosta.

Tyhjennä kulho. Kaada kulhoon puoli litraa vettä. Odota minuutti ja irrota tarvikeline, teräyksikkö tai vaivausosa.

Kysymys

Vastaus

Miten valmistan kermavaahtoa niin, että se ei muutu voiksi?

Käytä jääkaapinlämpöistä kermää (5 - 8 °C). Älä ylitä tässä käyttöoppaassa annettuja valmistusajoja tai -määriä.

Miksi laite heiluu, kun vaivaan taikinaa?

Kun taikina muuttuu kiinteäksi palloksi, laite heiluu, koska pallo pyörii kulhossa. Heilunta ei vahingoita laitetta, mutta varmista, että laite ei putoa pöydältä tai työtasolta. Vaivaa aina nopeudella 1.

Voiko laitteella valmistaa murotaikinaa?

Kyllä, jos käytetään huoneenlämpöistä voita ja munia.

Miksi vispilät eivät pyöri?

Edellisen käyttökerran ainekset ovat ehkä juuttuneet vispilän kiinnityskohtiin. Irrota vispilät ja puhdista kiinnityskohdat.

Miten vihannesten/ ranskanperunoiden raastinterä kiinnitetään?

Kiinnitä vihannesten/ranskanperunoiden raastinterä niin, että terän keskellä oleva pidempi muoviosa osoittaa ylöspäin.

Miksi laite käynnistyy hitaasti?

Laitteessa on mekanismi, joka käynnistää sen hitaasti. Tämä estää aineiden roiskumista.

Reseptejä

Pizza San Daniele (6 annosta)

Taikina:

- 500 g vehnä jauhoja
- 50 ml öljyä
- 1 tl sokeria
- 1 tl suolaa
- 1 pussi kuivahiivaa
- noin 280 ml lämmintä vettä

Täyte:

- 1 purkki kuorittuja tomaatteja
- 25 ml oliiviöljyä
- oreganoa, basilikaa ja valkosipulia maun mukaan
- 1/2 tl suolaa
- 250 g kinkkuviipaleita
- 250 g juustoa

1 Kuumenna uuni 200 asteeseen.

2 Kiinnitä vaivausosa kulhon pohjalla olevaan ohjaimeen.

3 Lisää kuivat aineet kulhoon ja niiden jälkeen vesi ja öljy.

4 Vaivaa taikinaa minuutti.

5 Anna taikinan nousta puoli tuntia.

6 Kauli taikina 3 mm:n paksuiseksi levyksi ja laita se uunipellille.

7 Raasta juusto raastelevyllä (katso Käyttö ja Levyt).

8 Pilko kuoritut tomaatit teräyksiköllä ja sekoita joukkoon oliiviöljy, oregano, basilika, valkosipuli ja suola (katso Käyttö ja Teräyksikkö).

9 Levitä tomaattikastike tasaisesti taikinan päälle ja lisää ohuet kinkkuviipaleet ja juustoraaste pizzan päälle.

10 Paista pizzaa uunissa 200 asteessa 25 minuuttia.

Pizza on valmis, kun juusto on sulanut ja hieman ruskistunut.

Pitaleivät

Aineet:

- 1 kg jauhoja
- 2 tl suolaa
- 2 tl sokeria
- 1,5 pss kuivahiivaa
- 700 ml haaleaa vettä
- rosmariinia, fenkolia, kuminaa, oreganoa ja/tai seesaminsiemeniä maun mukaan

1 Kuumenna uuni 220 asteeseen.

2 Kiinnitä vaivausosa kulhon pohjalla olevaan ohjaimeen.

3 Lisää kuivat aineet kulhoon ja niiden jälkeen vesi.

4 Vaivaa taikinaa 30 sekuntia suurella nopeudella (Kuva 9).

5 Poista taikina monitoimikoneen kulhosta ja muotoile se pehmeäksi palloksi. Peitä taikina liinalla ja anna sen kohota noin 90 minuuttia.

6 Vaivaa taikina varovasti ja muotoile se pitkäksi tangoksi. Leikkaa tanko 24 palaan. Leivo jokaisesta palasta pyöreä pitaleipä.

7 Paista pitaleipiä 220 asteessa 3 minuuttia tai kunnes ne ovat ruskeita. Käännä leivät ja paista niitä vielä 2 minuuttia.

Huomautus: Käsittele enintään yksi annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi, ennen kuin jatkat käsittelyä.

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/kitchen.

Denne foodprocessoren er utviklet for å kunne håndtere et stort utvalg av ingredienser og oppskrifter og for å gi langvarig ytelse. Utformingen er optimalisert for rengjøring, og alle avtakbare deler og alt tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Stapper
- B** Materør
- C** Løkk
- D** Sikkerhetslås
- E** Utstyrsholder
- F** Bolle
- G** Drivenhet
- H** Motorenhet
- I** Kontrollknapper
- J** Spor for oppbevaring av ledningen
- K** Julienne- / pommes frites-skive
- L** Dobbelsidig kutteskive (grov/fin)
- M** Dobbelsidig raspeskive (grov/fin)
- N** Dobbelt ballongvisp
- O** Knivenhet
- P** Eltetilbehør

Viktig

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

Generelt

Fare

- Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller annen væske eller skylles under springen. Bruk bare en fuktig klut til å rengjøre motorenheten.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, tilsvarer med nettspenningen.
- For å unngå farlige situasjoner skal dette apparatet aldri kobles til en timer.
- 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.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på støpselet, ledningen eller andre deler.
- 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.
- La aldri apparatet gå uten tilsyn.
- 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.
- Bruk aldri fingrene eller en gjenstand (f.eks. en slikkepott) til å skyve ingredienser ned i materøret mens apparatet er i gang. Det er bare stapperen som skal brukes til dette.
- Du må ikke ta på de skarpe sidene av knivenheten eller skivene når du håndterer, rengjør eller tømmer bollen. De er svært skarpe, og det er lett å skjære seg på dem.

Viktig

- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet.
- Trekk alltid ut støpselet før du setter sammen, tar fra hverandre eller justerer noen av delene.
- Ikke bruk 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 overskrid den øverste målestreken på bollen.

- Se på tabellen i denne brukerveiledningen for korrekte mengder og bearbeidingsstider.
- Ikke fyll bollen med ingredienser som er varmere enn 80 °C.
- Hvis ingrediensene sitter fast i bollen, må du slå av apparatet og trekke ut støpselet fra stikkkontakten. Bruk deretter en slikkepott til å fjerne ingrediensene.
- Enkelte ingredienser kan gi misfarging på overflaten av delene. Dette har ikke noe å si for bruken. Misfargingen forsvinner vanligvis etter en tid.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.

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.

Sikkerhetsfunksjoner

Varmesikkerhetsbryter

Dette apparatet har en varmesikkerhetsbryter som automatisk kutter strømmen til apparatet hvis det blir overopphetet. Hvis apparatet stopper, gjør du følgende:

- 1** Ta ut støpselet av stikkkontakten.
- 2** La apparatet avkjøles i én time.
- 3** Sett støpselet tilbake i stikkkontakten.
- 4** Slå apparatet på igjen.

Kontakt en Philips-forhandler eller et autorisert Philips-servicesenter hvis varmesikkerhetsbryteren aktiveres for ofte.

Innebygd sikkerhetslås

Denne funksjonen sikrer at du bare kan slå på apparatet hvis du har satt bollen riktig på motorenheten og lokket riktig på bollen. Hvis bollen og lokket er satt riktig sammen (se avsnittet Bruke apparatet), er den innebygde sikkerhetslåsen ulåst.

Før første gangs bruk

Av hygieniske årsaker må du ha rent vann i foodprocessorbollen og la apparatet kjøre i 30 sekunder. Deretter heller du ut vannet.

Bruke apparatet

Generelt

- Apparatet er utstyrt med en innebygd sikkerhetslås som forhindrer det fra å fungere hvis bollen og lokket ikke er satt riktig sammen.

Foodprocessor

- 1** Plasser bollen på motorenheten (1), og vri den med klokken for å feste den (2) (fig. 2).
- 2** Plasser utstyrsholderen på drivenheten i bunnen av bollen hvis du vil bruke en av skivene eller ballongvispen. Hvis du vil bruke knivenheten eller eltetilbehøret, kan du plassere dem direkte på drivenheten i midten av bollen uten å sette på utstyrsholderen.
- 3** Når du bruker knivenheten, eltetilbehøret eller ballongvispen, må du først sette utstyret i bollen og deretter legge i ingrediensene som skal bearbeides.
- 4** Sett lokket på bollen (1). Vri lokket med klokken (2) for å feste det (du skal høre et klikk). Tappen på lokket fullfører formen på håndtaket. (fig. 3)
- 5** Når du bruker én av skivene, tilsetter du ingrediensene gjennom materøret og dytter dem ned med stapperen.
- 6** Trykk på hastighetsknappen som samsvarer med tilbehøret i bollen. Trykk på hastighet 1 for å bruke ballongvispen, skivene og eltetilbehøret, og trykk på knivenhetknappen for å bruke knivenheten.
- 7** Når du er ferdig med bearbeidingen, trykker du på knappen 0.

Materør og stapper

- Bruk materøret når du vil tilsette flytende og/eller faste ingredienser (fig. 4).

- Bruk stapperen til å dytte faste ingredienser ned i materøret. (fig. 5)
- Du kan også bruke stapperen for å lukke materøret. Dette forhindrer at ingrediensene kommer ut av materøret.

Knivenhet

Du kan bruke knivenheten til å hakke, mikse, blande eller mose ingredienser.

- 1** Sett knivenheten på drivenheten i bunnen av bollen (fig. 6).

Eggene er svært skarpe. Ikke rør dem.

- 2** Ha ingrediensene i bollen. Del opp større stykker i biter på ca. 3 x 3 x 3 cm (fig. 7).

- 3** Sett lokket på bollen (1), og vri det med klokken for å lukke det (2). Sett stapperen inn i materøret for å unngå søl (fig. 8).

- 4** Trykk på knivenhetknappen (fig. 9).

Tips

- Når du hakker løk, bør du trykke på pulseringsknappen et par ganger, slik at løken ikke blir for finhakket.
- Du må ikke la apparatet gå for lenge når du hakker opp (hard) ost eller sjokolade. Ingrediensene kan bli for varme, begynne å smelte og bli klumpete.
- Ikke bruk knivenheten til å hakke ingredienser som er svært harde, f.eks. kaffebønner, gurkemeie, muskatnøtt og isbiter. Det kan gjøre kniven sløv.
- Standard bearbeidings tid for all opphakking er 30–60 sekunder.
- Hvis ingrediensene sitter fast på kniven eller på innsiden av bollen, slår du av apparatet og kobler det fra strømmen. Deretter bruker du en slikkepott for å fjerne ingrediensene fra kniven eller innsiden av bollen.

Skiver

Ikke bruk skivene ved tilberedning av harde ingredienser som isbiter.

Eggene på skivene er skarpe og må ikke berøres.

- 1** Sett utstyrsholderen på drivenheten i bunnen av bollen (fig. 10).
- 2** Plasser ønsket skive på toppen av utstyrsholderen (fig. 11).

Merk: Sett julienne- / pommes frites-skiven oppå utstyrsholderen slik at den lange plastdelen midt på skiven peker oppover.

- 3** Sett lokket på bollen (1), og vri det med klokken for å lukke det (2) (fig. 12).

- 4** Tilsett ingrediensene i materøret. (fig. 13)

- Del store ingredienser i biter som passer i materøret.
- Fyll materøret jevnt for å oppnå best mulig resultat.
- Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, deler du dem opp i flere omganger og tømmer bollen mellom hver gang.

- 5** Trykk på hastighetsknapp 1.

- 6** Press stapperen forsiktig mot ingrediensene i materøret.

- 7** Når du er ferdig med bearbeidningen, trykker du på knappen 0.

Tips

- Ikke bruk skivene til å bearbeide sjokolade. Bruk bare knivenheten til dette formålet.

Eltetilbehør

Du kan bruke elttetilbehøret til å elte gjærdeig til brød og pizza.

- 1** Sett elttetilbehøret på drivenheten i bunnen av bollen (fig. 14).

- 2** Ha ingrediensene i bollen (fig. 15).

- 3** Sett lokket på bollen (1), og vri det med klokken for å lukke det (2). Sett stapperen inn i materøret for å unngå søl (fig. 16).

- 4** Trykk på hastighetsknapp 1.

Hold alltid oppsyn med apparatet mens det elter.

- 5** Når du er ferdig med bearbeidningen, trykker du på knappen 0.

Dobbel ballongvisp

Du kan bruke den doble ballongvispen til å piske krem, egg, eggehviter, posepudding, majones, kakeblandinger og andre myke ingredienser.

Tips

- Ikke bruk ballongvispen til å lage kakemiks med smør eller margarin eller til å elte deig. Bruk eltetilbehøret til disse jobbene.
- Pass på at bollen og ballongvispen er tørre og fettfrie når du pisker eggehviter. Eggehvitere skal ha romtemperatur for at resultatet skal bli best mulig.

1 Sett utstyrsholderen på drivenheten i bunnen av bollen (fig. 10).

2 Plasser ballongvispen på toppen av utstyrsholderen (fig. 17).

3 Ha ingrediensene i bollen (fig. 18).

4 Sett lokket på bollen (1), og vri det med klokken for å lukke det (2). Sett stapperen inn i materøret for å unngå søl (fig. 19).

5 Trykk på hastighetsknapp 1.

6 Når du er ferdig med bearbeidingen, trykker du på knappen 0.

7 Rengjør alltid ballongvispen etter bruk.

Se avsnittet Rengjøring for instruksjoner om rengjøring av ballongvispen.

Rengjøring

1 Sørg for at apparatet er slått av, og at støpselet er trukket ut av stikkkontakten.

2 Rengjør motorenheten med en fuktig klut.

Motorenheten må aldri dyppes i vann eller skylles under springen.

3 Rengjør deler som har vært i kontakt med mat, i varmt vann og oppvaskmiddel umiddelbart etter bruk.

Vær forsiktig ved rengjøring av knivenheten og skivene. Eggene er meget skarpe.

Merk: Alle delene unntatt motorenheten kan også vaskes i oppvaskmaskinen.

- Ikke la eggene på knivene og skivene komme i kontakt med harde gjenstander. Dette kan føre til at de blir sløve.

Ballongvisp

Rengjør alltid ballongvispen umiddelbart etter bruk. Du kan demontere ballongvispen for grundig rengjøring.

1 Dra vispene ut av braketten (fig. 20).

2 Rengjør alle delene med varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.

3 Sett vispene inn igjen i braketten etter at du har rengjort dem.

Oppbevaring

1 Oppbevar ledningen i oppbevaringssporet for ledningen ved å vikle den rundt basen av motorenheten (fig. 21).

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. 22).

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:

- 5-års produktgaranti (og 15-års motorgaranti)
- 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 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 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.

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
Apparatet starter ikke når jeg trykker på bearbeidingsknappen eller pulseringsknappen.	Kontroller at bollen og lokket er ordentlig festet (du skal høre et klikk). Apparatet starter når du trykker på en hastighetsknapp.
Apparatet stopper plutselig.	Varmesikkerhetsbryteren har sannsynligvis kuttet strømmen fordi apparatet ble overopphetet. 1) Trykk på stoppknappen 0. Koble fra apparatet. 2) La det avkjøles i én time. 3) Sett støpselet i stikkontakten. 4) Slå apparatet på igjen.
Eltetilbehøret eller knivenheten roterer ikke.	Kontroller at elttetilbehøret eller knivenheten er satt sammen riktig på drivenheten. Kontroller også at foodprocessorbollen og -lokket er satt sammen riktig (du skal høre et klikk).
Apparatet lager mye støy når jeg bruker julienne- / pommes frites-skiven opp ned. Slå straks av apparatet, og sett julienne- / pommes frites-skiven inn slik at den lange plastdelen midt på skiven peker oppover.	Du har satt inn julienne- / pommes frites-skiven opp ned. Slå straks av apparatet, og sett julienne- / pommes frites-skiven inn slik at den lange plastdelen midt på skiven peker oppover.

Problem	Løsning
Etter bruk av apparatet klarer jeg ikke å fjerne utstyrsholderen, knivenheten eller elttetilbehøret fra bollen.	Tøm bollen. Fyll den med 500 ml vann. Vent ett minutt, og fjern deretter utstyrsholderen, knivenheten eller elttetilbehøret.
Spørsmål	Svar
Hvordan kan jeg piske krem uten å gjøre den til smør?	Bruk fløte som kommer rett fra kjøleskapet (5–8 °C), og ikke overskrid tiden som er angitt i tabellen over mengder og bearbeidingstider i denne brukerhåndboken.
Hvorfor blir apparatet ustabilt når jeg elter deig?	Når deigen har blitt til en ball, blir apparatet ubalansert, siden denne ballen blir kastet rundt i bollen. Dette skader ikke apparatet, men pass på at apparatet ikke faller av bordet eller benken. Bruk alltid hastighet 1 til elting.
Kan jeg lage deig til småkaker med dette apparatet?	Ja, det kan du hvis du ikke bruker smør og egg som kommer rett fra kjøleskapet.
Hvorfor roterer ikke ballongvispen?	Det kan hende at ingredienser fra en tidligere jobb sitter fast i endene av ballongvispene som skal festes til braketten. Fjern vispene, og rengjør festeendene.
Hvordan setter jeg sammen julienne- / pommes frites-skiven?	Sett sammen julienne- / pommes frites-skiven slik at den lange plastdelen midt på skiven peker oppover.

Spørsmål	Svar
Hvorfor begynner apparatet med å gå så sakte?	Apparatet er utstyrt med en mekanisme for myk start. Dette forhindrer at ingrediensene spruter utover.

Oppskrifter

Pizza San Daniele (6 porsjoner)

Ingredienser til deigen:

- 500 g fint hvetemel
- 0,5 dl olje
- 1 teskje sukker
- 1 teskje salt
- 1 pose tørrgjær
- ca. 2,8 dl varmt vann

Fyll:

- 1 boks skrelte tomater
- 0,25 dl olivenolje
- Oregano, basilikum, hvitløk etter smak
- 1/2 teskje salt
- 250 g skinke i tynne skiver
- 250 g ost

- 1** Varm stekeovnen til 200 °C.
- 2** Sett eltilbehøret på drivenheten i bunnen av bollen.
- 3** Ha de tørre ingrediensene i bollen, og tilsett vann og olje.
- 4** Elt denne blandingen i 1 minutt.
- 5** La deigen heve i 30 minutter.
- 6** Rull ut deigen til en leiv med en tykkelse på ca. 3 mm, og legg den på et stekebrett.
- 7** Rasp osten med raspeskiven (se Bruke apparatet under Skiver).

- 8** Bruk knivenheten til å hakke de hermetiske skrelte tomatene og til å blande tomatene med olivenolje, oregano, basilikum, hvitløk og salt (se Bruke apparatet under Knivenhet).

- 9** Spre tomatsoosen jevnt utover deigen, legg på tynne skiver med skinke, og avslutt med raspet ost.

- 10** Sett pizzaen inn i ovnen. Stek i 25 minutter ved 200 °C. Pizzaen er ferdig når osten har smeltet og fått litt farge.

Pitabrød

Ingredienser:

- 1 kg mel
- 2 teskjeer salt
- 2 teskjeer sukker
- 2 poser tørrgjær
- 7 dl lunkent vann
- Rosmarin, fennikel, spisskummen, oregano og/eller sesamfrø etter smak

- 1** Forvarm ovnen til 220 °C.
- 2** Sett eltilbehøret på drivenheten i bunnen av bollen.
- 3** Ha de tørre ingrediensene i bollen, og tilsett vann.
- 4** Elt blandingen i 30 sekunder ved høy hastighet (fig. 9).
- 5** Ta deigen ut av foodprocessorbollen. Form en jevn ball. Dekk den med et kjøkkenhåndkle, og la den heve i ca. 90 minutter.
- 6** Elt deigen forsiktig, og form den til en lang rull. Skjær rullen i 24 deler. Form et rundt pitabrød fra hver del.
- 7** Stek pitabrødene ved 220 °C i 3 minutter eller til de får farge. Snu dem, og stek dem i 2 minutter til.

Merk: Ikke kjør mer enn 1 omgang uten avbrudd. Vent til apparatet er kjølt ned til romtemperatur før du fortsetter.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att fullt ut dra nytta av det kundstöd som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/kitchen.

Den här matberedaren har utvecklats för att tryggt kunna hantera en rad olika ingredienser och recept och ge långvarig hållbarhet. Matberedaren är lätt att rengöra och alla löstagbara delar och tillbehör är diskmaskinssäkra.

Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Presskloss
- B** Matningsrör
- C** Lock
- D** Säkerhetsspärr
- E** Redskapshållare
- F** Skål
- G** Drivenhet
- H** Motorenhet
- I** Kontrollknappar
- J** Sladdförvaring
- K** Insats för strimlor eller pommes frites
- L** Dubbelsidig insats för skivning (grov/fin)
- M** Dubbelsidig insats för rivning (grov/fin)
- N** Två ballongvispar
- O** Knivenhet
- P** Knådningstillbehör

Viktigt

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

Allmänt

Fara

- Sänk inte ned motorenheten i vatten eller någon annan vätska, och skölj den inte heller under kranen. Använd endast en fuktig trasa till att rengöra motorenheten.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eftersom det kan leda till en farlig situation.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan del är skadad.
- 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.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- 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.
- Använd aldrig fingrarna eller något annat föremål än pressklossen (t.ex. en slichepott) till att trycka ned ingredienser i matningsröret när matberedaren är igång.
- Rör inte vid eggarna på knivenheten och insatserna när du hanterar eller rengör dem eller tömmer skålen. De är mycket vassa och du kan lätt skära dig på dem.

Varning!

- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget innan du monterar, tar bort eller justerar några av delarna.
- 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.
- Överskrid inte skålens angivna maxnivå.

- Mängder och tillredningstider hittar du i tabellen i den här användarhandboken.
- Fyll aldrig skålen med ingredienser som är varmare än 80 °C.
- Stäng av apparaten och dra ur nätsladden om mat fastnar på skålens sidor. Ta sedan bort maten med hjälp av en spatel.
- Vissa ingredienser kan missfärga ytorna på tillbehören. Det påverkar inte tillbehören negativt på något sätt. Missfärgningen försvinner vanligtvis efter ett tag.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

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 belägg som finns i dagsläget.

Säkerhetsfunktioner

Värmesäkring

Apparaten är utrustad med en värmebrytare som automatiskt stänger av strömmen till apparaten om den överhettas. Om apparaten slutar fungera:

- 1** Ta ut stickkontakten ur vägguttaget.
- 2** Låt apparaten svalna i en timme.
- 3** Sätt in stickkontakten i vägguttaget igen.
- 4** Slå på apparaten igen.

Kontakta din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserat servicecenter om värmesäkringen aktiveras för ofta.

Inbyggd säkerhetsspärr

Den här funktionen gör att det bara går att slå på apparaten om du har monterat skålen på rätt sätt på motorenheten och locket ordentligt på skålen. Om skålen och locket monteras på rätt sätt (se kapitlet Använda apparaten) låses den inbyggda säkerhetsspärren upp.

Före första användningen

Av hygienskal bör du hälla rent vatten i matberedarskålen och köra apparaten i 30 sekunder. Häll sedan ut vattnet.

Använda apparaten

Allmänt

- Apparaten är utrustad med en inbyggd säkerhetsspärr som gör att den inte fungerar om skålen och locket inte har satts ihop på rätt sätt.

Matberedare

- 1** Sätt skålen på motorenheten (1) och sätt fast den genom att vrida den medurs (2) (Bild 2).
- 2** Sätt redskapshållaren på drivenheten i skålens botten om du vill använda någon av insatserna eller ballongvispen. Om du vill använda knivenheten eller knådningstillbehöret kan du sätta dem direkt på drivenheten i skålens mitten, du behöver inte använda redskapshållaren.
- 3** När du använder knivenheten, knådningstillbehöret eller ballongvispen sätter du först redskapet i skålen och sedan lägger du i ingredienserna som ska tillredas.
- 4** Sätt på locket på skålen (1). Sätt fast locket genom att vrida det medurs (2) (ett klickljud hörs). Den utstående delen på locket passar in i formen på handtaget. (Bild 3)
- 5** När du använder någon av insatserna tillsätter du ingredienserna genom matningsröret och trycker ned dem med pressklossen.
- 6** Tryck på den hastighetsknapp som motsvarar tillbehöret i skålen. Tryck på hastighet 1 för ballongvispen, insatserna och knådningstillbehöret och tryck på knivenhetsknappen för knivenheten.
- 7** Tryck på knappen 0 när du är klar med tillredningen.

Matningsrör och presskloss

- Använd matningsröret för att tillsätta flytande och/eller fasta ingredienser (Bild 4).
- Använd pressklossen till att trycka ned fasta ingredienser i matningsröret. (Bild 5)

Du kan också använda pressklossen till att stänga matningsröret. På så sätt kan ingredienserna inte komma ut ur matningsröret.

Knivenhet

Du kan använda knivenheten till att hacka, mixa, blanda eller göra puré av ingredienser.

- 1** Sätt knivenheten på drivenheten i skålens botten (Bild 6).

Eggarna är mycket vassa. Rör inte vid dem.

- 2** Lägg ingredienserna i skålen. Skär större bitar i 3 x 3 x 3 cm stora bitar (Bild 7).
- 3** Sätt på locket på skålen (1) och vrid det medurs för att stänga det (2). Sätt i pressklossen i matningsröret för att förhindra spill (Bild 8).
- 4** Tryck på knivenhetskappen (Bild 9).

Tips

- När du hackar lök trycker du på pulsknappen några gånger för att förhindra att löken blir för fint hackad.
- Låt inte apparaten gå för länge när du hackar hårdost eller choklad. Ingredienserna kan då bli för varma, börja smälta och bli klumpiga.
- Använd inte knivenheten till att hacka mycket hårda ingredienser som kaffebönor, gurkmeja, muskot eller isbitar eftersom det kan göra kniven slö.
- Den normala tillredningstiden för all hackning är 30–60 sekunder.
- Om mat fastnar på kniven eller på skålens sidor stänger du av apparaten och kopplar ur den. Använd sedan en spatel till att ta bort maten från kniven eller skålens sidor.

Insatser

Kör aldrig hårda ingredienser, t.ex. isbitar, med insatserna.

Insatsernas eggar är mycket vassa. Rör inte vid dem.

- 1** Sätt redskapshållaren på drivenheten i skålens botten (Bild 10).
- 2** Sätt önskad insats på redskapshållaren (Bild 11).

Obs! Sätt insatsen för strimlor/pommes frites på redskapshållaren så att de längre plastdelarna i insatsens mitt pekar uppåt.

- 3** Sätt på locket på skålen (1) och sätt fast det genom att vrida det medurs (2) (Bild 12).
- 4** Lägg ingredienserna i matningsröret. (Bild 13)
 - Skär stora ingredienser i mindre bitar som passar i matningsröret.
 - Fyll matningsröret jämnt för bäst resultat.
 - När du ska tillreda en stor mängd ingredienser tillreder du lite i taget och tömmer skålen mellan omgångarna.
- 5** Tryck på hastighetsknapp 1.
- 6** Tryck pressklossen lätt mot ingredienserna i matningsröret.
- 7** Tryck på knappen 0 när du är klar med tillredningen.

Tips

- Använd inte insatserna till att riva choklad. Använd endast knivenheten till det ändamålet.

Knådningstillbehör

Du kan använda knådningstillbehöret till att knåda jäsdegare till bröd och pizza.

- 1** Sätt knådningstillbehöret på drivenheten i skålens botten (Bild 14).
- 2** Lägg ingredienserna i skålen (Bild 15).
- 3** Sätt på locket på skålen (1) och vrid det medurs för att stänga det (2). Sätt i pressklossen i matningsröret för att förhindra spill (Bild 16).
- 4** Tryck på hastighetsknapp 1.

Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den knådar.

- 5** Tryck på knappen 0 när du är klar med tillredningen.

Två ballongvispar

Du kan använda de två ballongvisparna till att vispa grädde, ägg, äggvitor, snabbgröt, majonnäs, lätt sockerkakssmet och andra mjuka ingredienser.

Tips

- Använd inte ballongvispen till att tillreda kaksmet med smör eller margarin eller till att knåda deg. Använd knådningstillbehöret för sådana ändamål.
- Se till att skålen och ballongvispen är torra och fettfria när du vispar äggvitor. Äggvitorna måste vara rumstempererade.

- 1** Sätt redskapshållaren på drivenheten i skålens botten (Bild 10).
- 2** Sätt ballongvispen på redskapshållaren (Bild 17).
- 3** Lägg ingredienserna i skålen (Bild 18).
- 4** Sätt på locket på skålen (1) och vrid det medurs för att stänga det (2). Sätt i pressklossen i matningsröret för att förhindra spill (Bild 19).
- 5** Tryck på hastighetsknapp 1.
- 6** Tryck på knappen 0 när du är klar med tillredningen.

- 7** Rengör alltid ballongvispen efter användning.
Läs mer i kapitlet Rengöring om hur du rengör ballongvispen.

Rengöring

- 1** Kontrollera att apparaten är avstängd och att nätsladden är utdragen.
- 2** Gör ren motorenheten med en fuktad trasa.

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

- 3** Rengör de delar som har kommit i kontakt med mat i varmt vatten med lite diskmedel omedelbart efter användning.

Rengör knivenheten och insatserna ytterst försiktigt. Skäreggarna är mycket vassa.

Obs! Alla delar utom motorenheten kan även diskas i diskmaskin.

- Se till att knivarnas egg och insatserna inte kommer i kontakt med hårda föremål. De kan då bli slöa.

Ballongvisp

Rengör alltid ballongvispen omedelbart efter användning.
Du kan ta isär ballongvispen för noggrann rengöring.

- 1** Ta ut visparna ur fästet (Bild 20).
- 2** Rengör alla delar i varmt vatten med diskmedel eller i diskmaskinen.
- 3** Sätt tillbaka visparna i fästet när du har rengjort dem.

Förvaring

- 1** Förvara nätsladden i sladdhållaren genom att linda den runt motorenhetens bas (Bild 21).

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 22).

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:

- 5 års produktgaranti (och 15 års motorgaranti)
- 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** 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 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.

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
Apparaten startar inte när jag trycker på berednings- eller pulsknappen.	Kontrollera att skålen och locket är ordentligt fastsatta (ett klickljud hörs). Apparaten startar när du trycker på en hastighetsknapp.
Apparaten slutar plötsligt fungera.	Värmesäkringen har förmodligen stängt av strömtillförseln till apparaten därför att den har överhettats. 1) Tryck på stoppknappen 0. Koppla ur apparaten. 2) Låt apparaten svalna i 1 timme. 3) Sätt i stickkontakten i uttaget. 4) Slå på apparaten igen.
Knådningstillbehöret eller bladenheten rör sig inte	Se till att knådningstillbehöret eller knivenheten är ordentligt fastsatt på drivenheten. Kontrollera också att matberedarskålen och locket är hopsatta på rätt sätt (ett klickljud ska höras).

Problem	Lösning
Apparaten för mycket oväsen när jag använder insatsen för strimlor/pommes frites och insatsen skaver mot skålens lock.	Du har monterat insatsen för strimlor/pommes frites upp och ner. Stäng av apparaten omedelbart och montera insatsen för strimlor/pommes frites så att de längre plastdelarna i insatsens mitt pekar uppåt.
När jag har använt apparaten färdigt kan jag inte ta bort redskapshållaren, knivenheten eller knådningstillbehöret från skålen.	Töm skålen. Fyll den med 5 dl vatten. Vänta en minut och ta sedan bort redskapshållaren, knivenheten eller knådningstillbehöret.
Fråga	Svar
Hur vispar jag grädde utan att det blir smör?	Använd kylskåpskall grädde (5-8 °C) och överskrid inte tiden i tabellen för mängder och tillredningstider i användarhandboken.
Varför blir apparaten instabil när jag knådar deg?	När degen har formats till en boll som snurrar runt i skålen blir apparaten obalanserad. Det skadar inte apparaten men var försiktig så att apparaten inte ramlar ner från bordet eller arbetsbänken. Använd alltid hastighet 1 för knådning.
Kan jag göra mördeg med den här apparaten?	Ja, det kan du om du inte använder smör och ägg direkt från kylan.
Varför rör sig inte ballongvisparna?	Ingredienser från en tidigare tillagning kanske har fastnat i ballongvisparnas fästpunkter. Ta bort visparna och rengör fästpunkterna.

Fråga	Svar
Hur ska jag montera insatsen för strimlor/ pommes frites?	Montera insatsen för strimlor/pommes frites så att de längre plastdelarna i insatsens mitt pekar uppåt.
Varför går apparaten så långsamt när den startas?	Apparaten är utrustad med en mjukstartsmekanism. Det minskar risken för att ingredienserna stänker.

Recept

Pizza San Daniele (6 portioner)

Ingredienser till degen:

- 500 g vetemjöl
- 50 ml olja
- 1 tesked socker
- 1 tesked salt
- 1 påse snabbjäst
- ca 2,8 dl varmt vatten

Fyllning:

- 1 burk skalade tomater
- 25 ml olivolja
- Oregano, basilika och vitlök efter smak
- 1/2 tesked salt
- 250 g tunt skivad skinka
- 250 g ost

- 1 Sätt ugnen på 200 °C.
- 2 Sätt knådningstillbehöret på drivenheten i skålens botten.
- 3 Lägg alla torra ingredienser i skålen och tillsätt vatten och olja.
- 4 Knåda degen i 1 minut.
- 5 Låt degen jäsa i 30 minuter.

- 6 Kavla ut degen till en ca 3 mm tjock platta och lägg den på en bakplåt.
- 7 Riv osten med insatsen för rivning (se Använda apparaten under Insatser).
- 8 Använd knivenheten för att hacka burktomaterna och blanda dem med olivolja, oregano, basilika, vitlök och salt (se Använda apparaten under Knivenhet).
- 9 Fördela tomatsåsen över degen och lägg på de tunna skinkskivorna. Strö sedan över riven ost.
- 10 Grädda pizzan i ugnen ca 25 minuter i 200 °C .
Pizzan är klar när osten har smält och blivit lite brun.

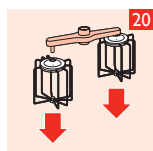
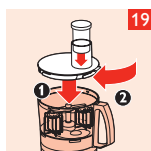
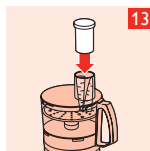
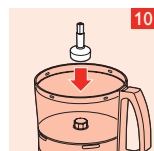
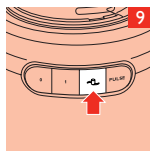
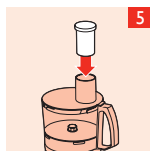
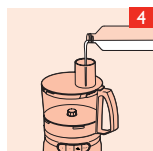
Pitabröd

Ingredienser:

- 1 kg mjöl
- 2 tsk salt
- 2 tsk socker
- 2 påsar snabbjäst
- 7 dl ljummet vatten
- Rosmarin, fänkål, spiskummin, oregano och/eller sesamfrön efter smak

- 1 Förvärm ugnen till 220 °C.
- 2 Sätt knådningstillbehöret på drivenheten i skålens botten.
- 3 Lägg alla torra ingredienser i skålen och tillsätt vatten.
- 4 Knåda degen i 30 sekunder på hög hastighet (Bild 9).
- 5 Ta ur degen ur matberedarskålen. Forma en slät boll. Lägg en kökshandduk över och låt den jäsa i ca 90 minuter.
- 6 Knåda degen ordentligt och forma den till en lång rulle. Skär rullen i 24 delar. Forma varje bit till ett runt pitabröd.
- 7 Grädda pitabröden i 220 °C i 3 minuter eller tills de är bruna. Vänd på dem och grädda i ytterligare 2 minuter.

Obs! Tillred inte mer än en omgång utan avbrott. Låt apparaten svalna till rumstemperatur innan du fortsätter tillredningen.





www.philips.com/kitchen

4203.064.5644.2