

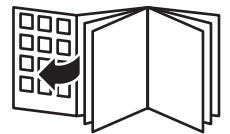
Cucina

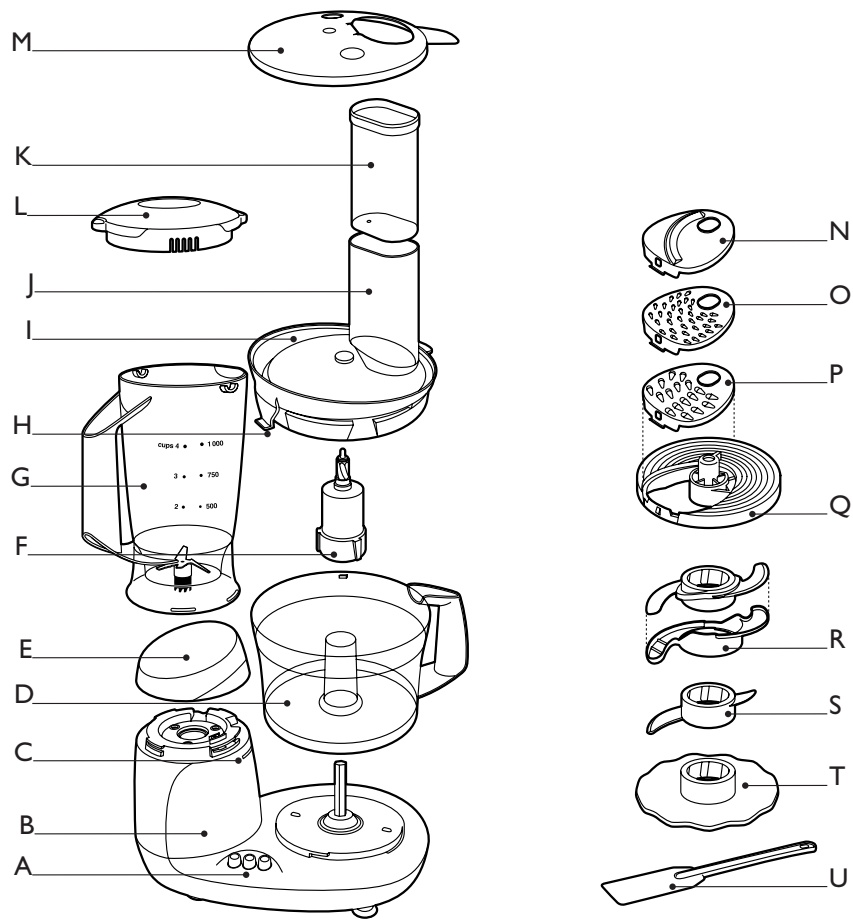
HR7638



**Recipes & Directions for use
Rezepte & Gebrauchsanweisung
Recettes & Mode d'emploi.
Recepten & Gebruiksaanwijzing
Recetas & Instrucciones de Uso
Ricette & Istruzioni per l'uso
Receitas & Modo de Emprego
Yemek tarifleri ve kullanma
talimatları**

PHILIPS







ENGLISH 6

DEUTSCH 21

FRANÇAIS 37

NEDERLANDS 52

ESPAÑOL 68

ITALIANO 84

PORTUGUÊS 99

TÜRKÇE 114

Food processor: parts and accessories

- A Speed control
- B Motor unit
- C Built-in safety lock
- D Bowl
- E Screw cap (for closing the blender fixing hole when the blender is not in use)
- F Tool holder
- G Blender jar
- H Peg of lid (activates and deactivates the safety switch)
- I Lif of bowl
- J Feed tube
- K Pusher
- L Lid of blender jar
- M Cover with closable insert storage space
- N Slicing insert medium
- O Slicing insert fine
- P Shredding insert medium
- Q Insert holder
- R Blade (with protective cover)
- S Kneading accessory
- T Emulsifying disc
- U Spatula

Introduction

This appliance has been equipped with an automatic thermal cut-off system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

If your appliance suddenly stops running:

- 1** Pull the mains plug out of the wall socket.
- 2** Press the 'PULSE / 0' button to switch the appliance off.
- 3** Let the appliance cool down for 60 minutes.
- 4** Put the mains plug in the wall socket.
- 5** Switch the appliance on again.

Please contact your Philips dealer or authorised Philips service centre if the automatic thermal cut-out system is activated too often.

CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.

Important

- ▶ Read the instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for use for future reference.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110-127V or 220-240V) before you connect the appliance.

- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the tables and recipes.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender jar, i.e. do not fill beyond the top graduation.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- ▶ Always unplug the appliance before reaching into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Never switch the appliance off by turning the lid. Always switch the appliance off by pressing the PULSE / 0 button.

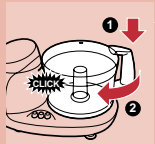
- ▶ Switch the appliance off before detaching any accessory.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ When you mount the blender jar, the bowl and the screw cap in the proper way, you will hear a click.
- ▶ The emulsifying disc, the blade and the kneading accessory have to be placed on the toolholder that stands in the bowl.
- ▶ Remove the protective cover from the blade before use.
- ▶ Avoid touching the SHARP cutting edges of the blades and inserts, especially when the appliance is plugged in.
- ▶ If one of the blades get stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ If you are processing a liquid that tends to foam, do not put more than 1 litre into the blender jar to avoid spillage.

Note that if both the blender and the bowl have been correctly mounted, only the blender will function.

Using the appliance

Bowl

- ▶ If you want to use the bowl, remove the blender jar and close the fixing hole with the screw cap. All functions that require the use of the bowl will only work if the blender jar has been removed.



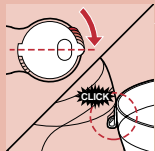
- 1 Mount the bowl on the food processor by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.



- 2 Put the lid on the bowl. Turn the lid in the direction of the arrow until you hear a click (this requires some force).

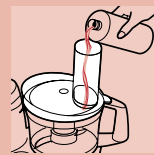
Built-in safety lock

- ▶ The motor unit as well as the lid have been provided with marks. The appliance will only function if the arrow on the motor unit is placed directly opposite the mark on the lid.

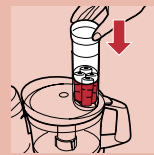


- 1 Make sure that the mark on the lid and the arrow on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will now cover the opening of the handle.

Feed tube and pusher

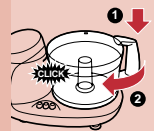


- 1 Use the feed tube to add liquid and/or solid ingredients. Use the pusher to push solid ingredients down the feed tube.



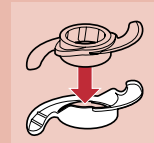
- 2 You can also use the pusher to close the feed tube in order to prevent ingredients from escaping down the feed tube.

Blade



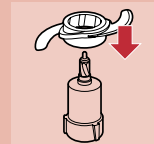
- ▶ The blade can be used for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing cake mixtures.

- 1 Put the bowl on the motor unit.

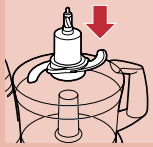


- 2 Remove the protective cover from the blade.

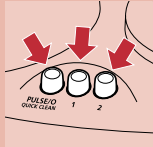
The cutting edges of the blade are very sharp. Avoid touching them!



- 3 Put the blade on the tool holder.



- 4 Put the tool holder in the bowl.
- 5 Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 cm. Put the lid on the bowl.
- 6 The buttons allow you to adjust the speed of the appliance to obtain optimal results.



- ▶ 'PULSE / 0' button: for pulse operation and for turning the appliance off. If the PULSE / 0 button is pressed the appliance runs at the highest speed. The appliance stops running when the button is released.
- ▶ button 1: for normal speed.
- ▶ button 2: for high speed.

See the table for the recommended speeds.
Processing takes 10 - 60 seconds.

Tips

- ▶ The appliance chops very quickly. Use the pulse function for short periods at a time to prevent the food from becoming too finely chopped.
- ▶ Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese. The cheese will become too hot, will start to melt and will turn lumpy.
- ▶ Do not use the blade to chop very hard ingredients like coffee beans, nutmeg and ice cubes. The blade might get blunt.

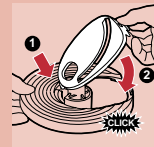
If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:

- 1 Switch the appliance off.
- 2 Remove the lid from the bowl.
- 3 Remove the ingredients with the spatula.

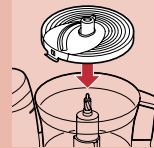
Inserts

The cutting edges of the inserts are very sharp
Do not touch them!

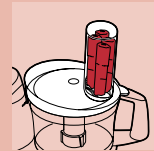
Do not process hard ingredients, such as ice
cubes, with the inserts!



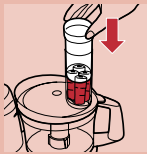
- 1 Put the selected insert in the insert holder.
- 2 Place the insert holder onto the tool holder that stands in the bowl.
- 3 Put the lid on the bowl.



- 4 Put the ingredients in the feed tube. Pre-cut large chunks to make them fit into the feed tube.
- 5 Fill the feed tube evenly for the best results.



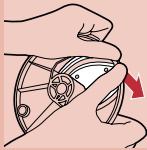
When you have to cut large amounts of food, process only small batches at a time and empty the bowl regularly between the batches.



- 3** Select the appropriate speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.

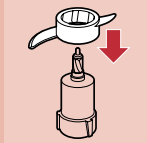
Processing takes 10-60 seconds.

- 4** Press the ingredients slowly and steadily down the feed tube with the pusher.



- 5** To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its bottom pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.

Kneading accessory



The kneading accessory can be used for kneading dough for bread and dumplings and for mixing batters and cake mixtures.

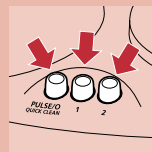
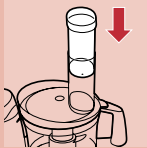
- 6** Fit the kneading accessory onto the tool holder.

- 7** Put the ingredients in the bowl.

- 8** Close the bowl with the lid.



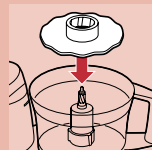
- 9** Close the feed tube by placing the pusher in it.



- 10** Select the appropriate speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.

Emulsifying disc

You can use the emulsifying disc to prepare mayonnaise, to whip cream and to whisk egg whites.



- 11** Put the emulsifying disc onto the tool holder that stands in the bowl.

- 12** Put the ingredients in the bowl and put the lid on the bowl.

- 13** Select the appropriate speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.

Tips

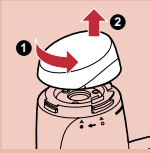
- ▶ When you want to whisk egg whites, make sure the eggs are at room temperature. Take the eggs out of the refrigerator at least half an hour before you are going to use them.
- ▶ All the ingredients for making mayonnaise must be at room temperature. Oil can be added through the small hole in the bottom of the pusher.

- ▶ If you are going to whip cream, the cream must be taken straight from the refrigerator. Please observe the preparation time in the table. Cream should not be whipped too long. Use the pulse function to have more control over the process.

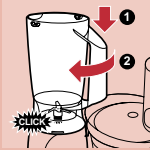
Blender

The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

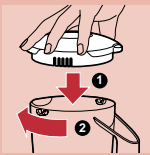


- 14** Remove the screw cap.



- 15** Mount the blender jar in the fixing hole by turning it in the direction of the arrow until it is firmly fixed.

Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.

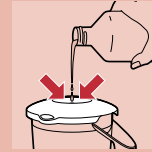


- 16** Put the ingredients in the blender jar.
- 17** Screw the lid onto the blender jar.
- 18** Switch the appliance on and blend the ingredients. The buttons allow you to adjust the speed of the appliance to obtain

optimal results. See the table for the recommended speed.

Tips

- ▶ Pour liquid ingredients into the blender jar through the hole in the lid.
- ▶ The longer you let the appliance run, the finer the blending result will be.
- ▶ Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before putting them into the blender. If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of trying to process a large quantity at once.
- ▶ If you have doubts about the right speed, always choose the highest speed (button 2).



If ingredients stick to the wall of the blender jar:

- 1** Switch the appliance off and unplug it.
- 2** Remove the lid.

Never remove the lid while the appliance is still running.

- 3** Use a spatula to remove the ingredients from the wall of the jar.

Keep the spatula at a safe distance from the cutting edges of the blade unit (approx. 2 cm).

Cleaning

Always unplug the appliance before you start cleaning the motor unit.

- 1** Clean the motor unit with a damp cloth. Do not immerse the motor unit in water and do not rinse it either.
 - 2** Always clean the parts that have come into contact with food in hot water with washing-up liquid immediately after use.
- ▶ The bowl, the lid of the bowl, the pusher and the accessories can also be washed in a dishwasher.

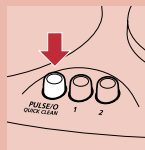
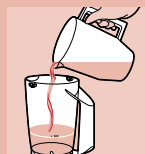
These parts have been tested for dishwasher resistance according to DIN EN 12875.

The cover with insert storage space and the blender jar are not dishwasher proof!

Clean the blade, the blade unit of the blender and the inserts very carefully. Their cutting edges are very sharp!

Make sure that the cutting edges of the blade, the blade unit of the blender and the inserts do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the accessories. This does not have a negative effect on the accessories. The discolourations usually disappear after some time.

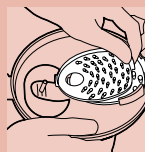
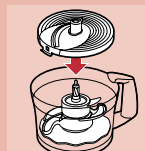


Blender quick-cleaning operation

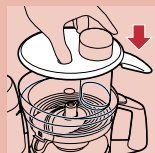
- 1** Pour lukewarm water (not more than 0.5 litres) and some washing-up liquid into the blender jar.
- 2** Assemble the lid.
- 3** Let the appliance run for a few moments by pressing the Pulse button. (The appliance stops running when you release the button.)
- 4** Detach the blender jar and rinse it with clean water.

Storage

MicroStore



- ▶ Put the accessories (emulsifying disc, blade, kneading accessory, insert holder) on the tool holder and store them in the bowl. Always end up with the insert holder.
- ▶ Two inserts can be stored in the storage space in the cover that covers the lid of the bowl, as indicated on the inside of the cover. The inserts have to be slid into the cover, not pressed.



- ▶ Place the cover with insert storage space on the transparent lid of the bowl.
- ▶ Wrap the mains cord around the reel on the back of the appliance.

Information & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet).

If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Quantities and preparation times

Ingredients & results	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Batter (pancake) - whisking	250 ml milk	2 / 2	First pour the milk into the blender and then add the dry ingredients. Mix the ingredients approx. 1 minute. If necessary, repeat this procedure 2 times.	Pancakes, waffles
Breadcrumbs - chopping	100g	2 / 2	Use dry, crispy bread.	Breadcrumbed dishes, au gratin dishes
Butter cream (creme au beurre) - whisking	300g	2 / 2	Use soft butter for a light result.	Desserts, toppings
Vegetables (carrots, turnips, white radishes) - shredding	350g	2 / 2	Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the feed tube with the pieces and shred them while pressing the pusher down lightly.	Garnishing, raw vegetables, turnip dishes, cakes, dips
Vegetables (carrots, leeks, celery) - slicing	350g	2 / P / 2	Fill the feed tube with pieces of vegetables and press them carefully down with the pusher.	Salads
Cheese (Parmesan) - chopping	200g	2 / 2	Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces of approx. 3 x 3 cm.	Garnishing, soup, sauces, au gratin dishes
Cheese (Gouda) - shredding	200g	2 / 2	Cut the cheese into pieces that fit into the tube. Press the pieces carefully down with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondue

Ingredients & results	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Chocolate - chopping	200g	2 / 2	Use hard, plain chocolate. Break it into pieces of 2 cm.	Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses
Cooked peas, beans - pureeing	250g	2 / 2	Use cooked peas or beans. If necessary, add some liquid to improve the consistency of the mixture.	Purees, soups
Cooked vegetables and meats - pureeing	300g	2 / 2	For coarse puree, add only a little liquid. For fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth enough.	Baby and infant food
Cucumbers - slicing	1 cucumber	1 / 1	Put the cucumber in the tube and press it carefully down with the pusher.	Salad, garnishing
Dough (for bread) - kneading	350g flour	2 / 2	Mix warm water with yeast and sugar. Add flour, oil and salt and knead the dough for approx. 90 seconds. Leave to rise for 30 minutes.	Bread
Dough (for pizzas) - kneading	400g flour	2 / 2	Follow the same procedure as for bread dough. Knead the dough for approx. 1 minute. First put in the flour and then the other ingredients.	Pizza
Dough (for shortcrust pastry) - kneading	200g flour	2 / 2	Use cold margarine, cut into pieces of 2 cm. Put all the ingredients in the bowl and knead until the dough has turned into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Apple pies, sweet biscuits, open fruit flans

Ingredients & results	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Dough (for tarts, pies) - kneading	200g flour	2 / 2	Use cold margarine and cold water. Put flour in the bowl and add the margarine cut into pieces of 2cm. Mix at the highest speed until the dough has become crumbly, then add cold water while mixing. Stop as soon as the dough starts to turn into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Fruit tarts, pies, quiches
Dough (yeast) - kneading	300g flour	2 / 2	First mix yeast, warm milk and some sugar in a separate bowl. Put all the ingredients in the food processor bowl and knead the dough until it is smooth and no longer sticks to the wall of the bowl (takes approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes.	Luxury bread
Egg whites - emulsifying	4 egg whites	2 / 1	Use egg whites at room temperature. Note: use at least 2 egg whites.	Pudding, souffles, meringues
Fruit (e.g. apples, bananas) - chopping/pureeing	500g	P / 2	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring. Add some liquid to obtain a smooth puree.	Puddings, baby food
Garlic - chopping	300g	P / 2	Peel the garlic. Always press the pulse button several times to prevent the garlic from being chopped too fine. Use at least 150g.	Garnishing, dips

Ingredients & results	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Herbs (e.g. parsley) - chopping	Min. 75g	2/P / 2	Wash and dry the herbs before chopping	Sauces, soups, garnishing, herb butter
Juices (e.g. papaya, water melon, pear) - blending	500g (total amount)	2 / 0	Add water or another liquid (optional) to obtain a smooth juice.	Fruit juices
Mayonnaise - emulsifying	3 eggs	1-2 / 0	All the ingredients must be at room temperature. Note: use at least one large egg, two small eggs or two egg yolks. Put the egg and a little vinegar in the bowl and add the oil drop by drop.	Salads, garnishing and barbecue sauces
Meat (lean) - mincing	300g	2/ P / 2	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse function for a coarser chopping result.	Steaks tartare, hamburgers, meat balls
Milkshakes - blending	250ml milk	2 / 0	Puree the fruit (e.g. bananas, strawberries) with sugar, milk and some ice cream and mix well.	Milkshakes
Cake mixture - mixing	3 eggs	2 / 2	The ingredients must be at room temperature. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour.	Various cakes.
Nuts - chopping	250g	2/ P / 2	Use the pulse button for coarse chopping or speed 2 for fine chopping.	Salads, bread, almond paste, puddings

Ingredients & results	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Onions - chopping	400g	P / 2	Peel the onions and cut them into 4 pieces. Note: use at least 100g. Always press the pulse button several times to prevent the onions from being chopped too fine.	Stir-fries, garnishing
Onions - slicing	300g	1 / 0	Peel the onions and cut them into pieces that fit into the tube. Note: use at least 100g.	Stir-fries, garnishing
Poultry - mincing	200g	2/ P / 2	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse button for a coarser chopping result.	Minced meat
Soups - blending	500ml	2 / 0	Use cooked vegetables	Soups, sauces
Whipping cream - whipping	350ml	P / 0	Use cream that comes straight from the refrigerator. Note: use at least 125ml cream. The whipped cream is ready after approx. 20 seconds.	Garnishing, cream, ice-cream mixtures

Recipes

Broccoli soup (for 4 persons)



- 50g mature Gouda cheese
 - 300g cooked broccoli (stalks and head)
 - cooking liquid of the broccoli
 - 2 boiled potatoes in pieces
 - 2 stock cubes
 - 2 tbsp whipping cream
 - curry
 - salt
 - pepper
 - nutmeg
- ▶ *Shred the cheese. Puree the broccoli with the boiled potatoes and some of the cooking liquid of the broccoli. Put the broccoli puree and the remaining liquid and stock cubes into a measuring beaker and fill it up to 750ml. Transfer the soup to a pan and bring it to the boil while stirring. Stir in the cheese and season with curry, salt, pepper and nutmeg and add the cream.*

Fruit cake



- 450 g dry pitted dates, halved
- 200 g dry plums, halved
- 650 g pecan nuts
- 160 g shredded coconut
- 300 g glazed pineapple
- 1 tin (400 g) sweetened condensed milk
- 1 tsp vanilla essence

- ▶ *Grease two 20cm-long baking tins and preheat the oven to 135° C.*
- ▶ *Put the halved dates and plums in the food processor bowl and chop at maximum speed for 30 seconds. Then empty the bowl.*
- ▶ *Put the pecan nuts in the food processor bowl and roughly chop the nuts, using the pulse function. Then empty the bowl.*
- ▶ *Put the glazed pineapple in the food processor bowl and chop into pieces, using the pulse function. Then empty the bowl.*
- ▶ *Mix the dates, plums, pecan nuts, pineapple and shredded coconut in a large mixing bowl and mix them.*
- ▶ *Add milk and vanilla to the ingredients and mix.*
- ▶ *Put the fruit mixture in the baking tins and bake the cakes at 135° C for 90 minutes.*
- ▶ *Do not process this recipe more than once without interruption. If you need to process more quantities, let the appliance cool down first and then continue the process.*

Mashed Potatoes



- 750g cooked potatoes
 - approx. 250ml hot milk (90°C)
 - 1 tbsp of butter
 - salt
- ▶ *First mash the potatoes, then add milk, salt and butter. Use speed 1 and process for approx. 30 seconds to prevent the puree from becoming sticky.*

Mayonnaise



- 2 egg yolks or 1 large egg
- 1 tsp mustard
- 1 tsp vinegar
- 200ml oil

- ▶ *The ingredients must be at room temperature. Put the emulsifying disc in the bowl. Put the egg yolks or egg, mustard and vinegar in the bowl. Use speed 1 or 2. Pour the oil gradually through the feed tube onto the rotating disc. You can use the hole in the pusher to add the oil.*
- ▶ *Tip for tartare sauce: add parsley, gherkins and hard-boiled eggs.*
- ▶ *Tip for cocktail sauce: add 50ml creme fraiche, a dash of whisky, 3 tsp tomato puree and a dash of ginger syrup to 100ml mayonnaise.*

Milkshake



- 175ml milk
 - 10g sugar
 - 1/2 banana or approx. 65g other fresh fruit
 - 50g vanilla ice cream
- ▶ *Mix all the ingredients until the mixture is frothy.*

Pizza



- 400g flour
- 40ml oil
- 1/2 tsp salt
- 20g fresh yeast or 1.5 sachets dried yeast
- approx. 240ml water (35°C)

▶ *For the topping:*

- 300ml sieved tomatoes (tinned)
- 1 tsp. mixed Italian herbs (dried or fresh)
- salt and pepper
- sugar
- Ingredients to be spread on the sauce: olives, salami, artichokes, mushrooms, anchovies, Mozzarella cheese, peppers, grated mature cheese and olive oil according to taste.

- ▶ *Place the kneading accessory in the bowl. Put all the ingredients in the bowl and select speed 2. Knead the dough for approx. 1 minute until a smooth ball has formed. Hold the appliance down with one hand to prevent it from moving around on the worktop. Put the dough in a separate bowl, covered it with a damp cloth and leave it to rise for about 30 minutes.*

- ▶ *Use the blade to chop the onion and garlic. Fry the chopped onion and garlic until transparent.*
- ▶ *Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer the sauce for about 10 minutes.*
- ▶ *Season to taste with salt, pepper and sugar. Allow the sauce to cool down.*
- ▶ *Heat the oven to 250°C.*

- ▶ Roll the dough out on a floured worktop and make two round shapes. Place the dough on a grease baking tray. Spread the topping on the pizza, leaving the edges free. Spread with the desired ingredients, scatter some grated cheese over the pizza and drip some olive oil over it.
- ▶ Bake the pizzas for 12 to 15 minutes.

Potato-courgette gratin



- 375g potatoes
 - pinch salt
 - 1 courgette (approx. 250g)
 - 1 clove of garlic, crushed
 - approx. 40g butter + butter to grease the oven dish
 - 2 tsp Italian or Provincial herbs
 - 1 large egg
 - 75ml whipping cream.
 - 75ml milk
 - pepper
 - 70g semi-matured cheese
- ▶ Peel and wash the potatoes.
 - ▶ Put the slicing insert in the insert holder disc and place the insert holder in the bowl. Slice the potatoes and the courgette at speed 1.
 - ▶ Boil the potato slices in boiling water with a pinch of salt until they are almost done.
 - ▶ Put the slices in a colander and drain them properly.
 - ▶ Put 20g butter and crushed garlic in a frying pan, fry half of the courgette slices for 3 minutes while turning them frequently. Sprinkle the slices with

1 tsp of Italian or Provincial herbs. Fry the other half of the courgette slices in the same way. Sprinkle them with the rest of the herbs.

- ▶ Drain the fried courgette slices on kitchen paper.
- ▶ Grease a low-sided oven dish and put the courgette and potato slices in the dish, alternating them and arranging them in such way that they partly overlap like roof tiles.
- ▶ Whisk the egg with the cream and the milk with the blade at speed 2. Add salt and pepper according to taste and pour the mixture over the potato and courgette slices in the dish.
- ▶ Replace the slicing insert with the shredding insert, shred the cheese at speed 2 and sprinkle it over the dish.
- ▶ Put the dish in the centre of a hot oven (200°C) and brown it in about 15 minutes

Salmon mousse (serves 3-4 people)



- 1 tin of salmon (220g)
 - 2 sheets of gelatine
 - a few stems of chives
 - pinch salt
 - pinch cayenne pepper
 - half tbsp lemon juice
 - 125ml whipping cream
 - 1 small onion
 - watercress for garnishing
- ▶ Soak the gelatine in plenty of water.
 - ▶ Chop the chives and onions in the food processor using the pulse setting.

- ▶ Remove the bones and skin from the salmon.
- ▶ Add salt, cayenne pepper, lemon juice, the salmon and the liquid from the tin to the chopped chives and onion and puree the ingredients at speed 2.
- ▶ Put the puree in a bowl.
- ▶ Boil a small quantity of water and dissolve the gelatine in it.
- ▶ Stir the gelatine solution through the salmon puree.
- ▶ Put the emulsifying disc in the bowl and whip the cream by pressing the pulse button for about 15 seconds.
- ▶ Fold the whipped cream into the salmon puree with a wooden spoon.
- ▶ Turn the mousse out onto a dish, cover it and chill it in the refrigerator for a few hours.
- ▶ Garnish the mousse with some watercress.

Sandwich spread

🌀

- 2 small carrots in pieces
 - 2-3 gherkins in pieces
 - 75g cauliflower in pieces
 - 75g celeriac in pieces
 - green herbs (parsley, dill, tarragon, celery stalks in pieces)
 - 100g mayonnaise
 - 100g quark
 - salt
 - pepper
- ▶ Chop the carrots, gherkins, cauliflower, green herbs and celeriac fine. Mix in the mayonnaise and quark carefully and season to taste with pepper and salt.

Spanish cabbage salad

🌀

- 1 small red cabbage
 - 2 red onions
 - 1 fennel
 - 1 apple
 - juice of one orange and 2 tbsp red wine vinegar
 - 1 tbsp mustard
- ▶ Mix the juice, mustard and vinegar. Slice the cabbage, onions, fennel and apple at speed 1.
- ▶ Combine the ingredients in a salad bowl.

Sponge cake

🌀

- 4 eggs
 - 30ml of water (35°C)
 - 1 pinch of salt
 - 150g sugar
 - 1 sachet vanilla sugar
 - 150g sieved flour
 - 3g baking powder
- ▶ Beat the eggs and the water for approx. 2 minutes. Gradually add the sugar, vanilla sugar and the salt and mix for approx. 1 minute. The mixture should leave a trail when some of it is lifted from the bowl with a spoon. Fold in the flour and baking powder with a spatula. Bake it in the oven at approx. 170°C for approx. 30-35 minutes.
- ▶ Tip: You can fill the sponge cake with different kinds of butter cream or simply with whipped cream and fresh fruit.

Tzatziki



- 1 cucumber
 - 200ml yoghurt
 - 1 tbsp olive oil
 - 2 cloves garlic
 - pinch salt
 - 1 tsp finely chopped dill
 - a few mint leaves
- ▶ *Peel the cucumber and shred it at speed 1. Put the shredded cucumber in a colander and let it drain properly.*
- ▶ *Mix the other ingredients, except for the mint leaves, through the cucumber. Chill the salad by putting it in a covered bowl in the refrigerator for one hour. Sprinkle mint leaves on top before serving.*

Küchenmaschine: Teile und Zubehör

- A Geräteschalter mit Geschwindigkeitsregler
- B Motorgehäuse
- C Integrierte Sicherheitsverriegelung
- D Schüssel
- E Schutzverschluss, verschließt die Öffnung, wenn der Mixbecher nicht aufgesetzt ist
- F Zwischenteil
- G Mixbecher
- H Haken zur Sicherheitsverriegelung
- I Deckel der Schüssel
- J Einfüllstutzen
- K Stopfer
- L Deckel zum Mixbecher
- M Deckel mit verschließbarer Kassette zur Aufbewahrung von Einsätzen
- N Schneideinsatz, mittelfein
- O Schneideinsatz, fein
- P Raspeleinsatz
- Q Trägerscheibe, für Schneid- und Raspeleinsätze
- R Messer mit Schneidschutz
- S Kneteinsatz
- T Emulgierscheibe
- U Spatel

Einleitung

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz versehen, der es bei zu starker Erwärmung ausschaltet.

Wenn das Gerät plötzlich stillsteht:

- 1** Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 2** Drücken Sie die Taste "PULSE/0" um das Gerät aus zu .
- 3** Lassen Sie das Gerät 60 Minuten abkühlen.
- 4** Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.
- 5** Schalten Sie das Gerät wieder ein.

Wenn der automatische Überhitzungsschutz das Gerät wiederholt ausschaltet, so wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder an das Philips Service Center in Ihrem Lande.

VORSICHT: Vermeiden Sie unvorhersehbare Risiken durch Überhitzung; schließen Sie dieses Gerät niemals an eine Zeitschaltuhr an!

Wichtig

- ▶ Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- ▶ Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zur späteren Einsichtnahme gut auf.
- ▶ Prüfen Sie, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät (110-127 V bzw. 220-240 V) mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

- ▶ Verwenden Sie mit dieser Küchenmaschine keine Zusatzgeräte oder andere Teile, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Ist das trotzdem der Fall, führt dies zum Verlust der Garantie.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Motorgehäuse, das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- ▶ Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt ausgetauscht werden, um ein Sicherheitsrisiko zu vermeiden.
- ▶ Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch sorgfältig alle Teile ab, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können.
- ▶ Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle und Rezepte angegebenen Mengen und Zubereitungszeiten.
- ▶ Füllen Sie die Schüssel und den Mixbecher niemals höher als bis zur obersten Markierung.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Stecken Sie niemals Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände, auch nicht den Spatel, in den Einfüllstutzen. Verwenden Sie hierzu nur den Stopfer.
- ▶ Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Hand oder einem Gegenstand, z. B. dem Spatel, in den Mixbecher langen.
- ▶ Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.

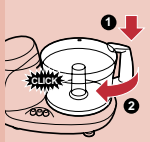
- ▶ Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Schalten Sie nie das Gerät aus, indem Sie den Deckel drehen. Schalten Sie es ausschließlich mit der Taste "PULS/0" aus.
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie irgendeinen Einsatz anbringen oder austauschen.
- ▶ Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- ▶ Wenn Sie den Mixbecher, die Schüssel oder den Deckel richtig aufgesetzt haben, vernehmen Sie ein Geräusch ("Klick").
- ▶ Die Emulgierscheibe, das Messer und der Knetaufsatz sind auf das Zwischenteil in der Schüssel anzubringen.
- ▶ Nehmen Sie den Schneidschutz vom Messer ab, bevor Sie das Messer einsetzen.
- ▶ Die Schneiden des Messers sind SCHARF; vermeiden Sie darum jede Berührung, besonders wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- ▶ Wenn das Messer blockiert ist, so ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Messer von den blockierenden Zutaten frei machen.
- ▶ Lassen Sie heiße Zutaten auf höchstens 80°C abkühlen, bevor Sie sie im Gerät verarbeiten.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten verarbeiten, die zum Schäumen neigen, so füllen Sie nicht mehr als 1 Liter in den Mixbecher, damit sie nicht überlaufen.

Wenn sowohl die Schüssel wie der Mixbecher aufgesetzt sind, ist nur der Mixbecher betriebsbereit.

Der Gebrauch des Geräts

Die Schüssel

- ▶ Zum Gebrauch der Schüssel entfernen Sie ggf. den Mixbecher und verschließen die Öffnung mit dem zugehörigen Deckel. Die Schüssel lässt sich nur verwenden, wenn der Mixbecher abgenommen ist.



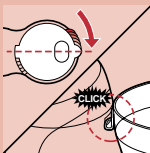
- 1 Setzen Sie die Schüssel auf das Gerät, und drehen Sie den Griff in Pfeilrichtung, bis die Schüssel hörbar einrastet ("Klick").



- 2 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel. Drehen Sie den Deckel in Pfeilrichtung, bis auch er hörbar einrastet. Dazu ist ein leichter Widerstand zu überwinden.

Die integrierte Sicherheitsverriegelung

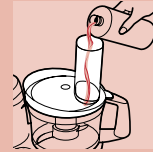
- ▶ Das Motorgehäuse und der Deckel sind mit Markierungen versehen. Das Gerät kann nur arbeiten, wenn der Pfeil auf dem Motorgehäuse der Markierung auf dem Deckel in einer Flucht genau gegenübersteht.



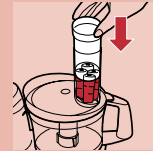
- 1 Achten Sie darauf, dass die Markierung auf dem Deckel und der Pfeil auf der Schüssel sich genau gegenüberstehen. Die Öffnung

im Griff der Schüssel wird nun durch die Ausbuchtung im Deckel verschlossen.

Der Einfüllstutzen



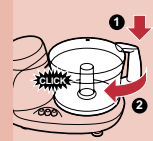
- 1 Durch den Einfüllstutzen lassen sich flüssige und feste Zutaten in die Schüssel geben. Verwenden Sie nur den Stopfer, um die Zutaten anzudrücken.



- 2 Sie können während der Verarbeitung den Stopfer im Einfüllstutzen lassen, damit nichts herausspritzt.

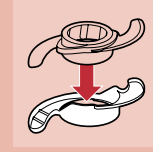
Das Messer

- ▶ Das Messer kann zum Schneiden, Mischen, Mixen, Pürieren und zum Kneten von Teig verwendet werden.

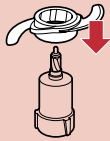


- 1 Setzen Sie die Schüssel auf das Motorgehäuse.

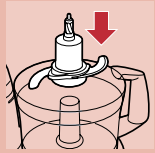
- 2 Nehmen Sie den Schneidschutz vom Messer ab.



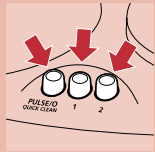
Die Schneiden des Messers sind sehr scharf. Vermeiden Sie jede Berührung mit den Schneiden.



- 3** Setzen Sie das Messer auf das Zwischenteil.



- 4** Setzen Sie das Zwischenteil mit dem Messer in die Schüssel ein.



- 5** Geben Sie die Zutaten in die Schüssel. Schneiden Sie große Stücke zuvor in Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge. Setzen Sie den Deckel auf.
- 6** Mit dem Geräteschalter lassen sich verschiedene Geschwindigkeiten wählen, die optimale Resultate ermöglichen.
- ▶ Position "PULSE/0": Momentschaltung und Ausschalter. Wird diese Taste gedrückt, arbeitet das Gerät mit der höchsten Geschwindigkeit. Der Motor hält an, wenn die Taste losgelassen wird.
 - ▶ Position 1: normale Geschwindigkeit.
 - ▶ Position 2: hohe Geschwindigkeit.

Vgl. die Tabelle zur Wahl der angemessenen Geschwindigkeit. Verarbeitungszeit: 1 bis 60 Sekunden.

Hinweise

- ▶ Das Gerät zerkleinert sehr schnell. Drücken Sie "PULSE/0" für kurzzeitige Bearbeitung, damit die Zutaten nicht zu fein zerkleinert werden.

- ▶ Wenn Sie (Hart-)Käse verarbeiten, so lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen. Dadurch wird der Käse erhitzt, schmilzt und wird flockig.
- ▶ Verwenden Sie das Messer nicht, um harte Zutaten zu zerkleinern, z. B. Kaffeebohnen, Muskatnüsse und Eiswürfel. Das Messer kann dadurch stumpf werden.

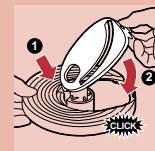
Wenn Zutaten am Messer kleben oder sich an der Wand absetzen:

- 1** Schalten Sie das Gerät aus,
- 2** nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab,
- 3** entfernen Sie die Zutaten mit dem Spatel.

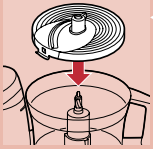
Die Einsätze

Die Schneiden der Einsätze sind sehr scharf. Vermeiden Sie jede Berührung mit den Schneiden.

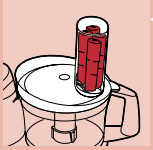
Verarbeiten Sie mit den Einsätzen keine harten Zutaten, z. B. Eiswürfel.



- 1** Setzen Sie den erforderlichen Einsatz in die Trägerscheibe.



2 Setzen Sie die Trägerscheibe auf das Zwischenteil.



3 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.

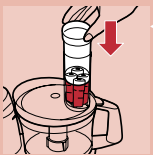
4 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel. Schneiden Sie größere Stücke so zurecht, dass sie in den Einfüllstutzen passen.

5 Die besten Resultate erhalten Sie, wenn Sie den Einfüllstutzen gleichmäßig füllen. Verarbeiten Sie größere Mengen nach und nach in Teilmengen. Leeren Sie die Schüssel dann zwischendurch regelmäßig.

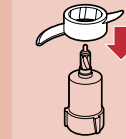
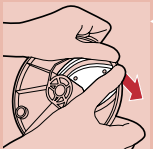
3 Wählen Sie die angemessene Geschwindigkeit. - Vgl. die Tabelle.

Die Verarbeitung dauert je nach Zutat 10 bis 60 Sekunden.

4 Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer langsam und gleichmäßig in die Einfüllöffnung.



5 Einen Einsatz nehmen Sie von der Trägerscheibe ab, indem Sie den Einsatzträger mit seiner Rückseite auf Sieweisend in Ihre Hände nehmen. Drücken Sie die Ränder mit ihrem Daumen, damit er aus der Trägerscheibe fällt.



Der Knetaufsatz

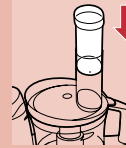
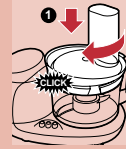
Der Knetaufsatz kann zum Kneten von Brotteig, Klößen und zum Mischen von Kuchenteig verwendet werden.

6 Setzen Sie den Knetaufsatz auf das Zwischenteil.

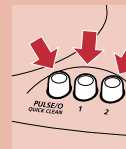
7 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.

8 Schließen Sie die Schüssel mit dem zugehörigen Deckel.

9 Verschließen Sie die Einfüllöffnung mit dem Stopfer.



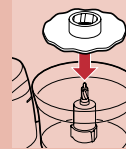
10 Wählen Sie die erforderliche Geschwindigkeit, um optimale Ergebnisse zu erzielen. - Vgl. die Tabelle.



Die Emulgierscheibe

Sie können die Emulgierscheibe zur Zubereitung von Majonäse und zum Schlagen von Sahne oder Eiern verwenden.

11 Setzen Sie die Emulgierscheibe auf das Zwischenteil in der Schüssel.



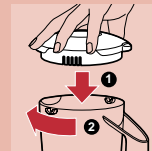
- 12** Geben Sie die Zutaten in die Schüssel, und setzen Sie den Deckel auf.
- 13** Wählen Sie die erforderliche Geschwindigkeit, um optimale Ergebnisse zu erzielen. - Vgl. die Tabelle.

Hinweise

- ▶ When you want to whisk egg whites, make sure the eggs are at room temperature. Nehmen Sie die Eier mindestens eine halbe Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank.
- ▶ All the ingredients for making mayonnaise must be at room temperature. Öl kann durch die kleine Öffnung unten am Stopfer zugegeben werden.
- ▶ If you are going to whip cream, the cream must be taken straight from the refrigerator. Please observe the preparation time in the table. Cream should not be whipped too long. Bei Verwendung der Momentschaltung ("PULSE/0") haben Sie volle Kontrolle über den Fortgang der Bearbeitung.

Der Mixbecher:

- Der Mixer ist geeignet für:
- Mischen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukte, Soßen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke, Milch-Shakes.



- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Majonäse.
- Pürieren gegarter Zutaten, z.B. zur Zubereitung von Baby-Nahrung.

- 14** Nehmen Sie den Schutzverschluss ab.
- 15** Setzen Sie den Mixbecher mit einer Drehung in Pfeilrichtung in die Öffnung, bis er fest sitzt.

Ziehen Sie nicht zu stark am Griff des Mixbechers.

- 16** Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher.
- 17** Schrauben Sie den Deckel auf den Mixbecher.
- 18** Schalten Sie das Gerät ein, und mischen Sie die Zutaten. Mit Hilfe der verschiedenen Einstellungen können Sie optimale Resultate erzielen. Vgl. die Tabelle.

Hinweise

- ▶ Gießen Sie Flüssigkeiten
- ▶ Je länger Sie das Gerät betreiben, um so feiner wird das Ergebnis.
- ▶ Schneiden Sie feste Zutaten zuvor in kleinere Stücke.
- ▶ Wählen Sie im Zweifel die höhere Geschwindigkeit = Position 2.

Wenn Zutaten an der Wand des Mixbechers haften:

- 1** Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
- 2** und nehmen Sie den Deckel ab.

Nehmen Sie niemals den Deckel bei laufendem Gerät ab!

- 3** Entfernen Sie die Zutaten, die an der Wand haften, mit einem Spatel.

Halten Sie den Spatel in sicherer Entfernung (ca. 2 cm) zum Messer.

Reinigung

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

- 1** Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch, auf das Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel auftragen können. Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser, und spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- 2** Spülen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, sofort nach Gebrauch in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben.



- Die Schüssel, der Deckel der Schüssel, der Stopfer und die Einsätze können im Geschirrspüler gereinigt werden.**

Diese Teile sind getestet und nach DIN EN 12875 spülmaschinenfest.

Der Deckel mit verschließbarer Kassette zur Aufbewahrung von Einsätzen ist NICHT zur Reinigung im Geschirrspüler geeignet.

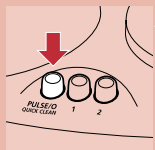
Reinigen Sie das Messer, die Messereinheit des Mixers und die Einsätze mit großer Vorsicht. Die Schneiden sind sehr scharf!

Achten Sie darauf, dass die Schneiden des Messers, der Messereinheit des Mixers und der Einsätze nicht mit harten Gegenständen in Kontakt kommen. Sie könnten scharf und stumpf werden.

Einige Zutaten können an der Oberfläche der Einsätze eine Verfärbung verursachen. Dies beeinträchtigt nicht die Funktion dieser Teile. Meist geht die Verfärbung nach einiger Zeit zurück.

Schnellreinigung des Mixers

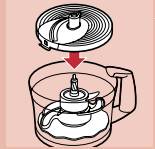
- 1** Gießen Sie nicht mehr als 500 ml lauwarmes Wasser, dem Sie einige Tropfen Spülmittel zugefügt haben, in den Mixbecher.
- 2** Schrauben Sie den Deckel auf.



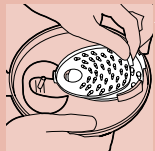
- 3 Drücken Sie einen Augenblick die Taste "PULSE/0". Der Motor steht still, sobald Sie die Taste loslassen.
- 4 Nehmen Sie den Mixbecher vom Gerät ab, und spülen Sie ihn mit klarem Wasser aus.

Aufbewahrung

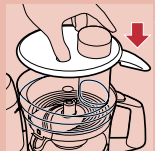
Kurzzeitig



- ▶ Setzen Sie alle Einsätze (Emulgierscheibe, Messer, Knetaufsatz, Trägerscheibe), das Zwischenstück und zuletzt die Trägerscheibe auf das Zwischenteil in der Schüssel.



- ▶ Zwei Einsätze lassen sich in der verschließbaren Kassette des Deckels (G) unter dem Deckel der Schüssel unterbringen. Die Einsätze müssen eingeschoben, nicht eingedrückt werden! - Vgl. den Hinweis auf der Innenseite des Deckels.



- ▶ Setzen Sie den Deckel mit der Kassette für die Einsätze auf den transparenten Deckel der Schüssel.
- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung an der Rückseite des Geräts.

Information und Service

Informationen zu Ihren Fragen, Wünschen und Problemen erhalten Sie auf unserer Homepage www.philips.com oder beim Philips Service Center in Ihrem Lande. Sollte sich in Ihrem Lande kein solches Center befinden, so wenden Sie sich bitte an das Service Department von Philips Domestic Appliances and Personal Care BV. Die Telefonnummern entnehmen Sie bitte der beigefügten Garantieschrift.

Höchstmengen und Zubereitungszeiten

Zutaten und Ergebnisse	Höchstmenge	Schalterstellung / Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbispiele
Pfannkuchentig - Schlagen	250 ml Milch	2 / ☞	Zuerst die Milch in den Mixbecher geben, danach die trockenen Zutaten. Die Zutaten ca. 1 Minute mischen. Den Vorgang bei Bedarf zweimal wiederholen.	Pfannkuchen, Waffeln
Paniermehl - Zerkleinern	100 g	2 / ☞	Trockenes Brot oder trockene Brötchen verwenden.	Panierte Speisen, Grätins
Buttercreme - Schlagen	300 g	2 / ☞	Weiche Butter ergibt ein leichtes Resultat.	Desserts, Garnituren
Gemüse (Möhren, Rüben, Rettich) - Schneiden	350 g	2 / ☞	In Stücke schneiden, die in den Einfüllstutzen passen. Mit dem Stopfer leicht nachdrücken.	Garnituren, Rohkost, Eintopf, Kuchen, Dips
Gemüse (Möhren, Lauch, Sellerie) - Schneiden	350 g	2 / P / ☞	In den Einfüllstutzen einführen. Mit dem Stopfer leicht nachdrücken.	Salate
Käse (Parmesan) - Zerkleinern	200 g	2 / ☞	Parmesan ohne Rinde verwenden. In Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge schneiden.	Garnituren, Suppen, Soßen, Gratin
Käse (Gouda) - Raspeln	200 g	2 / ☞	Den Käse in Stücke schneiden, die in den Einfüllstutzen passen. Mit dem Stopfer leicht nachdrücken.	Soßen, Pizzas, Gratin, Fondue

Zutaten und Ergebnisse	Höchstmenge	Schalterstellung / Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbispiele
Schokolade - Zerkleinern	200 g	2 / ☞	Harte / (Block-)Schokolade verwenden. In Stücke von 2 cm Größe brechen.	Garnituren, Soßen, Gebäck, Pudding, Mousse
Hülsenfrüchte - Pürieren	250 g	2 / ☞	Gekochte Erbsen bzw. Bohnen verwenden. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit zufügen.	Pürees, Suppen
Gekochtes Gemüse und Fleisch - Pürieren	300 g	2 / ☞	Für grobes Püree nur wenig Wasser zufügen. Für feines Püree langsam Flüssigkeit zufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	Baby- und Kindernahrung
Gurken - Schneiden	1 Salatgurke	1 / ☞	Die Gurke in den Einfüllstutzen stecken und leicht nachdrücken.	Salat, Garnituren
Brotteig - Kneten	350 g Mehl	2 / ☞	Warmes Wasser mit Hefe und Zucker mischen. Mehl, Öl und Salz hinzugeben und ca. 90 Sekunden kneten. Teig 30 Minuten gehen lassen.	(Weiß-)Brot
Pizzateig - Kneten	400 g Mehl	2 / ☞	Warmes Wasser mit Hefe und Zucker mischen. Zuerst das Mehl, danach Öl und Salt hinzugeben und ca. 60 Sekunden kneten. Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.	Pizza

Zutaten und Ergebnisse	Höchstmenge	Schalterstellung / Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbispiele
------------------------	-------------	----------------------------	-------------	--------------------

Mürbeteig I - Kneten	200 g Mehl	2 / 2	Kalte Butter/Margarine in Stücke von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Alle Zutaten in die Schüssel geben und kneten, bis der Teig zur Kugel wird. Vor der Weiterverarbeitung (im Kühlschrank) kühlen.	Apfelkuchen, süße Biskuits, ungedeckter Obstkuchen
----------------------	------------	-------	--	--

Mürbeteig II - Kneten	200 g Mehl	2 / 2	Kalte Margarine/Butter und kaltes Wasser verwenden. Das Mehl in die Schüssel geben. Die Margarine/Butter in Stücken von 2 cm Kantenlänge darauflegen. Bei Position 2 mischen, bis der Teig krümelig ist; dann während des Rührens nach und nach kaltes Wasser zufügen. Ausschalten, sobald der Teig zur Kugel wird. Vor der Weiterverarbeitung (im Kühlschrank) kühlen.	Obsttorte, Quiche
-----------------------	------------	-------	---	-------------------

Hefeteig - Kneten	300 g Mehl	2 / 2	Zuerst in einer getrennten Schüssel Hefe, warme Milch und etwas Zucker mischen. Alle Zutaten in die Schüssel des Geräts geben und ca. 1 Minute kneten, bis der Teig glatt ist und nicht mehr an der Wand der Schüssel haftet. Teig 30 Minuten gehen lassen.	Feingebäck
-------------------	------------	-------	---	------------

Zutaten und Ergebnisse	Höchstmenge	Schalterstellung / Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbispiele
------------------------	-------------	----------------------------	-------------	--------------------

Eischnee	4 Eiweiße	2 / 2	Eier mit Raumtemperatur verarbeiten. Mindestens 2 Eier verwenden!	Pudding, Soufflees, Baisergebäck
----------	-----------	-------	---	----------------------------------

Obst - Schneiden / Pürieren	500 g	P / 2	Hinweis: Etwas Zitronensaft hinzugefügt verhindert, dass sich das Obst verfärbt.	Pudding, Babynahrung
-----------------------------	-------	-------	--	----------------------

Knoblauch - Zerkleinern	300 g	P / 2	Die Zehen schälen. Einige Male kurz "PULSE/0" drücken, damit der Knoblauch nicht zu fein zerkleinert wird. Mindestens 150 g verwenden.	Garnituren, Dips
-------------------------	-------	-------	--	------------------

Kräuter (z. B. Petersilie) - Zerkleinern	mind. 75 g	2/P / 2	Kräuter vor der Verarbeitung waschen und trocknen.	Soßen, Suppen, Garnituren, Kräuterbutter
--	------------	---------	--	--

Säfte (z. B. Papaya, Wassermelonen, Birnen) - Mixen	500 g insgesamt	2 / 2	Bei Bedarf Wasser oder andere Flüssigkeiten hinzufügen.	Fruchtsäfte
---	-----------------	-------	---	-------------

Majonäse - Emulgieren	3 Eier	1-2 / 2	Alle Zutaten mit Raumtemperatur. Hinweis: Wenigstens ein großes Ei oder zwei kleine Eier bzw. Eigelbe verwenden. Geben Sie ein Ei mit ein wenig Essig in die Schüssel und geben Sie das Öl tropfenweise hinzu.	Salate, Garnituren, Barbecue-Soßen
-----------------------	--------	---------	--	------------------------------------

Zutaten und Ergebnisse	Höchstmenge	Schalterstellung / Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbispiele
Fleisch, mager - Zerkleinert	300 g	2 / P / 2	Alle Knochen und Sehnen entfernen. Fleisch in Würfel von 3 cm schneiden. Mit "Pulse/2" verarbeiten, um ein größeres Ergebnis zu erhalten.	Hackbraten, Tartar, Frikadellen, Fleischbällchen
Milchshakes	250 ml Milch	2 / 0	Das Obst (z. B. Bananen, Erdbeeren) pürieren. Mit Zucker, Milch und etwas Eiscreme gut vermischen.	Milchshakes
Kuchenschmischung - Mischen	3 Eier	2 / 2	Zutaten mit Raumtemperatur verwenden. Mischen Sie weiche Butter und Zucker, bis die Mischung glatt und cremig ist. Geben Sie dann Milch, Eier und Zucker hinzu.	Verschiedene Kuchen
Nüsse - Zerkleinern	250 g	2 / P / 2	Grobes Zerkleinern mit "PULSE/0". Feines Zerkleinern mit Position 2.	Salate, Brot, Marzipanmasse, Puding
Zwiebeln - Zerkleinern	400 g	P / 2	Die Zwiebeln schälen und sie in 4 Stücke teilen. Mindestens 100g verwenden. Mit "PULSE/0" verarbeiten, damit das Ergebnis nicht zu fein ausfällt.	Kurz Gebratenes, Garnituren
Zwiebeln - Schneiden	300 g	1 / 0	Zwiebeln schälen und in 4 Stücke teilen. Mindestens 100 g verarbeiten.	Kurz Gebratenes, Garnituren

Zutaten und Ergebnisse	Höchstmenge	Schalterstellung / Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbispiele
Geflügel - zerkleinern	200 g	2 / P / 2	Zuerst alle Knochen und Sehnen entfernen. Das Fleisch in Würfel von 3 cm Kantenlänge schneiden. Für grobes Ergebnis "PULSE/0" verwenden.	Hackfleisch
Suppen - Mixen	500 ml	2 / 0	Gekochtes Gemüse verwenden	Suppen, Soßen
Schlagsahne - Schlagen	350 ml	P / 0	Sahne aus dem Kühlschrank verwenden. Mindestens 125 ml verarbeiten. Die Schlagsahne ist nach 20 Sekunden fertig.	Garnituren, Cremes, Eiscreme

Rezepte

Brokkoli-Suppe

Einsätze: 🍴 🔄

- 50 g mittelalter Gouda
 - 300g gekochte Brokkoli (Röschen und Zweige)
 - Wasser, in dem der Brokkoli gekocht wurde
 - 2 gekochte Kartoffeln, in Stücken
 - 2 Brühwürfel
 - Wasser, in dem der Brokkoli gekocht wurde
 - Curry
 - Salz
 - Pfeffer
 - Muskat
- ▶ *Den Käse raspeln. Den Brokkoli mit den gekochten Kartoffeln und etwas Brokkoliwasser pürieren. Das Püree und das restliche Brokkoli-Wasser mit dem Brühwürfel in einen Messbecher geben und auf 750 ml auffüllen. In einem Kochtopf unter Umrühren aufkochen lassen. Den Käse einrühren, mit Curry, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zuletzt die Sahne einrühren.*

Obstkuchen

🔄

- 450 g getrocknete, entkernte, halbierte Datteln
- 200 g Trockenpflaumen, halbiert
- 650 g (Pecan-)Nüsse
- 160 g geraspelte Kokosnuss
- 300 g kandierte Ananas
- 1 Dose (400 g) gesüßte Kondensmilch
- 1 TL Vanille-Essenz

- ▶ *Fetten Sie zwei rechteckige Backformen (20 cm lang) ein, und heizen Sie den Backofen auf 135° C vor.*
- ▶ *Geben Sie die halbierten Datteln und Pflaumen in die Schüssel, und zerkleinern Sie die Zutaten 30 Sekunden auf Höchststufe. Entleeren Sie dann die Schüssel.*
- ▶ *Geben Sie die (Pecan-)Nüsse in die Schüssel. Hacken Sie die Nüsse grob mit Hilfe der Moment-Taste. Entleeren Sie dann die Schüssel.*
- ▶ *Geben Sie die kandierte Ananas in die Schüssel, und schneiden Sie die Ananas in Stücke mit Hilfe der Moment-Taste. Entleeren Sie dann die Schüssel.*
- ▶ *Mischen Sie Datteln, Pflaumen, Nüsse, Ananas und geraspelte Kokosnuss in einer großen Rührschüssel.*
- ▶ *Fügen Sie Kondensmilch und Vanille-Essenz hinzu, und mischen Sie alle Zutaten gründlich.*
- ▶ *Verteilen Sie die Kuchenmischung auf die drei Backformen, und backen Sie die Kuchen 90 Minuten bei 135° C.*
- ▶ *Verarbeiten Sie dieses Rezept nur einmal ohne Unterbrechung. Wenn Sie größere Mengen zubereiten möchten, ist es wichtig, dass Sie das Gerät abkühlen lassen, bevor Sie fortfahren.*

Kartoffelbrei

🔄

- 750 g gekochte Kartoffeln
- ca. 250 ml heiße Milch von 90° C
- 1 Ei Butter
- Salz

- ▶ Die Kartoffeln pürieren, dann Milch, Salz und Butter hinzufügen. Mit Position 1 nur ca. 30 Sekunden verarbeiten, damit die Masse nicht zu steif wird.

Majonäse



- 2 Eigelb oder ein großes Ei
 - 1 El Senf
 - 1 El Essig
 - 200 ml Speiseöl
- ▶ Alle Zutaten bei Raumtemperatur verarbeiten. Die Emulgierscheibe in die Schüssel setzen. Die Eigelbe bzw. das Ei, den Senf und den Essig in die Schüssel geben. Position 1 oder 2 verwenden. Das Öl nach und nach durch den Einfüllstutzen auf dierotierende Scheibe geben. Das Öl lässt sich durch das Loch im Stopfer zufügen.
 - ▶ Für Tartar-Soße: Petersilie, Gewürzgurken und hart gekochte Eier hinzufügen.
 - ▶ Für Cocktail-Soße: 50 ml Crème fraîche, einen Spritzer Whisky, 3 Tl Tomatenmark und einen Spritzer Ingwer-Sirup auf 100 ml Majonäse hinzufügen.

Milchshake



- 175 ml Milch
 - 10 g Zucker
 - 1/2 Banane oder ca. 65 g anderes frisches Obst
 - 50 g Vanille-Eiscreme
- ▶ Alle Zutaten mischen, bis die Masse steif geworden ist.

Pizza



- 400 g Mehl
 - 40ml Speiseöl
 - 1/2 Tl Salz
 - 20 g frische Hefe oder 1 1/2 Päckchen Trockenhefe
 - ca. 240 ml Wasser (35° C)
- ▶ Zum Belag:
 - 300 ml gesiebte Tomaten, aus Dosen
 - 1 Tl gemischte italienische Kräuter, frisch oder getrocknet
 - Salz und Pfeffer
 - Zucker
 - Zutaten zum Belegen der Soße: Olive, Salami, Artischocken, Pilze, Anchovis, Mozarella, Pfeffer, geriebener reifer Käse und Olivenöl nach persönlichem Geschmack.
 - ▶ Die Kneteinheit in die Schüssel einsetzen. Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit Position 2 ca. 1 Minute kneten, bis sich ein glatter Ball gebildet hat. Das Gerät mit einer Hand niederdrücken, damit es nicht auf der Arbeitsfläche wandert. Den Teigball in eine getrennte Schüssel geben und, mit einem feuchten Tuch abgedeckt, ca. 30 Minuten gehen lassen.
 - ▶ Zwiebeln und Knoblauch mit dem Messer zerkleinern und glasig dünsten.
 - ▶ Die gesiebten Tomaten und die Kräuter hinzugeben. Alles 10 Minuten köcheln lassen.
 - ▶ Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Soße abkühlen lassen.

- ▶ Den Backofen auf 250° C aufheizen.
- ▶ Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche ausrollen und daraus zwei runde Schiben formen. Diese beiden Böden auf ein eingefettetes Backblech legen. Dann den Belag auftragen; die Ränder frei lassen. Die Garnitur darauflegen, geriebenen Käse darüber streuen und etwas Olivenöl daraufträufeln.
- ▶ Die Pizza 12 bis 15 Minuten backen

Zucchini-Kartoffel-Gratin



- 375 g Kartoffeln
 - 1 Prise Salz
 - 1 Zucchini, ca. 250 g
 - 1 Zehe Knoblauch, zerdrückt
 - ca. 40 Butter; Butterfett zum Einfetten des Backblechs
 - 2 Tl italienische Kräuter oder Herbes de Provence
 - 1 großes Ei
 - 75 ml Schlagsahne
 - 75 ml Milch
 - Pfeffer
 - 70 g mittelalter Käse
- ▶ Die Kartoffeln schälen und waschen.
 - ▶ Den Schneideinsatz auf der Trägerscheibe anbringen und in die Schüssel setzen. Die Kartoffel und die Zucchini mit Position 1 schneiden.
 - ▶ Die Kartoffelscheiben in mit einer Prise gesalzenem Wasser kochen, bis sie fast gar sind.
 - ▶ Die Kartoffelscheiben in einem Küchensieb gut trocknen.

- ▶ Eine feuerfeste Schale mit niedrigem Rand einfetten, mit den Zucchini- und Kartoffelscheiben so belegen, dass sie miteinander abwechseln und sich wie Dachziegeln gegenseitig überlappen.
- ▶ Das Ei mit der Sahne und der Milch bei Position 2 mit dem Messer-Einsatz schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Mischung über die Zucchini- und Kartoffelscheiben gießen.
- ▶ Eine feuerfeste Schale mit niedrigem Rand einfetten, mit den Zucchini- und Kartoffelscheiben so belegen, dass sie miteinander abwechseln und sich wie Dachziegeln gegenseitig überlappen.
- ▶ Das Ei mit der Sahne und der Milch bei Position 2 mit dem Messer-Einsatz schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Mischung über die Zucchini- und Kartoffelscheiben gießen.
- ▶ Den Schneideinsatz gegen den Raspeleinsatz austauschen, den Käse raspeln und über die Schale streuen.
- ▶ Die Schale in den auf 200° C vorgeheizten Backofen stellen und ca. 15 Minuten bräunen lassen.

Lachs-Mousse



- 1 Büchse Lachs (Salm), 220 g
- 2 Blatt Gelatine
- einige Stängel Schnittlauch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer
- 1/2 El Zitronensaft
- 125 ml geschlagene Sahne
- 1 kleine Zwiebel
- Brunnenkresse zum Garnieren

- ▶ Die Gelatine in reichlich Wasser einweichen.
- ▶ Schnittlauch und die Zwiebeln mit "PULSEJO" zerkleinern.
- ▶ Haut und Gräten vom Lachs entfernen.
- ▶ Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Zitronensaft, den Lachs und die Flüssigkeit aus der Dose zu den zerkleinerten Zwiebeln und dem Schnittlauch hinzugeben und bei Position 2 pürieren.
- ▶ Das Püree in die Schüssel geben.
- ▶ Ein wenig Wasser kochen und die Gelatine darin auflösen.
- ▶ Die aufgelöste Gelatine unter das Lachs-Püree rühren.
- ▶ Die Emulgierscheibe in die Schüssel setzen und die Sahne mit "PULSEJO" ca. 15 Sekunden schlagen.
- ▶ Die Schlagsahne mit einem Holzlöffel unter das Lachspüree ziehen.
- ▶ Die Mousse in eine Schüssel stürzen, zudecken und im Kühlschrank einige Stunden kühlen lassen.
- ▶ Die Mousse mit etwas Brunnenkresse garnieren.

Sandwich-Belag



- 2 kleine Möhren in Stücken
- 2 bis 3 Gewürzgurken
- 75 g Blumenkohl
- 75 g Knollensellerie in Stücken
- grüne Kräuter, z. B. Petersilie, Dill, Estragon, Stangensellerie in Stücken

- 100 g Majonäse
 - 100 g Quark
 - Salz
 - Pfeffer
- ▶ Die Möhren, die Gewürzgurken, den Blumenkohl, die Kräuter und den Sellerie fein zerkleinern. Die Majonäse und den Quark vorsichtig darunter mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Spanischer Kohlsalat



- 1 kleiner Rotkohl
 - 2 rote Zwiebeln
 - 1 Fenchel
 - 1 Apfel
 - Saft einer Orange und 2 El Rotwein-Essig
 - 1 El Senf
- ▶ Den Saft, den Senf und den Essig mixen. Den Kohl, die Zwiebeln, den Fenchel und den Apfel bei Position 1 schneiden.
- ▶ Die Zutaten in einer Salatschüssel mischen.

Rührkuchen



- 4 Eier
- 30 ml Wasser (35° C)
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 150 g gesiebtes Mehl
- 3 g Backpulver

- ▶ *Das Ei und das Wasser ca. 2 Minuten schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker und das Salz nach und nach hinzugeben und ca. 1 Minute mixen. Die Masse soll wie ein dickes Band vom Löffel herabrinnen. Das Mehl und das Backpulver mit einem Spatel darunterziehen. Im Backofen bei ca. 170° C 30 bis 35 Minuten backen.*
- ▶ *Hinweis: Der Rührteig kann mit verschiedenen Sorten von Cremes oder mit Schlagsahne und frischem Obst belegt werden.*

Tsatsiki



- 1 Salatgurke
 - 200 ml Joghurt
 - 1 El Olivenöl
 - 2 Zehen Knoblauch

 - 1 Prise Salz
 - 1 Tl fein gehackter Dill
 - einige Minzblätter
- ▶ *Die Gurke schälen und bei Position 1 schnitzeln. Die geschnitzelte Gurke in einem Haushaltssieb gründlich trocknen lassen.*
 - ▶ *Die anderen Zutaten, außer den Minzblättern, unter die Gurke mischen. Den Salat in einer zugedeckten Schüssel im Kühlschrank eine Stunde kühlen. Vor dem Servieren mit der Minze bestreuen.*

Robot de cuisine: composants et accessoires

- A Sélecteur de vitesse
- B Bloc moteur
- C Interrupteur de sécurité
- D Bol
- E Capuchon de sécurité (pour couvrir l'ouverture lorsqu'on n'utilise pas le bol mixer)
- F Axe d'entraînement
- G Bol mixer
- H Doigt de sécurité du bol (active et désactive l'interrupteur de sécurité)
- I Couvercle du bol
- J Cheminée de remplissage
- K Poussoir
- L Couvercle mixer
- M Couvercle avec espace de rangement pour les inserts
- N Insert à trancher moyen
- O Insert à râper fin
- P Insert à râper moyen
- Q Axe support
- R Couteaux (avec gaine de protection)
- S Accessoire de pétrissage
- T Disque à émulsionner
- U Spatule

Introduction

L'appareil est équipé d'un interrupteur automatique thermique. En cas de surchauffe, ce dispositif coupe automatiquement l'alimentation électrique de l'appareil.

Si votre appareil s'arrête brusquement:

- 1** Débranchez l'appareil.
- 2** Appuyez sur le bouton "PULSE / 0".
- 3** Laissez refroidir l'appareil 60 minutes.
- 4** Branchez à nouveau l'appareil.
- 5** Remettez l'appareil en marche.

Consultez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips si l'interrupteur de sécurité se déclenche trop fréquemment.

Avertissement: Afin d'éviter tout accident causé par la remise en marche de l'interrupteur de sécurité thermique, l'appareil ne doit pas être connecté à un minuteur.

Important

- ▶ Lisez attentivement les instructions ainsi que les illustrations avant d'utiliser votre appareil.
- ▶ Conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur.
- ▶ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement (110-127V ou 220-240V).
- ▶ N'utilisez jamais des accessoires ou des composants des autres que ceux d'origine et

recommandés par Philips. Philips décline toute responsabilité envers la garantie si ce n'était pas le cas.

- ▶ N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou les autres pièces sont détériorés.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par des personnes qualifiées pour éviter tout accident.
- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments.
- ▶ Ne dépassez pas les quantités et le temps de préparation indiqués dans le tableau et les recettes .
- ▶ Ne dépassez pas les quantités et les temps d'utilisation indiqués dans le tableau.
- ▶ Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- ▶ Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet, (par ex. la spatule), dans la cheminée de remplissage pour pousser les ingrédients sans avoir au préalable arrêté l'appareil. Utilisez uniquement le poussoir.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil avant mettre vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixer (par ex. la spatule).
- ▶ Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- ▶ N'arrêtez jamais l'appareil en tournant le couvercle. Arrêtez l'appareil seulement en appuyant sur le bouton PULSE / 0.

- ▶ Arrêtez toujours l'appareil avant de détacher un accessoire.
- ▶ N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Ne le rincez pas non plus. Nettoyez-le avec un chiffon humide.
- ▶ Quand vous montez le bol mixer, le bol et le capuchon fileté correctement, vous devez entendre un clic.
- ▶ Le disque à émulsionner, les couteaux et l'accessoire de pétrissage doivent être placés sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol.
- ▶ Enlevez la gaine de protection du couteau avant utilisation.
- ▶ Evitez de toucher aux lames **COUPANTES**, surtout lorsque l'appareil est sous tension.
- ▶ Si les lames se bloquent, **DEBRANCHEZ L'APPAREIL** avant de retirer les ingrédients.
- ▶ Laissez les aliments cuits refroidir avant de les hacher (température maximale 80°C/ 175°F).
- ▶ Si vous préparez un liquide qui peut mousser, n'ajoutez pas plus d'un litre dans le bol mixer pour éviter tout débordement.

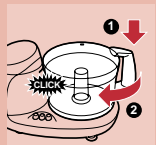
Notez que si le mixer et le bol sont montés ensemble, seul le mixer fonctionne.

Utilisation de l'appareil

Bol

- ▶ Si vous voulez utiliser le bol, retirez le bol mixer et fermez l'ouverture où se fixe le bol

avec le capuchon fileté. Toutes les fonctions qui nécessitent l'utilisation du bol fonctionneront seulement si le bol mixer a été enlevé.



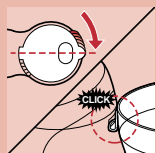
- 1 Montez le bol sur le robot en tournant la poignée dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



- 2 Mettez le couvercle sur le bol. Tournez fermement le couvercle dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

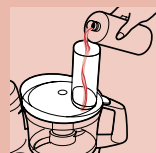
Verrouillage de sûreté incorporé

► Le bloc moteur et le couvercle comportent des repères. L'appareil ne peut fonctionner que si la flèche du bloc moteur coïncide exactement avec le repère du couvercle.

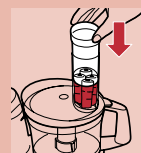


- 1 Assurez-vous que la flèche du bloc moteur coïncide exactement avec le repère du couvercle. L'ergot du couvercle couvre l'ouverture de la poignée du bol.

La cheminée de remplissage et le poussoir

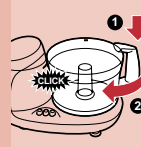


- 1 Utilisez la cheminée de remplissage pour ajouter du liquide et/ou des ingrédients solides. Utilisez le poussoir pour pousser les ingrédients dans la cheminée.



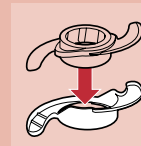
- 2 Le poussoir peut également servir à fermer la cheminée pendant que l'appareil est en marche, pour empêcher toute projection.

Couteau



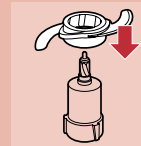
- Le couteau peut être utilisé pour hacher, mélanger, mixer, réduire en purée et pour préparer les pâtes feuilletées, brisées et sablées.

- 1 Placez le bol sur le bloc moteur.

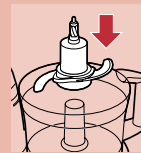


- 2 Enlevez la gaine de protection du couteau.

Les lames du couteau sont très aiguisées et tranchantes. Evitez de les toucher!

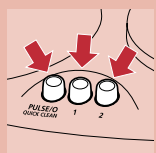


- 3 Positionnez le couteau sur l'axe d'entraînement.



- 4 Placez l'axe d'entraînement dans le bol.

- 5 Mettez les ingrédients dans le bol. Découpez les ingrédients en dés d'environ 3 cm de côté. Mettez le couvercle sur le bol.



6 Les réglages de vitesse vous permettent de régler la vitesse de l'appareil pour obtenir des résultats optimaux.

- ▶ la fonction "PULSE / 0": pour une opération impulsive et pour arrêter l'appareil. Si vous maintenez appuyé la touche "PULSE / 0" l'appareil fonctionne à vitesse maximum. L'appareil s'arrête après avoir relâché la touche.
- ▶ réglage 1: pour une vitesse normale
- ▶ réglage 2: pour une vitesse rapide

Consultez le tableau pour les réglages de vitesse recommandés. La préparation des aliments dure 1 - 60 secondes.

Suggestions

- ▶ L'appareil hache très rapidement. N'utilisez pas la touche éclair trop longtemps car les aliments seraient hachés trop fins.
- ▶ Ne laissez pas tourner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) : le fromage chaufferait trop, commencerait à fondre et à devenir pâteux.
- ▶ Ne hachez pas des ingrédients trop durs tels que des grains de café, des noix de muscade ou des glaçons. Cela pourrait émousser les lames du couteau.

Si des aliments s'enroulent autour du couteau ou collent à la paroi du bol :

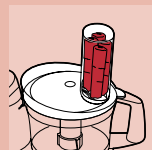
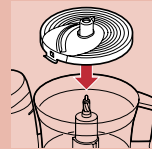
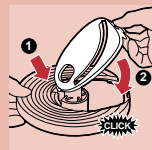
- 1** Débranchez d'abord l'appareil.
- 2** Retirez le couvercle du bol.

3 Enlevez ensuite les aliments avec la spatule.

Inserts

Les lames des inserts sont très aiguës. Évitez de les toucher!

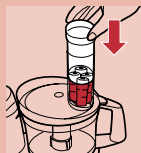
Ne hachez pas des ingrédients durs tels que les glaçons avec les inserts.



- 1** Placez l'insert sélectionné sur l'axe des inserts.
- 2** Placez l'axe des inserts sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol.
- 3** Mettez le couvercle sur le bol.
- 4** Mettez les ingrédients dans la cheminée. Coupez les gros morceaux pour pouvoir les introduire dans la cheminée.
- 5** Pour les meilleurs résultats remplissez la cheminée de façon régulière.

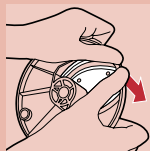
Si vous devez traiter d'importantes quantités d'aliments, ne traitez que des petites portions à la fois et videz le bol fréquemment.

- 3** Sélectionnez le réglage de vitesse approprié pour obtenir des résultats optimaux. Consultez le tableau pour les réglages de vitesse recommandés.



La préparation des aliments dure 10 - 60 secondes.

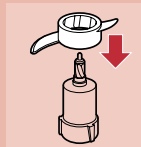
4 Appuyez légèrement sur les ingrédients avec le poussoir.



5 Pour retirer un insert du support, prenez le support dans la main. Poussez les ergots pour faire sortir l'insert désiré.

Accessoire de pétrissage

L'accessoire de pétrissage sert à pétrir la pâte à pain, à mixer la pâte à frire ou les ingrédients pour un gâteau.

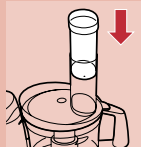


6 Fixez l'accessoire de pétrissage sur l'axe d'entraînement.

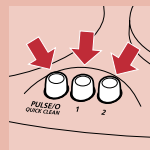
7 Mettez les ingrédients dans le bol.



8 Placez le couvercle sur le bol.



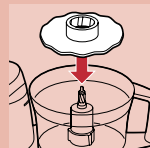
9 Fermez la cheminée de remplissage à l'aide du poussoir.



10 Sélectionnez le réglage de vitesse approprié pour obtenir des résultats optimaux. Consultez le tableau pour les réglages de vitesse recommandés.

Disque à émulsionner

Vous pouvez utiliser le disque à émulsionner pour préparer de la mayonnaise, pour battre des blancs d'œufs et de la crème fouettée.



11 Placez le disque à émulsionner sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol.

12 Mettez les ingrédients dans le bol et placez le couvercle sur le bol.

13 Sélectionnez le réglage de vitesse approprié pour obtenir des résultats optimaux. Consultez le tableau pour les réglages de vitesse recommandés.

Suggestions

► Quand vous voulez fouetter des blancs d'œufs, ils doivent être à température ambiante.

Otez les œufs du réfrigérateur au moins une demi-heure avant de les utiliser.

► Tous les ingrédients pour la préparation de la mayonnaise doivent être à température ambiante.

Vous pouvez verser de l'huile par l'ouverture qui se trouve au dos du pousoir.

- ▮ Si vous voulez fouetter de la crème, utilisez de la crème préalablement refroidie dans le réfrigérateur. Respectez les temps de préparation dans le tableau. La crème ne doit pas être battue trop longtemps.

Utilisez la touche Eclair pour mieux contrôler l'opération.

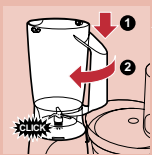
Mixer

Le mixer est destiné à:

- Mélanger des ingrédients liquides, tels que les produits laitiers, les sauces, les jus de fruits, les soupes, les cocktails, et milk-shakes.
- Mixer des ingrédients mous comme des pâtes à crêpes ou de la mayonnaise.
- Réduire en purée des aliments cuits, pour les nourrissons par exemple.

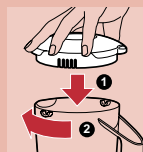


- 14 Retirer le capuchon fileté.



- 15 Fixez le mixer sur l'ouverture de raccordement en tournant dans le sens de la flèche jusqu'à son enclenchement.

N'exercez trop de pression sur la poignée du bol mixer.



- 16 Mettez les ingrédients dans le bol.
- 17 Vissez le couvercle sur le bol mixer.
- 18 Mettez l'appareil en marche, et mélangez les ingrédients. Les réglages de vitesse vous permettent de régler la vitesse de l'appareil pour obtenir des résultats optimaux. Consultez le tableau pour les réglages de vitesse recommandés.

Suggestions

- ▮ Les ingrédients liquides peuvent être versés dans le bol par l'ouverture du bouchon qui se trouve sur le couvercle.
- ▮ Plus vous laissez l'appareil tourner longtemps, plus le mélange que vous obtenez est fin.
- ▮ Coupez les aliments en morceaux fins pour les introduire dans la cheminée. Si vous devez traiter d'importantes quantités d'aliments, ne traitez que des petites portions à la fois.
- ▮ Si vous hésitez sur la vitesse à utiliser, choisissez toujours la vitesse la plus élevée (position 2).

Si des aliments collent à la paroi du bol mixer:

- 1 Arrêtez l'appareil et débranchez-le.
- 2 Retirez le couvercle.

Ne retirez jamais le couvercle tandis que l'appareil fonctionne.

- 3** **Enlevez les aliments avec une spatule.**
Tenez la spatule éloignée des couteaux (environ 2 cm).

Nettoyage

Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur.

- 1** Le bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide. N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau non plus.
- 2** Lavez immédiatement après utilisation les accessoires en contact avec les aliments, à l'eau chaude savonneuse.
- Le bol, le couvercle du bol, le poussoir et les accessoires peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.

Ces composants ont été testés pour la résistance au lave-vaisselle conformément au DIN EN 12875. Le couvercle avec espace de rangement pour les inserts et le bol mixer ne sont pas résistants au lave-vaisselle!

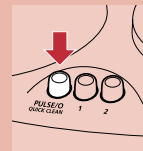
Faites attention en nettoyant le couteau l'ensemble couteaux et les inserts. Leurs lames sont très aiguisées !

Évitez de cogner les lames du couteau, et les inserts contre des objets durs car cela pourrait les émauser.

Certains aliments peuvent provoquer une décoloration de la surface des accessoires. Cela est sans importance sur le bon fonctionnement de l'appareil. Les décolorations peuvent disparaître après quelque de temps.

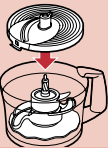
Nettoyage rapide du mixer

- 1** Versez de l'eau tiède (pas plus de 0,5 litres) et un peu de produit lave-vaisselle dans le bol mixer.
- 2** Placez le couvercle.
- 3** Laissez l'appareil fonctionner quelques instants en appuyant sur la touche Eclair. (L'appareil ne fonctionne plus lorsque vous relâchez le bouton.)
- 4** Détachez le bol mixer et rincez-le avec de l'eau claire.

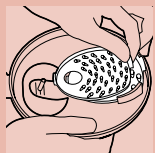


Rangement

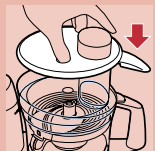
MicroRangement



► Mettez les accessoires (disque à émulsionner, couteau, accessoire à pétrir, axe des inserts) sur l'axe d'entraînement et placez-les dans le bol. Rangez toujours l'axe d'entraînement en dernier.



► Deux inserts peuvent être rangés dans l'espace de rangement pour les inserts du couvercle qui couvre le bol, comme indiqué à l'intérieur du couvercle. Les inserts doivent entrer légèrement dans le couvercle, ils ne doivent pas être pressés.



► Placez le couvercle avec l'espace de rangement pour les inserts sur le couvercle transparent du bol.
► Enroulez le cordon autour de l'enrouleur au dos de l'appareil.

Information et service

Pour toute réparation/information, ou en cas de problème, visitez notre website: www.philips.com. Ou veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre distributeur ou le Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Quantité et temps de préparation

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Régla-ge de vitesse / Accessoires	Procédure	Applications
Pâtes à crêpes (crêpes) - fouetter	250 ml lait	2 / 2	Versez d'abord le lait dans le mixer, puis ajoutez les ingrédients secs. Mélangez pendant 1 minute environ. Si nécessaire, répétez l'opération 2 fois.	Crêpes, gaufres
Chapelure	100g	2 / 2	Utilisez du pain sec, croustillant	Plats panés, gratins
Crème au beurre - battre	300g	2 / 2	Prenez du beurre mou pour obtenir une crème légère.	Desserts, garnitures
Légumes (carottes, navets, céleris) - trancher	350g	2 / 2	Coupez les légumes grossièrement pour les introduire dans la cheminée. Remplissez la cheminée et râpez-les en appuyant doucement sur	Garnitures, légumes crus, salades de céleri, gâteaux, fondues au savoyarde
Légumes (carottes, poireaux, céleris) - trancher	350g	2 / P / 2	Remplissez la cheminée et tranchez les légumes en appuyant doucement sur le poussoir.	Salades
Fromage (parmesan)-râper	200g	2 / 2	Utilisez un morceau de parmesan sans croûte et coupez-le en morceaux d'environ 3 x 3 cm.	Garnitures, soupes, sauces, gratins
Fromage	200g	2 / 2	Coupez le fromage en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Appuyez doucement sur le poussoir.	Sauces, pizzas, gratins, fondue

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Réglage de vitesse / Accessoires	Procédure	Applications
Chocolat	200g	2 / 2	Utilisez du chocolat noir, dur. Cassez en morceaux de 2 cm.	Garnitures, sauces, pâtisseries, flans, mousses
Petits pois, haricots cuits - purée	250g	2 / 2	Utilisez les légumes cuits. Si nécessaire, ajoutez du liquide pour améliorer la consistance du mélange.	Purées, soupes
Légumes et viandes cuits - purée	300g	2 / 2	Pour obtenir une purée épaisse, ajoutez peu de liquide. Pour une purée fine, ajoutez du liquide jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment onctueux.	Aliments pour bébés
Concombre - trancher	1 concombre	1 / 2	Mettez le concombre dans la cheminée et appuyez doucement.	Salades, garnitures
Pâte	350g farine	2 / 2	Mélangez la levure et le sucre avec de l'eau chaude. Ajoutez la farine, l'huile et le sel et mélangez pendant 90 sec. environ. Laissez lever 30 min.	Pain
Pâte	400g farine	2 / 2	Même opération que pour la pâte à pain. Mélangez pendant 1 min. environ. Ajoutez tout d'abord la farine et ensuite les autres ingrédients.	Pizza

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Réglage de vitesse / Accessoires	Procédure	Applications
Pâte	200g farine	2 / 2	Utilisez de la margarine froide et coupez-la en morceaux de 2 cm. Mettez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne une boule. Laissez la pâte refroidir avant de vous en servir.	Tourtes aux pommes, biscuits, tartes aux fruits
Pâte	200g farine	2 / 2	Utilisez de la margarine et de l'eau froide. Versez la farine dans le bol et ajoutez la margarine coupée en morceaux de 2 cm. Mélangez à la vitesse maximum jusqu'à ce que la pâte devienne friable, puis ajoutez de l'eau froide tout en mélangeant. Arrêtez dès que la pâte commence à former une boule. Laissez la pâte refroidir avant de vous en servir.	Tartes aux fruits, pâtés, quiches
Pâte	300g farine	2 / 2	Mélangez d'abord la levure, du lait chaud et un peu de sucre dans un bol séparé. Ajoutez les ingrédients dans le bol et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus au bol (environ 1 minute). Laissez lever 30 minutes.	Pain brioché

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Réglage de vitesse / Accessoire	Procédure	Applications
Blancs d'œufs - fouetter	4 blancs d'œufs	2 / ☺	Utilisez les œufs à température ambiante. Remarque : utilisez au moins deux blancs d'œufs.	Entremets, soufflés, meringues
Fruits	500g	P / ☺	Suggestion: ajoutez un peu de jus de citron pour empêcher la décoloration des fruits. Ajoutez du liquide pour une purée plus onctueuse.	Flans, aliments pour bébés
Ail - hacher	300g	P / ☺	Pelez l'ail. Utilisez la touche Eclair quelques fois pour éviter un hachage trop fin. Utilisez au moins 150g d'ail.	Garnitures, fondues
Herbes	Min. 75g	2/P / ☺	Lavez et séchez les herbes avant de les hacher	Sauces, soupes, garnitures, beurre aux herbes
Jus (par ex. papaye, melon d'eau, poire) - mélanger	500g (quantité totale)	2 / ☺	Ajoutez de l'eau ou tout autre liquide (optionnel) pour un jus plus onctueux.	Jus de fruits
Mayonnaise	3 œufs	1-2 / ☺	Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Remarque : utilisez au minimum un gros œuf, deux petits œufs ou deux gros jaunes d'œufs. Mettez l'œuf et un peu de moutarde et un peu de vinaigre dans le bol et ajoutez l'huile goutte à goutte.	Salades, garnitures et sauces de barbecue

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Réglage de vitesse / Accessoire	Procédure	Applications
Fruits(par ex. pommes, bananes) - hacher/purée	300g	2/ P / ☺	Retirez d'abord les nerfs ou les os. Coupez la viande en dés de 3 cm. Utilisez la touche Eclair pour un hachage grossier.	Steaks tartare, hamburgers, boulette de viande.
Milkshakes - mélanger	250ml lait	2 / ☺	Réduisez en purée le fruit (par ex. bananes, fraises) avec du sucre du lait et de la crème glacée et mélangez bien.	Milkshakes
Mélange(gâteau) - mixer	3 œufs	2 / ☺	Utilisez des ingrédients à température ambiante. Mélangez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et crémeux. Ajoutez ensuite le lait, les œufs et la farine.	Divers gâteaux
Noix - hacher	250g	2/ P / ☺	Utilisez la touche Eclair pour un hachage grossier et la vitesse 2 pour un hachage fin.	Salades, pain, frangipane, entremets
Oignons - hacher	400g	P / ☺	Pelez les oignons et coupez-les en quatre. Remarque : utilisez au moins 100 g. Utilisez la touche Eclair éviter un hachage trop fin.	Sautés, garnitures
Oignons - émincer	300g	1 / ☺	Pelez les oignons et coupez-les en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Remarque: utilisez au moins 100 g.	Sautés, garnitures

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Régla-ge de vitesse / Accessoire	Procédure	Applications
Volaille - hacher	200g	2 / P / 2	Retirez d'abord les nerfs ou les os. Coupez la viande en dés de 3 cm. Utilisez la touche Eclair pour un hachage plus grossier.	Viande hachée
Soupe - mixer	500ml	2 / 0	Utilisez des légumes cuits	Soupes, sauces
Crème fouettée - fouetter	350ml	P / 0	Utilisez de la crème préalablement refroidie dans le réfrigérateur. Remarque: utilisez au moins 125 ml de crème liquide. La crème fouettée est prête en 20 sec.	Garnitures, crèmes, mélanges de crèmes glacées

Recettes

Soupe de brocolis (pour 4 personnes)

Accessoire : 0 2

- 50g fromage gouda
- 300g de brocolis cuits
- l'eau où les brocolis ont été préalablement cuits
- 2 pommes de terre bouillies coupés en morceaux
- 2 bouillon-cubes
- 2 c. à c. crème
- curry
- sel
- poivre
- muscade

► *Râper le fromage. Réduisez en purée les brocolis et les pommes de terre cuites ; ajoutez y un peu d'eau de cuisson. Mettez la purée de brocolis, le liquide restant et le bouillon-cubes dans un verre gradué et remplissez-le jusqu'à 750ml. Versez le tout dans une casserole et faites bouillir en remuant. Ajoutez le fromage en tournant et assaisonnez de curry, sel, poivre et muscade et crème.*

Tarte aux fruits

2

- 450 g dattes sèches dénoyautées, en moitiés
- 200 g prunes sèches, en moitiés
- 650 g noix de pecan
- 160 g noix de coco râpée
- 300 g ananas givré
- 1 boîte (400 g) de lait concentré sucré
- 1 c. à c. extrait de vanille

- ▶ *Graissez deux moules de 20 cm et préchauffez le four à 135° C.*
- ▶ *Mettez les moitiés de dattes et de prunes dans le bol et hachez-les à la vitesse maximale pendant 30 secondes. Ensuite videz le bol.*
- ▶ *Mettez les noix de pecan dans le bol et hachez-les grossièrement à l'aide de la fonction impulse. Ensuite videz le bol.*
- ▶ *Mettez l'ananas givré dans le bol et hachez-le à l'aide de la fonction impulse. Ensuite videz le bol.*
- ▶ *Mélangez les dattes, les prunes, les noix de pecan, l'ananas et la noix de coco râpée dans un grand bol.*
- ▶ *Ajoutez du lait et de l'extrait de vanille aux ingrédients et mixez.*
- ▶ *Versez la composition dans les moules et faites cuire les tartes à 135° pendant 90 minutes.*
- ▶ *Ne préparez pas les ingrédients de cette recette plusieurs fois sans interruption. Si vous voulez préparer plusieurs quantités, d'abord laissez l'appareil refroidir et ensuite continuez la préparation.*

Purée de pommes de terre

☺

- 750g pommes de terre bouillies
 - +/- 250ml lait chaud (90°C)
 - 1 c. à s. de beurre
 - sel
- ▶ *Tout d'abord réduisez les pommes de terre cuites en purée, ensuite ajoutez le sel et le beurre. Utilisez la vitesse 1 et mélangez pendant 30 secondes environ.*

Mayonnaise

☺

- 2 jaunes d'œufs ou un gros œuf
 - 1c. à c. de moutarde
 - 1c. à c. de vinaigre
 - 200ml huile
- ▶ *Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Placez le disque à émulsionner dans le bol. Mettez les jaunes d'œufs ou le gros œuf, du vinaigre et du moutarde dans le bol. Utilisez la vitesse 1 ou 2. Versez l'huile graduellement par la cheminée de remplissage sur le disque rotatif. Vous pouvez utiliser l'orifice du poussoir pour ajouter de l'huile.*
- ▶ *Suggestion pour la sauce tartare : ajoutez du persil, des cornichons et des œufs durs.*
- ▶ *Suggestion pour la sauce cocktail : ajoutez 50ml crème fraîche, une goutte de whisky, 3 cuillères à café de purée de tomates et une goutte de sirop de gingembre à 100ml mayonnaise.*

Milkshake

☺

- 175ml lait
 - 10g sucre
 - 1/2 banane ou approx. 65g d'autres fruits frais
 - 50g glace à la vanille
- ▶ *Mélangez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.*

Pâte pour pizza



- 400g farine
- 40 ml huile
- 1/2 c. à c. de sel
- 20g levure fraîche ou 1,5 paquet levure déshydratée
- +/- 240cm, eau (35°C)

▶ Pour la garniture :

- 300ml tomates passées (en conserve)
 - 1 c. à c. d'herbes mixtes (sèches ou fraîches)
 - sel et poivre
 - sucre
- ▶ *Epluchez et lavez les pommes de terre.*
 - ▶ *Mettez l'insert à trancher sur le support et placez l'ensemble sur l'axe d'entraînement dans le bol. Tranchez les pommes de terre et la courgette en utilisant la vitesse 1.*
 - ▶ *Faites cuire les tranches à l'eau bouillante avec une pincée de sel.*
 - ▶ *Mettez les tranches dans une passoire et égouttez-les.*
 - ▶ *Mettez 20g beurre dans une poêle, faites frire une demie courgette en tranches pendant 3 minutes tout en tournant. Assaisonnez les tranches avec 1 c. à c. d'herbes.*
 - ▶ *Egouttez les rondelles frites sur un papier essuie-tout.*
 - ▶ *Graissez un plat et mettez les courgettes et les pommes de terre sur le plat, en les alternant comme des tuiles.*

- ▶ *Fouettez les œufs avec la crème et le lait en utilisant le couteau à vitesse 2. Ajoutez du sel et du poivre au goût et versez le mélange sur les rondelles de pommes de terre et courgette.*
- ▶ *Remplacez l'insert à trancher avec l'insert à râper, râpez le fromage à vitesse 2 pour assaisonner le plat.*
- ▶ *Mettez le plat au centre d'un four chaud (200°C) et faites-le dorer pendant 15 minutes.*

Mousse au saumon



- 1 boîte de saumon
 - 2 feuilles de gélatine
 - quelques branches de ciboulettes
 - une pincée de sel
 - une pincée de poivre de cayenne
 - 1/2 c. à c. jus de citron
 - 125ml crème fouettée
 - 1 petit oignon
 - cresson pour garnissage
- ▶ *Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau.*
 - ▶ *Hachez les ciboulettes et les oignons dans le robot en utilisant la touche éclair.*
 - ▶ *Enlevez les arêtes et la peau du saumon.*
 - ▶ *Ajoutez le sel, poivre de cayenne, jus de citron, saumon et le liquide de la boîte au ciboulettes et oignons hachés et réduisez tous les ingrédients en purée en utilisant la vitesse 2.*

- ▶ Mettez la purée dans le bol.
- ▶ Amenez à ébullition un peu d'eau et faites fondre la gélatine dans l'eau.
- ▶ Incorporez la gélatine fondue à la purée de saumon.
- ▶ Placez le disque à émulsionner dans le bol et fouettez la crème en appuyant sur la touche éclair pendant 15 secondes.
- ▶ Incorporez la crème fouettée au purée de saumon à l'aide d'une cuillère de bois.
- ▶ Démoulez la mousse sur un plateau, couvrez-la et laissez-la refroidir dans le réfrigérateur pendant quelques heures.
- ▶ Gamissez la mousse de cresson.

Pâte à tartiner

2

- 2 petites carottes en morceaux
 - 2-3 cornichons en morceaux
 - 75g chou-fleur en morceaux
 - 75g céleri en morceaux
 - herbes vertes (percil, aneth, estragon, pieds de céleris tranchés)
 - 100g mayonnaise
 - 100g fromage blanc
 - sel
 - poivre
- ▶ Hachez menu les carottes, cornichons, chou-fleur, herbes vertes, pieds de céleri et céleri-rave. Incorporez la mayonnaise et le fromage blanc et assaisonnez à votre goût avec poivre et sel.

Salade de chou espagnole

©

- 1 petit chou rouge
 - 2 oignons rouges
 - 1 fenouil
 - 1 pomme
 - jus d'une orange et 2 c.à s. vinaigre de vin rouge
 - 1 c.à s. moutarde
- ▶ Mélangez le jus, la moutarde et le vinaigre. Tranchez le chou, les oignons, le fenouil et la pomme en utilisant la vitesse 1.
- ▶ Combinez les ingrédients dans un saladier.

Biscuit de Savoie

2

- 4 œufs
 - 300ml eau (35°C)
 - une pincée de sel
 - 150g sucre
 - 1 sachet sucre vanillé
 - 150g farine tamisée
 - 3g de levure
- ▶ Fouettez les œufs et l'eau pendant environ 2 minutes. Ajoutez en tournant le sucre, vanille et sel peu à peu et mélangez pendant 1 minute. Le mélange doit être homogène. Incorporez la farine et la levure avec une spatule. Faites cuire au four pendant environ 170°C pendant 30-35 minutes.
- ▶ Suggestion: Vous pouvez fourrer le biscuit de Savoie de divers crèmes ou de crème fouettée et fruits frais.

Tzatziki



- 1 concombre
 - 200ml yaourt
 - 1 c.à s. huile d'olives
 - 2 gousses d'ail
 - une pincée de sel
 - 1 c.à c. d'aneth haché menu
 - quelques feuilles de menthe
-
- ▶ *Epluchez le concombre et râpez-le en utilisant la vitesse 1. Mettez le concombre râpé dans une passoire et laissez-le s'égoutter.*
 - ▶ *Mélangez les autres ingrédients, sauf les feuilles de menthe au concombre. Versez la salade dans un bol couvert et mettez-la dans le réfrigérateur pendant une heure. Assaisonnez avec des feuilles de menthe avant de servir.*

Keukenmachine: onderdelen en accessoires

- A Bedieningsknoppen
- B Motorgedeelte
- C Ingebouwde beveiliging
- D Kom
- E Schroefkap (voor het afsluiten van de bevestigingsopening van de blender als de blender niet gebruikt wordt)
- F Accessoirehouder
- G Blenderkan
- H Nok van deksel (schakelt de beveiliging in en uit)
- I Deksel van kom
- J Vultrechter
- K Stamper
- L Deksel van blender
- M Deksel met afsluitbare opbergruimte voor de inzetschijven
- N Middelfijne snijschijf
- O Fijne raspschijf
- P Middelfijne raspschijf
- Q Inzetschijfhouder
- R Sikkelmes (met beschermkap)
- S Kneedhulpstuk
- T Mengschijf
- U Spatel

Inleiding

Dit apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging die het apparaat automatisch uitschakelt indien het oververhit raakt.

Als het apparaat opeens ophoudt met werken:

- 1** Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2** Druk op de puls/0-knop om het apparaat uit te schakelen.
- 3** Laat het apparaat 60 minuten afkoelen.
- 4** Steek de stekker weer in het stopcontact.
- 5** Schakel het apparaat weer in.

Neem contact op met uw Philips dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum als het automatische uitschakelsysteem te vaak geactiveerd wordt.

Pas op: om gevaarlijke situaties te voorkomen mag u het apparaat nooit op een timer aansluiten

Belangrijk

- ▶ Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bekijk de illustraties voordat u het apparaat gaat gebruiken
- ▶ Bewaar deze gebruiksaanwijzing om hem indien nodig te kunnen raadplegen.
- ▶ Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning (220-240V) voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

- ▶ Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips aangeraden worden. Uw garantie vervalt indien gebruik is gemaakt van dergelijke onderdelen of accessoires.
- ▶ Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- ▶ Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- ▶ Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- ▶ Overschrijd de hoeveelheden en bereidingstijden aangegeven in de tabellen en recepten niet.
- ▶ Vul de kom niet verder dan de maximumindicatie (bovenste lijn van de schaalverdeling).
- ▶ Haal na gebruik altijd gelijk de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Gebruik nooit uw vingers of voorwerpen (bijvoorbeeld een spatel) om etenswaren door de vultrechter naar beneden te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik hiervoor alleen de stamper.
- ▶ Steek nooit uw vingers of voorwerpen (bijvoorbeeld een spatel) in de blenderkan terwijl de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
- ▶ Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.

- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- ▶ Schakel het apparaat nooit uit door het deksel te draaien. Druk altijd op de puls/0-knop om het apparaat uit te schakelen.
- ▶ Schakel het apparaat uit voordat u accessoires van het apparaat losmaakt.
- ▶ Dompel het motorgedeelte nooit in water of een andere vloeistof en spoel het niet af onder de kraan. Gebruik alleen een vochtige doek om het motorgedeelte schoon te maken.
- ▶ Wanneer u de blenderkan, de kom en de schroefkap op de juiste wijze monteert, hoort u een klik.
- ▶ De mengschijf, het sikkelmes en het kneedhulpstuk kunnen op de accessoirehouder in de kom geplaatst worden.
- ▶ Verwijder altijd de beschermkap van het sikkelmes wanneer u dit mes gebruikt.
- ▶ Raak de snijkanten van de messen en de inzetschijven niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit.
- ▶ Als één van de messen vastloopt, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten waarop het mes is vastgelopen verwijdert.
- ▶ Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u ze in de keukenmachine verwerkt (maximum temperatuur 80°C).

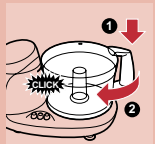
- ▶ Als u een vloeistof verwerkt die nogal snel gaat schuimen, doe dan niet meer dan 1 liter in de blenderkan om morsen te voorkomen.

Let op: als zowel de blender als de kom op de juiste wijze zijn gemonteerd, werkt alleen de blender.

Gebruik van het apparaat

Kom

- ▶ Als u de kom wilt gebruiken, moet u de blenderkan verwijderen en het bevestigingsgat met de schroefkap afsluiten. Alle functies waarvoor u de kom nodig heeft, werken alleen als de blenderkan niet op het apparaat gemonteerd is.



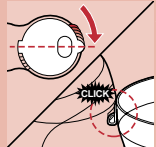
- 1 Monteer de kom op het motorgedeelte van de keukenmachine door hem in de richting van de pijl te draaien tot u een klik hoort.



- 2 Plaats het deksel op de kom en draai het in de richting van de pijl totdat u een klik hoort (hier is enige kracht voor nodig).

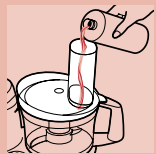
Ingebouwde beveiliging

- ▶ *Op het motorgedeelte en het deksel staan tekens. Het apparaat werkt alleen als de pijl op het motorgedeelte recht tegenover het teken op het deksel staat.*

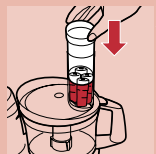


- 1 Zorg ervoor dat het teken op het deksel en de pijl op de kom recht tegenover elkaar staan. De lip van het deksel dekt nu de opening in het handvat af.

Vultrechter en stamper



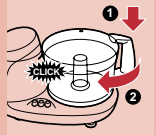
- 1 Gebruik de vultrechter om vloeistoffen en/of vaste ingrediënten toe te voegen. Gebruik de stamper om ingrediënten door de vultrechter naar beneden te duwen.



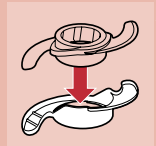
- 2 U kunt de stamper ook gebruiken om de vultrechter af te sluiten om zo te voorkomen dat ingrediënten door de vultrechter naar buiten komen.

Sikkelmes

- ▶ Het sikkelmes kan gebruikt worden om te hakken, mixen, mengen en te pureren en om cakebeslag te maken.

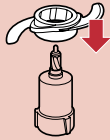


- 1 Monteer de kom op het motorgedeelte van de keukenmachine.

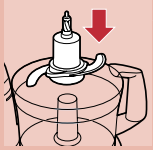


- 2 Verwijder de beschermkap van het sikkelmes.

Raak de snijkanten van het mes niet aan; deze zijn erg scherp!



- 3** Plaats het sikkelmes op de accessoirehouder.



- 4** Plaats de accessoirehouder in de kom.



- 5** Doe de ingrediënten in de kom. Snijd grote stukken voedsel in kleinere stukjes van ongeveer 3 x 3 cm.
- 6** Met de knoppen kunt u de snelheid van het apparaat regelen voor het verkrijgen van optimale resultaten.

- ▶ pulse / 0-knop: om het apparaat kortstondig te laten werken en om het uit te schakelen. Wanneer de knop ingedrukt wordt, begint het apparaat op de hoogste snelheid te werken; zodra de knop weer wordt losgelaten, stopt het apparaat met werken.
- ▶ knop 1: voor normale snelheid
- ▶ knop 2: voor hoge snelheid

Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen snelheden. Laat het apparaat 10 tot 60 seconden lopen om het gewenste resultaat te bereiken.

Tips

- ▶ Het apparaat hakt zeer snel. Laat het slechts korte tijd achtereen werken om te voorkomen dat de ingrediënten te fijn gehakt worden.

- ▶ Laat het apparaat niet te lang werken wanneer u (harde) kaas aan het hakken bent. De kaas wordt anders te heet, gaat smelten en wordt klonterig.
- ▶ Gebruik het apparaat niet om zeer harde ingrediënten zoals koffiebonen, nootmuskaat en ijsblokjes te hakken, omdat het mes hierdoor bot zou kunnen worden.

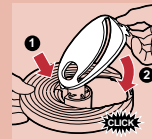
Als er ingrediënten aan het mes of aan de binnenkant van de kom blijven kleven:

- 1** Schakel het apparaat uit.
- 2** Haal het deksel van de kom.
- 3** Verwijder de ingrediënten met de spatel.

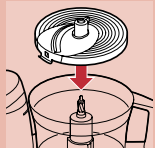
Inzetschijven

Raak de snijkanten van de inzetschijven niet aan deze zijn zeer scherp!

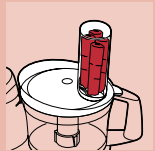
Verwerk geen harde ingrediënten, zoals ijsblokjes met de inzetschijven.



- 1** Plaats de gewenste inzetschijf in de inzetschijfhouder.



2 Plaats de inzethouder op de accessoirehouder in de kom.



3 Plaats het deksel op de kom.

4 Doe de ingrediënten in de vultrechter. Snijd grote stukken voedsel in kleinere stukjes die in de vultrechter passen.

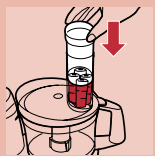
5 Plaats de ingrediënten gelijkmatig in de vultrechter voor het beste resultaat.

Wanneer u een grote hoeveelheid voedsel wilt verwerken, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de kom, maar verwerk kleine hoeveelheden en maak de kom tussentijds regelmatig leeg.

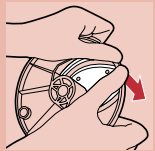
3 Kies de juiste snelheid om optimale resultaten te bereiken. Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen snelheid.

De bewerkingen kosten 10 tot 60 seconden.

4 Druk de ingrediënten langzaam maar gestaag met de stamper door de vultrechter naar beneden.



5 Om de inzetschijf uit de houder te verwijderen, neemt u de houder ondersteboven in uw handen (met de onderkant naar u toe). Duw met uw duimen op de randen van de inzetschijf om deze uit de houder te doen loskomen.



Kneedhulpstuk



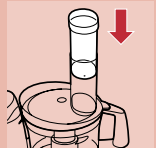
Het kneedhulpstuk kan worden gebruikt voor het kneden van brooddeeg en deeg voor appelbollen en voor het mengen van beslag.

6 Plaats het kneedhulpstuk op de accessoirehouder.

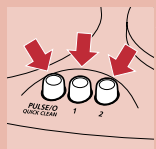


7 Doe de ingrediënten in de kom.

8 Sluit de kom af met het deksel.

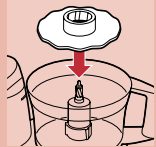


9 Sluit de vultrechter af door er de stamper in te plaatsen.



10 Kies de juiste snelheid om optimale resultaten te bereiken. Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen snelheid.

Mengschijf



U kunt de mengschijf gebruiken voor het bereiden van mayonaise en het kloppen van slagroom en eiwitten.

11 Plaats de mengschijf op de accessoirehouder in de kom.

- 12** Doe de ingrediënten in de kom en plaats het deksel op de kom.
- 13** Kies de juiste snelheid om een optimaal resultaat te bereiken. Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen snelheid.

Tips

► Zorg ervoor dat u eieren op kamertemperatuur gebruikt wanneer u eiwitten wilt stijfkloppen.

Haal de eieren een half uur voordat u ze gaat verwerken uit de koelkast.

► Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn wanneer u mayonaise gaat bereiden.

U kunt olie aan de kom toevoegen via de kleine opening onderin de stamper.

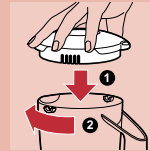
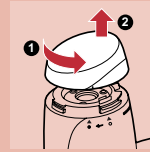
► Slagroom moet op koelkasttemperatuur zijn wanneer u het gaat bereiden. Houd u aan de bereidingstijd in de tabel; slagroom moet niet te lang geklopt worden.

Gebruik de pulsfunctie om het mengproces beter te kunnen beheersen.

Blender

De blender is bedoeld voor:

- het mengen van vloeistoffen, bijv. zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, soep, drankjes en milkshakes.



- het mixen van zachte ingrediënten, bijv. pannenkoekbeslag of mayonaise.
- het pureren van gekookte ingrediënten, bijv. voor het bereiden van babyvoedsel.

14 Verwijder de schroefkap.

15 Monteer de blenderkan in het bevestigingsgat door hem in de richting van de pijl te draaien tot hij goed vast zit.

Oefen niet te veel druk uit op het handvat van de blenderkan.

16 Doe de ingrediënten in de blenderkan.

17 Schroef het deksel op de blenderkan.

18 Schakel het apparaat in om de ingrediënten te verwerken. De knoppen stellen u in staat de snelheid van het apparaat zo te regelen dat u optimale resultaten bereikt. Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen snelheid.

Tips

- Giet vloeibare ingrediënten in de kan via de opening in het deksel.
- Hoe langer u het apparaat laat draaien, hoe fijner het de ingrediënten zal vermalen.
- Snijd vaste ingrediënten in kleinere stukjes voordat u ze in de blender doet. Wanneer u

een grote hoeveelheid voedsel wilt bereiden, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de kom, maar verwerk steeds kleine hoeveelheden.

- ▶ Als u niet zeker weet wat de juiste snelheid is, kies dan altijd de hoogste (druk op knop 2).

Als de ingrediënten aan de wand van de blenderkan blijven kleven:

- 1** Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

- 2** Verwijder het deksel.

Verwijder het deksel nooit als het apparaat nog loopt.

- 3** Gebruik een spatel om de ingrediënten van de wand van de kan te verwijderen.

Houd de spatel op veilige afstand van de snijkanten van het blendermes (ongeveer 2 cm).

Schoonmaken

Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het motorgedeelte gaat schoonmaken

- 1** Maak het motorgedeelte schoon met een vochtige doek. Dompel het motorgedeelte niet in water en spoel het ook niet af

- 2** Was onderdelen die in aanraking zijn geweest met voedsel altijd gelijk na gebruik met wat afwasmiddel af

- ▶ De kom, het deksel van de kom, de stamper en de accessoires kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

Deze onderdelen zijn getest op vaatwasserbestendigheid volgens DIN EN 12875. Het deksel met de opbergruimte voor de snijschijven en de blenderkan zijn niet vaatwasserbestendig!

Wees zeer voorzichtig wanneer u het sikkelmes het mes van de blender en de inzetschijven schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp.

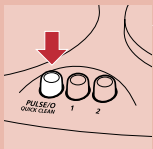
Voorkom dat de snijkanten van het sikkelmes, het mes van de blender en de inzetschijven in contact komen met harde voorwerpen, omdat zij hierdoor bot zouden kunnen worden.

Bepaalde ingrediënten kunnen verkleuringen veroorzaken op de accessoires. Dit heeft geen enkel negatief effect; de verkleuringen verdwijnen na een tijdje meestal vanzelf.

Snelreiniging blender

- 1** Giet lauwwarm water (niet meer dan 0,5 liter) en wat afwasmiddel in de blenderkan.
- 2** Plaats het deksel op de kan.

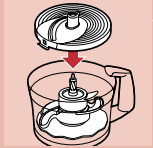




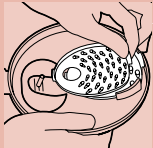
- 3 Laat het apparaat een paar tellen lopen door op de puls/0-knop te drukken (het apparaat stopt zodra de knop wordt losgelaten).
- 4 Haal de kan van het apparaat en spoel hem met schoon water.

Opbergen

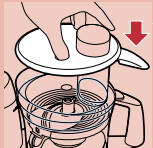
MicroStore



- ▶ Plaats de accessoires (mengschijf, sikkelmes, kneedhulpstuk en inzetschijfhouder) op de accessoirehouder en plaats deze in de kom. De inzetschijfhouder wordt als laatste geplaatst.



- ▶ Twee inzetschijven kunnen opgeborgen worden in de opbergruimte in het deksel dat over het deksel van de kom geplaatst wordt en wel op de manier die aangegeven staat op de binnenkant van het deksel. De inzetschijven moeten in het deksel geschoven worden en er niet ingeduwd worden.



- ▶ Plaats het deksel met de opbergruimte over het doorzichtige deksel van de kom.
- ▶ Wikkel het netsnoer rond de haspel op de achterzijde van het apparaat.

Informatie & service

Als u informatie nodig heeft of als u een probleem heeft, bezoek dan de Philips Website (www.philips.com), of neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide garantie' vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips dealer of neem contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Hoeveelheden en bereidingstijden

Ingrediënten & resultaten	Max. hoeveelheid	Snelheid/accessoire	Werkwijze	Toepassingen
Beslag (pannenkoeken) - kloppen	250 ml melk	2 / 2	Schenk eerst de melk in de kom en voeg dan de droge ingrediënten toe. Mix ongeveer 1 minuut. Indien nodig, kunt u dit max. twee keer herhalen.	Pannenkoeken, wafels
Paneermeel - hakken	100 g	2 / 2	Gebruik droog, knapperig brood.	Gepaneerde gerechten, gratineerde gerechten
Crème au beurre - kloppen	300 g	2 / 2	Gebruik zachte boter voor een luchtig resultaat.	Dessert, garnering
Groenten (wortels, koolrabi, rettich) - raspen	350 g	2 / 2	Snij de groenten in stukken die in de vultrechter passen. Vul de vultrechter met stukken en rasp ze door ze met de stamper langzaam naar beneden te drukken.	Garnering, rauwkost, gerechten met koolrabi, hartige taarten, dipsauzen
Groenten (wortels, prei, knolselderij) - in plakjes snijden	350 g	2 / P / 2	Vul de vultrechter met in stukken gesneden groente en druk de stukken groente voorzichtig naar beneden met de stamper.	Salades
Kaas (Parmezaanse) - hakken	200 g	2 / 2	Gebruik een stuk korstloze Parmezaanse kaas en snijd dit in stukken van ongeveer 3 x 3 cm.	Garnering, soepen, sauzen, gratineerde gerechten

Ingrediënten & resultaten	Max. hoeveelheid	Snelheid/accessoire	Werkwijze	Toepassingen
Beslag (pannenkoeken) - kloppen	250 ml melk	2 / 2	Schenk eerst de melk in de kom en voeg dan de droge ingrediënten toe. Mix ongeveer 1 minuut. Indien nodig, kunt u dit max. twee keer herhalen.	Pannenkoeken, wafels
Paneermeel - hakken	100 g	2 / 2	Gebruik droog, knapperig brood.	Gepaneerde gerechten, gratineerde gerechten
Crème au beurre - kloppen	300 g	2 / 2	Gebruik zachte boter voor een luchtig resultaat.	Dessert, garnering
Groenten (wortels, koolrabi, rettich) - raspen	350 g	2 / 2	Snij de groenten in stukken die in de vultrechter passen. Vul de vultrechter met stukken en rasp ze door ze met de stamper langzaam naar beneden te drukken.	Garnering, rauwkost, gerechten met koolrabi, hartige taarten, dipsauzen
Groenten (wortels, prei, knolselderij) - in plakjes snijden	350 g	2 / P / 2	Vul de vultrechter met in stukken gesneden groente en druk de stukken groente voorzichtig naar beneden met de stamper.	Salades
Kaas (Parmezaanse) - hakken	200 g	2 / 2	Gebruik een stuk korstloze Parmezaanse kaas en snijd dit in stukken van ongeveer 3 x 3 cm.	Garnering, soepen, sauzen, gratineerde gerechten

Ingrediënten & resultaten	Max. hoeveelheid	Snelheid/accessoire	Werkwijze	Toepassingen
Deeg (zandtaart) - kneden	200 g bloem	2 / 2	Gebruik koude margarine; snijd deze in stukken van 2 cm. Doe alle ingrediënten in de kom en kneed het deeg totdat het een bal is geworden. Laat het deeg afkoelen voordat u het verder verwerkt.	Appeltaart, koekjes, open vruchtenvlaaien
Deeg (taarten, pasteien) - kneden	200 g bloem	2 / 2	Gebruik koude margarine en koud water. Doe de bloem in de kom en voeg de margarine (in stukjes van 2 cm) toe. Kneed op de hoogste snelheid totdat het deeg kruimelig is geworden. Hierna tijdens het kneden water toevoegen. Stop zodra het deeg een bal begint te worden. Laat het deeg afkoelen voordat u het verder verwerkt.	Vruchtentaarten, pasteijs, hartige taarten, appelbollen
Deeg (gistdeeg) - kneden	300 g	2 / 2	Meng het gist in een aparte kom met warme melk en wat suiker. Doe alle ingrediënten in de kom van de keukenmachine en kneed het deeg totdat het glad is en niet langer aan de wand van de kom kleeft (duurt ongeveer 1 minuut). Laat het deeg 30 minuten rijzen.	Luxe brood
Eiwitten - mengen	4 eiwitte	2 / 2	Gebruik eieren op kamertemperatuur. Gebruik ten minste twee eiwitten.	pudding, soufflé, schuimgebak

Ingrediënten & resultaten	Max. hoeveelheid	Snelheid/accessoire	Werkwijze	Toepassingen
Fruit (bijv. appels, bananen) - hakken/pureren	500 g	P / 2	Tip: voeg een beetje citroensap toe om te voorkomen dat het fruit verkleurt. Voeg wat vloeistof toe om een gladde puree te verkrijgen.	Pudding, babyvoeding
Knoflook - hakken	300 g	P / 2	Pel de knoflook. Druk een paar maal op de pulsknop om te voorkomen dat de knoflook te fijn wordt gehakt. Gebruik tenminste 150 g.	Garnering, dipsauzen
Kruiden (bijv. peterselie) - hakken	Min. 75 g	2/P / 2	Was en droog de kruiden voordat u ze gaat hakken.	Sauzen, soepen, garnering, kruidenboter
Sappen (bijv. papaja, watermeloen, peer) - blender	500 g in totaal	2 / 0	Voeg water en eventueel een andere vloeistof toe om een gladde sap te verkrijgen.	Vruchtensappen
Mayonaise - mengen	3 eieren	1-2 / 2	Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Gebruik tenminste 1 groot ei, twee kleine eieren of twee eierdooiers. Doe het ei/de eieren in de kom met een klein beetje azijn en voeg de olie druppelsgewijs toe.	Salades, garnering en barbecuesauzen

Ingrediënten & resultaten	Max. hoeveelheid	Snelheid/accessoire	Werkwijze	Toepassingen
Vlees (mager) - hakken	300 g	2 / P / 2	Verwijder eerst zenen en botten. Snijd het vlees in blokjes van 3 cm. Gebruik de pulsfunctie voor een groffer hakresultaat.	Tartaartjes, hamburgers, gehaktballen
Milkshakes - blender	250 ml melk	2 / 0	Pureer het fruit (bijv. bananen, aardbeien). Suiker, melk en wat ijs toevoegen en goed mengen.	Milkshakes
Cakebeslag - mixen	3 eieren	2 / 2	De ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Klop de zacht geworden boter en de suiker totdat het mengsel glad en schuimig is. Voeg hierna de melk, eieren en bloem toe.	Verschillende soorten cake
Noten - hakken	250 g	2 / P / 2	Gebruik de pulsfunctie voor een grof resultaat of snelheidsknop 2 voor een fijn resultaat.	Salades, brood, amandelspijs, pudding
Uien - hakken	400 g	P / 2	Pel de uien en snijd ze in 4 stukken. Gebruik ten minste 100 g. Hak de uien door enkele malen kort de pulsfunctie te gebruiken. Zo voorkomt u dat de uien te fijn gehakt worden.	Roerbakgerechten, gamering
Uien - in plakjes snijden	300 g	1 / 0	Pel de uien en snijd ze in stukken die in de vultrechter passen. Gebruik ten minste 100 g.	Roerbakgerechten, gamering

Ingrediënten & resultaten	Max. hoeveelheid	Snelheid/accessoire	Werkwijze	Toepassingen
Gevogelte - hakken	200 g	2 / P / 2	Verwijder eerst zenen en botten. Snijd het vlees in blokjes van 3 cm. Gebruik de pulsfunctie voor een groffer hakresultaat.	Gehakt
Soepen - blender	500 ml	2 / 0	Gebruik gekookte groenten.	Soepen, sauzen
Slagroom - kloppen	350 ml	P / 0	Gebruik slagroom die op koelkasttemperatuur is. Gebruik ten minste 125 ml. De slagroom is na ongeveer 20 seconden klaar.	Gamering, crèmes, ijsmengsels

Recepten

Broccolisoepp (voor 4 personen)



- 50 g belegen Goudse kaas
 - 300 g gekookte broccoli (stelen en roosjes)
 - kookvocht van de broccoli
 - 2 gekookte aardappelen in stukken
 - 2 bouillonblokjes
 - 2 eetl. ongeklopte slagroom
 - kerrie
 - zout
 - peper
 - nootmuskaat
- ▶ *Rasp de kaas. Pureer de broccoli en de gekookte aardappelen met een beetje kookvocht van de broccoli. Doe de broccolipuree, het overgebleven kookvocht en de bouillonblokjes in een maatbeker en vul deze bij met water tot 750 ml. Doe het mengsel in een pan en breng het al roerend aan de kook. Roer de kaas door de soep, breng de soep op smaak met kerrie, zout, peper en nootmuskaat en voeg de slagroom toe.*

Vruchtencake



- 450 g droge ontpitte dadels, gehalveerd
- 200 g droge pruimen, gehalveerd
- 650 g pecannoten
- 160 g geraspte cocos
- 300 g gekonfijte ananas
- 1 blikje (400 g) gezoete gecondenseerde melk
- 1 theelepelle vanille-essence

- ▶ *Vet twee bakblikken van 20 cm in en verwarm de oven voor op 135° C.*
- ▶ *Doe de gehalveerde dadels en pruimen in de keukenmachinekom en hak ze gedurende 30 seconden op de hoogste snelheid. Leeg vervolgens de kom.*
- ▶ *Doe de pecannoten in de keukenmachinekom en hak ze grof met behulp van de pulsfunctie. Leeg vervolgens de kom.*
- ▶ *Doe de gekonfijte ananas in de keukenmachinekom en hak het in stukjes met behulp van de pulsfunctie. Leeg vervolgens de kom.*
- ▶ *Meng dadels, pruimen, pecannoten, ananas en geraspte cocos in een grote kom en meng deze ingrediënten.*
- ▶ *Voeg melk en vanille toe en meng.*
- ▶ *Doe het mengsel over in de bakblikken en bak de cakes 90 minuten op 135° C.*
- ▶ *Bereid dit recept niet meer dan 1 keer zonder te onderbreken. Indien u dit recept meerdere malen moet bereiden, dient u het apparaat eerst af te laten koelen alvorens u het proces voortzet.*

Aardappelpuree



- 750 g gekookte aardappelen
 - ongeveer 250 ml hete melk (90°C)
 - 1 eetl. boter
 - zout
- ▶ *Pureer de aardappelen en voeg daarna de melk, zout en boter toe. Laat het apparaat ongeveer 30 seconden op snelheid 1 werken om te voorkomen dat de puree kleverig wordt.*

Mayonaise

- 2 eidooiers of 1 groot ei
- 1 theel. mosterd
- 1 theel. azijn
- 200 ml olie

- ▶ *Gebruik ingrediënten op kamertemperatuur. Plaats de mengschijf in de kom. Doe de eidooiers of het ei, de mosterd en de azijn in de kom. Gebruik snelheid 1 of 2. Schenk de olie geleidelijk door de vultrechter op de mengschijf. U kunt de olie via het gaatje in de stamper toevoegen.*
- ▶ *Tip voor tartaarsaus: voeg peterselie, augurken en hardgekookte eieren toe.*
- ▶ *Tip voor cocktailsaus: voeg 50 ml crème fraîche, een scheutje whisky, 3 theel. tomatenpuree en een scheutje gembersiroop toe aan 100 ml mayonaise.*

Milkshake

- 175 ml melk
 - 10 g suiker
 - 1/2 banaan of ongeveer 65 g ander vers fruit
 - 50 g vanilleijs
- ▶ *Mix alle ingrediënten totdat het mengsel schuimig is.*

Pizza

- 400 g bloem
 - 40ml olie
 - 1/2 theel zout
 - 20 g verse gist of 1,5 zakje gedroogde gist
 - ongeveer 240 ml water (35°C)
- ▶ *Voor de tomatensaus:*
 - 300 g uitgelekte tomaten (uit blik)
 - 1 thel. gemengde Italiaanse kruiden (gedroogd of vers)
 - zout en peper
 - suiker
 - Ingrediënten voor bovenop de saus: olijven, salami, artisjokken, champignons, ansjovis, Mozzarella, paprika, geraspte belegen kaas en olijfolie naar smaak.
 - ▶ *Plaats het kneedhulpstuk in de kom. Doe alle ingrediënten in de kom en gebruik snelheid 2. Kneed het deeg gedurende 1 minuut tot een gladde bal. Duw met één hand op het apparaat om ervoor te zorgen dat het op zijn plaats blijft staan. Doe het deeg in een aparte kom, dek het af met een vochtige doek en laat het ongeveer 30 minuten rijzen.*
 - ▶ *Hak de ui en de knoflook met het sikkelmes en bak de stukjes totdat ze glazig zijn.*
 - ▶ *Voeg de gezeefde tomaten en de kruiden toe en laat de saus ongeveer 10 minuten zachtjes koken.*
 - ▶ *Breng op smaak met zout, peper en suiker. Laat de saus afkoelen.*
 - ▶ *Verwarm de oven voor op 250°C.*

- ▶ Rol het deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht en snijd twee ronde pizzabodems uit de deeglap. Plaats de pizzabodems op een ingevette bakplaat. Smeer de saus uit over de bodems maar laat de randen vrij. Verdeel de ingrediënten over de saus, strooi wat gemalen kaas over de pizza's en druppel er wat olijfolie op.
- ▶ Bak de pizza's 12 tot 15 minuten.

Aardappel-courgettegratin



- 375 g aardappelen
 - mespuntje zout
 - 1 courgette (ongeveer 250 g)
 - 1 teen knoflook, uitgerst
 - ongeveer 40 g boter + boter om de ovenschaal mee in te vetten
 - 2 theel. Italiaanse of Provencaalse kruiden
 - 1 groot ei
 - 75 ml ongeklapte slagroom
 - 75 ml melk
 - peper
 - 70 g jong belegen kaas
- ▶ Schil en was de aardappelen.
 - ▶ Plaats de snijsschijf in de inzetschijfhouder en zet de houder in de kom. Snijd de aardappels en de courgette in plakjes op stand 1.
 - ▶ Kook de aardappelschijfjes in kokend water met een mespuntje zout totdat ze bijna gaar zijn.
 - ▶ Laat de schijfjes goed uitlekken in een vergiet.
 - ▶ Doe de helft van de boter en de uitgerste knoflook in een koekenpan en bak de helft van de courgetteschijfjes al omscheppend gedurende 3

minuten. Bestrooi de schijfjes met de helft van de kruiden. Bak de andere helft van de courgetteschijfjes op dezelfde manier en strooi daar de rest van de kruiden overheen.

- ▶ Laat de gebakken courgetteschijfjes uitlekken op keukenpapier.
- ▶ Vet een grote, lage ovenschaal in en rangschik hierin de plakjes aardappel en courgette om en om en dakpansgewijs.
- ▶ Plaats het sikkelmes in het apparaat en klop hiermee het ei samen met de slagroom en de melk. Voeg zout en peper toe naar smaak en giet het mengsel over de aardappel- en courgetteschijfjes.
- ▶ Rasp de kaas met de rasperschijf op snelheid 2 en strooi de kaas over de aardappel/courgetteschotel.
- ▶ Plaats de schaal in het midden van een voorverwarde oven (200°C) en laat het gerecht in 15 minuten bruin worden.

Zalmmousse (voor 3-4 personen)



- 1 blikje zalm (220 g)
- 2 blaadjes gelatine
- enkele sprietjes bieslook
- mespuntje zout
- mespuntje cayennepeper
- halve eetl. citroensap
- 125 ml ongeklapte slagroom
- 1 kleine ui
- waterkers voor garnering

- ▶ Week de gelatine in ruim water.
- ▶ Hak de bieslook en de ui fijn met de keukenmachine. Gebruik de pulsknop.
- ▶ Verwijder graatjes en velletjes uit de zalm.
- ▶ Voeg zout, cayennepeper, citroensap, de zalm en het vocht uit het blikje toe aan de gehakte bieslook en pureer de ingrediënten op snelheid 2.
- ▶ Doe de puree over in een kom.
- ▶ Breng een kleine hoeveelheid water aan de kook en los hierin de gelatine op.
- ▶ Roer de gelatine-oplossing door de zalmpuree.
- ▶ Plaats de mengschijf in de kom en klop de slagroom in 15 seconden stijf met behulp van de pulsknop.
- ▶ Spatel de slagroom met een houten lepel door de zalmpuree.

- ▶ Doe de mousse over op een schaal, dek de mousse af en laat deze enkele uren in de koelkast opstijven.
- ▶ Gameer de mousse met een beetje waterkers.

Sandwichspread

🔪

- 2 kleine wortels in stukjes
- 2-3 augurken in stukjes
- 75 g bloemkool in stukjes
- 75 g knolselderie in stukjes
- groene kruiden (peterselie, dille, dragon, bleekselderij in stukjes)
- 100 g mayonaise
- 100 g kwark
- zout
- peper

- ▶ Hak de wortels, augurken, bloemkool, groene kruiden en knolselderie fijn. Mix de mayonaise en de kwark er voorzichtig doorheen en breng op smaak met peper en zout.

Spaanse koolsalade (voor 4 personen)

©

- 1 kleine rode kool
- 2 rode uien
- 1 venkelknol
- 1 appel
- sap van 1 sinaasappel en 2 eetl. rode wijnazijn
- 1 eetl. mosterd

- ▶ Meng het sap, de mosterd en de azijn. Snijd de kool, uien, venkelknol en appel in plakjes op snelheid 1.
- ▶ Doe de ingrediënten bij elkaar in een slakom en meng goed.

Biscuitgebak

🔪

- 4 eieren
- 30 ml water (35°C)
- 1 mespuntje zout
- 150 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 150 g gezeefde bloem
- 3g bakpoeder

- ▶ Klop de eieren en het water ongeveer 2 minuten. Voeg de suiker, vanillesuiker en zout beetje bij beetje toe en mix ongeveer 1 minuut. Het

mengsel moet als een dik lint van de lepel aflopen. Spatel de bloem en het bakpoeder luchtig door het mengsel heen. Bak in de oven gedurende 30-35 minuten op ongeveer 170°C.

- ▶ *Tip: u kunt het gebak vullen met allerlei soorten crème, of gewoon met slagroom en vers fruit.*

Tzatziki



- 1 komkommer
 - 200 ml yoghurt
 - 1 eetl. olijfolie
 - 2 teentjes knoflook
 - mespuntje zout
 - 1 theel. fijngehakte dille
 - enkele blaadjes munt
- ▶ *Schil de komkommer en rasp deze op stand 1. Laat de geraspte komkommer goed uitlekken in een vergiet.*
 - ▶ *Mix de overige ingrediënten, met uitzondering van de muntblaadjes, door de komkommer. Dek de kom af en zet de salade 1 uur in de koelkast. Garneer met muntblaadjes.*

Robot de cocina : Piezas y accesorios

- A Control de la velocidad
- B Unidad motora
- C Incorporado cierre de seguridad
- D Recipiente
- E Tapa enroscable (Para cerrar el agujero de fijación de la batidora cuando la jarra batidora no esté en uso)
- F Soporte de la herramienta
- G Jarra batidora
- H Espiga de la tapa (Activa y desactiva el interruptor de seguridad)
- I Tapa del recipiente
- J Tubo de llenado
- K Empujador
- L Tapa de la batidora
- M Cubierta con espacio para guardar los accesorios
- N Accesorio para rebanado medio
- O Accesorio para troceado fino
- P Accesorio para troceado medio
- Q Soporte del accesorio
- R Cuchilla (Con cubierta protectora)
- S Accesorio amasador
- T Disco emulsionador
- U Espátula

Introducción

Este aparato ha sido provisto de un sistema térmico de desconexión automática. Este sistema desconectará automáticamente la corriente del aparato en caso de sobrecalentamiento.

Si su aparato se para de repente:

- 1** Desenchúfelo de la red.
- 2** Presionen el botón "TURBO / 0" (PULSE / 0).
- 3** Dejen que el aparato se enfríe durante 60 minutos.
- 4** Enchúfelo a la red.
- 5** Vuelvan a ponerlo en marcha.

Contacten con su vendedor Philips o con un Servicio de Asistencia Técnica de Philips si el sistema térmico de desconexión automática se activa muy a menudo.

PRECAUCION : A fin de evitar una situación peligrosa debida a un rearme inadvertido del deconector térmico, este aparato no se debe conectar a un temporizador.

Importante

- ▶ Antes de usar el aparato, lean cuidadosamente las instrucciones de uso y miren las ilustraciones.
- ▶ Guarden estas instrucciones de uso para futuras consultas.
- ▶ Antes de enchufar el aparato a la red, comprueben si el voltaje indicado en el

aparato se corresponde con el de la red local (110 - 127 V ó 220 - 240 V).

- ▶ No usen nunca ningún accesorio o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente aconsejados por Philips. Su garantía quedará invalidada si han usado tales accesorios o piezas.
- ▶ No usen el aparato si el cable de red, la clavija u otras piezas están deteriorados.
- ▶ Si el cable de red estuviera dañado, deberá ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips para evitar situaciones de peligro.
- ▶ Antes de usar el aparato por vez primera, limpien cuidadosamente las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
- ▶ No superen las cantidades y los tiempos de preparación indicados en las tablas y las recetas.
- ▶ No excedan el contenido máximo indicado en el recipiente o en la jarra batidora, por ejemplo, no llenen por encima de la graduación máxima.
- ▶ Desenchufen el aparato de la red inmediatamente después del uso.
- ▶ No usen nunca sus dedos o un objeto (Por ejemplo, una espátula) para presionar los ingredientes dentro del tubo de llenado mientras el aparato esté en marcha. Para ese propósito solo debe usarse el empujador.
- ▶ Desenchufen siempre el aparato de la red antes de introducir sus dedos o un objeto (Por ejemplo, una espátula) en la jarra batidora.

- ▶ Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ No dejen nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- ▶ No paren nunca el aparato haciendo girar la tapa. Paren siempre el aparato presionando el botón "TURBO / 0"(PULSE / 0).
- ▶ Paren el aparato antes de desmontar cualquier accesorio.
- ▶ No sumerjan nunca la unidad motora en agua o en cualquier otro fluido ni la enjuaguen bajo el agua del grifo. Para limpiar la unidad motora usen solo un paño húmedo.
- ▶ Cuando monten la jarra batidora, el recipiente y enrosquen la tapa de forma adecuada, oirán un "click".
- ▶ El disco emulsionador, la cuchilla y el accesorio amasador deben ser colocados sobre el soporte de la herramienta que se coloca derecho dentro del recipiente.
- ▶ Quiten la cubierta protectora de la cuchilla antes de usarla.
- ▶ Eviten tocar las cuchillas AFILADAS, especialmente cuando el aparato esté enchufado a la red.
- ▶ Si las cuchillas se agarrotan, desenchufen el aparato de la red antes de quitar los ingredientes que estén bloqueando las cuchillas.
- ▶ Dejen que los ingredientes calientes se enfrien antes de procesarlos (Temperatura máxima 80°C/175°F).

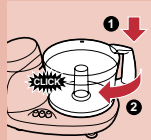
- ▶ Para evitar derrames si están procesando un líquido que tiene tendencia a formar espuma, no pongan más de 1 litro en la jarra batidora.

Tengan en cuenta que la batidora solo funcionará si tanto la batidora y como el recipiente han sido montados correctamente.

Cómo usar el aparato

Recipiente

- ▶ Si desean usar el recipiente, quiten la jarra batidora y cierren el agujero de fijación con la tapa roscada. Todas las funciones que requieren el uso del recipiente solo funcionarán si se ha quitado la jarra batidora.



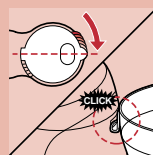
- 1 Monten el recipiente en el Robot de Cocina haciendo girar la empuñadura en la dirección de la flecha hasta que oigan un "click".



- 2 Pongan la tapa en el recipiente. Giren la tapa en la dirección de la flecha hasta que oigan un "click" (Ello requerirá un poco de fuerza).

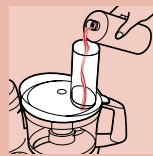
Cierre de seguridad incorporado

- ▶ *Tanto la unidad motora como la tapa están provistas de marcas. El aparato solo funcionará si la flecha de la unidad motora está directamente opuesta a la marca de la tapa.*

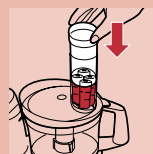


- 1 Asegúrense de que la marca de la tapa y la flecha del recipiente estén directamente opuestas la una con la otra. Entonces, la proyección de la tapa cubrirá la abertura de la empuñadura.

Tubo de llenado y empujador



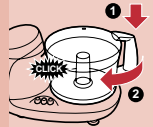
- 1 Usen el tubo de llenado para añadir ingredientes sólidos y/o líquidos. Usen el empujador para presionar los ingredientes sólidos hacia dentro del tubo de llenado.



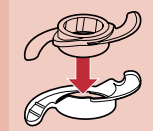
- 2 También pueden usar el empujador para cerrar el tubo de llenado a fin de evitar que los ingredientes se escapen a través del tubo de llenado.

Cuchilla

- ▶ La cuchilla puede usarse para picar, mezclar, batir, hacer puré y preparar mezclas para pasteles.



- 1 Pongan el recipiente sobre la unidad motora

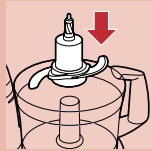


- 2 Quiten la tapa protectora de la cuchilla.

Los filos cortantes están muy afilados ; Eviten tocarlos !

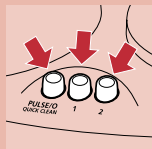


3 Pongan la cuchilla en el soporte de la herramienta.



4 Pongan el soporte de la herramienta en el recipiente.

5 Pongan los ingredientes en el recipiente. Corten antes los trozos grandes de alimentos en trozos de unos 3 x 3 cm. Pongan la tapa sobre el recipiente.



6 Las posiciones de la velocidad les permiten ajustar la velocidad del aparato para obtener unos resultados óptimos.

- ▶ Posición "TURBO / 0" (PULSE / 0) : Para operaciones pulsantes y para parar el aparato. Si el botón "TURBO / 0" (PULSE / 0) se presiona, el aparato funciona a la máxima velocidad . Al soltar el botón, el aparato se para.
- ▶ Posición 1 : Para velocidad normal
- ▶ Posición 2 : Para velocidad alta

Consulten la tabla para las recomendadas posiciones de velocidad. El proceso tarda entre 1 y 60 segundos.

Consejos

- ▶ El aparato pica muy deprisa. Usen la función "TURBO" (PULSE) durante cortos periodos cada vez para evitar que la comida quede picada demasiado finamente.

- ▶ No dejen que el aparato funcione demasiado tiempo cuando estén picando queso (Duro). El queso puede calentarse demasiado, empezar a fundirse y formar masa.
- ▶ No usen la cuchilla para picar ingredientes muy duros, tales como café, granos, nuez moscada y cubitos de hielo. La cuchilla podría mellarse

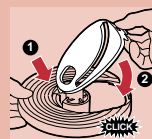
Si la comida se pega a la cuchilla o al interior del recipiente :

- 1** Paren el aparato
- 2** Quiten la tapa del recipiente.
- 3** Quiten los ingredientes con una espátula.

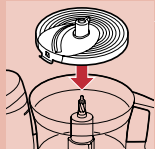
Insertos

Los fillos de los insertos están muy afilados ; No los toquen !

No procesen ingredientes duros como, por ejemplo, cubitos de hielo, con los insertos.

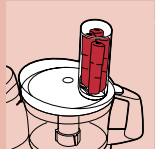


- 1** Pongan el inserto seleccionado en el soporte de los insertos.



2 Coloquen el soporte del inserto sobre el soporte de la herramienta que queda derecho en el recipiente.

3 Pongan la tapa sobre el recipiente.



4 Pongan los ingredientes en el tubo de llenado. Antes corten los trozos grandes para que puedan pasar por el tubo de llenado.

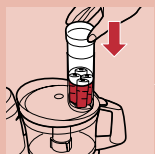
5 Para unos mejores resultados, llenen uniformemente el tubo de llenado.

Cuando necesiten cortar grandes cantidades de alimentos, procesen solo una pequeña cantidad cada vez y vacíen regularmente el recipiente entre cantidades.

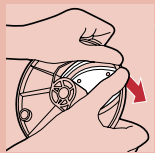
3 Seleccionen la posición de velocidad adecuada para obtener resultados óptimos. Consulten la tabla para las posiciones de velocidad recomendadas.

El proceso tarda entre 10 y 60 segundos.

4 Presionen los ingredientes, lenta y constantemente, con el empujador hacia dentro del tubo de llenado.

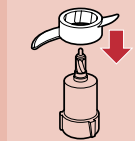


5 Para quitar el accesorio de su soporte, cojan el soporte del accesorio con sus manos y con la parte trasera del inserto hacia Udes. Presionen los hilos del accesorio con sus pulgares para hacer que el inserto se separe del soporte.



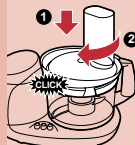
Accesorio amasador

El accesorio amasador puede usarse para amasar pasta para pan y para pudings y para mezclar pastas culinarias y mezclas para pasteles.



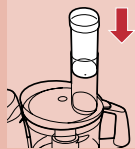
6 Fijen el accesorio amasador sobre el soporte de la herramienta.

7 Pongan los ingredientes en el recipiente.

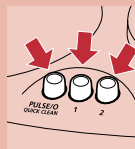


8 Cierren el recipiente con la tapa.

9 Cierren el tubo de llenado colocando el empujador en él.

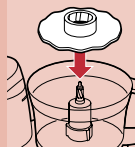


10 Seleccionen la posición de velocidad adecuada para obtener resultados óptimos. Consulten la tabla para las posiciones de velocidad recomendadas.



Disco emulsionador

Pueden usar el disco emulsionador para preparar mayonesa, montar nata o batir claras de huevo.



11 Pongan el disco emulsionador sobre el soporte de la herramienta que queda derecho dentro del recipiente.

- 12** Pongan los ingredientes en el recipiente y pongan la tapa sobre el recipiente.
- 13** Seleccionen la posición de velocidad adecuada para obtener resultados óptimos. Consulten la tabla para las posiciones de velocidad recomendadas.

Consejos

- ▶ Cuando deseen batir claras de huevo, asegúrense de que las claras de huevo estén a temperatura ambiente.

Saquen los huevos del frigorífico al menos hora y media antes de usarlos.

- ▶ Todos los ingredientes para hacer mayonesa deben estar a temperatura ambiente.

El aceite puede ser añadido a través del pequeño agujero del fondo del empujador.

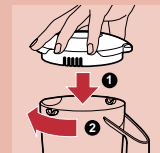
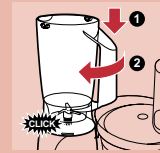
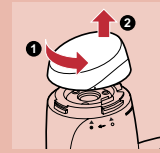
- ▶ Si desean montar nata, la nata debe haber sido sacada directamente del frigorífico. Consulten el tiempo de preparación en la tabla. La nata no debe ser montada durante demasiado tiempo.

Usen la función "TURBO" (PULSE) para tener más control sobre el proceso.

Batidora

La batidora está pensada para :

- Batir fluidos, por ejemplo, productos de lechería, salsas, zumos de fruta, sopas, mezclar bebidas, batidos.



- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, pasta para tartas o mayonesa
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo, para preparar comida de bebés.

- 14** Quiten la tapa
- 15** Monten la jarra batidora en el agujero de fijación, girándola en la dirección de la flecha hasta que esté firmemente fijada.

No ejerzan demasiada presión sobre la empuñadura de la jarra batidora.

- 16** Pongan los ingredientes en la jarra batidora.
- 17** Enrosquen la tapa en la jarra batidora.
- 18** Pongan en marcha el aparato y batan los ingredientes. Las posiciones de la velocidad les permiten ajustar la velocidad del aparato para obtener resultados óptimos. Consulten la tabla para las posiciones de velocidad recomendadas.

Consejos

- ▶ Viertan los ingredientes líquidos en la jarra batidora a través del agujero de la tapa.
- ▶ Cuanto más tiempo dejen funcionar el aparato más fino será el resultado del batido.
- ▶ Corten los ingredientes sólidos en pedazos

más pequeños antes de ponerlos en la batidora. Si desean preparar una gran cantidad, procesen pequeñas cantidades de ingredientes en lugar de tratar de procesar una gran cantidad de una vez.

- ▶ Si tienen dudas acerca de la correcta velocidad, seleccionen siempre la velocidad más alta (Posición 2).

Si los ingredientes se pegan a la pared de la jarra batidora :

- 1** Paren el aparato y desenchúfenlo de la red.

- 2** Quiten la tapa

No quiten nunca la tapa mientras el aparato todavía esté funcionando.

- 3** Usen una espátula para quitar los ingredientes de la pared de la jarra.

Mantengan la espátula a una distancia segura de los hilos de la unidad de cuchillas (Unos 2 cm).

Limpieza

Antes de empezar a limpiar la unidad motora desenchufen siempre el aparato de la red.

- 1** Limpie la unidad motora con un paño húmedo. No sumerjan la unidad motora en agua ni la enjuaguen bajo el grifo.

- 2** Limpie, siempre e inmediatamente después del uso, las piezas que hayan estado en contacto con los alimentos con agua caliente con un líquido limpiador.

- ▶ El recipiente, la tapa del recipiente, el empujador y los accesorios pueden lavarse en un lavavajillas.

Esas piezas han sido probadas, desde el punto de vista de su resistencia al lavavajillas, de acuerdo a la norma DIN EN 12875.

¡ La cubierta con espacio para guardar el accesorio y la jarra batidora no están a prueba de lavavajillas !

Limpie la cuchilla, la unidad de cuchillas de la batidora y los accesorios con mucho cuidado. Sus hilos cortantes están muy afilados !

Asegúrense de que los hilos cortantes de la cuchilla, la unidad de cuchillas de la batidora y los accesorios no entren en contacto con objetos duros ya que ello podría causarles mellas.

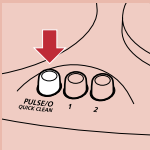
Ciertos ingredientes pueden causar decoloraciones de la superficie de los accesorios. Ello no tiene efectos negativos sobre los accesorios. Estas decoloraciones desaparecen, normalmente, después de algún tiempo.

Rápida operación de limpieza de la batidora



1 Pongan agua tibia (No más de 0'5 litros) y un poco de líquido limpiador en la jarra batidora.

2 Monten la tapa.

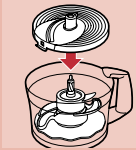


3 Presionando el botón "TURBO" (PULSE), dejen que el aparato funcione durante unos pocos momentos (El aparato dejará de funcionar cuando suelten el botón).

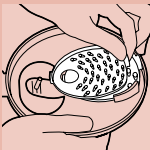
4 Desmonten la jarra batidora y enjuágenla con agua limpia.

Almacenamiento

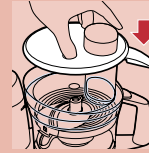
MicroAlmacenamiento



▶ Pongan los accesorios (Disco emulsionador, cuchilla, accesorio amasador, soporte del inserto) en el soporte de la herramienta y guárdenlos en el recipiente. Acaben siempre poniendo el soporte del inserto.



▶ Dos accesorios pueden guardarse en el espacio para guardar de la cubierta que cubre la tapa del recipiente, tal como se indica en el interior de la cubierta. Los accesorios deben deslizarse (No presionarse) en la cubierta.



- ▶ Coloquen la cubierta con el espacio para guardar accesorios sobre la tapa transparente del recipiente.
- ▶ Enrollen el cable de red alrededor del carrete de la parte posterior del aparato.

Información y Servicio


Si necesitan información o si tienen algún problema, visiten la página Web de Philips en www.philips.com o contacten con el Servicio Philips de Atención al Cliente de su país (Hallarán su número de teléfono en el folleto de la Garantía Mundial). Si en su país no hay Servicio Philips de Atención al Cliente, contacten con su distribuidor local Philips o con el Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.


Cantidades y tiempos de preparación


Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Acceso	Procedimiento	Aplicaciones
Pasta culinaria (Tartas) - Agitado	250 ml de leche	2 / 2	Viertan primero la leche en la batidora y, entonces, añadan los ingredientes secos. Mezclen los ingredientes durante, aproximadamente, 1 minuto. Si es necesario, repitan 2 veces este procedimiento.	Tartas, barquillos.
Migas de pan - Picado	100 g	2 / 2	Usen pan seco y crujiente	Platos rebozados, platos gratinados.
Crema de mantequilla (Creme au beurre) - Agitado	300 g	2 / 2	Para un resultado ligero, usen mantequilla blanda	Postres, acabados superficiales
Vegetales (Zanahorias, nabos, rábanos blancos) - Rebanado	350 g	2 / 2	Corten los vegetales a trozos que pasen por el tubo. Llenen el tubo con los trozos y rállelos mientras los presionan ligeramente hacia abajo con el empujador.	Guarniciones, vegetales crudos, platos con nabos, pasteles, marinados.
Vegetales (Zanahorias, puerros, apio) - Rebanado	350 g	2 / P / 2	Llenen el tubo con trozos de vegetales y presiónenlos cuidadosamente hacia abajo con el empujador.	Ensaladas.

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Acceso	Procedimiento	Aplicaciones
Queso (Parmesano) - Picado	200 g	2 / 2	Usen un pedazo de Parmesano sin corteza y cortado a trozos de unos 3 x 3 cm.	Guarniciones, sopas, salsas, platos gratinados.
Queso (Gouda) - Rallado	200 g	2 / 2	Corten el queso a trozos que pasen por el tubo. Presionen cuidadosamente con el empujador.	Salsas, pizzas, platos gratinados, fondues.
Chocolate - Picado	200 g	2 / 2	Usen chocolate duro y plano. Rómpanlo a trozos de 2 cm.	Guarniciones, salsas, pastelería, pudings, mousses.
Guisantes o judías cocidos - Hacer puré	250 g	2 / 2	Usen guisantes o judías cocidos. Si es necesario, añadan un poco de líquido para mejorar la consistencia de la mezcla.	Purés, sopas.
Carnes y vegetales cocidos - Hacer puré	300 g	2 / 2	Para un puré grueso, añadan solo un poco de líquido. Para un puré fino, vayan añadiendo líquido hasta que la mezcla esté suave.	Comida de niños y bebés.
Pepinos - Rebanado	1 pepino	1 / 2	Pongan el pepino en el tubo y presiónenlo cuidadosamente.	Ensaladas, guarniciones.


Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Accesorio	Procedimiento	Aplicaciones
---------------------------	-----------------	-----------------------------------	---------------	--------------


Pasta (Para pan) - Amasado	350 g de harina	2 / 	Mezclen agua caliente con levadura y azúcar. Añadan harina y amasen la pasta durante unos 90 segundos. Dejen que suba durante 30 minutos.	Pan
----------------------------	-----------------	---	---	-----


Pasta (Para pizzas) - Amasado	400 g de harina	2 / 	Sigan el mismo procedimiento que para la pasta para pan. Amasen la pasta durante 1 minuto aproximadamente. Pongan primero la harina y después los demás ingredientes.	Pizza
-------------------------------	-----------------	---	---	-------

Pasta (Para pastelería de pasta quebradiza) - Amasado	200 g de harina	2 / 	Usen margarina fría y cortada a trozos de 2 cm. Pongan todos los ingredientes en el recipiente y amásenlos hasta que la pasta se haya tomado una bola. Dejen que la pasta se enfríe antes de las siguientes operaciones.	Empanadas de manzana, bizcochos dulces, flanes con trozos de fruta.
---	-----------------	---	--	---

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Accesorio	Procedimiento	Aplicaciones
---------------------------	-----------------	-----------------------------------	---------------	--------------

Pasta (Para tartas, empanadas) - Amasado	200 g de harina	2 / 	Usen margarina y agua frías. Pongan la harina en el recipiente y añadan la margarina cortada a trozos de 2 cm. Mezclen a la velocidad más alta hasta que la pasta se tome desmenuzable. Añadan, entonces, agua fría mientras mezclan. Paren tan pronto como la pasta empiece a transformarse en un bola. Dejen que la pasta se enfríe antes de las siguientes operaciones.	Tartas de frutas, empanadas, quiches.
--	-----------------	---	--	---------------------------------------

Pasta (Con levadura) - Amasado	300 g de harina	2 / 	Mezclen primero la levadura, la leche caliente y un poco de azúcar en un recipiente separado. Pongan todos los ingredientes en el recipiente del Robot de Cocina y amasen la pasta hasta que esté suave y no se pegue la pared del recipiente (Tardará aproximadamente 1 minuto). Dejen que suba durante 30 minutos.	Delicioso pan.
--------------------------------	-----------------	---	--	----------------

Claras de huevo - Emulsionado	4 claras de huevo	2 / 	Usen claras de huevo a temperatura ambiente. Nota : Usen, al menos, 2 claras de huevo.	Pudings, soufflés, merengues.
-------------------------------	-------------------	---	--	-------------------------------

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Acceso	Procedimiento	Aplicaciones
Fruta (Por ejemplo, manzanas, plátanos) - Picado / Hacer puré	500 g	P / 2	Consejo : Añadan un poco de zumo de limón para evitar que la fruta se descoloree. Añadan un poco de líquido para obtener un suave puré.	Pudings, comida de bebés.
Ajo - Picado	300 g	P / 2	Pelen el ajo. Presionen siempre el botón "Turbo" (Pulse) algunas veces para evitar que el ajo se pique demasiado finamente. Usen, al menos, 150 g.	Guamicones, marinados.
Hierbas (Por ejemplo, perejil) - Picado	Mínimo 75 g	Min. 75 g	Laven y sequen las hierbas antes de picarlas.	Salsas, sopas, guamicones, mantequilla de hierbas.
Zumos (Por ejemplo, de papaya, sandía, pera) - Batido	500 g (Cantidad total)	2 / 0	Añadan agua u otro líquido (Opcionalmente) para obtener un zumo suave.	Zumos de frutas
Mayonesa - Emulsionado	3 huevos	1-2 / 0	Todos los ingredientes debe estar a temperatura ambiente. Nota : Usen, al menos, un huevo grande, dos huevos pequeños o dos yemas de huevo. Pongan el huevo y un poco de vinagre en el recipiente y añadan el aceite gota a gota.	Ensaladas, guamicones y salsas para barbacoa.

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Acceso	Procedimiento	Aplicaciones
Carnes (Magras) - Picado	300 g	2/ P / 2	Primero quiten todos nervios o huesos. Corten la carne a trozos de 3 cm. Usen la función "Turbo" (Pulse) para obtener un picado grueso.	Bistecs tártaros, hamburguesas, albóndigas.
Batidos de lecha - Batido	250 ml de leche	2 / 0	Hagan puré con la fruta (Por ejemplo, plátanos, fresas) con azúcar, leche y un poco de helado y mezclen bien.	Batidos de leche
Mezcla (Pastel) - Mezclado	3 huevos	2 / 2	Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Mezclen la suavizada mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla quede suave y cremosa y, entonces, añadan la leche, los huevos y la harina.	Diversos pasteles.
Frutos secos - Picado	250 g	2/ P / 2	Usen el botón "Turbo" (Pulse) para un picado grueso o la posición de velocidad 2 para un picado fino.	Ensaladas, pan, pasta de almendras, pudings.
Cebollas - Picado	400 g	P / 2	Pelen las cebollas y córtelas en 4 trozos. Nota : Usen, al menos, 100 g. Presionen siempre el botón "Turbo" (Pulse) varias veces para evitar que las cebollas se piquen demasiado finamente.	Sofritos, guamicones.

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Accesorio	Procedimiento	Aplicaciones
Cebollas - Rebanado	300 g	1 / ☺	Pelen las cebollas y córtelas a trozos que pasen por el tubo. Nota : Usen, al menos, 100 g.	Sofritos, guarniciones.
Aves de corral - Picado	200 g	2 / P / ☺	Primero quiten cualquier nervio o hueso. Corten la carne a trozos de 3 cm. Usen el botón "Turbo" (Pulse) para obtener un picado más grueso.	Carne picada.
Sopas - Batido	500 ml	2 / ☺	Usen vegetales cocidos.	Sopas, salsas.
Nata montada - Agitado	350 ml	P / ☺	Usen nata directamente sacada del frigorífico. Nota : Usen, al menos, 125 ml de nata. La nata montada estará lista después de unos 20 segundos.	Guarniciones, nata, mezclas para helado.

Recetas

Sopa de brocol (Para 4 personas)

Accesorio ☺ ☺

- 50 g de queso Bouda seco.
- 300 g de brocol cocido (Tallos y cabeza)
- El agua de hervir el brocol
- 2 patatas hervidas y a trozos
- 2 cubitos de caldo
- 2 cucharadas de nata no montada
- Curry
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada

► *Rallen el queso. Hagan puré con el brocol y las patatas hervidos y un poco del agua de hervir el brocol. Pongan el puré de brocol, el resto de líquido y los cubitos de caldo en un recipiente medidor y llénelo hasta 750 cc. Pásenlo a una cazuela y, mientras lo remueven, llévenlo hasta la ebullición. Remuévanlo con el queso, sazónenlo al gusto con curry, sal, pimienta y nuez moscada y añadan la nata.*

Pastel de fruta

☺

- 450 g de dátiles secos deshuesados , partidos por la mitad
- 200 g de ciruelas pasas, partidas por la mitad
- 650 g de nueces pacanas
- 160 g de coco rallado
- 300 g de piña escarchada
- 1 lata (400 g) de leche condensada
- 1 cucharada pequeña de esencia de vainilla

- ▶ *Engrase 2 moldes para horno de 20 cm de largo y precaliente el horno a 135° C.*
- ▶ *Coloque los dátiles y las ciruelas partidas por la mitad en el recipiente para procesar alimentos y píquelos a la velocidad máxima durante 30 segundos. Después vacíe el recipiente.*
- ▶ *Eche las nueces pacanas en el recipiente para procesar alimentos y píquelas usando la función de impulsos. Después vacíe el recipiente.*
- ▶ *Eche la piña escarchada en el recipiente para procesar alimentos y píquela, utilizando la función de impulsos. Después vacíe el recipiente.*
- ▶ *Mezcle los dátiles, las ciruelas, las nueces pacanas, la piña y el coco rallado en un recipiente grande.*
- ▶ *Añada leche y vainilla a los ingredientes y bátalo.*
- ▶ *Eche la mezcla de frutas en los moldes y ponga las tartas en el horno a 135° C durante 90 minutos.*
- ▶ *No prepare esta receta más de una vez sin interrupción. Si necesita preparar más cantidad, deje que el aparato se enfríe antes de seguir con el proceso.*

Puré de patatas

2

- 750 g de patatas cocidas
 - Unos 250 ml de leche caliente (90°C)
 - 1 cucharada sopera de mantequilla
 - Sal
- ▶ *Primero amasen las patatas y, después, añadan la leche, la sal y la mantequilla. Usen la velocidad 1 y procesen los ingredientes solo durante unos 30 segundos para evitar que el puré se vuelva pegajoso.*

Mayonesa

2

- 2 yemas de huevo o 1 huevo grande.
 - 1 cucharadita de café de mostaza
 - 1 cucharadita de café de vinagre
 - 200 ml de aceite
- ▶ *Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Coloquen el disco emulsionador en el recipiente. Pongan las yemas de huevo o el huevo, pimienta y vinagre en el recipiente. Usen la velocidad 1 ó 2. Viertan el aceite gradualmente a través del tubo de llenado sobre el disco que gira. Para añadir el aceite, pueden usar el agujero del empujador.*
- ▶ *Consejo para la salsa tártara : Añadan perejil, pepinillos y huevos duros.*
- ▶ *Consejo para la salsa para coctel : Añadan 50 ml de nata fresca, un poquito de whisky, 3 cucharaditas de café de pasta de tomate y un poquito de almibar de jengibre a 100 ml de mayonesa.*

Batido de leche

2

- 175 ml de leche
 - 10 g de azúcar
 - Medio plátano o unos 65 g de otra fruta fresca
 - 50 g de helado de vainilla
- ▶ *Mezclen todos los ingredientes hasta que la mezcla quede espumosa*

Pasta para pizza



- 400 g de harina
 - 40 ml de aceite
 - Media cucharadita de café de sal
 - 20 g de levadura fresca o 1'5 paquetes de levadura seca
 - Unos 250 cc de agua (35°C).
- ▶ *Para los ingredientes de la parte superior*
 - 300 ml de tomatillo tamizado (De lata)
 - 1 cucharadita de café de hierbas italianas (Secas o frescas).
 - Sal y pimienta
 - Azúcar
 - Ingredientes a esparcir sobre la salsa : Olivas, salami, alcachofas, setas, anchoas, queso Mozzarella, pimientos, queso duro rallado y aceite de oliva al gusto.
 - ▶ *Coloquen el accesorio amasador en el recipiente. Pongan todos los ingredientes en el recipiente y seleccionen la velocidad 2. Amasen la pasta durante aproximadamente 1 minuto hasta que se forme un suave bola. Sostengan el aparato con la mano para evitar que se mueva a lo largo de la superficie de trabajo. Pongan la pasta en un recipiente separado, cúbranla con un paño húmedo y déjenla subir durante unos 30 minutos.*
 - ▶ *Usen la cuchilla de metal para picar la cebolla y el ajo y fríenlos hasta que queden transparentes.*
 - ▶ *Añadan el tomate tamizado y las hierbas e hiervan la salsa a fuego lento durante unos 10 minutos.*

- ▶ *Sazonen al gusto con sal, pimienta y azúcar. Dejen que la salsa se enfríe.*
- ▶ *Calienten el horno a 250°C.*
- ▶ *Desenrollen la pasta sobre una enharinada superficie de trabajo y hagan dos formas redondas. Coloquen la pasta en una engrasada bandeja para el horno. Esparzan los ingredientes de la parte superior sobre la pizza, dejando libres los bordes. Distribuyan los ingredientes deseados, diseminen un poco de queso rallado sobre la pizza y viertan un poco de aceite de oliva sobre ella.*
- ▶ *Homéen la pizza durante un período de 12 a 15 minutos.*

Gratinado de patatas y calabaza



- 375 g de patatas
 - Una pizca de sal
 - 1 calabaza (De unos 250 g)
 - 1 diente de ajo triturado
 - Unos 40 g de mantequilla + más la necesaria para engrasar el plato para el horno
 - 2 cucharaditas de café de hierbas italianas o provenzales.
 - 1 huevo grande
 - 75 ml de nata montada
 - 75 ml de leche
 - Pimienta
 - 70 g de queso semiseco
- ▶ *Pelen y laven las patatas.*
 - ▶ *Pongan el soporte del inserto del disco (Inserto rebanador) en el recipiente y rebanen las patatas y la calabaza a velocidad 1.*
 - ▶ *Hiervan las rebanadas de patata en agua.*

hirviendo con una pizca de sal hasta que estén casi hechas.

- ▶ *Pongan las rebanadas en un colador y dejen que se escurran adecuadamente.*
- ▶ *Pongan la mitad de la mantequilla en una sartén, fríen la mitad de las rebanadas de calabaza durante 3 minutos mientras las giran frecuentemente. Espolvoréen las rebanadas con la mitad de las hierbas.*
- ▶ *Dejen que las fritas rebanadas de calabaza se escurran en un papel de cocina.*
- ▶ *Engrasen la parte inferior de un plato para el horno y pongan las rebanadas de calabaza y de patata, alternativamente y disponiéndolas de tal modo que se solapen parcialmente como las tejas de un tejado.*
- ▶ *Batan el huevo, la nata y la leche con la cuchilla de metal a la velocidad 2. Añadan sal y pimienta al gusto y viertan la mezcla sobre las rebanadas de patata y de calabaza del plato.*
- ▶ *Sustituyan el inserto rebanador por el inserto rallador, rallen el queso a la velocidad 2 y espolvoréenlo sobre el plato.*
- ▶ *Pongan el plato en el centro de un horno caliente (200°C) y dórenlo durante unos 15 minutos.*

Mousse de salmón (Para 3 - 4 personas)



- 1 lata de salmón
- 2 hojas de gelatina
- Unos pocos tallos de cebollino
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta de Cayena

- Media cucharada sopera de zumo de limón
 - 125 ml de nata montada
 - 1 cebolla pequeña
 - Berro para la guarnición
- ▶ *Pongan en remojo la gelatina en agua abundante.*
 - ▶ *Piquen los cebollinos y las cebollas en el Robot de Cocina usando la posición "Turbo" (Pulse).*
 - ▶ *Quiten las espinas y la piel del salmón.*
 - ▶ *Añadan sal, pimienta de Cayena, el zumo de limón, el salmón y el líquido de la lata a los cebollinos y las cebollas picados y hagan puré a la velocidad 2.*
 - ▶ *Pongan el puré en el recipiente.*
 - ▶ *Hiervan una pequeña cantidad de agua y disuelvan la gelatina en ella.*
 - ▶ *Mezclen la solución de gelatina con el puré de salmón*
 - ▶ *Pongan el disco emulsionador en el recipiente y monten la nata usando el botón "Turbo" (Pulse) durante unos 15 segundos.*
 - ▶ *Utilizando una cuchara de madera, incluyan la nata montada en el puré de salmón.*
 - ▶ *Echen la mousse en un plato, tápenla y enfríenla en el frigorífico durante unas pocas horas*
 - ▶ *Guamezcan la mousse con un poco de berro.*

Pasta para bocadillos



- 2 zanahorias pequeñas y a trozos
- 2 - 2 pepinillos a trozos
- 75 g de coliflor a trozos
- 75 g de arracacha a trozos
- Hierbas verdes (Perejil, eneldo, estragón, tallos de apio a trozos)

- 100 g de mayonesa
 - 100 g de cuajada
 - Sal
 - Pimienta
- ▶ *Piquen finamente las zanahorias, los pepinillos, la coliflor, las hierbas verdes y la arracacha. Mezclen cuidadosamente la mayonesa y la cuajada y sazonen al gusto con pimienta y sal.*

Ensalada de col española



- 1 pequeña col roja
 - 2 cebollas rojas
 - 1 hinojo
 - 1 manzana
 - El zumo de una naranja y 2 cucharadas soperas de vinagre de vino tinto.
 - 1 cucharada soperas de mostaza
- ▶ *Mezclen el zumo, la mostaza y el vinagre. Rebanen la col, las cebollas, el hinojo y la manzana a la velocidad 1.*
- ▶ *Combinen los ingredientes en una ensaladera.*

Bizcochuelo



- 4 huevos
- 30 ml de agua (35°C).
- Una pizca de sal
- 150 g de azúcar
- 1 bolsita de azúcar de vainilla
- 150 g de harina tamizada
- 3 g de levadura en polvo

- ▶ *Batan los huevos y el agua durante unos 2 minutos. Añadan el azúcar, la vainilla y la sal poco a poco y mezclen durante 1 minuto aproximadamente. La mezcla deberá caerse de la cuchara como una tira espesa. Utilizando una espátula, inclúyanla en la harina y la levadura en polvo. Hornéenlo en un horno a unos (35°C) durante un período entre 30 y 35 minutos.*
- ▶ *Consejo : Pueden rellenar el bizcochuelo con diferentes tipos de crema o, simplemente, con nata montada con fruta fresca.*

Tzatziki (Ensalada de pepino)



- 1 pepino
 - 200 ml de yogurt
 - 1 cucharada soperas de aceite de oliva
 - 2 dientes de ajo
 - Una pizca de sal
 - 1 cucharadita de café de eneldo finamente picado
 - Unas pocas hojas de menta
- ▶ *Pelen el pepino y rállenlo a la velocidad 1. Pongan el pepino rallado en un colador y dejen que se escurra adecuadamente.*
- ▶ *Excepto las hojas de menta, mezclen los demás ingredientes con el pepino. Enfríen la ensalada poniéndola en un recipiente tapado en el frigorífico durante una hora. Antes de servirla, espolvoreen las hojas de menta en la parte superior.*

Robot da cucina: componenti e accessori

- A Controllo velocità
- B Gruppo motore
- C Blocco di sicurezza incorporato
- D Contenitore
- E Tappo a vite (per chiudere il foro dell'apparecchio quando non è in funzione)
- F Porta-accessori
- G Vaso frullatore
- H Piolo del coperchio (attiva e disattiva l'interruttore di sicurezza)
- I Coperchio del contenitore
- J Apertura inserimento cibo
- K Pestello
- L Coperchio frullatore
- M Coperchio richiudibile con spazio per gli accessori
- N Disco per affettare (medio)
- O Disco per sminuzzare (fine)
- P Disco per sminuzzare (medio)
- Q Porta-disco
- R Lama (con protezione)
- S Accessorio per impastare
- T Disco emulsionante
- U Spatola

Introduzione

L'apparecchio è provvisto di un sistema di spegnimento automatico. In caso di surriscaldamento, il sistema interrompe automaticamente l'erogazione di corrente elettrica all'apparecchio.

Se l'apparecchio smette improvvisamente di funzionare:

- 1** Togliete la spina dalla presa di corrente.
- 2** Premete il pulsante "PULSE/0"
- 3** Lasciate raffreddare l'apparecchio per 60 minuti.
- 4** Inserite la spina nella presa.
- 5** Accendete nuovamente l'apparecchio

Vi preghiamo di contattare il vostro rivenditore Philips o un Centro Assistenza autorizzato Philips nel caso il sistema di spegnimento automatico entrasse in funzione troppo spesso.

ATTENZIONE: per evitare rischi dovuti al dispositivo di spegnimento automatico, questo apparecchio non deve essere collegato ad un interruttore provvisto di timer.

Importante

- ▶ Leggete con attenzione le istruzioni e osservate le figure prima di usare l'apparecchio.
- ▶ Conservate queste istruzioni per ulteriori consultazioni.
- ▶ Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla targhetta

corrisponda a quella della rete locale (110-127 o 220-240V).

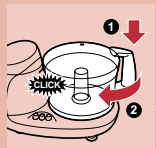
- ▶ Non usate mai accessori o componenti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. La garanzia decade nel caso vengano utilizzati tali accessori.
- ▶ Non usate l'apparecchio nel caso in cui il cavo, la spina o altri componenti risultassero danneggiati.
- ▶ Nel caso il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito da Philips, presso un Centro Autorizzato Philips o personale comunque qualificato, per evitare situazioni a rischio.
- ▶ Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavate con cura tutti i pezzi a contatto con il cibo.
- ▶ Non superate le quantità e i tempi di preparazione indicati nella tabella e ricette.
- ▶ Non superate il contenuto massimo riportato sul contenitore o sul vaso del frullatore (non superate mai la linea superiore).
- ▶ Togliete la spina dalla presa di corrente subito dopo l'uso.
- ▶ Non usate mai le dita o altri oggetti (ad esempio la spatola) per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. A tale scopo, utilizzate esclusivamente il pestello a corredo.
- ▶ Togliete sempre la spina dalla presa di corrente prima di infilare le dita o altri oggetti (ad esempio la spatola) nel vaso del frullatore.
- ▶ Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

- ▶ Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- ▶ Non spegnete mai l'apparecchio ruotando il coperchio. Per spegnere l'apparecchio, premete sempre il pulsante PULSE/0.
- ▶ Spegnete sempre l'apparecchio prima di togliere gli accessori.
- ▶ Non immergete il gruppo motore in acqua o altri liquidi. Non risciacquatelo sotto l'acqua corrente: per pulirlo, usate solo un panno umido.
- ▶ Montando il vaso del frullatore, il recipiente e il tappo a vite in modo corretto, sentirete un "click".
- ▶ Il disco emulsionante, le lame e l'accessorio per impastare devono essere inseriti nel porta-accessori posto nel recipiente.
- ▶ togliete le protezioni delle lame prima dell'uso.
- ▶ Evitate di toccare le lame AFFILATE, soprattutto se la spina è inserita nella presa di corrente.
- ▶ Nel caso si bloccassero le lame, togliete la spina prima di togliere gli ingredienti incastrati fra le lame.
- ▶ Lasciate raffreddare gli ingredienti prima di lavorarli (temperatura massima ...).
- ▶ Se dovete usare un liquido che tende a produrre schiuma, non versatene più di un litro nel vaso del frullatore, per evitare che fuoriesca.

Nota: se avete montato correttamente il frullatore e il recipiente, funzionerà soltanto il frullatore.

Come usare l'apparecchio

Contenitore



- Se volete usare il contenitore, togliete il vaso del frullatore e chiudete con il tappo a vite. Per tutte le funzioni che richiedono l'uso del contenitore, togliete il vaso del frullatore.

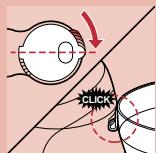
1 Montate il contenitore sull'apparecchio ruotando il manico nella direzione della freccia fino a quando sentirete un "click".



2 Mettete il coperchio sul contenitore. Ruotate il coperchio nella direzione della freccia fino a quando sentirete un "click" (dovrete esercitare una certa forza).

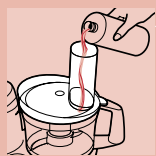
Blocco di sicurezza incorporato

- Sia il gruppo motore che il coperchio sono provvisti di speciali segni. L'apparecchio funziona solo se la freccia posta sul gruppo motore è rivolta in senso opposto rispetto al segno sul coperchio.

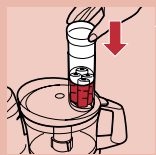


1 Controllate che il segno sul coperchio e la freccia sul contenitore siano rivolti uno contro l'altro. La sporgenza del coperchio copre l'apertura sul manico.

Apertura inserimento cibo e pestello

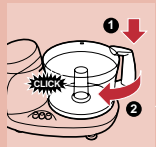


1 Usate l'apertura per aggiungere ingredienti solidi e liquidi. Usate il pestello per chiudere l'apertura di inserimento cibo.



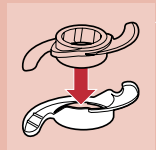
2 Potete anche usare il pestello per chiudere l'apertura di inserimento cibo ed evitare la fuoriuscita degli ingredienti.

Lame



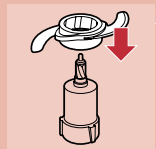
- Le lame possono essere usate per tagliare, miscelare, ridurre in purea e impastare.

1 Mettete il recipiente sul gruppo motore.

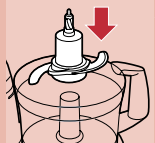


2 Togliete la protezione dalle lame.

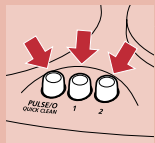
Le lame sono estremamente affilate. Evitate di toccarle!



3 inserite le lame nel porta-accessorio.



- 4** Mettete il porta-accessorio nel contenitore.
- 5** Mettete gli ingredienti nel contenitore. Tagliate a pezzi di 3x3 cm i cibi troppo grossi. Mettete il coperchio sul contenitore.



- 6** Grazie alle diverse impostazioni, potrete regolare la velocità per ottenere un risultato ottimale in base alle vostre esigenze.
 - ▶ Impostazione a intermittenza "PULSE/0": per far funzionare l'apparecchio a intermittenza e per spegnerlo. Premendo il pulsante a intermittenza, l'apparecchio funzionerà alla massima velocità. Lasciando andare il pulsante, l'apparecchio si fermerà.
 - ▶ Velocità 1: velocità normale
 - ▶ Velocità 2: velocità massima

Leggete la tabella per conoscere le velocità consigliate. I tempi per la lavorazione variano da 1 a 60 secondi.

Consigli

- ▶ L'apparecchio trita molto velocemente. Usate la funzione a intermittenza per periodi brevissimi, per evitare di tritare i cibi troppo finemente.
- ▶ Non tenete l'apparecchio in funzione per periodi troppo lunghi quando grattugiate il formaggio (stagionato). Riscaldandosi, il

formaggio inizierebbe a fondersi e a raggrumarsi.

- ▶ Non tritate cibi troppo duri, come chicchi di caffè, noce moscata e cubetti di ghiaccio, per evitare di danneggiare la lama.

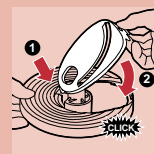
Se il cibo si attacca alla lama o alle pareti del contenitore:

- 1** Spegnete l'apparecchio
- 2** Togliete il coperchio dal contenitore
- 3** Togliete gli ingredienti con la spatola.

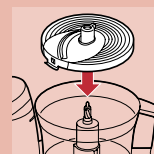
Dischi

I bordi dei dischi sono molto taglienti. Evitate di toccarli!

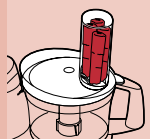
Do not process hard ingredients, such as ice cubes, with the inserts.



- 1** Inserite il disco prescelto nel porta-disco.



- 2** Inserite il porta-disco nel porta-accessori posto nel contenitore.
- 3** Mettete il coperchio sul contenitore.



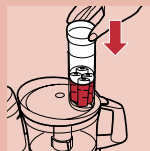
4 Mettete gli ingredienti nell'apertura per l'inserimento del cibo. Se necessario, tagliate a pezzi gli ingredienti troppo grossi.

5 Per ottenere risultati migliori, riempite l'apertura in modo uniforme.

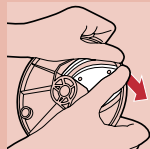
Se dovete tagliare grosse quantità di cibo, ricordate di infilare solo pochi pezzi alla volta, svuotando il contenitore di tanto in tanto.

3 Per ottenere risultati ottimali, selezionate la velocità più adatta alle vostre esigenze, in base ai consigli forniti nella tabella.

I tempi di preparazione variano da 10 a 60 secondi.



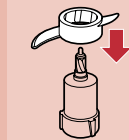
4 Premete lentamente e delicatamente il pestello per spingere gli ingredienti nell'apertura.



5 Per togliere il disco dal porta-disco, afferrate il porta-disco con le mani in modo che la parte posteriore sia rivolta verso di voi. Premete i bordi con i pollici in modo da estrarlo dal porta-disco.

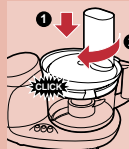
Accessorio per impastare.

L'accessorio per impastare può essere usato per preparare la pasta di pane, la pastella e le miscele per torte.

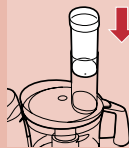


6 Inserite l'accessorio per impastare sul porta-accessori.

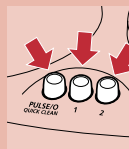
7 Mettete gli ingredienti nel contenitore.



8 Chiudete il contenitore con il coperchio.



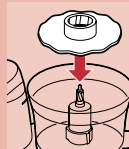
9 Chiudete l'apertura di inserimento cibo con il pestello.



10 Per ottenere risultati ottimali, selezionate la velocità più adatta alle vostre esigenze, in base ai consigli forniti nella tabella.

Disco emulsionante

Potete usare il disco emulsionante per preparare la maionese, montare la panna e gli albumi a neve.



11 Inserite il disco emulsionante sul porta-accessori nel contenitore.

12 Mettete gli ingredienti nel contenitore e quindi il coperchio.

- 13** Per ottenere risultati ottimali, selezionate la velocità più adatta alle vostre esigenze, in base ai consigli forniti nella tabella.

Consigli

- Per montare gli albumi a neve, fate in modo che siano a temperatura ambiente.

Togliete le uova dal frigorifero almeno mezz'ora prima di usarle.

- Per preparare la maionese, tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

Aggiungete l'olio attraverso il piccolo foro posto sul pestello.

- Per montare la panna, fate in modo che sia ben fredda. Fate attenzione anche ai tempi di preparazione (vedere la tabella). La panna non deve essere montata troppo a lungo!

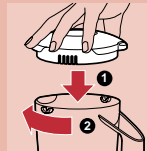
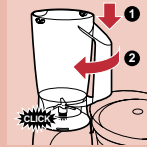
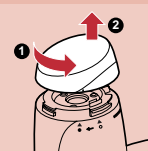
Per controllare meglio la lavorazione, usate il pulsante a intermittenza.

Frullatore

Il frullatore è particolarmente adatto per:

- Frullare sostanze fluide come latticini, creme, succhi di frutta, zuppe, frappé, frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi come la pastella per i pancake o la maionese.
- Ridurre in purea cibi cotti (ad esempio le pappe per bambini).

- 14** Togliete il tappo a vite.



- 15** Montate il vaso del frullatore nell'apposito foro, ruotandolo in direzione della freccia fino a quando è ben fissato.

Non esercitate troppa pressione sul manico del frullatore.

- 16** Mettete gli ingredienti nel vaso del frullatore.

- 17** Avvitare il coperchio sul vaso del frullatore.

- 18** Accendete l'apparecchio e frullate gli ingredienti. Grazie alle diverse impostazioni, potete scegliere la velocità più adatta alle vostre esigenze, per ottenere un risultato ottimale. Seguite i consigli forniti nella tabella.

Consigli

- Versate gli ingredienti liquidi attraverso il foro nel coperchio.
- Più a lungo frullerete gli ingredienti e più fine sarà il risultato ottenuto.
- Tagliate a pezzetti gli ingredienti prima di metterli nel vaso del frullatore. Se volete preparare grandi quantità di cibo, frullate pochi ingredienti alla volta, evitando di riempire troppo il vaso.
- Se avete dubbi circa la velocità da usare, scegliete sempre la più alta (posizione 2).

Se gli ingredienti si attaccano alla parete del vaso:

- 1** Spegnete l'apparecchio e togliete la spina.
- 2** Togliete il coperchio.

Non togliete mai il coperchio mentre l'apparecchio è in funzione.

- 3** Usate una spatola per togliere gli ingredienti dalla parete del vaso.

Tenete la spatola ad una distanza di sicurezza dalle lame (circa 2 cm).

Pulizia

Togliete sempre la spina dalla presa prima di pulire il gruppo motore.

- 1** Pulite il motore con un panno umido. Non immergete il gruppo motore nell'acqua e non risciacquatelo sotto il rubinetto.
 - 2** Subito dopo l'uso, lavate sempre con acqua e detersivo le parti che sono venute a contatto con il cibo.
- Il contenitore, il coperchio, il pestello e gli accessori possono essere lavati anche in lavastoviglie.

Prodotti resistenti alla lavastoviglie, testati in conformità con DIN EN 12875.

Il coperchio con lo spazio per gli accessori e il vaso del frullatore non possono essere lavati nella lavastoviglie!

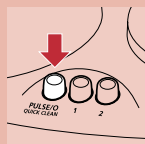
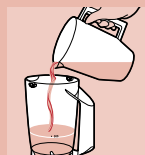
Prestate la massima attenzione quando pulite le lame e i dischi. Sono molto affilati!

Fate in modo che i bordi delle lame, il gruppo lame del frullatore e gli accessori non vengano a contatto con oggetti duri, perché potrebbero rovinarsi e spuntarsi.

Alcuni ingredienti possono far scolorire la superficie degli accessori. Si tratta di un fenomeno del tutto innocuo: di norma gli accessori recuperano il colore originario dopo un po' di tempo.

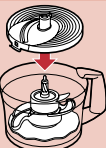
Come pulire rapidamente il frullatore

- 1** Versate un po' d'acqua tiepida (max. 0,5 l) e un po' di detersivo per piatti nel vaso del frullatore.
- 2** Montate il coperchio.
- 3** Fate funzionare l'apparecchio per alcuni secondi, premendo il pulsante Pulse (lasciando andare il pulsante, l'apparecchio si ferma).
- 4** Togliete il vaso del frullatore e risciacquatelo con acqua pulita.

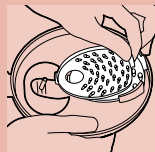


Come riporre l'apparecchio

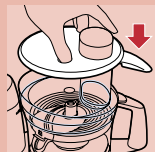
Microstore



▶ Mettete tutti gli altri accessori (disco emulsionante, lame, disco per affettare) nel porta accessori e riponete il tutto nel contenitore. Terminate sempre con il porta disco.



▶ Due dischi possono essere riposti nell'apposito scomparto nel coperchio del contenitore, come indicato nella parte interna del coperchio. Fate scivolare i dischi nel coperchio, senza spingerli.



▶ Mettete il coperchio con lo scomparto per i dischi sul coperchio trasparente.
▶ Avvolgete il cavo attorno al supporto posto sul retro dell'apparecchio.

Informazioni e Assistenza

Se avete bisogno di ulteriori informazioni o in caso di problemi, vi preghiamo di visitare il sito Philips www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono, consultate l'opuscolo della garanzia.) Qualora nel vostro Paese non ci sia un Centro Assistenza Clienti, contattate il vostro rivenditore di fiducia oppure il Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Quantità e tempo di preparazione

Ingredienti e risultati	Quantità	Imposizioni e velocità / Accessorio	Procedimento	Utilizzi
Pastella (pancake) - Frullare	250 ml di latte	2 / 2	Versate per prima cosa il latte nel frullatore, poi aggiungete gli ingredienti solidi. Frullate per circa 1 minuto. Se necessario, ripetete 2 volte.	Pancakes, cialde, waffles.
Pane grattugiato - grattugiare	100 g	2 / 2	Usate pane secco e croccante	Impanatura, piatti gratinati
Crema di burro - montare	300 g	2 / 2	Per ottenere un migliore risultato, usate burro ammorbidito.	Desser, farciture
Verdure (carote, rape, rafano) - affettare	350 g	2 / 2	Tagliate la verdura a pezzetti. Infilate i pezzetti nell'apertura di inserimento e premeteli leggermente con il pestello.	Guarnizione, verdure crude, torte, salse.
Verdure (carote, porri, sedano) - affettare	350 g	2 / P / 2	Riempite l'apertura di inserimento cibo con la verdura e premete delicatamente con il pestello.	Insalate.
Formaggio (parmigiano) - grattugiare	200 g	2 / 2	Usate un pezzo di parmigiano senza crosta e tagliatelo a cubetti di circa 3x3 cm	Guarnizioni, zuppe, salse, piatti gratinati.
Formaggio (Gouda) - sminuzzare	200 g	2 / 2	Tagliate a pezzetti il formaggio e premeteli delicatamente con il pestello.	Salse, pizza, piatti gratinati, fonduta

Ingredienti e risultati	Quantità massima	Impostazioni e velocità / Accesso	Procedimento	Utilizzi
Cioccolato - grattugiare	200 g	2 / 2	Usate cioccolato fondente, spezzettato in cubetti di 2 cm.	Guarnizioni, salse, dolci, budini, mousse.
Piselli e fagioli cotti - ridurre in purea	250 g	2 / 0	Usate piselli o fagioli già cotti. Se necessario, aggiungete un po' di liquido per migliorare la consistenza del composto.	Purea, zuppe.
Carni e verdure cotte - ridurre in purea	300 g	2 / 2	Per una purea grossolana, aggiungete poco liquido. Per una purea più morbida, continuate ad aggiungere liquido fino a quando il composto risulta liscio e senza grumi.	Pappe per bambini
Cetrioli - affettare	1 cetriolo	1 / 0	Mettete il cetriolo nell'apertura di inserimento cibo e premete delicatamente.	Insalate, guarnizioni.
Pasta (di pane) - impastare	350 g di farina	2 / 2	Mescolate l'acqua tiepida con il lievito e lo zucchero. Aggiungete la farina, l'olio e il sale e impastate per circa 90 secondi. Lasciate lievitare per 30 minuti.	Pane

Ingredienti e risultati	Quantità massima	Impostazioni e velocità / Accesso	Procedimento	Utilizzi
Pasta (per pizza) - impastare	400 g di farina	2 / &@5,123	Seguite lo stesso procedimento previsto per il pane. Impastate per circa 1 minuto. Versate prima la farina, poi aggiungete gli altri ingredienti.	Pizza
Pasta frolla - impastare	200 g di farina	2 / &@5,080	Usate margarina fredda, tagliata a cubetti di 2 cm. Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore e impastate fino ad ottenere una palla. Lasciate raffreddare la pasta prima di lavorarla.	Torta di mele, biscotti, crostate di frutta.
Pasta (per torte, pie) - impastare	200 g di farina	2 / 2	Usate margarina e acqua fredda. Versate la farina nel contenitore aggiungete la margarina tagliata a cubetti di 2 cm. Frullate alla velocità massima fino ad ottenere un ammasso di briciole, poi aggiungete l'acqua fredda, continuando a frullare fino ad ottenere una palla. Lasciate raffreddare la pasta prima di lavorarla.	Torte alla frutta, pie, quiche

Ingredienti e risultati	Quantità massima	Impostazioni e velocità / Accessorio	Procedimento	Utilizzi
-------------------------	------------------	--------------------------------------	--------------	----------

Pasta (lievitata) - impastare	300g di farina	2 / 8	Mescolate per prima cosa il lievito con il latte tiepido e un po' di zucchero in una ciotola. Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore dell'apparecchio e impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo, che si stacca dalle pareti (ci vorrà circa 1 minuto). Lasciate lievitare per circa 30 minuti.	Pane ricco
-------------------------------	----------------	-------	--	------------

Albumi a neve - montare	4 albumi	2 / 9	Usate albumi a temperatura ambiente. Nota: usate almeno 2 albumi.	Budini, soufflé, meringhe
-------------------------	----------	-------	---	---------------------------

Frutta (mele, banane) - frullare, ridure in purea	500 g	P / 8	Consiglio: aggiungete un po' di succo di limone per evitare che la frutta diventi nera. Per ottenere una purea omogenea, aggiungete un po' di liquido.	Budini, pappe per bambini
---	-------	-------	--	---------------------------

Aglio - tritare	300 g	P / 8	Sbucciate l'aglio. Premete il pulsante a intermittenza più volte per evitare che l'aglio venga tritato troppo finemente. Usate almeno 150 g d'aglio.	Guarnizioni, salse.
-----------------	-------	-------	--	---------------------

Erbe (ad esempio il prezzemolo) - tritare	Min. 75 g.	2 / P / 8	Lavate e asciugate le erbe prima di tritarle.	Salse, zuppe, guarnizioni, burro alle erbe.
---	------------	-----------	---	---

Ingredienti e risultati	Quantità massima	Impostazioni e velocità / Accessorio	Procedimento	Utilizzi
-------------------------	------------------	--------------------------------------	--------------	----------

Succhi (ad es. di papaya, anguria, pera) - frullare	500 g (totale)	2 / 9	Per ottenere un succo omogeneo, aggiungete un po' d'acqua o altro liquido (optional).	Succhi di frutta.
---	----------------	-------	---	-------------------

Maionese - montare	3 uova	1-2 / 9	Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Nota: usate almeno un uovo grande, 2 uova piccole oppure due tuorli. Mettete l'uovo e un po' d'aceto nel contenitore e aggiungete l'olio goccia a goccia.	Insalate, guarnizioni e salse per barbecue
--------------------	--------	---------	---	--

Carne (magra) - macinare	300 g	2 / P / 8	Togliete le ossa e il grasso. Tagliate la carne a cubetti di 3 cm. Per ottenere un trito grossolano, usate la funzione a intermittenza.	Bistecche alla tartara, hamburger, polpette
--------------------------	-------	-----------	---	---

Frappè - frullare	250 ml di latte	2 / 9	Preparate una purea di frutta (banane fragole ecc.), aggiungete il latte, lo zucchero e un po' di gelato e frullate.	Frappè
-------------------	-----------------	-------	--	--------

Impasto (per torta) - frullare	3 uova	2 / 8	Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Frullate il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere un composto soffice e spumoso. Aggiungete il latte, le uova e la farina.	Torte di diverso tipo.
--------------------------------	--------	-------	---	------------------------

Ingredienti e risultati	Quantità massima	Impostazioni e velocità / Accesso	Procedimento	Utilizzi
Frutta secca - tritare	250 g	2 / P / 2	Usate il pulsante a intermittenza per tritare grossolanamente oppure la velocità 2 per ottenere un composto più fine.	Insalate, pane, pasta di mandorle, budini.
Cipolle - tritare	400 g	P / 2	Sbucciate le cipolle e tagliatele in 4 pezzi. Nota: usate almeno 100 g. Premete più volte il pulsante a intermittenza per evitare di tritare le cipolle troppo finemente.	Soffritto, guamizioni.
Cipolle - affettare	300 g	1 / 2	Sbucciate le cipolle e tagliatele a pezzetti che infilerete nell'apertura di inserimento cibo. Nota: usate almeno 100 g.	Soffritto, guamizioni.
Pollame - tritare	200 g	2 / P / 2	Togliete le ossa e il grasso. Tagliate la carne a cubetti di 3 cm. Per un risultato grossolano, usate il pulsante a intermittenza.	Carne macinata
Zuppe - frullare	500 ml	2 / ...	Usate verdure cotte	Zuppe, salse
Panna montata - montare	350 ml	P / ...	Usate la panna appena tolta dal frigorifero. Nota: montate almeno 125 ml di panna. La panna montata sarà pronta dopo circa 20 secondi.	Guamizioni, panna, gelati

Ricette

Zuppa di broccoli (per 4 persone)

Accessori: 2

- 50 g di formaggio Gouda
- 300 g di broccoli cotti
- acqua di cottura dei broccoli
- 2 patate lessate, a pezzetti
- 2 dadi
- 2 cucchiaini di panna
- curry
- sale
- pepe
- noce moscata

► *Sminuzzate il formaggio. Riducete in purea i broccoli e le patate lessate, aggiungendo un po' dell'acqua di cottura dei broccoli. Mettete la purea di broccoli, il liquido rimasto e i dadi in un recipiente misurato, fino ad ottenere 750 cc. Trasferite il composto in una pentola e portate ad ebollizione continuando a mescolare. Aggiungete il formaggio, insaporite con curry, sale, pepe e noce moscata ed aggiungete la panna.*

Torta alla frutta

2

- 450g di datteri secchi snocciolati e tagliati a metà
- 200 g di prugne secche snocciolate, tagliate a metà
- 650 g di noci pecan
- 160 g di cocco grattugiato
- 300 g di ananas glassato
- 1 lattina (400 g) di latte condensato dolce
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia

- ▶ Imburrate dueteglie lunghe 20 cm e preriscaldate il forno a 135°C.
- ▶ Mettete i datteri e le prugne nel robot da cucina e tritateli alla massima velocità per 30 secondi, poi metteteli in una ciotola.
- ▶ Tritate grossolanamente le noci, usando il robot da cucina e la funzione a intermittenza, poi trasferitele nella ciotola.
- ▶ Mettete l'ananas nel robot da cucina e tagliatelo a pezzetti usando la funzione a intermittenza, poi aggiungetele all'altra frutta già preparata.
- ▶ Mettete datteri, prugne, noci, ananas e cocco grattugiato in una ciotola capiente e mescolate bene.
- ▶ Mettete datteri, prugne, noci, ananas e cocco grattugiato in una ciotola capiente e mescolate bene.
- ▶ Aggiungete il latte condensato e la vaniglia.
- ▶ Mettete il composto di frutta nelle teglie da forno e fate cuocere a 135°C per 90 minuti.
- ▶ È consigliabile non proseguire più di una volta nelle operazioni senza interruzioni. Per preparare quantità aggiuntive, lasciate prima raffreddare il motore dell'apparecchio e poi procedete.

Purea di patate

🌀

- 750 g di patate lessate
 - +/- 250 ml di latte caldo (90°C)
 - 1 cucchiaino di burro
 - sale
- ▶ Schiacciate le patate, poi aggiungete il latte, il sale e il burro. Frullate a velocità 1 per circa 30 secondi per evitare che la purea diventi granulosa.

Maionese

🌀

- 2 tuorli o 1 uovo grande
 - 1 cucchiaino di senape
 - 1 cucchiaino di aceto
 - 200 ml d'olio
- ▶ Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Inserite il disco emulsionante nel contenitore. Mettete i tuorli o l'uovo intero, la senape e l'aceto nel contenitore. Usate la velocità 1 o 2. Versate lentamente l'olio attraverso l'apertura, direttamente sul disco in funzione. Per aggiungere l'olio, potete anche usare l'apertura nel pestello.
- ▶ Consiglio per la salsa tartara: aggiungete prezzemolo, cetriolini e uova sode.
- ▶ Consiglio per la salsa cocktail: aggiungete 50 ml di panna, una spruzzata di whisky, 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro e una spruzzata di Worcester a 100 ml di maionese.

Frappè

🌀

- 175 ml di latte
 - 10 g di zucchero
 - 1/2 banana o circa 65 g di altra frutta fresca
 - 50 g di gelato alla vaniglia
- ▶ Frullate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto spumoso.

Pasta per pizza



- 400 g di farina
- 40 ml d'olio
- 1/2 cucchiaino di sale
- 20 g di lievito fresco oppure 1 1/2 bustina di lievito essiccato
- +/- 240 ml di acqua (35°C)

▶ Per guarnire:

- 300 ml di pomodori pelati (in scatola)
- 1 cucchiaio di erbe miste (secche o fresche)
- sale e pepe
- zucchero
- Ingredienti da aggiungere alla pizza: olive, prosciutto, carciofini, funghi, acciughe, mozzarella, peperoni, formaggio grattugiato e olio d'oliva, secondo i gusti.

- ▶ *Inserite l'accessorio per impastare nel contenitore. Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore e selezionate la velocità 2. Impastate per circa 1 minuto fino ad ottenere una palla. Tenete fermo l'apparecchio con una mano per evitare che si sposti sul piano di lavoro. Mettete la pasta in un altro recipiente, copritelo con un panno umido e lasciate lievitare per circa 30 minuti.*
- ▶ *Usate le lame di metallo per tritare la cipolla e l'aglio e soffriggeteli fino a quando saranno diventati trasparenti.*
- ▶ *Aggiungete i pomodori pelati e le erbe e fate cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti.*
- ▶ *Regolate di sale e pepe e aggiungete una punta di zucchero. Lasciate raffreddare.*

- ▶ *Preriscaldate il forno a 250°C.*
- ▶ *Stendete la pasta su un piano infarinato, ottenendo due pizze. Appoggiate la pasta sul piano del forno unto d'olio. Mettete la salsa di pomodoro sulla pizza, lasciando liberi i bordi. Aggiungete gli ingredienti desiderati, un po' di formaggio grattugiato e dell'olio dell'oliva.*
- ▶ *Fate cuocere la pizza per 12-15 minuti.*

Patate e zucchine gratinate



- 375 g di patate
- 1 pizzico di sale
- 1 zuccina (circa 250 g)
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- circa 40 g di burro + il burro necessario per imburare la teglia
- 2 cucchiaini di erbe di Provenza (o erbe fresche)
- 1 uovo
- 75 ml di panna
- 75 ml di latte
- pepe
- 70 g di formaggio mediamente stagionato

- ▶ *Sbucciate e lavate le patate.*
- ▶ *Inserite il disco per affettare nel contenitore e affettate le patate e la zuccina a velocità 1.*
- ▶ *Lessate le patate in acqua bollente con un pizzico di sale fino a quando saranno quasi cotte.*
- ▶ *Scolate le fette di patate.*
- ▶ *Mettete metà del burro in una padella e cuocete metà delle fette di zucchine per 3 minuti,*
- ▶ *girandole più volte. Insaporitele con metà delle erbe di Provenza.*

- ▶ Mettete la purea nel contenitore.
- ▶ Fate bollire pochissima acqua e usatela per sciogliere la gelatina.
- ▶ Aggiungete la gelatina al composto di salmone.
- ▶ Inserite il disco emulsionante nel contenitore e montate la panna usando la funzione a intermittenza per circa 15 secondi.
- ▶ Aggiungete la panna montata al composto di salmone usando un cucchiaino di legno.
- ▶ Rovesciate la mousse su un piatto, copritela e mettetela in frigorifero per alcune ore.
- ▶ Guarnite la mousse con le foglie di crescione.

Farcitura per panini

2

- 2 carote piccole tagliate a pezzetti
 - 2-3 cetriolini a pezzetti
 - 75 g di cavolfiore a pezzetti
 - 75 g di sedano rapa a pezzetti
 - erbe fresche (prezzemolo, dragoncello, aneto, sedano)
 - 100 g di maionese
 - 100 g di formaggio fresco
 - sale
 - pepe
- ▶ Tritate le carote, i cetriolini, il cavolfiore, le erbe e il sedano rapa e mescolateli alla maionese e al formaggio fresco. Regolate di sale e pepe.

Insalata di cavolo spagnola

©

- 1 piccolo cavolo rosso
 - 2 cipolle rosse
 - 1 finocchio
 - 1 mela
 - il succo di un'arancia e 2 cucchiaini di aceto di vino rosso
 - 1 cucchiaino di senape
- ▶ Mescolate il succo, la senape e l'aceto. Affettate il cavolo, le cipolle, il finocchio e la mela alla velocità 1.
- ▶ Riunite tutti gli ingredienti in un'insalatiera.

Pan di Spagna

2

- 4 uova
 - 30 ml d'acqua (35°C)
 - 1 pizzico di sale
 - 150 g di zucchero
 - 1 bustina di zucchero vanigliato
 - 150 g di farina
 - 3 g di lievito
- ▶ Sbattete le uova con l'acqua per circa 2 minuti. Aggiungete poco a poco lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale e mescolate per circa 1 minuto fino a quando il composto si addensa. Aggiungete la farina e il lievito con una spatola. Fate cuocere nel forno a 170°C per circa 30-35 minuti.
- ▶ Consiglio: potete farcire questa torta con diversi tipi di crema o semplicemente con della panna montata mescolata a frutta fresca.

Tzaiziki



- 1 cetriolo
 - 200 ml di yogurt
 - 1 cucchiaio di olio d'oliva
 - 2 spicchi d'aglio
 - un pizzico di sale
 - 1 cucchiaino di aneto tritato finemente
 - alcune foglie di menta
- ▶ *Sbucciate il cetriolo e affettatelo alla velocità 1. Poi mettetelo in uno scolapasta e lasciatelo scolare.*
- ▶ *Mescolate tutti gli ingredienti ad eccezione delle foglie di menta. Mettete il composto in una ciotola, copritelo e mettetelo in frigorifero per un'ora. decorate con le foglie di menta prima di servire.*

Robot de cozinha: peças e acessórios

- A Controlo da velocidade
- B Unidade do motor
- C Fecho de segurança integrado
- D Taça
- E Tampa de enroscar (para fechar o orifício de fixação da liquidificadora quando esta não está em uso)
- F Suporte para os acessórios
- G Copo misturador
- H Pega da tampa (activa e desactiva o interruptor de segurança)
- I Tampa da taça
- J Tubo dos alimentos
- K Pressor
- L Tampa
- M Cobertura com espaço para guardar o compartimento dos discos
- N Disco para cortar médio
- O Disco para ralar fino/V Disco para ralar médio
- P Disco para ralar médio
- Q Suporte para os discos
- R Lâmina (com protecção)
- S Amassador
- T Disco para emulsionar
- U Espátula

Introdução

Este aparelho está equipado com um sistema de corte automático. No caso de sobreaquecimento, este sistema corta automaticamente a corrente e o aparelho desliga-se.

Se o aparelho deixar repentinamente de trabalhar:

- 1** Retire a ficha da tomada eléctrica.
- 2** Prima o botão 'PULSE/0'.
- 3** Deixe o aparelho arrefecer durante 60 minutos.
- 4** Introduza a ficha na tomada eléctrica.
- 5** Volte a ligar o aparelho.

Se o sistema térmico de corte automático for activado muitas vezes, deverá contactar o seu agente Philips ou um concessionário Philips autorizado.

ATENÇÃO: Para evitar situações complicadas originadas pela reposição subsequente a um corte térmico, este aparelho não deve ser alimentado através de um temporizador.

Importante

- ▶ Leia as instruções com atenção e observe as ilustrações antes de começar a usar o aparelho.
- ▶ Guarde este modo de emprego para uma eventual consulta futura.
- ▶ Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à tensão eléctrica local (110-

(110-127V ou 220-240V) antes de ligar o aparelho à corrente.

- ▶ Nunca use qualquer acessório ou peça doutros fabricantes ou que não tenham sido especificamente aconselhados pela Philips. A sua garantia será considerada nula se forem usados acessórios ou peças doutras origens.
- ▶ Não se sirva do aparelho no caso de o fio, a ficha ou outro componente se apresentar danificado.
- ▶ Se o fio se estragar, deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações gravosas para o utilizador.
- ▶ Antes de se servir do aparelho pela primeira vez, lave muito bem todas as peças que vão estar em contacto com os alimentos.
- ▶ Não exceda as quantidades e tempos de preparação indicados na tabela e receitas.
- ▶ Não exceda a quantidade máxima indicada na taça ou no copo misturador, isto é, não encha acima da graduação superior.
- ▶ Desligue o aparelho imediatamente após a sua utilização.
- ▶ Nunca use os dedos ou um objecto (por ex. uma espátula) para empurrar os ingredientes dentro do tubo dos alimentos quando o aparelho estiver em funcionamento. Apenas o pressor deve ser utilizado para essa finalidade.
- ▶ Nunca coloque os dedos ou qualquer objecto (por ex. uma espátula) dentro do copo misturador sem desligar primeiro o aparelho.

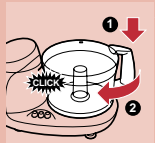
- ▶ Mantenha fora do alcance das crianças.
- ▶ Nunca deixe o aparelho a trabalhar sem vigilância.
- ▶ Nunca desligue o aparelho através da rotação da tampa. O aparelho deve ser desligado premindo o botão PULSE/0.
- ▶ Antes de retirar os acessórios, deve desligar o aparelho.
- ▶ Nunca mergulhe a unidade do motor dentro de água ou de qualquer outro líquido, nem enxague à torneira. Use apenas um pano húmido para limpar a unidade do motor.
- ▶ Quando a liquidificadora, a taça e a tampa de enroscar estão bem colocadas, ouve-se um 'clique'.
- ▶ O disco para emulsionar, a lâmina e o amassador devem ser colocados no suporte respectivo no interior da taça.
- ▶ Retire a protecção da lâmina sempre que se servir dela.
- ▶ Evite tocar no rebordo AFIADO das lâminas, principalmente se o aparelho estiver ligado à corrente.
- ▶ Se as lâminas ficarem presas, desligue da corrente antes de retirar os ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.
- ▶ Deixe os ingredientes quentes arrefecerem antes de os processar (temperatura máx. 80°C/175°F).
- ▶ Se estiver a processar um líquido que tenha tendência a formar espuma, não deite mais do que 1 litro no copo misturador para evitar salpicos e derrames.

Tenha em atenção que, se a liquidificadora e a taça estiverem correctamente colocadas, somente a liquidificadora funcionará.

Utilização

Taça

▶ Se quiser usar a taça, retire o copo misturador e feche o orifício de fixação com a tampa de enroscar. Todas as funções que requirem a utilização da taça só funcionarão se a liquidificadora tiver sido retirada.



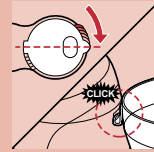
1 Coloque a taça no robot de cozinha, rodando a pega na direcção da seta até ouvir um clique.



2 Coloque a tampa na taça. Rode a tampa na direcção da seta até ouvir um clique (é preciso fazer alguma força).

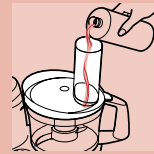
Fecho de segurança integrado

▶ Quer a unidade do motor quer a tampa apresentam algumas marcas. O aparelho só funciona se a seta da unidade do motor estiver colocada directamente na posição oposta à marca da tampa.

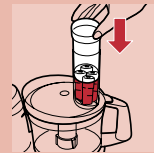


1 Verifique se a marca da tampa e a seta da taça estão colocadas frente a frente. A projecção da tampa fica a cobrir a abertura da pega.

Tubo dos alimentos e pressor

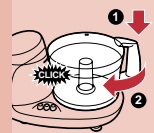


1 Use o tubo dos alimentos para juntar ingredientes líquidos e/ou sólidos. Use o pressor para empurrar os ingredientes dentro do tubo.



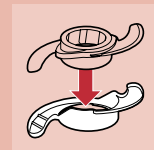
2 Também se pode servir do pressor para fechar o tubo dos alimentos de modo a evitar que os ingredientes saiam do tubo.

Lâmina



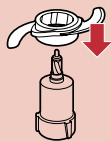
▶ A lâmina pode ser usada para cortar, misturar, bater, reduzir a puré e preparar massas finas para bolos.

1 Coloque a taça sobre a unidade do motor.

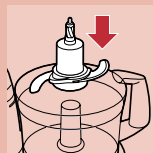


2 Retire a protecção da lâmina.

O rebordo das lâminas é muito afiado. Evite tocar-lhes!

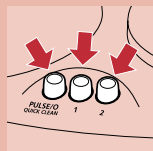


- 3** Coloque a lâmina no suporte dos acessórios.



- 4** Coloque o suporte dos acessórios dentro da taça.

- 5** Coloque os ingredientes dentro da taça. Corte previamente os alimentos em pedaços com cerca de 3 x 3 cm. Coloque a tampa na taça.



- 6** O controlo da velocidade permite ajustar a velocidade do aparelho para obter sempre os melhores resultados.

- ▶ posição 'PULSE/0': para batimentos e para desligar o aparelho. Se premir o botão PULSE/0, o aparelho trabalha na velocidade máxima. Ao soltar o botão, o aparelho pára.
- ▶ posição 1: velocidade normal.
- ▶ posição 2: velocidade alta.

Consulte a tabela para verificar quais as velocidades recomendadas. O processamento demora entre 1 a 60 segundos.

Sugestões

- ▶ O aparelho trabalha com muita rapidez. Use a função 'pulse' em períodos curtos de cada vez para evitar que os alimentos fiquem demasiado finos.

- ▶ Não deixe a máquina trabalhar durante muito tempo quando estiver a ralar queijo (duro). O queijo pode aquecer demasiado e começar a derreter, ganhando grumos.
- ▶ Não processe ingredientes muito duros, como grãos de café, frutos secos e cubos de gelo. A lâmina pode ficar romba.

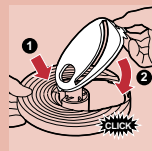
Se os alimentos se agarrarem à lâmina ou às paredes da taça:

- 1** Desligue a máquina.
- 2** Retire a tampa da taça.
- 3** Retire os alimentos com uma espátula.

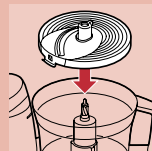
Discos

O rebordo dos discos é muito afiado. Evite tocar lhes!

Não use os discos para processar ingredientes duros como cubos de gelo, por exemplo.

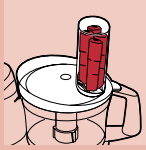


- 1** Coloque o disco seleccionado no suporte respectivo.



- 2** Coloque o disco no suporte respectivo dentro da taça.

- 3** Coloque a tampa na taça.



4 Coloque os ingredientes dentro do tubo dos alimentos. Corte previamente para caberem dentro do tubo.

5 Encha o tubo até acima para obter melhores resultados.

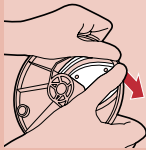
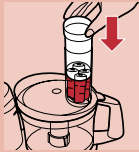
Quando tiver que processar grandes quantidades de alimentos, faça-o por fases, em pequenas quantidades de cada vez, esvaziando a taça entre cada processamento.

3 Seleccione a velocidade correcta para obter sempre bons resultados. Consulte a tabela para verificar quais as velocidades recomendadas.

O processamento demora entre 10 a 60 segundos

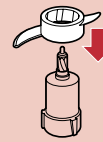
4 Empurre os ingredientes lentamente e com firmeza dentro do tubo com o auxílio do pressor.

5 Para retirar o disco do respectivo suporte, segure no disco com a parte de trás virada na sua direcção. Empurre os rebordos do disco com os polegares para o encaixar no suporte.



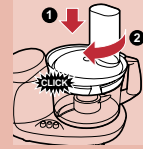
Amassador

O amassador pode ser usado para bater massa de pão e bolinhos e para bater polmes e preparados para bolos.

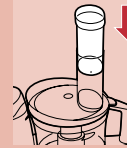


6 Encaixe o amassador no suporte dos acessórios.

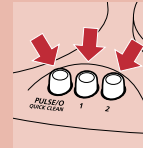
7 Coloque os ingredientes na taça.



8 Feche a taça com a tampa.



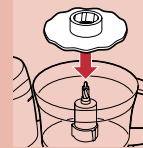
9 Feche o tubo dos alimentos colocando-lhe o pressor.



10 Seleccione a velocidade correcta para obter sempre bons resultados. Consulte a tabela para verificar quais as velocidades recomendadas.

Disco para emulsionar

Pode usar o disco de emulsionar para preparar maionese, bater natas e claras.



11 Coloque o disco de emulsionar no suporte no interior da taça.

12 Coloque os ingredientes na taça e ponha a tampa na taça.

- 13** Seleccione a velocidade correcta para obter sempre os melhores resultados. Consulte a tabela para saber quais as velocidades recomendadas.

Sugestões

- ▶ Quando quiser bater claras, os ovos devem estar à temperatura ambiente.

Retire os ovos do frigorífico pelo menos meia hora antes de os usar.

- ▶ Todos os ingredientes para preparar a maionese devem estar à temperatura ambiente.

O óleo pode ser adicionado através do pequeno orifício no fundo do pressor.

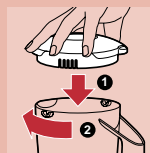
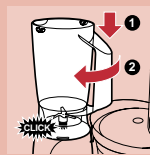
- ▶ Quando preparar natas, as natas devem ser retiradas do frigorífico apenas no momento em que as for usar. Consulte a tabela para saber qual o tempo de preparação. As natas não devem ser batidas durante muito tempo.

Use a função 'pulse' para controlar melhor o batimento das natas.

Liquidificadora

A liquidificadora pode ser usada para:

- Bater líquidos, como lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas, batidos.
- Misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
- Reduzir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.



- 14** Retire a tampa de enroscar.

- 15** Coloque a liquidificadora no orifício de fixação, rodando na direcção da seta até ficar firme.

Não faça demasiada pressão na pega do copo misturador.

- 16** Coloque os ingredientes dentro do copo misturador.

- 17** Enrosque a tampa no copo misturador.

- 18** Ligue a máquina e bata os ingredientes. Os ajustes da velocidade permitem seleccionar a velocidade ideal para obter bons resultados. Consulte a tabela para saber quais as velocidades recomendadas.

Sugestões

- ▶ Deite os ingredientes líquidos no copo misturador através do orifício da tampa.
- ▶ Quanto mais tempo a máquina trabalhar, mais finos ficarão os alimentos.
- ▶ Corte previamente os ingredientes sólidos em pedaços pequenos antes de os processar na liquidificadora. Se quiser preparar uma

quantidade grande, processe pequenas quantidades de cada vez e não tente fazer tudo de seguida.

- ▶ Se tiver dúvidas sobre a velocidade adequada, seleccione sempre a velocidade mais alta (posição 2).

Se os ingredientes se pegarem às paredes do copo misturador:

- 1** Páre a máquina e desligue-a da corrente.
- 2** Retire a tampa.

Nunca retire a tampa com a máquina em funcionamento.

- 3** Use uma espátula para soltar os ingredientes das paredes do copo.

Mantenha a espátula a uma distância segura do rebordo da lâmina (aprox. 2 cm).

Limpeza

Antes de proceder à limpeza da unidade do motor desligue sempre a máquina da corrente.

- 1** Limpe a unidade do motor com um pano húmido. Não mergulhe a unidade do motor dentro de água nem enxague à torneira.
- 2** Lave sempre as peças que entram em contacto com os alimentos com água

quente e detergente logo após a sua utilização.

- ▶ A taça, a tampa da taça, o pressor e os acessórios também podem ser lavados na máquina da loiça.

A resistência destas peças à máquina da loiça foi testada segundo a norma DIN EN 12875.

A cobertura com o compartimento para arrumação dos discos e o copo misturador não são laváveis na máquina!

Lave a lâmina, a unidade de corte da liquidificadora e os discos com muito cuidado. Os rebordos são muito afiados!

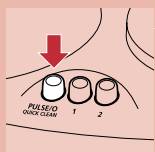
Certifique-se que os rebordos afiados da lâmina, da unidade de corte da liquidificadora e dos discos não entram em contacto com objectos rijos porque isso poderá torná-los rombos.

Certos ingredientes podem causar a descoloração da superfície dos acessórios. Isso não tem qualquer efeito negativo, até porque a descoloração normalmente desaparece passado algum tempo.

Limpeza rápida da liquidificadora

- 1** Deite água tépida (não mais de 0.5 litros) e um pouco de detergente líquido dentro do copo misturador.
- 2** Coloque a tampa.

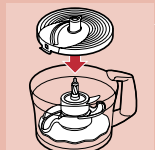




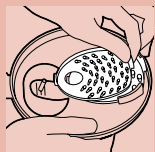
- 3 Ponha a máquina a trabalhar durante alguns momentos, premindo o botão 'Pulse'. (O aparelho pára de trabalhar logo que se solta o botão).
- 4 Retire o copo misturador e enxague com água limpa.

Arrumação

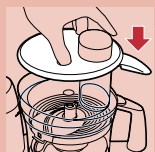
Arrumação compacta



- ▶ Coloque os acessórios (disco de emulsionar, lâmina, amassador, suporte para os discos) no suporte e arrume dentro da taça. Termine sempre pelo suporte para os discos.



- ▶ O espaço de arrumação da cobertura que tapa a tampa da taça tem lugar para dois discos, conforme indicado no interior da cobertura. Os discos são encaixados, não empurrados.



- ▶ Coloque a cobertura com o espaço para arrumação dos discos na tampa transparente da taça.
- ▶ Enrole o cabo de alimentação no encaixe existente na parte de trás do aparelho.

Informações e assistência

Se necessitar de informações ou se tiver algum problema, por favor visite a página Philips na Internet em www.philips.com ou contacte o Centro de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (os números de telefone encontram-se no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Atendimento ao Cliente Philips no seu país, dirija-se a um agente Philips ou contacte o departamento de Assistência da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Quantidades e tempos de preparação

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Velocidade / Acesso ório	Procedimento	Aplicações
Massa (panquecas) - bater	2,5 dl de leite	2 / 2	Comece por deitar o leite na liquidificadora e junte depois os ingredientes sólidos. Misture tudo durante cerca de 1 minuto. Se for necessário, repita por mais 2 vezes.	Panquecas, waffles
Restos de pão - ralar	100 gr	2 / 2	Use pão duro, estaladiço.	Pratos panados e pratos gratinados
Massa de manteiga (creme de manteiga) - bater	300 gr	2 / 2	Use manteiga amolecida para obter melhores resultados.	Sobremesas, coberturas
Legumes (cenouras, nabos, rabanetes) - cortar	350 gr	2 / 2	Corte os legumes em pedaços que caibam dentro do tubo. Encha o tubo e empurre ligeiramente os ingredientes com o pressor.	Guamições, legumes crus, pratos em camadas
Legumes (cenouras, alho porro, aipo) - cortar	350 gr	2 / P / 2	Encha o tubo com os legumes cortados e empurre cuidadosamente com o pressor.	Saladas
Queijo (Parmesão) - ralar	200 gr	2 / 2	Use um pedaço de Parmesão sem casca e corte-o em pedaços com cerca de 3 x 3 cm.	Guamições, sopas, molhos, pratos gratinados

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Velocidade / Acesso ório	Procedimento	Aplicações
Queijo (Gouda) - ralar	200 gr	2 / 2	Corte o queijo em pedaços que caibam no tubo dos alimentos. Comprima ligeiramente com o pressor.	Molhos, pizzas, pratos gratinados, fondue
Chocolate - ralar	200 gr	2 / 2	Use chocolate simples e duro. Parta-o em pedaços de 2 cm	Guamições, molhos, pastelaria, pudins, mousses
Ervilhas, feijão cozidos - reduzir a puré	250 gr	2 / 2	Use ervilhas ou feijão cozidos. Se necessário, junte um pouco de líquido para melhorar a consistência da mistura.	Purés, sopas
Legumes e carne cozidos - reduzir a puré	300 gr	2 / 2	Para um puré mais grosseiro, junte apenas um pouco de líquido. Para um puré mais fino, continue a juntar líquido até obter a consistência desejada.	Comida para bebés e crianças
Pepinos - cortar	1 pepino	1 / 2	Coloque o pepino dentro do tubo e empurre com cuidado.	Saladas, guamições
Massa (para pão) - bater	350 gr de farinha	2 / 2	Misture água quente com fermento e açúcar. Junte farinha, óleo e sal e bata a massa durante cerca de 90 segundos. Deixe levedar durante 30 minutos.	Pão

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Velocidade / Acesso	Procedimento	Aplicações
Massa (para pizzas) - bater	400 gr de farinha	2 / 2	Siga o mesmo procedimento descrito para a massa de pão. Bata durante cerca de 1 minuto. Comece por deitar a farinha e depois os outros ingredientes.	Pizza
Massa (tipo massa de bolacha) - amassar	200 gr de farinha	2 / 2	Use margarina fria e corte-a em pedaços de 2 cm. Coloque todos os ingredientes na taça e amasse até que a massa forme uma bola. Deixe a massa arrefecer antes de continuar.	Tarte de maçã, biscoitos, flãs de frutas
Massa (para tartes, tortas) - amassar	200 gr de farinha	2 / 2	Use margarina fria e água fria. Coloque farinha na taça e junte a margarina cortada em pedaços com 2 cm. Bata tudo na velocidade máxima até que a massa fique grumosa, junte água fria e continue a bater. Páre logo que a massa forme uma bola. Deixe a massa arrefecer antes de continuar.	Tartes de fruta, tartes, quiches
Massa (lêveda) - amassar	300 gr de farinha	2 / 2	Comece por misturar o fermento, leite quente e um pouco de açúcar numa tigela separada. Coloque todos os ingredientes na taça do robot e bata a massa até ficar macia e se desprender das paredes da taça (demora cerca de 1 minuto). Deixe a levedar durante 30 minutos.	Pão fino

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Velocidade / Acesso	Procedimento	Aplicações
Claras de ovo - emulsionar	4 claras de ovo	2 / 2	Use as claras à temperatura ambiente. Nota: use pelo menos 2 claras.	Pudins, suflés, merengues
Fruta (por ex. maçãs, bananas) - cortar/reduzir a puré	500 gr	P / 2	Sugestão: junte um pouco de sumo de limão para evitar que a fruta oxide. Junte algum líquido para obter um puré macio.	Pudins, comida para bebé
Alho - picar	300 gr	P / 2	Descasque o alho. Prima sempre o botão 'pulse' várias vezes para evitar que o alho fique demasiado fino. Use pelo menos 150 gr.	Guarnições, recheios
Ervas aromáticas (por ex. salsa) - picar	Mín. 75 gr	2/P / 2	Lave e seque as ervas antes de as processar	Molhos, sopas, guarnições, manteiga de ervas
Sumos (por ex. papaia, melancia, pêra) - bater	500 gr (quantidade total)	2 / 2	Junte água ou outro líquido (opcional) para obter um sumo macio.	Sumos de fruta
Maionese - emulsionar	3 ovos	1-2 / 2	Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Nota: use pelo menos um ovo grande, dois ovos pequenos ou duas gemas de ovo. Deite o ovo e um pouco de vinagre dentro da taça e vá juntando o óleo aos poucos.	Saladas, guarnições e molhos para grelhados

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Velocidade / Acesso	Procedimento	Aplicações
Maionese - emulsionar	300 gr	2 / P / 2	Comece por limpar os nervos e ossos. Corte a carne em cubos com 3 cm. Use a função 'pulse' para um picado mais grosseiro.	Bifes tártaro, hamburgers, almôndegas
Batidos - bater	2.5 dl de leite	2 / 0	Reduza a fruta a puré (por ex. bananas, morangos) com açúcar, leite e um pouco de gelado e misture bem.	Batidos
Preparado (para bolos) - bater	3 ovos	2 / 2	Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Bata a manteiga amolecida com o açúcar até obter uma mistura macia e cremosa. Junte o leite, os ovos e a farinha.	Vários bolos
Frutos secos - picar	250 gr	2 / P / 2	Use o botão 'pulse' para picar grosseiramente ou a velocidade 2 para picar finamente.	Saladas, pão, pasta de amêndoa, pudins
Cebola - picar	400 gr	P / 2	Descasque as cebolas e corte-as em 4 pedaços. Nota: use pelo menos 100 gr. Prima sempre o botão 'pulse' várias vezes para evitar que as cebolas fiquem demasiado finas.	Refogados, guarnições
Cebolas - cortar	300 gr	1 / 0	Descasque as cebolas e corte-as em pedaços que caibam no tubo. Nota: use pelo menos 100 gr.	Refogados, guarnições

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Velocidade / Acesso	Procedimento	Aplicações
Aves - picar	200 gr	2 / P / 2	Comece por retirar nervos e ossos. Corte a carne em cubos com 3 cm. Use o botão 'pulse' para picar grosseiramente.	Carne picada
Sopas - bater	5 dl	2 / 0	Use legumes cozidos	Sopas, molhos
Natas batidas - bater	3.5 dl	P / 0	Use natas acabadas de retirar do frigorífico. Nota: use pelo menos 1.25 dl de natas. As natas ficam prontas em cerca de 20 segundos.	Guarnições, natas, mistura para gelados

Receitas

Sopa de bróculos (para 4 pessoas)

Acessório: 🍴 🌀

- 50 gr de queijo Gouda
 - 300 gr de bróculos cozidos (pés e flor)
 - água de cozer os bróculos
 - 2 batatas cozidas cortadas
 - 2 cubos de caldo
 - 2 colheres de sopa de natas batidas
 - caril
 - sal
 - pimenta
 - noz moscada
- ▶ *Rale o queijo. Reduza os bróculos a puré com as batatas cozidas e alguma água da cozedura dos bróculos. Deite o puré de bróculos, o líquido restante e os cubos numa medida e meça até 7.5 dl. Passe para uma panela e mexa até ferver. Misture o queijo e tempere com o caril, o sal, a pimenta e a noz moscada. Junte as natas.*

Bolo de frutas

🌀

- 450 gr de tâmaras secas cortadas ao meio
 - 200 g de ameixas secas, cortadas ao meio
 - 650 g de frutos secos
 - 160 g de côco ralado
 - 300 g de ananás cristalizado
 - 1 lata (400 g) de leite condensado doce
 - 1 colher de chá de essência de baunilha
- ▶ *Unte duas formas de 20 cm de comprimento e aqueça previamente o forno a 135° C.*

- ▶ *Coloque as tâmaras e as ameixas cortadas ao meio na taça do robot de cozinha e pique tudo na velocidade máxima durante 30 segundos. Em seguida, esvazie a taça.*
- ▶ *Coloque os frutos secos no robot e pique-os grosseiramente usando a função 'pulse' (batimento). Em seguida, esvazie a taça.*
- ▶ *Coloque o ananás cristalizado na taça do robot de cozinha e corte em pedaços usando a função 'pulse' (batimento). Em seguida, esvazie a taça.*
- ▶ *Misture as tâmaras, as ameixas, as castanhas de caju, o ananás e o côco ralado numa taça grande.*
- ▶ *Junte leite e baunilha aos ingredientes e mexa.*
- ▶ *Deite o preparado nas formas e leve os bolos a cozer no forno à temperatura de 135° C durante 90 minutos.*
- ▶ *Não processe esta receita mais do que uma vez sem interrupção. Se precisar de bater mais quantidades, deixe o aparelho arrefecer primeiro antes de continuar.*

Puré de batata

🌀

- 750 gr de batatas cozidas
 - +/- 2.5 dl de leite quente (90°C)
 - 1 colher de sopa de manteiga
 - sal
- ▶ *Comece por esmagar as batatas, junte o leite, o sal e a manteiga. Use a velocidade 1 e bata tudo durante cerca de 30 segundos para evitar que o puré fique grudento.*

Maionese



- 2 gemas de ovo ou 1 ovo grande
 - 1 colher de chá de mostarda
 - 1 colher de chá de vinagre
 - 2 dl de óleo
- ▶ *Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Coloque o disco de emulsionar dentro da taça. Deite as gemas ou o ovo, a mostarda e o vinagre na taça. Use a velocidade 1 ou 2. Vá deitando o óleo gradualmente através do tubo dos alimentos sobre o disco em movimento. Também pode deitar o óleo através do orifício do pressor.*
- ▶ *Sugestão para molho tártaro: junte salsa, pepino em conserva e ovos cozidos.*
- ▶ *Sugestão para molho cocktail: junte 0,5 dl de natas frescas, uma gota de whisky, 3 colheres de chá de polpa de tomate e uma pitada de xarope de gengibre por cada decilitro de maionese.*

Batidos



- 1,75 dl de leite
 - 10 gr de açúcar
 - 1/2 banana ou cerca de 65 gr de qualquer fruta fresca
 - 50 gr de gelado de baunilha
- ▶ *Misture todos os ingredientes até obter uma mistura espumosa.*

Massa para pizza



- 400 gr de farinha
 - 4 dl de óleo
 - 1/2 colher de chá de sal
 - 20 gr de fermento de padeiro ou 1,5 pacotes de fermento em pó
 - +/- 2.4 dl de água (35°C)
- ▶ *Para a cobertura:*
- 3 dl de tomate sem sementes (de lata)
 - 1 colher de chá de mistura italiana de ervas aromáticas (secas ou frescas)
 - sal e pimenta
 - açúcar
 - Ingredientes para espalhar sobre o molho: azeitonas, salame, alcachofras, cogumelos, anchovas, queijo Mozzarella, pimento, queijo ralado e azeite a gosto.
- ▶ *Coloque o amassador na taça. Deite todos os ingredientes na taça e seleccione a velocidade 2. Bata a massa durante cerca de 1 minuto até se formar uma bola macia. Segure o aparelho com a mão para evitar que ele se desloque sobre a mesa de trabalho. Ponha a massa numa tigela separada, cubra-a com um pano húmido e deixe a levedar durante cerca de 30 minutos.*
- ▶ *Use a lâmina metálica para picar a cebola e o alho e refogue-os até ficarem transparentes.*
- ▶ *Junte o tomate sem sementes e as ervas aromáticas e deixe ferver o molho durante 10 minutos.*
- ▶ *Tempere a gosto com sal, pimenta e açúcar. Deixe o molho arrefecer.*

- ▶ Aqueça o forno a 250°C.
- ▶ Estenda a massa sobre a mesa de trabalho polvilhada com farinha e faça duas formas redondas. Coloque a massa sobre um tabuleiro untado. Espalhe a cobertura da pizza, deixando os rebordos livres. Espalhe os ingredientes sobre a cobertura, polvilhe com queijo ralado e deite um pouco de azeite.
- ▶ Leve ao forno a cozer durante 12 a 15 minutos.

Gratinado de batata e courgettes



- 375 gr de batatas
 - uma pitada de sal
 - 1 courgette (cerca de 250 gr)
 - 1 dente de alho, esmagado
 - aprox. 40 gr de manteiga + manteiga para untar o prato de ir ao forno
 - 2 colheres de chá de mistura de ervas Italiana ou Provençal
 - 1 ovo grande
 - 0.75 dl de natas batidas
 - 0.75 dl de leite
 - pimenta
 - 70 gr de queijo meio curado
- ▶ Descasque e lave as batatas.
 - ▶ Coloque o disco no suporte (disco de cortar) da taça e corte as batatas e a courgette na velocidade 1.
 - ▶ Deite as fatias de batata em água a ferver com uma pitada de sal até ficarem quase cozidas.
 - ▶ Coloque as batatas num passador e deixe escorrer bem.

- ▶ Corte metade da manteiga para uma frigideira; frite metade das fatias de courgette durante 3 minutos, virando-as frequentemente. Salpique as fatias com metade das ervas.
- ▶ Coloque as fatias de courgette a escorrer sobre um papel de cozinha.
- ▶ Unte um prato baixo de ir ao forno e coloque as fatias de courgette e de batata, alternando e dispondo-as de forma a ficarem ligeiramente sobrepostas como as telhas de um telhado.
- ▶ Bata o ovo com as natas e o leite com a lâmina metálica, na velocidade 2. Junte sal e pimenta a gosto e deite a mistura sobre as fatias de courgette e de batata.
- ▶ Substitua o disco de cortar pelo disco de ralar. Rale o queijo na velocidade 2 e espalhe-o sobre o prato.
- ▶ Coloque o prato no centro do forno quente (200°C) e deixe dourar durante 15 minutos.

Mousse de salmão (para 3-4 pessoas)



- 1 lata de salmão (220 gr)
 - 2 folhas de gelatina
 - alguns pés de cebolinho
 - uma pitada de sal
 - uma pitada de pimenta de caiena
 - meia colher de sopa de sumo de limão
 - 1.25 dl de natas batidas
 - 1 cebola pequena
 - agrião para guarnecer
- ▶ Ponha a gelatina de molho em bastante água.
 - ▶ Pique o cebolinho e a cebola na máquina usando a posição 'pulse'.

- ▶ *Retire a pele e as espinhas do salmão.*
- ▶ *Junte sal, pimenta de caiena, sumo de limão, o salmão e o líquido da lata ao cebolinho e à cebola picados e reduza os ingredientes a puré na velocidade 2.*
- ▶ *Coloque o puré dentro da taça.*
- ▶ *Ferva uma pequena quantidade de água e dissolva a gelatina.*
- ▶ *Deite a gelatina sobre o puré de salmão e misture bem.*
- ▶ *Coloque o disco de emulsionar na taça e bata as natas com o botão 'pulse' durante cerca de 15 segundos.*
- ▶ *Misture as natas batidas ao puré de salmão com cuidado e com uma colher de pau.*
- ▶ *Deite a mousse num prato, tape e leve ao frigorífico durante algumas horas.*
- ▶ *Guarnesça a mousse com umas folhas de agrião.*

Pasta para sandes

2

- 2 cenouras pequenas em pedaços
 - 2-3 pepinos de conserva em pedaços
 - 75 gr de couve-flor em pedaços
 - 75 gr de aipo em pedaços
 - ervas aromáticas (salsa, endro, estragão, aipo)
 - 100 gr de maionese
 - 100 gr de coalho
 - sal
 - pimenta
- ▶ *Pique finamente as cenouras, os pepinos, a couve-flor, as ervas aromáticas e o aipo. Misture a maionese e o coalho cuidadosamente e tempere a gosto com pimenta e sal.*

Tzaziki (salada de pepino)



- 1 pepino
 - 2 dl de iogurte
 - 1 colher de sopa de azeite
 - 2 dentes de alho
 - uma pitada de sal
 - 1 colher de chá de endro finamente picado
 - algumas folhas de hortelã
- ▶ *Descasque o pepino e corte-o na velocidade 1. Coloque o pepino cortado num passador para escorrer bem.*
- ▶ *Misture os outros ingredientes, excepto as folhas de hortelã, ao pepino. Deite a salada numa tigela, tape e leve ao frigorífico a arrefecer durante uma hora. Antes de servir, enfeite com folhas de hortelã.*

Mutfak robotu: Parçalar ve aksesuarlar

- A Hız kontrol
- B Motor ünitesi
- C Emniyet kilidi
- D Hazne
- E Koruyucu başlık (Motor ünitesinden blender haznesi çıkarıldığında yerine takılan kapak)
- F Disk/Metal Bıçak Monte Mili
- G Blender haznesi
- H Kapak mandalı (Emniyet kilidini çalışır hale getirir)
- I Hazne kapağı
- J Yiyecek koyma kanalı
- K Yiyecek itici
- L Blender kapağı
- M Plastik kapak koruyucu (rende ve dilimleme disklerini saklama bölümü ile)
- N Dilimleme aksesuarı (Orta ayar)
- O Rende disk (İnce ayar)
- P Shredding insert medium
- Q Disk tutma yeri, yerleştirme bölümü
- R Metal bıçak (koruyucu kılıfı ile)
- S Yoğurma aksesuarı
- T Çırpıcı disk
- U Spatula

Giriş

Bu cihaz elektronik kapanma özelliği ile geliştirilmiştir. Cihaz çok ısındığında bu sistem cihazı otomatik olarak kapatacaktır.

Eğer kullandığınız cihaz aniden durursa;

- 1** Cihazın fişini prizden çekiniz.
- 2** "Pulse/0" Anlık durdurma düğmesine basınız.
- 3** Cihazı soğuması için 60 dakika bekletiniz.
- 4** Cihazın fişini prize takınız.
- 5** Cihazı çalıştırınız.

Otomatik termik kapanma sistemi çok sık devreye giriyorsa, yetkili Philips servisine başvurunuz.

CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.

Önemli

- ▶ Cihazı kullanmadan önce dikkatlice kullanma talimatlarını okuyarak şekillere bakınız.
- ▶ Kullanma talimatlarını mutlaka saklayınız.
- ▶ Cihazı fişe takmadan önce, üstünde yazılı olan voltajın, evinizdeki şebeke voltajı ile uygunluğunu kontrol ediniz. (220-240V)
- ▶ Kesinlikle Philips orjinal patentli olmayan veya Philips'in tavsiye etmediği parça ve aksesuarlar kullanmayınız. Kullandığınız takdirde cihaz garantiniz geçerli sayılmayacaktır.

- ▶ Elektrik kordonu, fişi veya diğer parçaları hasar gören cihazları kesinlikle kullanmayınız.
- ▶ Cihazın elektrik kordonu herhangi bir şekilde zarar görmüşse, yalnız Philips orjinal cihazlar kullanılarak orjinal parçaları ile yetkili Philips servislerinde değiştirilmelidir.
- ▶ Cihazı kullanmadan önce mutlaka temizleyiniz.
- ▶ Tabloda belirtilen hazırlama sürelerine ve miktarlarına uyunuz.
- ▶ Malzemeleri karıştırırken, karışımın belirtilen maksimum seviyenin üzerine geçmemesine dikkat ediniz.
- ▶ Cihazı kullandıktan sonra hemen fişini prizden çekiniz.
- ▶ Cihaz çalışırken asla parmaklarınızı, spatulayı veya benzeri herhangi birşeyi yiyecek kanalından içeri sokmayınız. Bunun için sadece yiyecek iticisini kullanınız.
- ▶ Blender haznesini içerisine elinizi ve herhangi bir cisim sokmadan önce mutlaka fişini prizden çekiniz.
- ▶ Cihazı çocuklardan uzak tutunuz.
- ▶ Cihaz çalışır durumdayken yanından ayrılmayınız.
- ▶ Kesinlikle cihazı kapağını çevirerek kapatmayınız. Cihazı Pulse/0 düğmesine basarak kapatınız.
- ▶ Aksesuar değiştirmeden önce cihazı kapatınız.
- ▶ Cihazın motor ünitesinin suyla veya herhangi bir sıvıyla asla temas etmemesine dikkat ediniz. Nemli bir bezle siliniz.
- ▶ Blender haznesini motor ünitesine takarken, diğer haznenin ve koruyucu kapak uygun durumda olmalıdır. "Klik" sesi duyacaksınız.

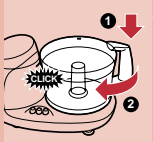
- ▶ Çırpıcı disc, metal bıçak ve yoğurma aksesuarı hazne içerisinde bulunan Disk/Metal Bıçak Monte Milinin üzerine yerleştirilmelidirler.
- ▶ Metal bıçağı kullanmadan önce koruyucu kılıfı çıkartınız.
- ▶ Özellikle cihazın fişi prizde iken (keskin)bıçaklarına dokunmaktan kaçınınız.
- ▶ Eğer bıçaklar tutukluk yaparsa, cihazı kapatarak bıçakların çalışmasını önleyen yiyecekleri temizleyiniz.
- ▶ Sıcak malzemeleri işleme sokarken, soğumalarını bekleyiniz.(Max. Sıcaklık 80°C olmalıdır.)
- ▶ Eğer karıştırdığınız sıvı malzeme karıştırılma sırasında köpükleniyorsa, sıvı malzemenin taşmasını önlemek için hazneyi 1 litreden fazla doldurmuyunuz.

Not: Motor ünitesine blender haznesi ve robot haznesi doğru olarak yerleştirildiğinde, sadece blender çalışacaktır.

Cihazın Kullanımı

Hazne

- ▶ Hazneyi kullanmak istiyorsanız, blender haznesini yerinden çıkartarak koruyucu kapağı yerine takınız. Haznenin çalışması için gerekli fonksiyonlar blender haznesi yerinden çıkarıldığı zaman işleyecektir.



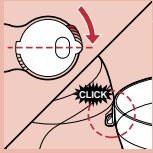
- 1 Hazneyi sapından ok yönünde çevirerek mutfak robotuna yerleştiriniz. Klık sesi duyacaksınız.



- 2 Haznenin kapağını kapatınız. Kapağı ok yönünde klık sesi duyuncaya kadar çeviriniz.(bu işlem biraz güç gerektirir.)

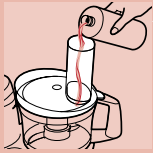
Emniyet kilidi

- ▶ Motor ünitesi ve kapak üzerinde işaretler bulunmaktadır. Cihazın çalışması için motor ünitesi ve kapak üzerindeki oklar ters yönde yerleştirilmelidir.

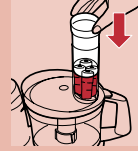


- 1 Kapak üzerindeki oklar ile hazne üzerindeki okların direkt zıt yönde olmalarını sağlayınız.Kapakta bulunan çıkıntı hazne tutma bölümünün üst açık bölümüne gelmelidir.

Yiyecek koyma kanalı ve yiyecek itici

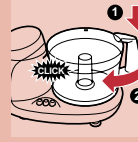


- 1 Yiyecek koyma kanalı sıvı veya katı malzemelerin eklenmesinde kullanılabilir.İticiyi kullanarak yiyecekleri kanaldan itebilirsiniz.



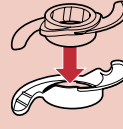
- 2 İticiyi, yiyecek koyma kanalına yerleştirerek tozlanmayı ve/veya sıvı malzemelerin dışarı sıçramasını önlemek için de kullanabilirsiniz.

Metal bıçak



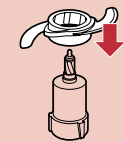
- ▶ Metal bıçağı, doğrama, karıştırma, öğütme, püre yapma ve pasta hamuru yapma işlemleri için kullanabilirsiniz.

- 1 Hazneyi motor ünitesinin üstüne yerleştiriniz .

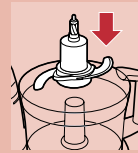


- 2 Metal bıçağı koruyucu kılıfından çıkartınız.

Metal bıçak çok keskindir, özellikle kesici köşelere lütfen dikkat ediniz.

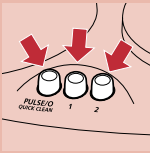


- 3 Metal bıçağı Disk/Metal Bıçak Monte Miline yerleştiriniz.



- 4 Disk/Metal Bıçak Monte Milini hazne içersine yerleştiriniz.

- 5 Malzemeleri hazneye koyunuz. Büyük boyuttaki yiyecekleri küçük parçalar halinde keserek (yaklaşık 3 cm.) haznenin içine atınız.Kapağı kapatınız.



6 Hız ayarlarını kullanarak iyi sonuçlar elde ediniz.

- ▶ "Pulse/0 : İşlemi durdurmak veya cihazı kapatmak için. Düğmeyi serbest bıraktığınızda cihaz tekrar çalışacaktır.
- ▶ 1: Normal hız ayarı
- ▶ 2: Hızlı hız ayarı

Tavsiye edilen hız ayarlarını tablodan bakınız. Tabloda belirtilen uygulamalar ve tarifler 10 - 60 saniye içinde hazır olacaktır.

İpuçları

- ▶ Cihaz yiyecekleri çok hızlı doğramaktadır; bu nedenle cihazı her seferinde kısa bir müddet için çalıştırınız.
- ▶ Peynir doğrama esnasında uzun süre cihazı çalıştırmayınız. Aksi takdirde peynir topaklaşıp, ısınabilir.
- ▶ Hindistan cevizi kabuğu, kahve çekirdeği, buz küpleri gibi çok sert malzemeleri doğramayınız. Bu tip malzemeler bıçakların körelmesine ve zarar görmesine neden olabilir.

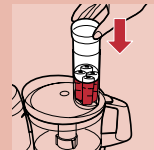
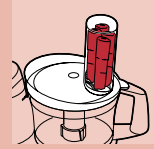
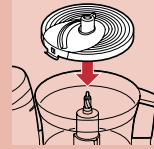
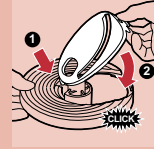
Yiyecekleriniz metal bıçağa ya da hazneye yapıştırsa:

- 1 Cihazı kaptınız;
- 2 Kapağı açınız;
- 3 Spatulanın yardımıyla yiyecekleri temizleyiniz.

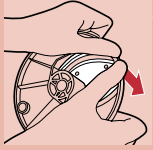
Diskler

Metal bıçak çok keskindir, özellikle kesici köşelere lütfen dikkat ediniz.

Dilimleme ve rendeleme diskleri ile buz gibi sert cisimleri işleme sokmayınız.

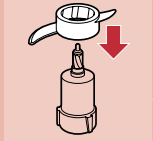


- 1 İstedığınız disk disk tutucuya yerleştiriniz.
- 2 Disk tutucuyu hazne içerisinde bulunan disk/metal bıçak monte mili üzerine takınız.
- 3 Haznenin kapağını kapatınız.
- 4 Malzemeleri yiyecek koyma kanalından hazneye koyunuz. Büyük boyuttaki yiyecekleri küçük parçalar halinde keserek (yaklaşık 3 cm.) haznenin içine atınız.
- 5 Yiyecek koyma kanalını devamlı doldurunuz.
Çok miktarda yiyecek kesecekseniz, küçük miktarlarla işleme başlayıp doldurma sırasında hazneyi boşaltınız.
- 3 İyi sonuçlar almak için uygun hız ayarları seçiniz. Tavsiye edilen hız ayarlarını tablodan bakınız.
Uygulama 10 ile 60 saniye sürecektir.
- 4 Malzemeleri hazne içerisine yiyecek iticiyi kullanarak yavaşça itiniz.



- 5** Disk tutucuyu elinize alıp ters çevirdikten sonra baş parmağınızın yardımı ile disk köşesinden dışarı doğru iterek tutucuda bulunan diskı çıkartınız. Disk yerinden çıkacaktır.

Yoğurma aksesuarı

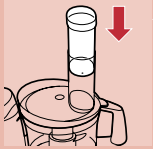


Yoğurma aparatını ekmek hamuru, kek hamuru veya pasta hamuru yapmak için kullanabilirsiniz.

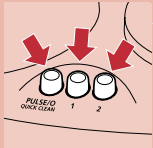
- 6** Yoğurma aksesuarını Disk/Metal Bıçak Monte Miline takınız.



- 7** Malzemeleri hazneye koyunuz.
8 Haznenin kapağını kapatınız.



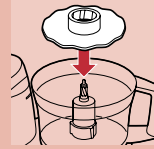
- 9** Yiyecek koyma kanalını yiyecek itici ile kapatınız.



- 10** İyi sonuçlar almak için uygun hız ayarları seçiniz. Tavsiye edilen hız ayarlarını tablodan bakınız.

Çırpıcı disk

Çırpıcı diskı mayonez, krema ve yumuta akı çırparken kullanabilirsiniz.



- 11** Çırpıcı diskı Disk/Metal Bıçak Monte Miline takınız.
12 Malzemeleri hazneye koyarak kapağını kapatınız.
13 İyi sonuçlar almak için uygun hız ayarları seçiniz. Tavsiye edilen hız ayarlarını tablodan bakınız.

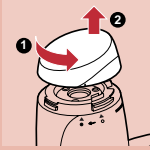
İpuçları

- ▶ Yumurta aklarını çırparken, Yumurta aklarının oda sıcaklığında olmasını sağlayınız. Buzdolabından çıkarıp kullanacağınız malzemeleri, yarım saat önce buzdolabından çıkartarak kullanınız.
- ▶ Mayonez yaparken, kullanacağınız tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır. Likit yağı, yiyecek iticinin tabanında bulunan küçük delikten hazneye akıtabilirsiniz.
- ▶ Krema hazırlarken kremanın soğuk olmasına özen gösteriniz. Hazırlanma sürelerine dikkat ediniz. (Tabloya bakınız) Çok fazla çırpmayınız. Karıştırma işlemini yaparken daha çok kontrollü olmak için "pulse" anlık durdurma düğmesini kullanınız.

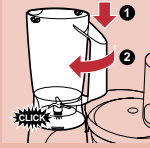
Blender

Blender hangi işlemlerde kullanılır:

- Süt ürünlerini, sosları, meyva sulanını, kaşşık içecekleri karıştırmak için.
- Mayonez, krep hamuru gibi yumuşak kaşşımların hazırlanmasında.
- Bebe maması gibi pişmiş yiyecekleri püre haline getirmek için.

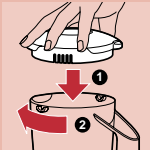


14 Blender haznesini yerleştireceğiniz bölümün koruyucu haznesini çıkartınız.



15 Blender haznesini ok yönünde çevirerek doğru bir şekilde yerine takınız.

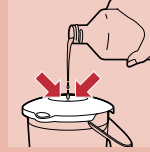
Çok fazla güç uygulamadan blender haznesinin sapından çeviriniz.



16 Malzemeleri blender haznesinin içerisine koyunuz.

17 Blender haznesinin kapağını kapatınız.

18 Cihazı çalıştırarak malzemeleri karıştırınız. Hız ayarları istediğiniz sonuçları almanıza yardım edecektir. Tavsiye edilen hız ayarları için tabloya bakınız.



İpuçları

- ▶ Sıvı malzemeleri blender haznesinin kapağında bulunan delikten hazneye boşaltınız.
- ▶ Malzemeleri ne kadar çok karıştırırsanız o kadar fazla karışmış malzeme elde edeceksiniz.
- ▶ Katı malzemeleri parçalara bölerek hazneye koyunuz. Eğer blender haznesinde çok miktarda malzeme karıştıracaksanız, malzemeleri bölerek hazneye karıştırınız. Kesinlikle bir defada tüm malzemeyi karıştırmayınız.
- ▶ Eğer doğru hız ayarını ayarlamakta karar veremiyorsanız, en hızlı ayarı kullanınız. (hız ayarı 2)

Eğer malzemeler blender haznesine yapışırsa;

- 1** Cihazı kapatarak fişini prizden çekiniz.
- 2** Kapağını açınız.

Cihazın kapağını kesinlikle cihaz çalışırken açmayınız.

- 3** Malzemeleri blender haznesinin içerisinde sıyırmak için spatula kullanınız. Spatulayı kesici ünitenin keskin bıçak kenarlarından uzak tutunuz. (yaklaşık 2 cm)

Temizlik

Motor ünitesini temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekiniz.

- 1 Motor ünitesini nemli bir bezle silebilirsiniz. Motor ünitesini asla suya batırmayınız ya da üstüne su dökmeyiniz.
- 2 Yiyeceklerle temas eden parçaları kullandıktan hemen sonra sıcak sabunlu su ile yıkayınız.

► **Hazne, hazne kapağı, yiyecek itici ve diğer aksesuarlar bulaşık makinasında da yıkanabilir.** DIN EN 12875'e göre parçaların bulaşık makinasında yıkanabilirliği test edilmiştir. Plastik kapak koruyucu (rende ve dilimleme disklerini saklama bölümü ile) ve blender haznesinin kapağı bulaşık makinasında yıkanmaz!

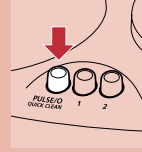
Metal bıçağı, dilimleme/rendeleme disklerini temizlerken dikkat ediniz. Kesici uçlar çok keskindir.

Kesici kısımların sert cisimlere temas etmemesine özen gösteriniz , aksi takdirde körelebilirler.

Bazı yiyecek malzemeleri aksesuarlarda renk solmasına ve değişmesine neden olurlar. Bu normal bir durumdur. Yan tesiri yoktur. Genellikle solma veya renk değişime zamanla geçer.

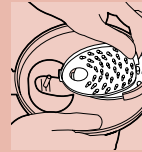
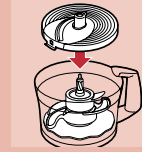
Blender'ın çabuk temizlik methodu

- 1 Blender haznesinin içerisine 0.5 litreye kadar ılık su ile doldurarak deterjan ekleyiniz.
- 2 Kapağını kapatınız.
- 3 "Pulse" anlık basış düğmesine basarak cihazı bir müddet çalıştırınız.(Düğmeyi serbest bıraktığınızda cihaz duracaktır.)
- 4 Blender haznesini yerinden çıkartarak, temiz su ile durulayınız.

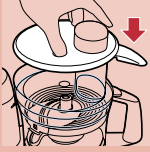


Saklama

Hazne içi saklama



- Tüm aksesuarları (çırpıcı disk, metal bıçak ünitesi, yoğurma aksesuarı, disk tutucu) aynı anda üstüste disk/metal bıçak monte miline takarak hazne içerisinde saklayabilirsiniz. Daima disc tutucuyu en üste koyarak saklayınız.
- İki adet diski hazne kapağının plastik koruyucu kapağın iç bölümünde saklayınız. Diskler bu bölüme bastırılarak değil, kaydırılarak yerleştirilmelidir. Bastırmayınız.



- Koruyucu kapağı haznenin şeffaf kapağının üzerine yerleştiriniz.
- Cihazın kablosunu cihazın arkasında bulunan kordon sarma bölümüne sarınız.

Garanti & Servis

Eğer bir probleminiz olursa, servise veya bilgiye ihtiyacınız olursa Philips internet sayfasına www.philips.com.tr veya ülkenizde bulunan Philips Tüketici Danışma Merkezini arayabilirsiniz. Telefon numarasını garanti belgeleri içerisinde bulabilirsiniz.0800 261 33 02

Miktarlar ve hazırlama süreleri

İçindekiler	Maksi mum adet	Hız ayarı/ Aksesuar	Prosedür	Uygulama
Tatlı hamur - Çırpma	250ml süt	2 / 2	İlk olarak sütü blender haznesine dökerek kuru malzemeleri ekleyiniz. Malzemeleri yaklaşık 1 dakika karıştırınız. Eğer gerekli olursa bu işlemi en fazla 2 kez tekrar ediniz.	Pankek, krep, waffle
Ekmek kırıntılan-doğrama	100g	2 / 2	Kuru, kızarmış ve kıtır ekmek kullanınız.	Tas kebabı, graten yemekler
Yağlı krema	Yağlı krema	2 / 2	Daha hafif bir sonuç için hafif bir katı yağ kullanınız.	Tatlılar, pastalar, süsleme krema
Sebze (havuç, turp,şalgam)-dilimleme	350g	2 / 2	Sebzeleri yiyecek koyma kanalından hazne içerisine sığacak büyüklükte parçalara kesiniz. Yiyecek koyma kanalını doldurarak itici yardımı ile yavaşaça iterek rendeleyiniz.	Garnitür, Çiğ sebze, kekler, dipler
Sebze (havuç, pırasa, kereviz)-dilimleme	350g	2 / P / 2	Sebzeleri yiyecek koyma kanalına doldurarak itici yardımı ile yavaşaça iterek rendeleyiniz.	Salatalar
Parmesan peyniri-rendeleme	200g	2 / 2	Bir parça kabuksuz Parmesani kanaldan geçebilecek büyüklükte kesiniz.(3x3cm)	Çorba, sos, graten yemekler için
Gouda peyniri-rendeleme	200g	2 / 2	Peyniri kanaldan geçebilecek büyüklükte kesiniz. İticiyle dikkatlice itiniz.	Soslar, pizza, graten yemekler ve fondü

İçindekiler	Maksimum adet	Hız ayarı/ Aksesuar	Prosedür	Uygulama
Çikolata-parçalama	200g	2 / 2	Sert, sade çikolata kullanınız. 2 cm'lik parçalara bölünüz.	Süsleme, soslar, pastalar, puding ve muslar için
Bezelye, fasülye (pişmiş)-püre	250g	2 / 2	Pişmiş bezelye / fasülye kullanınız. Gerekirse biraz sıvı ekleyiniz.	Püre, çorba
Sebze ve et (pişmiş)-püre	Yağlı krema	2 / 2	Daha katı püre için daha az sıvı ekleyiniz. Daha krema kıvamlı püre için kaşım yumuşayana kadar sıvı eklemeye devam ediniz.	Bebek maması
Salatalık-dilimleme	1 adet salatalık	1 / 2	Salatalığı kanala yerleştirerek dikkatlice bastınız.	Salatalar, gamütürler
Mayalı hamur-yoğurma	350g un	2 / 2	İlk önce maya, ılık süt ve az miktarda şekeri kaşıtınız. Sonra un, şeker, tuz, yumurta ve margarin ekleyiniz. Hamuru kaba yapışmayana kadar yaklaşık 90 saniye yoğurunuz. Kabarması için 30 dakika bekletiniz.	Poğaç
Pizza hamuru-yoğurma	400g un	2 / 2	Poğaç hamuru için yapılan işlemle aynı. Hamuru yaklaşık 1 dakika boyunca kaşıtınız. İlk olarak unu koyunuz daha sonra diğer malzemeleri ekleyiniz.	Pizza

İçindekiler	Maksimum adet	Hız ayarı/ Aksesuar	Prosedür	Uygulama
Kurabiye hamuru-yoğurma	200g un	2 / 2	2 cm'lik parçalara bölünmüş soğuk margarin kullanınız. Tüm malzemeyi kaba koyun ve hamur toplaşana kadar yoğurunuz. İşleme devam etmeden önce hamuru soğumaya bırakınız.	Elmalı pay, tatlı bisküvi
Hamur (tart, pay, meyvalı hamur)-yoğurma	200g un	2 / 2	Soğuk margarin ve soğuk su kullanınız. Unu kaba koyduktan sonra 2 cm'lik parçalar halinde kesilmiş margarin ekleyin. Hamur parça parça olana kadar maksimum hızda kaşıtınız. Kaşıtımaya devam ederken kaşıma soğuk su ekleyiniz. Hamur toplaşmaya başlayınca kaşıtımayı durdurunuz. İşleme devam etmeden önce hamuru soğumaya bırakınız.	Meyvalı tart, elmalı hamur, pay ve kiş
Hamur (ekmek)-yoğurma	300g un	2 / 2	Maya ve şekeri ılık sütle kaşıtınız. Un, margarin ve tuz ekledikten sonra hamuru yaklaşık 1 dakika daha kaşıtınız. Hamuru kabarması için 30 dakika bekletiniz.	Sütlü ekmek
Yumurta beyazı-çırpma	4 yumurta beyazı	2 / 2	Yumurtalar oda sıcaklığında olmalıdır. Not: En az 2 yumurta beyazı kullanınız.	Puding, sufle

İçindekiler	Maksimum adet	Hız ayarı/Aksesuar	Prosedür	Uygulama
Meyva (ör: elma, muz)-parçalama/püre	500g	P / 2	İpucu: Meyvanın sararmasını ve renginin bozulmasını önlemek için birkaç damla limon sıkınız. Daha yumuşak püre için biraz sıvı ekleyiniz.	Sos, reçel, mama, puding
Sarımsak-doğrama	Yağlı krema	P / 2	Sarımsağı soyunuz. En az 150 g sarımsak kullanarak çok fazla kaştırmayınız. "Pulse" anlık basış modunu kullanınız.	Garnitür, dipler
Yeşillikler (ör: maydanoz)-doğrama	Min. 75 gr	2/P / 2	Doğramadan önce yeşillikleri iyice yıkayıp kurulaştırınız.	Soslar, çorba, süsleme
Meyva suları (ör:papaya, karpuz, armut)-kaştırma	500g (tüm miktar)	2 / 0	Daha yumuşak bir kıvam elde etmek için su veya başka bir çeşit likit ekleyiniz.	Meyva suları
Mayonez-Çırpma	3 yumurta	1-2 / 0	Tüm malzeme oda sıcaklığında olmalıdır. Not: En az 1 büyük yumurta, 2 küçük yumurta veya 2 büyük yumurta sansı kullanınız. Hazneye yumurta ve biraz sirke koyarak yavaş yavaş yağ ekleyiniz.	Salata, süsleme ve barbekü sosları
Et (yağsız et)-doğrama	Yağlı krema	2/ P / 2	Önce kemik ve sinirleri ayıklayınız. Et 3 cm'lik küplere bölünüz. Orta boy doğrama için anlık basış düğmesini kullanınız.	Bifte, hamburger, kıyma,

İçindekiler	Maksimum adet	Hız ayarı/Aksesuar	Prosedür	Uygulama
Milkshake-kaştırma	250ml süt	2 / 0	Meyvaları (örn. muz, çilek) şeker ile püre kıvamına getiriniz. Süt ve biraz dondurma ekleyerek kaştırınız.	Milkshake
Kek kaşırımı	3 yumurta	2 / 2	Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır. Yumuşamış yağ ve şeker krema kıvamına gelene kadar kaştırınız. Sonra sırasıyla süt, yumurta ve unu ekleyiniz.	Kek çeşitleri
Findık-doğrama	250g	2/ P / 2	Orta boy doğrama için "Pulse" anlık basış düğmesini, daha ince doğrama için maksimum hızı kullanınız.	Salata, ekmek, puding
Soğan-doğrama	400g	P / 2	Soğanları soyduktan sonra 4 parçaya bölünüz. En az 100 gr soğan kullanınız. Soğanları kanaldan geçebilecek büyüklükte kesiniz.	Salata, yemek pişirme
Soğan-dilimleme	Yağlı krema	1 / 0	Soğanları soyduktan sonra parçalara bölünüz. En az 100 gr soğan kullanınız. Soğanları kanaldan geçebilecek büyüklükte kesiniz.	Salata, yemek pişirme
Tavuk eti-doğrama	200g	2/ P / 2	Önce kemik ve sinirleri ayıklayınız. Eti 3 cm'lik küplere bölünüz. Orta boy doğrama için anlık basış düğmesini kullanınız.	Doğrama
Çorbalar-kaştırma	500ml	2 / 0	Pişmiş sebzeler kullanınız.	Çorbalar, soslar

İçindekiler	Maksimum adet	Hız ayarı/Aksesuar	Prosedür	Uygulama
Krema-çırpma	350ml	P / ☺	Buzdolabında soğutulmuş kirema kullanınız. En az 125 ml krema. krema yapmak 20 saniye sürmektedir.	Süsleme, pasta, dondurma

Tarifler

Brokoli çorbası (4 kişilik)

Aksesuarlar: ☺ ☺

- 50g gouda peyniri
- 300g pişmiş brokoli
- Pişen brokolinin pişirme suyu
- 2 parçalara bölünmüş pişmiş patates
- 2 tablet et/tavuk suyu
- 2 çay kaşığı krema
- curry
- tuz
- karabiber
- hindistancevizi tozu

► peyniri rendeleyiniz. Brokoli ve patatesi bir miktar brokoliyi pişirdiğiniz suyundan ekleyerek püre haline getiriniz. Püre haline gelen brokoliyi 750cc'ye kadar ölçme kabına koyunuz. Kalan suyu ve et/tavuk tabletlerini ekleyiniz. Hazırlanan karışımı tencereye alınız. Karıştırırken kaynatınız. Peynir, curry, tuz, karabiber, hindistancevizi ve kremayı ekleyerek karıştırınız.

Meyvalı kek

☺ (90°C)

- 450 g kuru ortası alınmış hurma, ikiye ayrılmış
- 200 g kuru erik, ikiye ayrılmış
- 650 g pecan cevizi
- 160 g ince şeritler halinde kesilmiş hindistan cevizi
- 300 g parlatılmış ananas
- 1 kutu (400 g) şekerlendirilmiş teksif edilmiş süt
- 1 çay kaşığı vanilya esansı

- ▶ 20cm-çapındaki 2 kek kalıbını hafifçe yağlayarak, fırını önceden 135° C'de ısıtınız.
- ▶ İkiye ayrılmış hurma ve Erikleri blender'a koyun ve 30 saniye boyunca maksimum hızda doğrayın. Daha sonra kabı boşaltın.
- ▶ Pecan cevizlerini blender'a koyun ve darbe fonksiyonunu kullanarak, cevizleri kabaca doğrayın. Daha sonra kabı boşaltın.
- ▶ Parlatılmış ananasları blender'a koyun ve darbe fonksiyonunu kullanarak parçalara doğrayın. Daha sonra kabı boşaltın.
- ▶ Geniş bir kasede hurma, kuru üzüm, fındık, pecan fındığı, ananas ve toz Hindistan cevizi karıştırınız.
- ▶ Karşıma süt ve vanilya ekleyin ve karıştırın.
- ▶ Meyva karışımını fırın kağıtlarına koyun ve keki 135° C'de 90 dakika boyunca pişirin.
- ▶ Bu tarifi hazırlarken arada sırada cihazı dinlendiriniz. Devamlı olarak cihazı keskinlikle çalıştırmayınız. Eğer tarifi daha fazla miktarlar için hazırlamayışıyorsanız, cihazı tekrar kullanmadan önce mutlaka soğumasını bekleyerek sonra işleme tekrar devam ediniz.

Patates püresi



- 750g pişmiş patates
- +/- 250 ml sıcak süt (90°C)
- 1 çay kaşığı katı yağ
- tuz

- ▶ Patatesleri ezerek püre haline getiriniz. Süt, tuz, ve yağ ekleyiniz. 1 kademeli hız ayarını kullanarak yaklaşık 30 saniye çalıştırınız.

Mayonez



- 2 yumurta sarısı veya 1 büyük yumurta
- 1 çay kaşığı hardal
- 1 çay kaşığı sirke
- 200ml sıvı yağ
- ▶ Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır. Çırpıcı disk hazne içerisine yerleştiriniz. Yumurta sarılarını veya yumurtayı, hardalı ve sirkeyi hazneye koyunuz. 1 veya 2 hız ayarını kullanınız.
- ▶ Tartar sos için ipucu: maydonoz ve katı pişmiş yumurta ekleyiniz.
- ▶ Kokteyl sos için ipucu: 100ml mayonez'e 50ml krema, biraz viski, 3 çay kaşığı salça, biraz zencefil şurubu ekleyiniz.

Milkshake



- 175ml süt
- 10g şeker
- 1/2 muz veya 65g diğer meyvalar
- 50g vanilyalı dondurma
- ▶ Tüm malzemeleri köpüklü kıvama gelinceye kadar karıştırınız.

Pizza hamuru



- 400g un
- 40 sıvı yağ
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 20g taze maya veya 1,5 paket kuru maya

- +/- 240cc su (35°C)
 - 300ml rende domates (konserve)
 - 1 çay kaşığı italyan baharatları (kurutulmuş veya taze)
 - tuz ve karabiber
 - şeker
 - Sos üzerine yayacağınız malzemeler: zeytin, salam, enginar, mantar, ançuez, mozzarella peyniri, yeşil biber, taze kaşer, damak lezzetinize göre zeytinyağı.
- ▶ Yoğurma bıçağını hazneye yerleştiriniz. Tüm malzemeleri hazne içerisine koyarak 2 hız ayarını seçiniz. Hamuru yumuşak top haline gelinceye kadar yoğurunuz. Cihazı çalışırken elinizle tutarak hareket etmesini önleyiniz. Hazırlanan hamuru başka bir kaseye alınız. Nemli bir bezle kapatarak, 30 dakika bekleyerek kabarmasını sağlayınız.
 - ▶ Metal bıçağı kullanarak soğan ve sarmısığı doğrayınız.ve tavada kavurunuz.
 - ▶ Doğranmış domatesleri, baharatları ekleyerek 10 dakika ağır ateşte kaynatınız.
 - ▶ Daha sonra tuz, şeker ve karabiber ekleyiniz. Sosu dinlendiriniz.
 - ▶ Fırını 250°C.'de ısıtınız.
 - ▶ Hamur düz bir zemin üzerine koyarak açınız. İki yuvarlar şekil yapınız.Yağlı tepsi üzerine yerleştiriniz. Kenarlardan biraz bırakarak malzemeleri hamur üzerine yayınız.İstedığınız malzemeli hamur üzerine yaydıktan sonra üzerinde biraz taze kaşer ve zeytinyağı gezdiriniz.
 - ▶ 12 ile 15 dakika arasında pişiriniz.

Patates kabak- graten



- 375g patates
 - tutam tuz
 - 1 dolmalık kabak (yaklaşık 250g)
 - 1 diş sarmısak, dövülmüş
 - yaklaşık 40g katı yağ + tepsiyi yağlamak için yağ
 - 2 çay kaşığı italyan baharatları
 - 1 büyük yumurta
 - 75ml krema
 - 75ml süt
 - karabiber
 - 70g taze kaşer
- ▶ Patatesleri soyunuz ve yıkayınız.
 - ▶ Dilimleme diskini tutcuya taktıktan sonra hazneye yerleştiriniz. Patatesleri ve kabağı 1.hız'da dilimleyiniz.
 - ▶ Dilimlenen patatesleri, bit tutam tuz ekleyerek iyice pişene kadar kaynatınız.
 - ▶ Piştikten sonra dilimleri süzgeçte süzünüz.
 - ▶ Tavaya katı yağın yansını koyunuz, kabaklarında yansını tavaya koyarak 3 dakika devamlı çevirerek kızartınız. Dilimlerin üzerine baharatın yansını ekleyiniz.
 - ▶ Kızartılan kabakları kağıt havlu üzerine koyarak yağını çektiriniz.
 - ▶ Yüksekliği çok olmayan fırın tepsisini yağlayarak, kabak ve patates dilimlerini dekoratif bir şekilde yerleştiriniz.
 - ▶ Yumurtayı krema metal bıçak ile 2.hızda çırparak sütü ekleyiniz. Damak lezzetinize uygun tuz ve karabiber ekleyiniz. Karşımı patates ve kabak dilimleri üzerine dökünüz.

- ▶ Dilimleme diskini rende diski ile değiştirerek 2.hızda peynir rendeleyerek patates ve kabakların üzerine serpiştiriniz.
- ▶ Tepsiyi (200°C) sıcak fırının ortasına yerleştirerek 15 dakika üzeri renk alana kadar pişiriniz.

Somon krema



- 1 konserve somon (220g)
- 2 yaprak jelatin
- bir miktar arpacık soğanı
- tutam tuz
- tutam karabiber
- yarım yemek kaşığı limon suyu
- 125ml krema
- 1 küçük soğan
- gamütür için su teresi

- ▶ Jelatini suya koyunuz.
- ▶ Arpacık soğanlarını ve soğanı mutfak robotunda doğrayınız. Anlık çalıştırma modunu kullanınız.
- ▶ Somonun kılçık ve derilerini temizleyiniz.
- ▶ tuz, karabiber, limon suyu, somon, konservede bulunan somonun suyunu doğradığınız soğana ekleyerek 2.hızda püre haline getiriniz.
- ▶ Püreyi bir kaseye boşaltınız.
- ▶ Az bir miktar sıcak su hazırlayarak jelatini içerisinde eritiniz.
- ▶ Jelatini somon püresi içerisine karıştırınız.
- ▶ Çırpıcı diski hazneye yerleştirerek kremayı 15 saniye anlık basış modunda çırpınız.
- ▶ Tahta bir kaşık yardımı ile kremayı somon püresine karıştırınız.

.Pandispanya Kek



- 4 yumurta
- 30ml su (35°C)
- tutam tuz
- 150g şeker
- 1 paket vanilya
- 150g elenmiş un
- 3 g kabartma tozu

- ▶ Yumurtaları su ile yaklaşık 2 dakika çırpınız. Şeker, vanilya ve tuzu azar azar ekleyerek yaklaşık 1 dakika karıştırınız. Karşım boza halini almalıdır. Unu ve kabartma tozunu spatula ile ekleyiniz. 170°C'lik fırında yaklaşık 30-35 dakika pişiriniz.
- ▶ İpucu: Pandispanya keki istediğiniz hertürlü malzeme ile doldurabilirsiniz.

Tzatziki



- 1 adet salatalık
- 200ml yoğurt
- 1 çay kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 tutam tuz
- 1 çay kaşığı iyice kıyılmış dereot
- Birkaç nane yaprağı

- ▶ Salatalığı soyup 1. hız ayarında rendeleyiniz. Sügeçte süzünüz.
- ▶ Nane haricinde diğer malzemeleri salatalık ile karıştırınız. Salatayı kapalı bir kase içerisine koyarak buzdolabında 1 saat bekletiniz. Servis yapmadan nane ekleyiniz.



www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 23654