

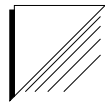
Essence HR7756

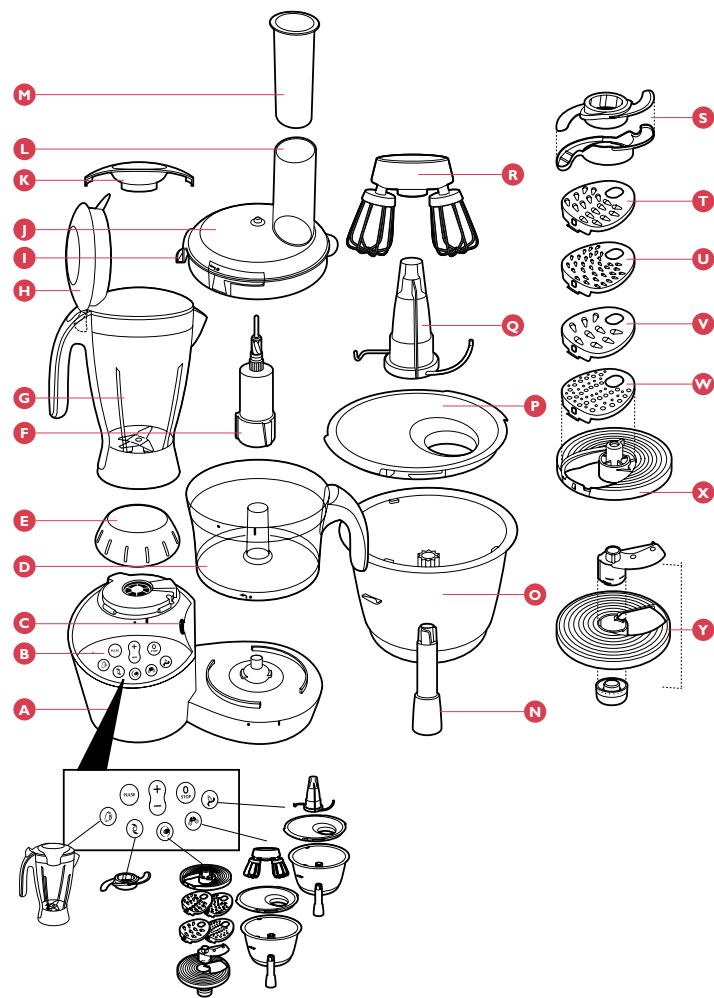


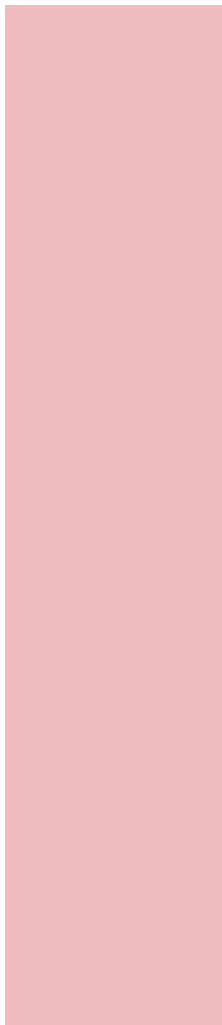
Recipes & Directions for use
Oppskrifter og bruksanvisning
Recept & Bruksanvisning
Käyttöohje & ruokaohjeita
Opskrifter & Brugsanvisning



PHILIPS







ENGLISH 6

NORSK 26

SVENSKA 46

SUOMI 66

DANSK 85

Parts and accessories

- A** Motor unit
- B** Smart Process Control panel
- C** Built-in safety lock
- D** Food processing bowl
- E** Screw cap (must be placed to use bowl functions)
- F** Tool holder
- G** Blender jar
- H** Blender jar lid
- I** Peg of lid (activates and deactivates the safety switch)
- J** Lid of food processing bowl
- K** Stopper
- L** Feed tube
- M** Pusher
- N** Driving shaft
- O** Mixing bowl
- P** Mixing bowl lid
- Q** Kneading accessory
- R** Mixing accessory
- S** Metal blade + protective cover
- T** Shredding insert medium
- U** Shredding insert fine
- V** Shredding insert coarse
- W** Granulating insert
- X** Insert holder
- Y** Adjustable slicing disc (slicing insert, carrier and adjusting knob)

Introduction

This appliance is equipped with an automatic thermal cut-out 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 socket.
- 2** Let the appliance cool down for 60 minutes.
- 3** Put the mains plug in the socket.
- 4** Switch the appliance on again.

Please contact your Philips dealer or an 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 these 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 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 table.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl, 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.

- ▶ Place the lid on the bowl in the right position. The build-in safety lock will now be deblocked and you will be able to turn the appliance on. Both the motor unit and the screw cap have been provided with marks. The appliance will only function if the dot on the motor unit is placed opposite the dot on the screw cap.
- ▶ Switch the appliance off before detaching any accessory.
- ▶ Always switch the appliance off by pressing the STOP button.
- ▶ Wait until moving parts have stopped running before you remove the lid of the appliance.
- ▶ The screw cap can only be removed if the lid is not on the bowl or if the bowl has been removed altogether.
- ▶ 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.
- ▶ Remove the protective cover from the blade before use.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ If you are processing a liquid that is hot or tends to foam, do not put more than 1 litre into the blender jar to avoid spillage.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ For application times, see the table further on in these instructions for use.

Note that it is not possible to use the bowl functions when the blender is attached.

Using the appliance

Smart Process Control

This appliance is equipped with a Smart Process Control to ensure an optimal process and a perfect end result. Each process button is linked to a pre-programmed speed profile representing the optimal process for a specific accessory.

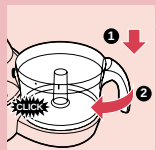
The speed can be increased or decreased 3 times by pressing + or - button.

If you press the pulse button, the appliance will run at the highest speed. When you release the button, the appliance will stop or return to the previously selected working speed.

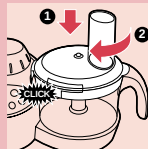
The process can always be stopped by pressing the Stop-button.

If you press the same process button again within 40 seconds, the process starts where it has been stopped.

Food processing bowl



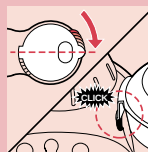
- 1** Mount the bowl with the handle on the food processor by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.



- 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).

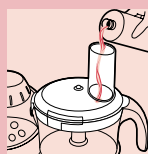
Built-in safety lock

- ▶ The motor unit, the bowl and the lid have been provided with marks. The appliance will only function if the mark on the motor unit is directly opposite the mark on the screw cap.

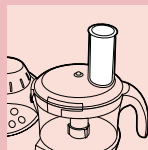


- 1** Make sure that the dot on the lid and the dot on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will complete the shape of the handgrip.

Feed tube and pusher



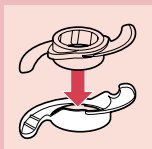
- 1** Use the feed tube to add liquid and/or solid ingredients. Use the pusher to push solid ingredients through the feed tube.



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

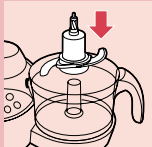
Metal blade

- ▶ The metal blade can be used for chopping, mixing, blending and pureeing.



- 1 Remove the protective cover from the blade.

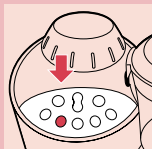
The cutting edges of the blade are very sharp. Avoid touching them!



- 2 Put the tool holder in the bowl and the blade on the tool holder.

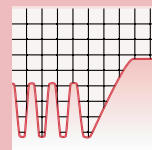
- 3 Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 x 3 cm. Put the lid on the bowl.

- 4 Put the pusher in the feed tube.



- 5 Press the chopping process button on the control panel.

- The process will start with 4 pulses to ensure that the ingredients (i.e. onions or nuts) are chopped regularly.
- Next the process will increase to max. speed and continue until the STOP button is pressed.



- ▶ Press the - button to decrease the speed.
- ▶ The process can be stopped any time during the pulses by pressing the STOP button.

Tips

- ▶ If you chop onions, stop the appliance after the four pulses to prevent them 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, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.

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

- 1 Turn the appliance off.
- 2 Remove the lid from the bowl.
- 3 Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with a spatula.

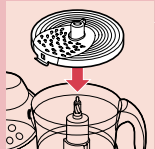
Inserts

Never process hard ingredients like ice cubes with the inserts.

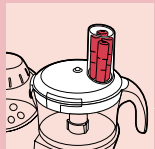


- 1** Put the selected insert in the insert holder before you place it onto the toolholder.

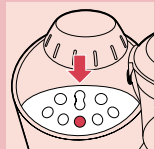
Cutting edges are very sharp. Avoid touching them!



- 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.

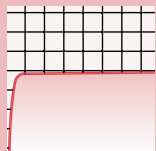


- 5** Fill the feed tube evenly for the best results.

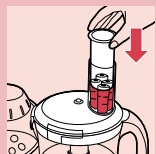
When you have to cut large amounts of food, process only small batches at a time and empty the bowl regularly between the batches.



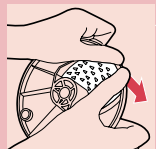
- 6** Select the 'shredding & slicing process' on the control panel.



- 7** The speed can be increased or decreased 3 times by pressing the + or - button.



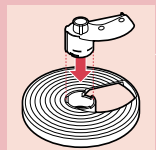
- 7** Press the pusher lightly onto the ingredients in the feed tube.
- 8** If you are shredding soft vegetables or fruits, you can decrease the speed up to three steps by pressing the - button to prevent the shredded vegetables and fruits from turning into puree.
- 8** To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its back pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.



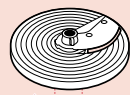
Adjustable slicing disc

The adjustable slicing disc allows you to cut ingredients to any thickness you like.

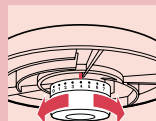
Be careful: the cutting edges of the blade are very sharp.



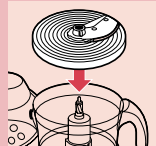
- 1** Insert the blade into the top of the carrier.



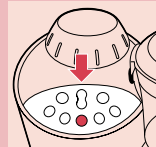
- 2 Connect the knob from the bottom side of the disc and turn it to position dot to lock it.



- 3 Turn the adjusting knob to adjust the thickness you prefer.



- 4 Place the adjustable slicing disc on the tool holder.

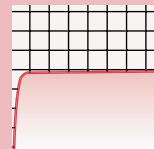


- 5 Close the lid and put the ingredients in the feed tube.



- 6 Select the 'shredding & slicing process' on the control panel.

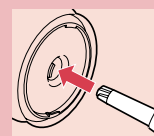
► The process increases immediately to the defined processing speed to guarantee the optimal endresult.



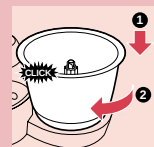
- 7 Press the ingredients slowly down with the pusher, if necessary.

Kneading accessory & mixing bowl

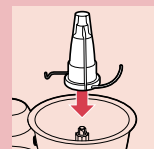
The kneading accessory can be used for kneading yeast dough for bread and pizzas.



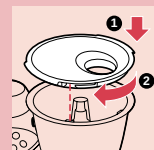
- 1 Push the driving shaft of the mixing bowl into the opening of the mixing bowl from below. You will hear a 'click' when it snaps into place.



- 2 Place the mixing bowl on the motor unit and turn it into the direction of the arrow until you hear a 'click'.

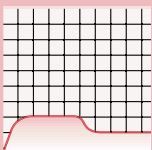
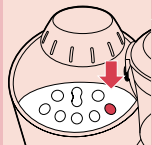


- 3 Fit the kneading accessory onto the driving shaft.



- 4 Put the ingredients in the bowl.

- 5 Put the lid on the bowl and turn it to the left until you hear a click.



6 Press the kneading process button on the Smart Process Control.

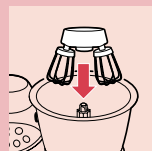
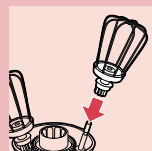
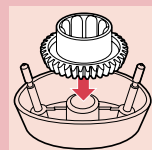
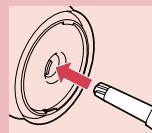
The appliance will gradually increase the kneading speed within 10 seconds to avoid splashing. This speed will be maintained for about 50 seconds to mix the ingredients properly. Then the speed will decrease to a speed that is optimal for kneading. The appliance will continue to run at this speed until the stop button is pressed. The speed can be decreased up to 3 times by pressing the - button.

Tip

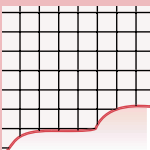
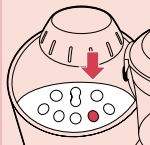
► If the kneading hook does not rotate although you have pressed the kneading process button, check whether you have pushed the driving shaft into the mixing bowl until it locked into position (click).

Mixing accessory & mixing bowl

You can use the mixing accessory to whisk eggs, egg whites, instant puddings, cream, the ingredients for cake mixtures and other soft ingredients.



- 1 Push the driving shaft of the mixing bowl into the opening of the mixing bowl from below. You will hear a click when it snaps into place.
- 2 Put the mixing bowl on the motor unit and turn it to the left until you hear a 'click'.
- 3 Insert the gearwheel into the housing of the mixing accessory.
- 4 Snap the two balloon beaters onto the metal pins on the housing of the mixing accessory.
- 5 Fit the mixing accessory onto the tool holder.
- 6 Put the ingredients into the bowl, put the lid on the bowl and turn it to the right until you hear a click.



7 Press the whisking process button on the control panel.

The appliance will increase the speed to working speed in 7 seconds. This speed is maintained for approx. 30 seconds. Then the speed increases again and the appliance will continue to run at this speed until the stop button is pressed. The speed can be increased or decreased in three steps by pressing the + button or - button respectively.

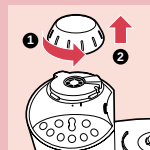
Tip

- ▶ If the mixing accessory does not rotate although you have pressed the whisking process button, check whether you have pushed the driving shaft into the mixing bowl until it locked into position (click) and the gearwheel is correctly inserted into the mixing accessory housing.

Blender

The blender is intended for:

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

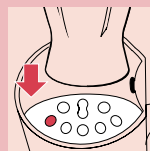
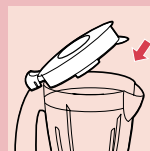


- ▶ The appliance can be used with or without the blender attached to the motor unit. If you use the appliance without the blender, the appliance will not function if the screw cap has not been screwed properly onto the motor unit.

- 1 To attach the blender jar, remove the screw cap above the panel.

- 2 Mount the blender jar on top of the motor unit by turning it in the direction of the arrow until it is firmly fixed. The handle must be facing to the left!

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



- 3 Put the ingredients in the blender jar.

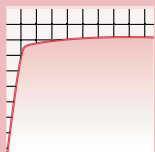
- 4 Close the lid.

- 5 Always connect the safety cover onto the blender lid before you start processing.

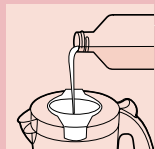
- 6 Press the blending process button on the control panel. The blender will start to operate. The speed increases to maximum speed. The appliance will continue to run



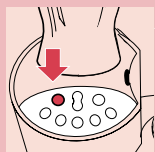
at this speed until the STOP button is pressed. During the blending process the speed can be decreased up to three times by pressing the - button.



Tips



- ▶ Pour the 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 in 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.
- ▶ Hard ingredients e.g. soy beans for soy bean milk, must be soaked in water before they are processed.
- ▶ Crush ice cubes by placing the ice cubes in the jar, close the lid and use the pulse function.



If ingredients stick to the wall of the blender jar:

- 1 Switch the appliance off and unplug it.

- 2 Open the lid.

Never open 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 blades (approx. 2 cm).

- ▶ If you are not satisfied with the results, let the appliance run briefly a number of times by pressing the pulse button. You can also try to get a better result by stirring the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or by pouring some of the contents out in order to process a smaller amount.
- ▶ In some cases the ingredients are easier to blend if you add some liquid e.g. lemon juice when blending fruits.

Cleaning

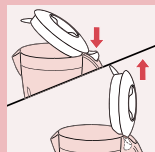
Always unplug the appliance before you start cleaning the motor unit.

- 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 bowls, the lids of the bowl, the pusher and the accessories (except for the blender jar) can also be cleaned in a dishwasher.

These parts have been tested for dishwasher resistance based on DIN EN 12875.

The blender jar is not dishwasherproof!



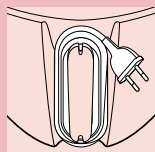
- To remove the lid, open it and then pull it upwards.

Only remove the lid for cleaning purposes.

Clean the metal 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 blades 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.



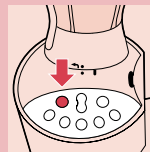
- Wind the (excess) mains cord around the reel on the back of the appliance.

Blender quick-clean operation



- 1 Pour lukewarm water (not more than 0.5 litres) and some washing-up liquid into the blender jar.

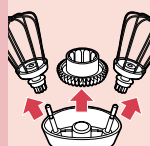
- 2 Close the lid.



- 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.

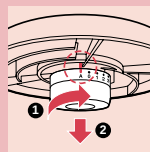
To clean the mixing accessory/balloon beaters thoroughly:



- 1 Detach the gearwheels and the balloon beaters so that they can be cleaned more easily.

The gearwheels and the balloon beaters are dishwasherproof.

To clean the adjustable slicing disc thoroughly:

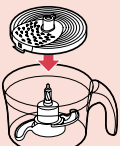


- 1 Turn the adjusting knob to the right to pull the blade out of the disc.

The disc, the blade and the adjusting knob can be cleaned in warm soapy water or in the dishwasher.

Storage

MicroStore



- ▶ Put the accessories (blade, insert holder) on the tool holder and store them in the bowl. Always end up with the insert holder.

Guarantee & 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.

Functions, accessories and applications

Function	Accessory	Application	Application times
		Chopping, pureeing, mixing	10 - 60 sec.
		Shredding, grating	10 - 60 sec.
		Slicing	10 - 60 sec.
		Kneading	60 - 240 sec.
		Whisking, whipping, emulsifying, mixing	60 - 120 sec.
		Blending, pureeing	10 - 60 sec.

Troubleshooting guide

Problem

Solution

The appliance doesn't switch on.

Turn the bowl/or lid clockwise until you hear a click. Make sure that the points on the bowl and on the lid are placed directly opposite each other.

The appliance has suddenly stopped running.

The automatic thermal cut-out system has probably cut off the power supply to the appliance because it has overheated. 1) Unplug the appliance. 2) Let the appliance cool down for 60 minutes. 3) Put the mains plug in the socket. 4) Switch the appliance on again.

You have pressed the wrong process button.

Press the button for the process you want.

The process doesn't start at the beginning after a restart of the process

This appliance is equipped with a memory-function. If you restart the appliance within 40 seconds, the process will start where it was interrupted. If you want the process to start right from the beginning: 1) Briefly press another process (e.g. the pulse button) 2) Then press the STOP button. 3) Press the appropriate process button to make the process start all over again.

The kneading or mixing accessory doesn't turn.

1) Make sure you have snapped the driving shaft into the mixing bowl. 2) Make sure you have inserted the gearwheel properly into the housing of the mixing accessory. 3) Check if you have really turned the mixing bowl clockwise as far as the point where you hear a click.

Both the blender jar and the food processing bowl or the food processing bowl or the mixing bowl are attached, but only the blender works.

If both the blender and the food processing bowl or mixing bowl have been mounted correctly, only the blender will function. If you want to use the food processing bowl or the mixing bowl, detach the blender and close the fixing hole with the screw cap.

The +/- button does not react at certain applications.

The motor is already at its physical limit, i.e. at kneading or when the speed is at the defined level where it can not be decreased any further.

Quantities and preparation times

Ingredients & results	Max. quantity	Process button/accessory	Procedure	Applications
Apples, carrots, celeriac - shredding	500g	 / 	Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and shred them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Apples, carrots, celeriac - slicing	500g	 / 	Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and slice them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Batter (pancake) - whisking	750ml milk	 / 	First pour the milk into the blender and then add the dry ingredients. Mix the ingredients for approx. 1 minute. If necessary, repeat this procedure 2 times. Then stop for a few minutes to allow the appliance to cool down to ambient temperature.	Pancakes, waffles
Bread crumbs - chopping	100g	 / 	Use dry, crispy bread.	Breadcrumbs, au gratin dishes
Butter cream (creme au beurre) - whisking	300g	 / 	Use soft butter for a light result.	Deserts, toppings

Ingredients & results	Max. quantity	Process button/accessory	Procedure	Applications
Cheese (Parmesan) - chopping	200g	 / 	Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces of approx. 3 x 3 cm.	Garnishing, soups, sauces, au gratin dishes
Cheese (Gouda) - shredding	200g	 / 	Cut the cheese into pieces that fit into the tube. Press carefully with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondues
Chocolate - chopping	200g	 / 	Use hard, plain chocolate. Break it into pieces of 2 cm.	Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses
Cooked peas, beans - pureeing	250g	 / 	Use cooked peas or beans. If necessary, add some liquid to improve the consistency of the mixture.	Purees, soups
Cooked vegetables and meats - pureeing	500g	 / 	For a coarse puree, add only a little liquid. For a fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth.	Baby and infant food
Cucumbers - slicing	2 cucumbers	 / 	Put the cucumber in the tube and press it down carefully.	Salads, garnishing
Dough (for bread) - kneading	1000g flour	 / 	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

Ingredients & results	Max. quantity	Process button/accessory	Procedure	Applications
Dough (for pizzas) - kneading	1500g flour	 / 	Follow the same procedure as for bread dough. Knead the dough for 1 minute.	Pizza
Dough (shortcrust pastry) - kneading	500g flour	 / 	Use cold margarine, cut the margarine into 2cm cubes. Put the flour in the bowl and add the margarine. Mix 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.	Apple pies, sweet biscuits, open fruit flans
Dough (yeast) - kneading	1000g flour	 / 	First mix yeast, warm water and some sugar in a separate bowl. Put all ingredients in the mixing bowl and knead the dough until it is smooth and does not stick to the bowl (takes approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes.	Luxury bread

Ingredients & results	Max. quantity	Process button/accessory	Procedure	Applications
Egg whites - whisking	6 egg whites	 / 	Use egg whites at room temperature. Note: use at least 2 egg whites.	Puddings, souffles, meringues
Fruit (e.g. apples, bananas, water chestnut) - blending	500g	 / 	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring. Add some liquid to obtain a smooth puree.	Sauces, jams, puddings, baby food
Fruit (e.g. apples, bananas) - chopping	500g	 / 	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring	Sauces, jams, puddings, baby food
Garlic - chopping	300g	 / 	Peel the garlic. Press the pulse button several times to avoid chopping the garlic too fine. Use at least 150g.	Garnishing, dips
Herbs (e.g. parsley) - chopping	Min. 50g	 / 	Wash and dry the herbs before chopping.	Sauces, soups, garnishing, herb butter
Juices (e.g. made of papaya, water melon, pear, guava) - blending	500g (total amount)	 / 	Add water or another liquid (optional) to obtain a smooth juice.	Fruit juices

Ingredients & results	Max. quantity	Process button/accessory	Procedure	Applications
Mayonnaise - emulsifying	3 eggs	 / 	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
Meats (lean) - mincing	500g	 / 	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3cm. Press the pulse button to get a coarser chopping result.	Steaks tartar, hamburgers, meat balls
Meats, fish, poultry (streaky) - mincing	400g	 / 	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3cm. Press the pulse button to get a coarser chopping result.	Steaks tartar, hamburgers, meat balls
Milkshakes - blending	500ml milk	 / 	Puree the fruit (e.g. bananas, strawberries) with sugar, milk and some ice cream and mix well.	Milkshakes
Mixture (cake) - mixing	6 eggs	 / 	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.

Ingredients & results	Max. quantity	Process button/accessory	Procedure	Applications
Nuts - chopping	250g	 / 	Use the pulse button for coarse chopping. Stop the process if you want a coarse result.	Salads, puddings, nut bread, almond paste
Onions - chopping	500g	 / 	Peel the onions and cut them into 4 pieces. Stop the process after 2 pulses to check the result.	Salad, cooked food, stir-fries, garnishing
Onions - slicing	300g	 / 	Peel the onions and cut them into pieces that fit into the tube. Note: use at least 100g.	Salad, cooked food, stir-fries, garnishing
Poultry - mincing	200g	 / 	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3cm. Use the pulse button for a coarser chopping result.	Minced meat
Soups - blending	500ml	 / 	Use cooked vegetables.	Soups, sauces
Whipping cream - whipping	500ml	 / 	Use cream that comes straight from the refrigerator. Note: use at least 125ml cream. The whipped cream is ready after approx. 2 minutes..	Garnishing, cream, ice-cream mixtures

Recipes**Courgette Sandwich Spread**

Ingredients:

- 2 courgettes
- 3 cooked eggs
- 1 small onion
- 1 tbs. vegetable oil
- parsley
- 2-3 tbs. sour cream
- lemon juice, Tabasco sauce, salt, pepper, curry-powder, paprika

- ▶ *Wash and dry the courgettes and shred them with the fine shredding insert in the food-processing bowl. Transfer the shredded courgette to a dish, sprinkle salt on it and leave for about 15 minutes so that the salt extracts the liquid from the shredded courgette. Cut the onion in 4 pieces and chop them fine together with the garlic clove. Remove parsley leaves from the stalks and chop them.*
- ▶ *Then put the shredded courgette on a clean towel and press the liquid out. Pour some oil into a pan and fry the chopped onions and garlic lightly, add the shredded courgettes. All liquids should evaporate from the ingredients. Allow the fried ingredients to cool down for a while. Peel the eggs and chop them in the food-processing bowl for a few seconds. Add the other ingredients to the food processing bowl, season them and mix them with the blade. Serve on toasted white bread.*

Fruit cake

Ingredients:

- 180 g dates
- 270 g prunes
- 60 g almonds
- 60 g walnuts
- 60 g raisins
- 60 g sultanas
- 240 g rye full grain flour
- 120 g wheat flour
- 120 g brown sugar
- 360 g butter milk
- pinch of salt
- 1 sachet of backing powder

- ▶ *Place the metal blade into the bowl. Put all the ingredients in the bowl, press the chopping process button and mix the ingredients for 30 seconds. If the dough sticks to the lid of the bowl, remove it by means of the spatula. Bake the cake in a 30 cm. long baking tin for 40 minutes at 170°C.*

Leek Quiche

Ingredients for the dough:

- 250 g wheat flour (or wholemeal wheat flour)
- pinch of salt
- 1 tbs honey
- 20 g fresh yeast or 1/2 sachet of dry yeast
- 100 g butter
- 6 tbs lukewarm water

Ingredients for the filling:

- 500 g leeks
- vegetable oil

- 4 eggs
 - 500 g sour cream
 - salt, pepper, 1-2 tbs. of flour if needed
- ▶ *Put all the ingredients in the bowl and knead into a consistent dough. Let the dough rise for about 30 min.*
 - ▶ *Slice the leeks with the adjustable slicing disc (e.g. setting 3). Put some oil in a pan and fry the sliced leeks for a few minutes. Put the rest of the ingredients in the blender jar and let the blender run until you have reached a creamy consistency. Add 1-2 tbsp. of flour to thicken the mixture.*
 - ▶ *Grease a baking tin with a diameter of 24 cm and cover the bottom and sides evenly with dough. Spread the leek mixture onto the dough and pour the rest of the ingredients over it. Bake in a preheated oven for about 40min at 180°C. Can be served warm or cold.*

Hungarian-style goulash

Ingredients:

- 1 tbsp oil
- 1 medium onion
- 1 tsp paprika
- 400 g beef or pork
- 1 green pepper
- 1 tomato
- salt
- 200 g carrots
- 300 g potatoes
- caraway seeds

- ▶ *Wash the meat and cut it into 2 cm cubes. Peel the onion and chop it in the food processing bowl using the metal blade. Core the green pepper and slice it into rings using the adjustable slicing disc. Peel the tomato, remove the pips and cut it into thin strips. Fry the chopped onion in the oil until soft. Remove from the heat and sprinkle the paprika over the onion, add the meat and fry over a high heat for a few minutes while stirring constantly. Add the green pepper, the tomato and salt to taste, cover the pan and braise in its own juice over a moderate heat until almost tender.*
- ▶ *Meanwhile, peel and slice the carrots using the adjustable slicing disc and peel and dice the potatoes. Add them to the meat and pour enough cold water for the amount of soup you want to make (approx. 1,2 litres). Season with a pinch of caraway seeds and simmer until everything is soft as butter, adding more salt if necessary.*
- ▶ *Serve hot. You could add a garnish of green pepper rings and serve sharp cherry paprika on a separate plate.*

Strawberry tart

Ingredients:

- 100 g margarine
- 100 g sugar
- 3 egg yolks
- 240 g flour
- 100 g coconut

Filling:

- 80 g sugar
- 2 tsp. lemon juice

- 400 g cream cheese
- 500 g strawberries

Glaze:

- 500 g strawberries
- 250 ml water
- 120 g sugar
- 60 g cornstarch

Garnishing:

- 250 g cream

- ▶ Heat oven to 180°C. Cream margarine and sugar in the bowl with the mixing accessory.
- ▶ Blend in egg yolk, then stir in flour and flaked coconut. Put the dough on the baking plate, flute the edge and prick with a fork. Bake for 15 - 20 minutes until light brown. Let the tart cool on a rack. Mix sugar, lemon juice and cream cheese in the bowl until fluffy using the mixing accessory. Spread on the cooled tart shell. Arrange a part of the strawberries (stem side down) on the tart. Put in the refrigerator.
- ▶ Prepare the glaze. Blend the remaining strawberries with the water and the sugar in the blender jar. Dissolve the cornstarch in 125 ml of the strawberry mixture. Bring the strawberry mixture to boil. When it is boiling stir in the dissolved cornstarch. Spoon the hot glaze over the strawberries and chill for 2 hours. Top with cream whipped to stiff peaks.

Fresh fruit milkshake

Ingredients:

- 100 g bananas or strawberries
- 200 ml fresh milk
- 50 g vanilla ice cream
- granulated sugar to taste

- ▶ Peel the bananas or rinse the strawberries. Cut fruit into smaller pieces. Put all the ingredients in the blender jar. Blend until smooth.
- ▶ You can use fruit of your choice to make your favourite fresh fruit milkshake.

Hazelnut Bread Ring

Ingredients dough:

- 500 g sieved flour
- 75 g sugar
- 1 tsp. salt
- 1 egg
- 250 ml milk (at 35°C)
- 100 g butter, softened
- 30 g fresh yeast (for dry yeast, read the instructions on the package)

Filling:

- 250 g chopped hazelnuts
- 100 g sugar
- 2 sachets of vanilla sugar
- 125 ml cream

- ▶ Heat oven to 200°C. Mix milk, yeast and sugar in the bowl for 15 seconds using the kneading tool. Add flour, salt, butter and egg. Knead the dough mixture for 2 minutes. Put the dough into a

separate bowl and cover it with a damp cloth and allow the dough to rise in a lukewarm place for 20 minutes.

- ▶ Chop the hazelnuts using the metal blade. Mix ingredients for the filling. Roll the dough out into a rectangular shape. Spread it with the hazelnut mixture, then roll it up into a ring. Put the ring in a buttered spring-release tin. Let the ring rise for 20 minutes. Brush some whipped egg yolk onto the top and place the tin on a rack in the centre of the oven. Bake for 25 - 30 minutes at 200°C.

Chocolate cake

Ingredients:

- 140 g butter, softened
- 110 g icing sugar
- 140 g chocolate
- 6 egg whites
- 6 egg yolks
- 110 g granulated sugar
- 140 g wheat flour

Filling:

- 200 g apricot jam

Glaze:

- 125 ml water
- 300 g sugar
- 250 g grated chocolate
- whipped cream, if desired

- ▶ Heat oven to 160°C. Cream butter with icing sugar using the mixing accessory. Melt the chocolate and mix in. Add egg yolks one by one to

the mixture and mix until creamy. Whip the egg white with the granulated sugar until stiff and foamy using the mixing accessory. Add the egg white foam to the mixture and stir in gently. Then fold in flour with a spatula. Put the cake mixture into the greased baking tin. Bake for one hour at 160°C. The first 15 minutes the oven door should be kept slightly ajar.

- ▶ Allow the cake to cool for a while in the baking tin (24 cm), then turn it onto a wire rack to cool further. Cut the cake horizontally in half, spread one half with apricot jam and put the two halves together again. Heat the rest of the jam until syrupy and spread it over the top of the cake. Prepare the icing. Boil water, add sugar and chocolate and cook over low heat. Stir continuously until it has a smooth and of spreadable consistency. Put the icing on the cake and allow it to cool. Serve the cake with some whipped cream.

Broccoli soup (for 4 persons)

Ingredients:

- 50 g mature Gouda cheese
- 300 g cooked broccoli (stalks and florets)
- 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.*

Pizza

Ingredients for the dough:

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

For the topping:

- 300 ml sieved tomatoes (tinned)
- 1 tsp mixed Italian herbs (dried or fresh)
- 1 onion
- 2 cloves garlic
- 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 hooks in the mixing bowl. Put all the ingredients in the mixing bowl and select the kneading process. Knead the dough for approx. 1 minute until a smooth ball has formed.*

Put the dough in a separate bowl, cover it with a damp cloth and leave it to rise for about 30 minutes.

- ▶ *Chop the onions and garlic with the metal blade in the food processing bowl and fry them in a pan until they are transparent. Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer 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 shapes on a greased 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.*

Vegetable and potato fry

Ingredients:

- 1 egg
- 50 cc milk
- 1 tbsp flour
- 1 tsp coriander
- salt and pepper
- 2 large potatoes (about 300 g)
- 100 g winter carrots
- 150 g celery
- 50 g sunflower seeds or 2 tbsp corn from the cob
- oil to fry

- ▶ Using the metal blade, mix the egg, milk, flour, coriander, salt and pepper.
- ▶ Shred the peeled potatoes, the scraped carrots and the cleaned celery with the coarse shredding insert and add to the egg mixture. Stir the vegetables, the egg mixture and the sunflower seeds or corn from the cob together in a bowl.
- ▶ Heat the oil in a frying pan and fry 8 flat patties on both sides until they are golden brown. Allow to drain on kitchen paper.
- ▶ Cooking time: 3-4 minutes.

Bread (white)

Ingredients:

- 500 g bread flour
 - 15 g soft butter or margarine
 - 25 g fresh yeast or 20 g dried yeast
 - 260 ml water
 - 10 g salt
 - 10 g sugar
- ▶ Assemble the kneading hooks in the mixing bowl. Put flour, salt and margarine or butter in the bowl. Add the fresh or dried yeast and the water. Put the lid on the bowl and turn it into the direction of the arrow until you hear a click. Press the kneading process button and mix the dough (for the maximum kneading time see the chapter Quantities and preparation times).
 - ▶ Remove the dough from the bowl, put it in a large bowl, cover with a damp tea towel and allow to rise in a warm place for 20 minutes. After rising, flatten the dough again, and shape into a ball.

- ▶ Return the dough to the bowl, cover with the damp cloth and leave it to rise for another 20 minutes. Flatten it again, and roll it up.
- ▶ Place the dough in a greased baking tin, and leave it to rise for another 45 minutes. Bake the bread in the lower part of a pre-heated oven.
- ▶ Bake the bread at about 225°C in the lower part of a pre-heated oven in about 35 minutes.

Deler og tilbehør

- A** Motorenhet
- B** Kontrollpanel med Smart-styring
- C** Innebygd sikkerhetslås
- D** Foodprocessor-bolle
- E** Skruedeksel (må være montert for å bruke bollens funksjoner)
- F** Tilbehørholder
- G** Hurtigmikserkanne
- H** Lokk til hurtigmikserkanne
- I** Låsehake (aktiverer og deaktiverer sikkerhetsbryteren)
- J** Lokk til foodprocessor-bolle
- K** Propp
- L** Materør
- M** Stapper
- N** Drivaksel
- O** Miksebolle
- P** Lokk til miksebolle
- Q** Deigelter
- R** Miksetilbehør
- S** Kniv + beskyttelsesdeksel
- T** Medium raspeskive
- U** Fin raspeskive
- V** Grov raspeskive
- W** Maleskive
- X** Skiveholder
- Y** Justerbar kutteskive (kutteskive, monteringsplate og justeringsknapp)

Innledning

Dette apparatet er utstyrt med en automatisk overopphetingsbryter. Ved overoppheting kobles strømforsyningen automatisk fra.

Dersom apparatet plutselig stopper:

- 1** Dra nettleddningsstøpselet ut av stikkkontakten.
- 2** La apparatet avkjøles i 60 minutter.
- 3** Sett støpselet inn i stikkkontakten.
- 4** Slå apparatet på igjen.

Ta kontakt med Deres Philips-forhandler eller et serviceverksted som er autorisert av Philips dersom den automatiske overopphetingsbryteren aktiveres for ofte.

ADVARSEL: For å unngå at farlige situasjoner oppstår, må dette apparatet ikke kobles til en tidsbryter.

Viktig

- ▮ Les denne bruksanvisningen nøye og se på illustrasjonene før De tar i bruk apparatet.
- ▮ Ta vare på denne bruksanvisningen.
- ▮ Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, samsvarer med spenningen i det lokale nettet før De kobler til apparatet.

- ❗ Bruk aldri tilbehør/deler fra andre produsenter eller tilbehør/deler som ikke er spesielt anbefalt av Philips. Garantien gjelder ikke hvis slike deler eller slikt tilbehør brukes.
- ❗ Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på nettleddningen, støpselet eller andre deler.
- ❗ Dersom nettleddningen er ødelagt, må den skiftes ut av Philips, et servicesenter autorisert av Philips eller liknende kvalifisert personell slik at man unngår farlige situasjoner.
- ❗ Før De bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig.
- ❗ Ikke overskrid mengdene og tilberedningstidene som er angitt i tabellen.
- ❗ Ikke overskrid maksimumsgrensen for innhold som er avmerket på bollen, dvs. ikke fyll over den øverste streken.
- ❗ Ta støpselet ut av stikkontakten umiddelbart etter bruk.
- ❗ Bruk aldri fingrene eller en gjenstand (f.eks. en slikkepott) til å skyve ingredienser ned i materøret mens apparatet er i gang. Bare stapperen skal brukes til dette.
- ❗ Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten før De stikker fingrene eller en gjenstand (f.eks. en slikkepott) ned i hurtigmikserkannen.
- ❗ Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.
- ❗ La aldri apparatet gå uten tilsyn.
- ❗ Plasser lokket på bollen i riktig posisjon. Blokkeringen av den innebygde sikkerhetslåsen vil nå oppheves, og De kan slå på apparatet. Både motorenheten og

- skrudekselet har egne merker. Apparatet virker bare hvis punktet på motorenheten plasseres midt imot punktet på skrudekselet.
- ❗ Slå apparatet av før De demonterer tilbehør.
 - ❗ Slå alltid av apparatet ved å trykke på STOPP-knappen.
 - ❗ Vent til deler i bevegelse har stoppet før De tar lokket av bollen.
 - ❗ Skrudekselet kan bare tas av når lokket ikke er montert på bollen, eller når selve bollen ikke er festet til apparatet.
 - ❗ Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller annen væske, eller skylles under springen. Bruk kun en fuktig klut til rengjøring av motorenheten.
 - ❗ Fjern beskyttelsesdekslet fra kniven før bruk.
 - ❗ Varme ingredienser må avkjøles før de behandles i maskinen (maks. temperatur: 80°C).
 - ❗ For å unngå søl når De tilbereder væske som er varm eller som vanligvis danner skum, må De ikke fylle på mer enn 1 liter i hurtigmikserkannen.
 - ❗ Ta støpselet ut av stikkontakten umiddelbart etter bruk.
 - ❗ For tilberedningstid, se tabellen senere i denne bruksanvisningen.

Legg merke til at bollens funksjoner ikke kan aktiveres når hurtigmikseren er påmontert.

Bruk av apparatet

Kontrollpanel med Smart-styring

Dette apparatet er utstyrt med et kontrollpanel med Smart-styring, noe som sikrer en optimal tilberedning og et perfekt sluttresultat. Hver aktiveringsknapp er koblet til en forhåndsprogrammert hastighetsprofil som representerer den optimale arbeidsprosessen for et bestemt tilbehør.

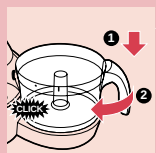
Hastigheten kan økes eller reduseres inntil 3 ganger ved å trykke på knappene som er merket med pluss- eller minustegn.

Hvis De trykker på Puls-knappen, kjører apparatet på høyeste hastighet. Når De slipper knappen, stopper apparatet eller hastigheten settes tilbake til den tidligere valgte verdien.

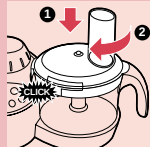
Tilberedningsprosessen kan alltid avbrytes ved å trykke på Stopp-knappen.

Hvis De velger den samme aktiveringsknappen på nytt innen 40 sekunder, startes tilberedningen fra der den ble stanset.

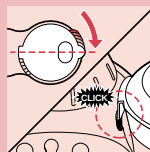
Foodprocessor-bolle



- 1 Monter bollen ved hjelp av håndtaket på kjøkkenmaskinen ved å dreie håndtaket i samme retning som pilen inntil De hører et klikk.



- 2 Sett lokket på bollen. Drei lokket i pilens retning inntil De hører et klikk (dette krever at De bruker litt kraft).

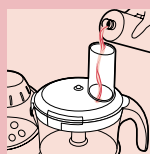


Innebygd sikkerhetslås

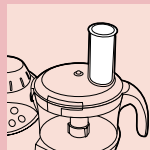
- ▶ Motorenheten, bollen og lokket er utstyrt med merker. Apparatet virker kun dersom merket på motoren er plassert midt imot merket på skrukeselet.

- 1 Kontroller at punktet på lokket og punktet på bollen er plassert midt imot hverandre. Plasseringen av lokket vil fullføre formen på håndtaket.

Materør og stapper

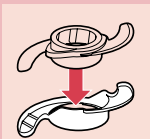


- 1 Bruk materøret ved tilsetning av væske og/eller faste ingredienser. Bruk stapperen til å dytte de faste ingrediensene ned gjennom materøret.



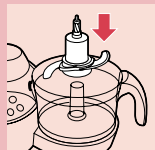
- 2 Stapperen kan også brukes til å sperre materøret slik at ingredienser ikke slipper ut gjennom røret.

Kniv

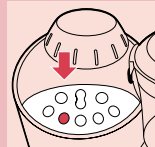


- 1** Ta beskyttelsesdekslet av kniven.

Bladene er skarpe og må ikke berøres!



- 2** Sett inn tilbehørholderen i bollen og monter kniven på holderen.



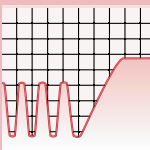
- 3** Tilsett ingrediensene i bollen. Store biter kuttes på forhånd opp i mindre, ca. 3 x 3 x 3 cm. Sett lokket på bollen.

- 4** Sett stapperen i materøret.

- 5** Trykk på knappen for hakking på kontrollpanelet.

- Tilberedningsprosessen starter med 4 pulsomdreininger slik at ingrediensene (f.eks. løk eller nøtter) kuttes opp jevnt.
- Deretter øker prosessen til maksimal hastighet inntil Stopp-knappen trykkes inn.

- ▶ Trykk på knappen med minustegnet dersom De vil redusere hastigheten.
- ▶ Tilberedningen kan når som helst stoppes ved å trykke på Stopp-knappen.



Tips

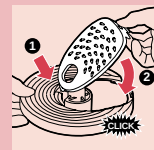
- ▶ Dersom De hakker løk, kan De forhindre at disse blir for finhakket hvis De stopper apparatet etter de innledende fire pulsomdreiningene.
- ▶ La ikke apparatet gå for lenge ved hakking av hard ost. Osten vil da bli for varm, smelter og blir klumpet.
- ▶ Ikke bruk kniven til å hakke ingredienser som er veldig harde, f.eks. kaffebønner, gurkemeie, muskatnøtt og isbiter, da dette kan gjøre kniven sløv.

Dersom ingrediensene sitter fast på kniven eller på innsiden av bollen:

- 1** Slå av apparatet.
- 2** Ta lokket av bollen.
- 3** Fjern ingrediensene fra kniven eller innsiden av bollen med en slikkepott.

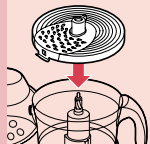
Skiver

Ikke bruk skivene ved tilberedning av harde ingredienser som f.eks. isbiter:

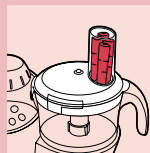


- 1** Plasser den valgte skiven i skiveholderen før De monterer denne på tilbehørholderen.

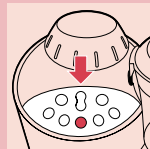
Skjæreflatene er veldig skarpe. Unngå å ta på dem!



2 Sett skiveholderen på tilbehørholderen som står i bollen.



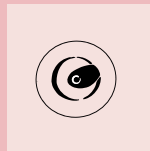
3 Sett lokket på bollen.



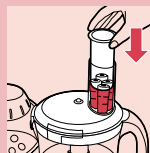
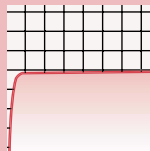
4 Ha ingrediensene i materøret. Store stykker deles opp slik at de passer i røret.

5 Fyll materøret jevnt for beste resultat. Hvis De har store mengder mat som skal behandles, er det best å ta det i flere omganger og tømme bollen mellom hver gang.

6 Velg alternativet for rasping og kutting på kontrollpanelet.

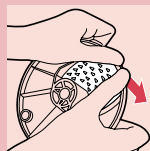


► Hastigheten kan økes eller reduseres inntil 3 ganger ved å trykke på knappene med pluss- eller minustegn.



7 Press ingrediensene forsiktig gjennom materøret ved hjelp av stapperen.

► Dersom De rasper myke grønnsaker eller frukt, kan De redusere hastigheten inntil tre ganger ved å trykke på knappen med minustegnet. De unngår dermed at grønnsakene og frukten ender opp som puré.

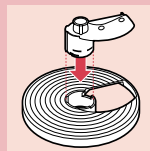


8 Når De skal fjerne skiven fra skiveholderen, tar De skiveholderen i hånden med baksiden pekende mot Dem. Ved å presse endene på skiven fremover med tomlene, faller skiven ut av holderen.

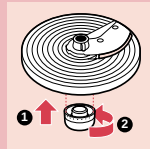
Justerbar kutteskive

Ved hjelp av den justerbare kutteskiven kan De kutte ingrediensene i den tykkelsen De ønsker.

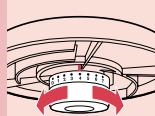
Vær forsiktig: knivbladene er veldig skarpe.



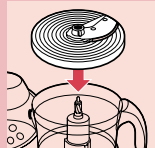
1 Sett i kniven på toppen av monteringsplaten.



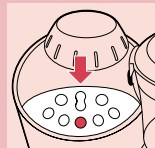
2 Fest justeringsknappen fra undersiden av platen og skru til De treffer plasseringen av merket, slik at den låses.



- 3** Drei justeringsknappen for å stille inn på den ønskede tykkelsen.



- 4** Monter den justerbare kutteskiven på tilbehørholderen.

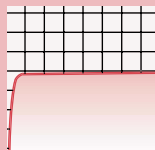


- 5** Sett på lokket og tilsett ingrediensene i materøret.



- 6** Velg alternativet for rasping og kutting på kontrollpanelet.

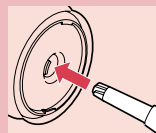
- Prosessen økes umiddelbart til den definerte tilberedningshastigheten for å sørge for et optimalt sluttresultat.



- 7** Press eventuelt ingrediensene langsomt ned med stapperen.

Deigelter og miksebolle

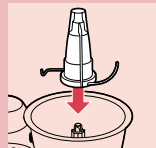
Deigelteren kan brukes til elting av gjærdeig til brød og pizza.



- 1** Skyv miksebollens drivaksel inn i bollens åpning fra undersiden. De hører et klikk når den smekker på plass.

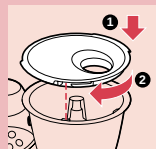


- 2** Plasser miksebollen på motorenheten og drei i pilens retning til De hører et klikk.

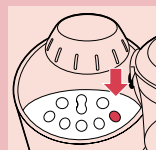


- 3** Sett deigelteren på drivakselen.

- 4** Ha ingrediensene i bollen.

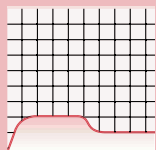


- 5** Sett lokket på bollen og drei til De hører et klikk.



- 6** Trykk på knappen for elting på kontrollpanelet.

Apparatets eltehastighet økes litt etter litt i 10 sekunder for å unngå spruting. Denne hastigheten opprettholdes i 50 sekunder slik at ingrediensene blir ordentlig blandet. Deretter reduseres hastigheten til den verdien som er optimal for elting. Apparatet fortsetter med denne hastigheten til Stopp-knappen trykkes inn.



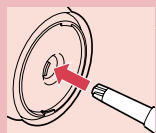
Hastigheten kan reduseres inntil 3 ganger ved å trykke på knappen med minustegnet.

Tips

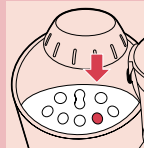
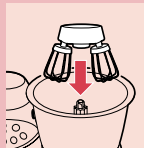
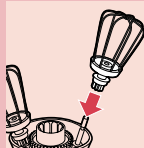
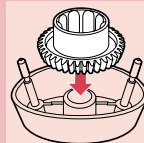
- ▮ Dersom eltekroken ikke roterer selv om De har trykket på elteknappen, kontrollerer De om drivakselen er trykket inn i mikseballen slik at den er låst (klikk).

Miksetilbehør og miksebolle

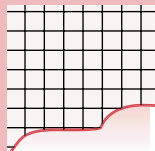
De kan bruke miksetilbehøret til å piske egg, eggehviter og krem og vispe sammen hurtigrører, ingredienser i kakedeiger samt andre myke ingredienser.



- 1** Skyv mikseballens drivaksel inn i bollens åpning fra undersiden. De hører et klikk når den smekker på plass.
- 2** Plasser mikseballen på motorenheten og dreier mot venstre til De hører et klikk.



- 3** Sett inn tannhjulet i miksetilbehørets "hus".
- 4** Fest de to ballongvispene til metalltappene i miksetilbehørets "hus".
- 5** Monter miksetilbehøret på tilbehørholderen.
- 6** Ha ingrediensene i bollen. Sett lokket på bollen og dreier til De hører et klikk.
- 7** Trykk på knappen for pisking på kontrollpanelet.
Apparatets hastighet økes til riktig tilberedningshastighet etter 7 sekunder. Denne hastigheten holdes i ca. 30 sekunder. Deretter økes hastigheten igjen, og apparatet fortsetter med denne hastigheten til Stopp-knappen trykkes inn. Hastigheten kan økes eller reduseres inntil tre ganger ved å trykke på knappene med henholdsvis pluss- og minustegnet.



Tips

- Dersom miksetilbehøret ikke roterer selv om De har trykket på piskeknappen, kontrollerer De om drivakselen er trykket inn i miksebollen slik at den er låst (klikk), og at tannhjulet er satt inn i miksetilbehørets hus.

Hurtigmikser

Hurtigmikseren er beregnet for:

- Hurtigmiksing av flytende ingredienser; f.eks. meieriprodukter; sauser; fruktjuicer; supper; blandede drikker; søt te m.m.
- Miksing av myke ingredienser; slik som pannekakerøre eller majones.
- Å lage puré av kokte ingredienser; f.eks for å lage barnemat.

- Apparatet kan brukes med hurtigmikseren montert på motorenheten eller uten. Hvis apparatet brukes uten at hurtigmikseren er påmontert, vil ikke apparatet virke med mindre skruedekselet er ordentlig festet til motorenheten.



- 1 Dersom De vil montere hurtigmikseren, fjernes skruedekselet ovenfor panelet.



- 2 Fest hurtigmikseren øverst på motorenheten ved å dreie den i pilens retning inntil den står fast. Håndtaket skal vende mot venstre!

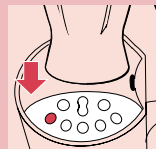
Ikke bruk for mye kraft på håndtaket på hurtigmikserkannen.



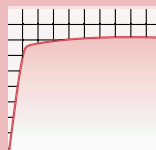
- 3 Ha ingrediensene i hurtigmikserkannen.

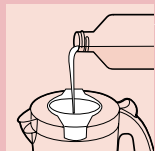
- 4 Sett på lokket.

- 5 Fest alltid sikkerhetsdekselet til lokket før tilberedningen startes.



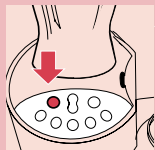
- 6 Trykk på knappen for hurtigmiksing på kontrollpanelet. Hurtigmikseren starter. Hastigheten økes til det maksimale. Apparatet fortsetter ved denne hastigheten inntil det trykkes på Stopp-knappen. I løpet av miksing kan hastigheten reduseres inntil tre ganger ved å trykke på knappen med minustegnet.





Tips

- ▶ Hell flytende ingredienser i hurtigmikseren gjennom hullet i lokket.
- ▶ Jo lenger apparatet kjøres, desto jevnere blir blandingen.
- ▶ Kutt faste ingredienser i små biter før de has i hurtigmikseren. Hvis store mengder skal tilberedes, bør dette gjøres i flere omganger i stedet for å tilberede alt på én gang.
- ▶ Harde ingredienser, f.eks. soyabønner for soyabønnemelk, må trekke i vann før de tilberedes.
- ▶ Knus isbiter ved å ha isbitene i mikseren, sette på lokket og bruke pulsfunksjonen.



Dersom ingrediensene sitter fast i kannen:

- 1** Slå apparatet av og trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- 2** Åpne lokket.

Lokket må aldri åpnes mens apparatet kjøres.

- 3** Løsne ingrediensene med en slikkepott. Hold slikkepotten på god avstand fra knivbladene (ca. 2 cm).

- ▶ Dersom De ikke er fornøyd med resultatet, lar De apparatet kjøre kort et par ganger ved å trykke på Puls-knappen. De kan også prøve å røre i ingrediensene med en slikkepott (ikke mens hurtigmikseren kjører), eller å helle ut

litt av innholdet slik at en mindre mengde behandles.

- ▶ Noen ganger er det lettere å mikse ingrediensene hvis det tilsettes litt væske, f.eks. sitronsaft ved miksing av frukt.

Rengjøring

Apparatet må alltid kobles fra strøm før rengjøring av motorenheten.

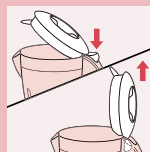
- 1** Tørk av motorenheten med en fuktig klut. Motorenheten må ikke senkes ned i vann eller skylles.
- 2** Delene som har vært i kontakt med mat, rengjøres med varmt vann og oppvaskmiddel umiddelbart etter bruk.

- ▶ Bollene, lokkene, stapperen og tilbehøret (unntatt hurtigmikseren) kan også rengjøres i oppvaskmaskin.

Disse delene er testet for å tåle rengjøring i oppvaskmaskin basert på DIN EN 12875. Hurtigmikseren må ikke rengjøres i oppvaskmaskin!

- ▶ Når De skal ta av lokket, åpner De det og trekker det mot Dem.

Ta av lokket bare når mikseren skal rengjøres.



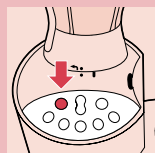
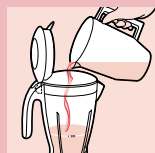
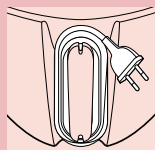
Rengjør kniven, knivbladene i hurtigmikseren og platene forsiktig. Bladeeggene er veldig skarpe!

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

Enkelte ingredienser kan gi misfarging på overflaten av tilbehøret. Dette har ikke noe å si for bruken. Misfargingen forsvinner vanligvis etter en tid.

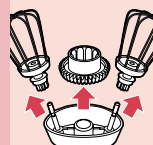
- Vikle opp (overflødig) nettleddning rundt spolen på baksiden av apparatet.

Rask rengjøring av hurtigmikseren



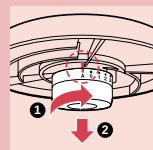
- 1** Hell lunkent vann (maks. 0,5 liter) og litt oppvaskmiddel i hurtigmikserkannen.
- 2** Sett på lokket.
- 3** La apparatet gjøre et par omdreininger ved å trykke på Puls-knappen. (Apparatet stopper når De slipper knappen.)
- 4** Ta av hurtigmikserkannen og skyll den med rent vann.

Slik rengjøres miksetilbehøret/ballongvispene:



- 1** Løsne tannhjulene og ballongvispene for enklere rengjøring.
Tannhjulene og ballongvispene kan rengjøres i vaskemaskin.

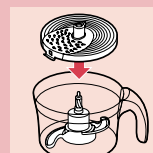
Slik rengjøres den justerbare kutteskiven:



- 1** Drei justeringsknappen mot høyre for å trekke kniven ut av monteringsplaten.
Platen, kniven og justeringsknappen kan rengjøres i varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen.

Oppbevaring

Mikrolagring



- Plasser tilbehøret (kniv, skiveholder) på tilbehørsholderen, og oppbevar det i bollen. La alltid skiveholderens flate peke oppover.

Garanti og service

Hvis De trenger service eller informasjon, kan De se Philips' Web-område på www.philips.com eller kontakte Philips Kundetjeneste (se telefonnummer i garantiheftet). Hvis det ikke er noe Philips Kundetjeneste-senter i landet hvor De befinner Dem, kan De kontakte Deres lokale Philips-forhandler eller serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Funksjoner, tilbehør og bruksområder

Funksjon	Tilbehør	Bruksområde	Tilberedningstid
		Hakking, mosing, miksing	10 - 60 sek.
		Rasping, riving	10 - 60 sek.
		Kutting	10 - 60 sek.
		Elting	60 - 240 sek.
		Visping, pisking, blanding, røring	60 - 120 sek.
		Hurtigmiksing, mosing	10 - 60 sek.

Veiledning til problemløsning

Problem	Løsning
Apparatet lar seg ikke slå på.	Drei bollen eller lokket med solen til De hører et klikk. Kontroller at merkene på bollen og lokket er plassert midt imot hverandre.
Apparatet har plutselig sluttet å virke.	Den automatiske overopphetingsbryteren har sannsynligvis kuttet strømforsyningen til apparatet fordi det var overopphetet. 1) Dra ut støpselet til apparatet. 2) La apparatet avkjøles i 60 minutter. 3) Sett støpselet i stikkontakten. 4) Slå apparatet på igjen.
De har trykket på feil tilberedningsknapp.	Trykk på knappen for den tilberedningen De ønsker.
Tilberedningen starter ikke forfra etter at en prosess er startet på nytt	Dette apparatet er utstyrt med en minnefunksjon. Hvis De starter apparatet på nytt innen 40 sekunder; starter prosessen der den ble avbrutt. Hvis De ønsker at tilberedningen skal starte forfra: 1) Velg kort en annen prosess (trykk f.eks. på Puls-knappen) 2) Trykk deretter på Stopp-knappen. 3) Trykk på knappen for den aktuelle tilberedningen for at prosessen skal starte fra begynnelsen av.
Eltekroken eller miksetilbehøret går ikke rundt.	1) Kontroller at drivakselen er trykket på plass i miksebollen. 2) Kontroller at tannhjulet er riktig montert i miksetilbehøret. 3) Kontroller at miksebollen er dreid mot solen så langt at De hører et klikk.
Både hurtigmikserkannen og foodprocessor-bollen eller miksebollen er montert, men bare hurtigmikseren virker.	Dersom både hurtigmikseren og foodprocessor-bollen eller miksebollen er montert på riktig måte, vil bare hurtigmikseren virke. Dersom De vil bruke foodprocessor- eller miksebollen, løsnes hurtigmikseren og monteringsenheten sperrer med skruedekselet.
Knappene med pluss- og minustegn virker ikke ved bestemte tilberedninger.	Motoren arbeider allerede ved maksimal ytelse, f.eks. ved elting eller når hastigheten er på et definert nivå som ikke kan bli lavere.

Mengder og tilberedningstider

Ingredienser og resultater	Maks. mengde	Tilberedning sknap p/tilbehør	Fremgangsmåte	Bruksområder
Epler, gulrøtter, selleri - rasping	500 g	🌀 / 🍴	Del grønnsakene i biter som passer i materøret. Fyll røret med grønnsaksbitene og rasp dem mens De trykker stapperen lett ned.	Salater; råkost
Epler, gulrøtter, selleri - kutting	500 g	🌀 / 🍴	Del grønnsakene i biter som passer i materøret. Fyll røret med grønnsaksbitene og kutt dem mens De trykker stapperen lett ned.	Salater; råkost
Pannekakerøre - pisking	7,5 dl melk	🌀 / 🍴	Hell først melken i hurtigmikseren og tilsett deretter de tørre ingrediensene. Bland ingrediensene i ca. 1 minutt. Gjenta eventuelt denne fremgangsmåten 2 ganger. Stopp deretter et øyeblikk for å la apparatet kjøle seg ned til normal temperatur.	Pannekaker; vaffer
Strøkvaving - hakking	100 g	🌀 / 🍴	Bruk tørt, sprøtt brød.	Retter med brødskorpe, gratenger.
Smørkrem - pisking	300 g	🌀 / 🍴	Bruk mykt smør for lett, luftig krem.	Desserter; pynt

Ingredienser og resultater	Maks. mengde	Tilberedning sknap p/tilbehør	Fremgangsmåte	Bruksområder
Ost (parmesan) - hakking	200 g	🌀 / 🍴	Ta et stykke parmesanost uten skorpe og del det i stykker på ca. 3 x 3 cm.	Garnityr; supper; sauser; gratinerte retter
Ost (gouda) - riving	200 g	🌀 / 🍴	Del osten i biter som passer i materøret. Trykk lett ned stapperen.	Sauser; pizza, gratinerte retter, fondyer
Sjokolade - hakking	200 g	🌀 / 🍴	Bruk vanlig, hard sjokolade. Brytes i biter på 2 cm.	Garnityr; sauser; bakverk, puddinger; mousse
Kokte erter; bønner - mosing	250 g	🌀 / 🍴	Bruk kokte erter eller bønner. Tilsett om nødvendig litt væske.	Stuinger; supper
Kokte grønnsaker og kjøtt - mosing	500 g	🌀 / 🍴	Hvis mosen skal være grov, tilsettes bare litt væske. For fin mos tilsettes væske inntil blandingen er glatt.	Barnemat
Agurk - skjæring i skiver	2 agurker	🌀 / 🍴	Ha agurken i materøret og trykk den lett ned.	Salater; garnityr
Deig (brøddeig) - elting	1 kg mel	🌀 / 🍴	Bland varmt vann med gjær og sukker. Ha i mel, olje og salt og elt deigen i ca. 90 sekunder. Settes til heving i 30 minutter.	Brød

Ingredienser og resultater	Maks. mengde	Tilberedning sknapp/tilbered	Fremgangsmåte	Bruksområder
Deig (pizzadeig) - elting	1,5 kg mel	 / 	Bruk samme fremgangsmåte som for brøddeig. Elt deigen i 1 minutt. For raskere	Pizza
Deig (mørdeig) - elting	500 g mel	 / 	Bruk kald margarin og skjær den i 2 cm store terninger. Ha melet i bollen og tilsett margarin. Miks til deigen er smuldrete. Tilsett deretter kaldt vann under stadig miksing. Stopp så snart deigen former seg til en ball. La deigen avkjøles før De fortsetter tilberedningen.	Eplepaier; søte kjeks, åpne fruktterter
Deig (gjærdeig) - elting	1 kg mel	 / 	Bland gjær, lunkent vann og litt sukker i en egen bolle. Ha alle ingrediensene i miksebollen og elt deigen til den er glatt og ikke fester seg til bollen (dette tar ca. 1 minutt). La deigen heve i 30 minutter.	Luksusbrød
Eggehviter - pisking	6 eggehviter	 / 	Eggehvitene bør ha romtemperatur. Bruk minst 2 eggehviter.	Puddinger; suffleer; marengs

Ingredienser og resultater	Maks. mengde	Tilberedning sknapp/tilbered	Fremgangsmåte	Bruksområder
Frukt (f.eks. epler; bananer; vannkastanjer) - miksing	500 g	 / 	Tips: Ha i litt sitronsaft for å unngå at frukten blir misfarget. Tilsett litt væske for å få en jevn blanding.	Sauser; syltetøy, puddinger; barnemat
Frukt (f.eks. epler; bananer) - hakking	500 g	 / 	Tips: Ha i litt sitronsaft for å unngå at frukten blir misfarget.	Sauser; syltetøy, pudding; barnemat
Hvitløk - hakking	300 g	 / 	Skrell hvitløken. Trykk på Puls-knappen flere ganger etter hverandre for å unngå at hvitløken hakkes for fint. Ha i minst 150 g.	Garnityr; dip
Urter (f.eks. persille) - hakking	Min. 50 g	 / 	Vask og tørk urtene før hakking.	Sauser; supper; garnityr; urtesmør
Fruksaft (f.eks. av papaya, vannmelon, pære, guajava) - hurtigmiksing	500 g (samlet mengde)	 / 	Tilsett eventuelt vann eller annen væske for å få en saft uten klumper.	Fruksaft
Majones - stivpisking	3 egg	 / 	Alle ingrediensene må ha romtemperatur. Bruk minst ett stort egg, to små egg eller to eggeplommer. Ha eggene i bollen sammen med litt eddik og tilsett oljen dråpe for dråpe.	Salater; garnityr og grillsaus

Ingredienser og resultater	Maks. mengde	Tilberedning sknap p/tilbehør	Fremgangsmåte	Bruksområder
----------------------------	--------------	-------------------------------	---------------	--------------

Kjøtt (magert) - finhakking	500 g	🔪 / 🍴	Fjern først eventuelle sener eller ben. Skjær kjøttet i terninger på 3 cm. Trykk på Puls-knappen hvis De ønsker et grovere hakkeresultat.	Tartarbiff, hamburgere, kjøttkaker
-----------------------------	-------	-------	---	------------------------------------

Kjøtt, fisk, fjærkre (strimlet) - finhakking	400 g	🔪 / 🍴	Fjern først eventuelle sener eller ben. Skjær kjøttet i terninger på 3 cm. Trykk på Puls-knappen hvis De ønsker et grovere hakkeresultat.	Tartarbiff, hamburgere, kjøttkaker
--	-------	-------	---	------------------------------------

Milkshake - blanding	5 dl melk	🌀 / 🍹	Mos frukten (f.eks. bananer, jordbær) med sukker, melk og litt iskrem og bland godt.	Milkshake
----------------------	-----------	-------	--	-----------

Deig (kake) - blanding	6 egg	🍳 / 🍹	Ingrediensene må ha romtemperatur. Visp mykt smør og sukker til blandingen er glatt og kremaktig. Tilsett deretter melk, egg og mel.	Diverse kaker
------------------------	-------	-------	--	---------------

Nøtter - hakking	250 g	🔪 / 🍴	Bruk Puls-knappen for grovere hakking. Stopp tilberedningen hvis De vil ha et grovere resultat.	Salater, puddinger, nøttekake, mandelmasse
------------------	-------	-------	---	--

Løk - hakking	500 g	🔪 / 🍴	Skrell løkene og del dem i 4 biter. Stopp tilberedningen etter 2 pulsomganger for å sjekke resultatet.	Salat, kokt mat, wok-retter, garnityr
---------------	-------	-------	--	---------------------------------------

Løk - skjæring i skiver	300 g	🔪 / 🍴	Skrell løken og del hver løk i stykker som passer i røret. Bruk minst 100 g.	Salat, kokt mat, wok-retter, garnityr
-------------------------	-------	-------	--	---------------------------------------

Ingredienser og resultater	Maks. mengde	Tilberedning sknap p/tilbehør	Fremgangsmåte	Bruksområder
----------------------------	--------------	-------------------------------	---------------	--------------

Fjærkre - finhakking	200 g	🔪 / 🍴	Fjern først eventuelle sener og ben. Skjær kjøttet i terninger på 3 cm. Trykk på Puls-knappen hvis De ønsker et grovere hakkeresultat.	Hakket kjøtt
----------------------	-------	-------	--	--------------

Supper - hurtigmiksing	5 dl	🌀 / 🍹	Bruk kokte grønnsaker.	Supper, sauser
------------------------	------	-------	------------------------	----------------

Pisket krem - pisking	5 dl	🍳 / 🍹	Bruk fløte som kommer rett fra kjøleskapet. Bruk minst 125 ml fløte. Kremen er ferdig pisket etter ca. 2 minutter	Garnityr, krem, iskremblanding er
-----------------------	------	-------	---	-----------------------------------

Oppskrifter

Squashpålegg

Ingredienser:

- 2 squash
- 3 kokte egg
- 1 liten løk
- 1 ss vegetabilsk olje
- persille
- 2-3 ss rømme
- sitronsaft, Tabasco-saus, salt, pepper, karripulver, paprikapulver

- ▶ Vask og tørk squashene og riv dem ved hjelp av den fine raspekiven i foodprocessor-bollen. Legg den raspede massen over på en tallerken, dryss over salt og la stå i 15 minutter slik at saltet trekker ut væsken fra de raspede squashene. Skjær løken i 4 biter og hakk dem fint sammen med hvitløksfeddet. Knip av persilleblad fra stilkene og hakk dem.
- ▶ Ha deretter de raspede squashene over i et rent håndkle og press ut væsken. Hell litt olje i en stekepanne og stek den hakkede løken og hvitløken raskt, tilsett deretter de raspede squashene. All væsken skal fordampe fra ingrediensene. La de stekte ingrediensene avkjøles en stund. Skrell eggene og hakk dem raskt i foodprocessor-bollen. Ha de andre ingrediensene i bollen, krydre dem og bland dem med kniven. Serveres på ristet loff.

Fruktkake

Ingredienser:

- 180 g dadler
- 270 g sviker
- 60 g mandler
- 60 g valnøtter
- 60 g rosiner
- 60 g sultanaroser
- 240 g grovt rugmel
- 120 g hvetemel
- 120 g brunt sukker
- 360 g kulturmelm
- en klype salt
- 1 ts bakepulver

- ▶ Monter kniven i bollen. Ha alle ingrediensene i bollen, trykk på knappen for hakking og bland ingrediensene i 30 sekunder. Hvis deigen klitrer seg til lokket på bollen, fjernes den ved hjelp av slikkepotten. Stek kaken i en 30 cm lang kakeform i 40 minutter på 170°C.

Purrequiche

Ingredienser til deigen:

- 250 g hvetemel (eller sammalt hvetemel)
- en klype salt
- 1 ss honning
- 20 g fersk gjær eller 1/2 pakke tørrgjær
- 100 g smør
- 6 ss lunkent vann

Ingredienser til fyllet:

- 500 g purre
- vegetabilsk olje

- 4 egg
 - 500 g rømme
 - salt, pepper, eventuelt 1-2 ss mel
- ▶ *Ha alle ingrediensene i bollen og elt til deigen henger sammen. La deigen heve i ca. 30 minutter.*
- ▶ *Kutt purreløkene med den justerbare kutteskiven (feks. innstilt på 3). Hell litt olje i en stekepanne og stek den kuttete purren litt. Ha resten av ingrediensene i hurtigmikserkannen og la mikseren gå til innholdet har en kremaktig konsistens. Tilsett 1-2 ss mel for å gjøre røren tykkere.*
- ▶ *Smør en ildfast form med en diameter på 24 cm, og fordel deigen jevnt på bunn og sider. Fordel purreblandingen på deigen og hell resten av ingrediensene over. Stekes i forhåndsvarmet ovn i ca. 40 minutter på 180°C. Serveres varm eller kald.*

Ungarsk gulasj

Ingredienser:

- 1 ss olje
 - 1 mellomstor løk
 - 1 ss paprikapulver
 - 400 g storfekjøtt eller svin
 - 1 grønn chili
 - 1 tomat
 - salt
 - 200 g gulrøtter
 - 300 g poteter
 - karvefrø
- ▶ *Rengjør kjøttet og skjær det i terninger på 2 cm. Skrell løken og hakk den i foodprocessor-bollen ved*

hjelp av kniven. Ta ut kjernene i den grønne chilien og kutt den i ringer ved å bruke den justerbare kutteskiven. Flå tomaten, fjern frøene og hakk den i tynne strimler. Stek den hakkede løken i olje til den er myk. Ta bort fra varmen og dryss paprikaen over løken, tilsett kjøttet og stek på sterk varme et øyeblikk under stadig omrøring. Tilsett den grønne chilien, tomaten og smak til med salt. Legg lokk på gryten og la koke i egen saft på middels varme til alt nesten er mørt.

- ▶ *Imens skrelles og kuttes gulrøttene ved hjelp av den justerbare kutteskiven, og potetene skrelles og skjæres i terninger. Tilsett dette i gryten med kjøttet og hell på så mye kaldt vann De ønsker at sausen skal utgjøre (ca. 1,2 liter). Krydre med en klype karvefrø og la småkoke til alt er mykt som smør. Tilsett eventuelt mer salt.*
- ▶ *Serveres varm. Som garnityr kan grønne chiliringer tilsettes, og sterk kirsebærpaprika kan serveres ved siden av.*

Jordbærterte

Ingredienser:

- 100 g margarin
- 100 g sukker
- 3 eggeplommer
- 240 g mel
- 100 g kokos

Fyll:

- 80 g sukker
- 2 ts sitronsaft
- 400 g kremost
- 500 g jordbær

Glasur:

- 500 g jordbær
- 2,5 dl vann
- 120 g sukker
- 60 g maizenamel

Garnityr:

- 250 g fløte

- ▶ Varm ovnen til 180°C. Bland margarin og sukker til konsistensen er kremaktig ved hjelp av miksetilbehøret.
- ▶ Ha i eggeplomme og rør deretter inn mel og kokos. Legg deigen på bakeplaten, rifle kanten og prikk med en gaffel. Stekes i 15 - 20 minutter til den er lysebrun. La terten avkjøles på en rist. Bland sukker, sitronsaft og kremost i bolle med miksetilbehøret til blandingen er luftig. Fordeles på det avkjølte terteskallet. Fordel noen av jordbærene (med den butte siden ned) på terten. Settes inn i kjøleskapet.
- ▶ Tilbered glasuren. Bland resten av jordbærene med vann og sukker i hurtigmikserkannen. Løs opp maismelet i 125 ml av jordbærblendingen. Kok opp jordbærblendingen. Når den koker, røres det oppløste maismelet inn. Fordel den varme glasuren over jordbærene og sett av avkjøling i 2 timer. Terten pyntes med topper av stivpisket krem.

Frisk fruktmilkshake

Ingredienser:

- 100 g bananer eller jordbær
- 2 dl søtmeik

- 50 g vaniljeis
- smakes til med farin

- ▶ Skrell bananene eller rens jordbærene. Del frukten i mindre biter. Ha alle ingrediensene i hurtigmikserkannen. Blandes til det er glatt.
- ▶ Lag Deres egen favorittmilkshake ved å bruke frukt etter eget ønske.

Hasselnøttkringle

Ingredienser til deig:

- 500 g siktet mel
- 75 g sukker
- 1 ts salt
- 1 egg
- 2,5 dl melk (at 35°C)
- 100 g mykt smør
- 30 g fersk gjær (les anvisningen på pakken hvis De bruker tørrgjær)

Fyll:

- 250 g hakkede hasselnøtter
- 100 g sukker
- 2 ts vaniljesukker
- 125 ml fløte

- ▶ Varm ovnen til 200°C. Bland melk, gjær og sukker i bollen i 15 sekunder ved hjelp av eltekroken. Tilsett mel, salt, smør og egg. Elt deigen i 2 minutter. Legg deigen i en egen bolle og dekk den med et fuktig kjøkkenhåndkle. La den heve et lunt sted i 20 minutter.
- ▶ Hakk hasselnøttene ved hjelp av kniven. Bland ingrediensene til fyllet. Kjevle ut deigen til en

firkant. Fordel hasselnøttblandingen, og rull den deretter i en sirkelform. Legg kringlen i en smurt springform. La den heve i 20 minutter. Pensle overflaten med litt vispet eggeplomme og plasser formen på en rist midt i ovnen. Stekes i 25 - 30 minutter på 200°C.

Sjokoladecake

Ingredienser:

- 140 g mykt smør
- 110 g melis
- 140 g sjokolade
- 6 eggehviter
- 6 eggeplommer
- 110 g farin
- 140 g hvetemel

Fyll:

- 200 g aprikossyltetøy

Glasur:

- 125 ml vann
- 300 g sukker
- 250 g raspet sjokolade
- eventuelt vispet krem

- ▶ Varm ovnen til 160°C. Rør smør og melis til konsistensen er kremaktig ved hjelp av miksetilbehøret. Smelt sjokoladen og bland denne i. Tilsett én og én eggeplomme og rør kremaktig. Pisk eggehviter og farin stivt med miksetilbehøret. Tilsett de stive eggehviten i røren og bland forsiktig. Skjær inn mel med en slikkepott. Ha kakedeigen i en smurt form. Stekes i én time

på 160°C. La ovnsdøren stå på klem de første 15 minuttene.

- ▶ La kaken avkjøle seg litt i kakeformen (24 cm), snu den deretter opp-ned på en rist og la den avkjøles videre. Del kaken horisontalt i to, fordel aprikossyltetøy på den ene halvdelen og legg de to delene sammen igjen. Varm opp resten av syltetøyet til dette blir sirupaktig og fordel det utover toppen av kaken. Tilbered glasuren. Kok opp vann, tilsett sukker og sjokolade og la koke på lav varme. Rør hele tiden til konsistensen er glatt og lett fordelbar. Spre glasuren på kaken og la den avkjøles. Kaken serveres med litt pisket krem.

Brokkolisuppe (for 4 personer)

Ingredienser:

- 50 g moden goudaost
- 300 g kokt brokkoli (med stilker)
- kokevannet fra brokkolien
- 2 kokte poteter i stykker
- 2 buljongterninger
- 2 ss fløte
- karri
- salt
- pepper
- muskatnøtt

- ▶ Riv osten. Mos brokkolien med de kokte potetene og litt av brokkolivannet. Ha brokkolimosen, resten av vannet og buljongterningene i et litermål, og fyll dette opp til 7,5 dl. Hell suppen i en gryte og kok opp under omrøring. Bland inn osten og krydre med karri, salt, pepper og muskat. Tilsett til slutt fløten.

Pizza

Ingredienser til deigen:

- 400 g mel
- 1/2 ts salt
- 20 g gjær eller 1 1/2 pakke tørrgjær
- 2 ss olje
- ca. 2,4 dl vann (35°C)

Fyll:

- 3 dl tomater på boks
- 1 ts blandede italienske urter (tørkede eller friske)
- 1 løk
- 2 fedd hvitløk
- salt og pepper
- sukker

Ingredienser til å fordele oppå sausen:

- oliven, salami, artisjokker, blåskjell, ansjos, mozzarellaost, chili, raspet moden ost og olivenolje etter smak.

- ▶ *Monter eltekroken i mikseballen. Ha alle ingrediensene i mikseballen og trykk på elteknappen. Elt deigen i ca. 1 minutt til den er formet som en glatt ball. Legg deigen over i en egen bolle, dekk den med et fuktig kjøkkenhåndkle og la den heve i ca. 30 minutter.*
- ▶ *Hakk løken og hvitløken med kniven i foodprocessor-bollen. Stekes i en panne til de er gjennomsiktede. Tilsett de avrente tomatene samt urtene, og la småkoke i ca. 10 minutter. Smak til med salt, pepper og sukker. La sausen avkjøles.*

- ▶ *Varm stekeovnen til 250°C.*
- ▶ *Rull deigen ut på et underlag som er strødd med mel, og lag to rundinger. Legg deigene på en smurt bakeplate. Ha fyllet på pizzaen, men unngå kantene. Ha på ønskede ingredienser, strø over litt revet ost og noen dråper olivenolje.*
- ▶ *Stek pizzaene i 12-15 minutter.*

Stekte grønnsaker og poteter

Ingredienser:

- 1 egg
- 50 ml melk
- 1 ss mel
- 1 ts koriander
- salt og pepper
- 2 store poteter (ca. 300 g)
- 100 g vintergulrøtter
- 150 g selleri
- 50 g solsikkefrø eller 2 ss mais fra kolbe
- olje til steking

- ▶ *Bland egg, melk, mel, koriander, salt og pepper ved hjelp av kniven.*
- ▶ *Riv de skrelte potetene og gulrøttene og den rengjorte sellerien med den grove raspeplaten, og tilsett dette i eggeblandingen. Rør sammen grønnsakene, eggeblandingen og solsikkefrøene eller maiskornene i en bolle.*
- ▶ *Varm oljen i en stekepanne og stek 8 flate kaker på begge sider til de er gyldenbrune. La dem renne av på kjøkkenpapir.*
- ▶ *Steketid: 3-4 minutter.*

Brød (loff)

Ingredienser:

- 500 g mel
- 15 g mykt smør eller margarin
- 25 g fersk gjær eller 20 g tørrgjær
- 2,6 dl vann
- 10 g salt
- 10 g sukker

- ▶ Monter eltekroken i mikseballen. Ha mel, salt og margarin eller smør i ballen. Tilsett fersk eller tørrgjær samt vannet. Sett lokket på ballen og dreid i pilens retning til du hører et klikk. Trykk på elteknappen og bland deigen (for maksimal eltetid, se avsnittet Mengder og tilberedningstider).
- ▶ Ta deigen ut av ballen og legg den i en større bolle. Dekk til med et fuktig kjøkkenhåndkle og la deigen heve på et lunt sted i 20 minutter. Etter hevingen, knas deigen igjen og formes til en ball.
- ▶ Legg deigen tilbake i ballen, dekk med det fuktige håndkledet og la deigen heve i 20 minutter til. Kna den på nytt og form brødet.
- ▶ Legg deigen i en smurt brødform, og la den etterheve i 45 minutter. Brødet stekes nederst i ferdig oppvarmet stekeovn.
- ▶ Brødet stekes på 225°C nederst i ovnen i ca. 35 minutter.

Delar och tillbehör

- A** Motordel
- B** Programpanel
- C** Inbyggd säkerhetsspärr
- D** Matberedningskål
- E** Skruvlock (måste sitta på plats för att skålen ska kunna användas)
- F** Redskapshållare
- G** Mixerskål
- H** Lock till mixerskål
- I** Locksprint (aktiverar och inaktiverar säkerhetsomkopplaren)
- J** Lock till matberedarens skål
- K** Spärr
- L** Matartub
- M** Påtryckare
- N** Drivaxel
- O** Blandarskål
- P** Lock till blandarskål
- Q** Knådningsredskap
- R** Blandartillbehör
- S** Metallkniv + skydd
- T** Rivningsinsats - medium
- U** Rivningsinsats - fin
- V** Rivningsinsats - grov
- W** Malningsinsats
- X** Insatshållare
- Y** Inställbart redskap för skivning (skivningsinsats, hållare och inställningsvred)

Inledning

Den här matberedaren är utrustad med ett automatiskt överhettningsskydd som stänger av den vid för hög värme.

Om matberedaren slutar fungera:

- 1** Ta ut stickkontakten ur vägguttaget.
- 2** Låt matberedaren svalna i 60 minuter.
- 3** Sätt in stickkontakten i vägguttaget.
- 4** Starta matberedaren igen.

Kontakta din Philipsåterförsäljare eller ett av Philips auktoriserade servicecenter om det automatiska överhettningsskyddssystemet aktiveras för ofta.

FÖRSIKTIGHET: För att undvika fara får denna matberedare inte anslutas till en timer.

Viktigt

- ▶ Läs anvisningarna noga och titta på illustrationerna innan du använder matberedaren för första gången.
- ▶ Spara anvisningarna för framtida bruk.
- ▶ Kontrollera att den spänning som anges på matberedaren överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter den.

- ▮ Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller sådana som inte specifikt har anvisats av Philips. Din garanti gäller inte om du gör det.
- ▮ Använd inte matberedaren om nätsladden, stickkontakten eller någon annan del är skadad.
- ▮ Om nätsladden är skadad, måste den bytas av Philips, ett av Philips auktoriserat serviceombud eller en likaledes kvalificerad person för att fara inte ska uppstå.
- ▮ Gör ren alla delar som kommer i kontakt med livsmedel omsorgsfullt innan du använder matberedaren första gången.
- ▮ Överskrid inte de kvantiteter och beredningstider som anges i tabellen.
- ▮ Fyll inte på ingredienser till över maximumindikeringen på skålen, d.v.s. inte över den översta graderingen.
- ▮ Ta alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du är klar.
- ▮ Använd aldrig fingrarna eller något annat föremål än påtryckaren (t.ex. degskrapan) för att trycka ner ingredienser i matningstuben när matberedaren är igång.
- ▮ Ta alltid ut stickkontakten ur vägguttaget innan du för ner fingrarna eller exempelvis degskrapan i blandarskålen.
- ▮ Förvara matberedaren utom räckhåll för barn.
- ▮ Lämna aldrig matberedaren obevakad när den är igång.
- ▮ Sätt på locket på skålen i korrekt läge. Den inbyggda säkerhetsspärren släpper då och du

kan starta matberedaren. Både motorenheten och skruvlocket är märkta. Matberedaren fungerar endast när märket på motorenheten står mitt för märket på skruvlocket.

- ▮ Stäng av matberedaren innan du tar bort ett tillbehör.
- ▮ Stäng alltid av den genom att trycka på STOPP-knappen.
- ▮ Vänta tills rörliga delar har stannat innan du tar av locket.
- ▮ Skruvlocket kan endast tas bort när locket inte sitter på skålen eller när skålen har tagits bort helt och hållet.
- ▮ Sänk aldrig ner motordelen i vatten eller annan vätska. Skölj den inte heller under rinnande vatten. Motordelen får bara rengöras med en fuktad trasa.
- ▮ Ta bort skyddet från kniven innan den används.
- ▮ Varma ingredienser ska svalna innan du bearbetar dem (maxtemperatur 80°C/175°F).
- ▮ Om du ska köra en varm vätska eller en vätska som lätt skummar, ska du hålla max. 1 liter i mixerskålen för att undvika stänk.
- ▮ Ta alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du är klar.
- ▮ I tabellen längre fram finner du rekommenderade beredningstider.

Observera att det inte går att använda matberedarens funktioner när mixern är monterad på motorenheten.

Använda matberedaren

Programkontroll

Den här matberedaren är utrustad med en programkontroll som gör att matberedningen blir optimal och som ger absolut bäst resultat. Varje programknapp är kopplad till en förprogrammerad hastighetskontroll som ger ett optimalt resultat för varje enskilt tillbehör.

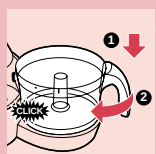
Hastigheten kan ökas eller minskas i 3 steg genom tryckning på + eller - knapp.

När du trycker på pulsknappen går beredaren på den högsta hastigheten. När du släpper upp pulsknappen stannar beredaren eller återgår till den först valda hastigheten.

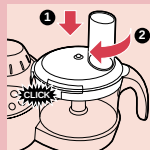
Det går alltid att stanna programmet med stoppknappen.

Om du trycker på samma knapp en gång till inom 40 sekunder fortsätter matberedaren från där den var när du stannade den.

Matberedningsskål



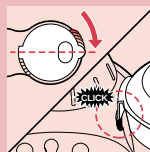
- 1 Sätt fast skålen med handtaget på matberedaren genom att vrida handtaget i pilens riktning tills du hör ett klickljud.



- 2 Sätt på skålens lock. Vrid locket i pilens riktning tills du hör ett klickljud (du kan behöva ta i lite).

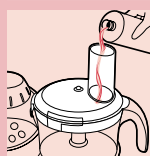
Den inbyggda säkerhetsspärren

- På motorenheten, skålen och locket finns ett märke. Matberedaren fungerar bara när märket på motorenheten står mitt för märket på skruvlocket.

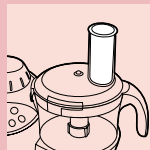


- 1 Se till att märket på locket och märket på skålen står mitt för varandra. Den utstående delen på locket passar in i formen på handtaget.

Matningstuben och påtryckaren

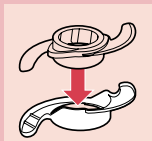


- 1 Använd matningstuben för att tillsätta vätska och/eller fasta ingredienser. Använd påtryckaren för att skjuta fasta ingredienser genom tuben.



- 2 Du kan också använda påtryckaren som lock för att stänga matningstuben så att ingredienser inte stänker ut genom den.

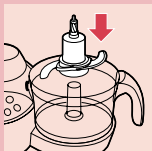
Metallkniv



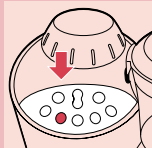
- Metallkniven används för att hacka, mixa, blanda och mosa.

1 Ta bort skyddet från kniven.

Knivens skäreppor är mycket vassa. Ta inte på dem!



2 Sätt hållaren i skålen och sätt sedan kniven på hållaren.

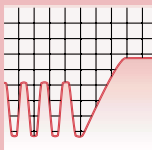


3 Lägg ingredienserna i skålen. Stora ingredienser skär du först i delar om 3 x 3 cm. Sätt på locket på skålen.

4 Sätt påtryckaren i matningstuben.

5 Tryck på knappen för hackning på programpanelen.

- Bearbetningen börjar med fyra pulser så att ingredienserna (t.ex. lök eller nötter) blir ordentligt hackade.
- Därefter fortsätter beredningen på högsta hastighet tills du trycker på STOPP-knappen.



- Tryck på minusknappen (-) för att sänka hastigheten.
- Beredningen kan avslutas när som helst genom att du trycker på stoppknappen.

Tips

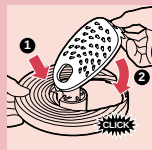
- Om du hackar lök ska du stoppa matberedaren efter de fyra pulskörningarna så att löken inte blir alltför finhackad.
- Kör inte matberedaren för länge när du hackar ost (hårdost). Om du gör det blir osten för varm och smälter och klumpar sig.
- Använd inte kniven för att hacka sådana mycket hårda ingredienser som kaffebönor, gurkmeja, muskotnöt eller isbitar. De gör kniven slö.

Gör så här om maten fastnar på kniven i beredningsskålen:

- Stäng av matberedaren.
- Ta av locket från beredningsskålen.
- Avlägsna ingredienserna från kniven eller från skålens väggar med en degskrapa.

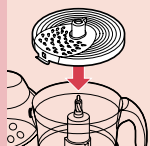
Insatserna

Kör aldrig sådana hårda ingredienser som t.ex. isbitar med insatserna.



- Sätt den valda insatsen i insatshållaren innan du sätter den på redskapshållaren.

De skärande knivarna är mycket vassa. Ta inte på dem!



2 Placera insatshållaren på den upprättstående redskapshållaren i beredningsskålen.

3 Sätt på locket.

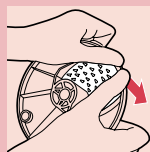
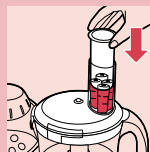
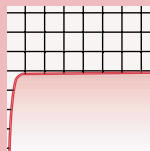
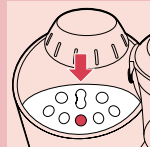
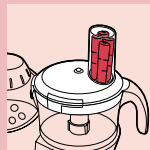
4 Lägg ingredienserna i matningstuben. Skär itu stora bitar så att de kan passera genom matningstuben.

5 Fyll på matningstuben på ett jämnt sätt för att få bästa möjliga resultat.

När du ska bearbeta en större mängd mat ska du göra det i flera satser. Töm beredningsskålen mellan satserna.

6 Välj knappen 'strimla och skär' på programpanelen.

► Hastigheten kan ökas eller sänkas i tre steg genom tryckning på plus- (+) eller minusknappen, (-).



7 Tryck på tryckaren lätt mot ingredienserna i matningstuben.

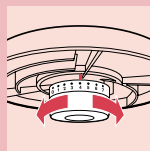
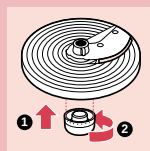
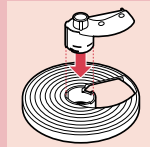
► Om du river mjuka grönsaker eller frukter kan du sänka hastigheten i tre steg genom att trycka på minusknappen (-). Det förhindrar att de rivna grönsakerna eller frukterna blir mos.

8 Ta av insatsen från insatshållaren genom att ta tag i den med baksidan vänd mot dig. Tryck på insatsens sidor med tummarna. Insatsen lossnar då från hållaren.

Inställbart skivningsredskap

Den inställbara skivan gör att du kan skiva ingredienserna i valbar tjocklek.

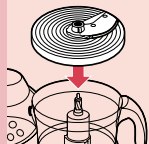
Var försiktig: Eggen på skivan är mycket vass.



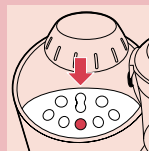
1 Sätt skivan överst på hållaren.

2 Anslut vredet till skivan underifrån och vrid det till märket för att låsa fast det.

3 Vrid inställningsvredet till önskad skivtjocklek.



4 Placera den inställningsbara skivan på redskapshållaren.

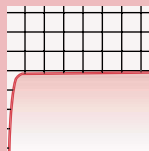


5 Stäng locket och lägg ingredienserna i matningstuben.



6 Välj inställningen 'strimla och skiva' på programpanelen.

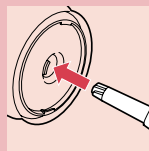
Matberedaren kör direkt på den valda hastigheten vilket ger absolut bäst resultat.



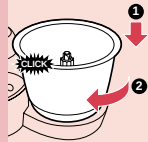
7 Tryck sakta ner ingredienserna med påtryckaren om det behövs.

Knådningsredskap och blandarskål

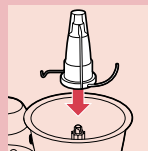
Knådningsredskapet används för att knåda bröddeg och pizzadeg.



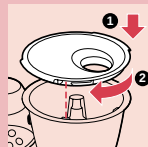
1 Tryck in blandarskålens drivaxel i öppningen från undersidan. Ett klickljud hörs när den snäpper fast på plats.



2 Placera blandarskålen på motorenheten och vrid den i pilens riktning tills ett klickljud hörs.

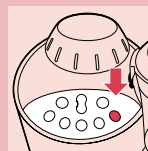


3 Sätt fast knådningsredskapet på drivaxeln.



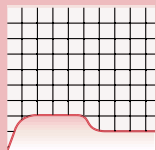
4 Lägg ingredienserna i beredningsskålen.

5 Sätt på locket på skålen och vrid det åt vänster tills du hör ett klickljud.



6 Tryck in knappen för knådning på programpanelen.

Matberedaren ökar knådningshastigheten succesivt under 10 sekunder för att undvika att det stänker. Sedan kör den på samma hastighet i cirka 50 sekunder så att ingredienserna blandas ordentligt. Därefter sänks hastigheten till optimal knådningshastighet. Matberedaren kör på den hastigheten tills du trycker på stoppknappen. Hastigheten kan sänkas i tre steg genom tryckning på minusknappen (-).

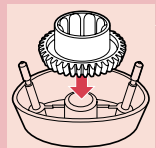
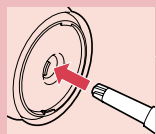


Tips

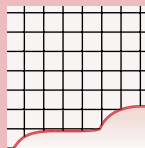
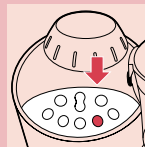
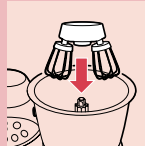
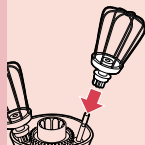
- Om knådningsredskapet inte roterar trots att du har tryckt på knappen för knådning ska du kontrollera att du har tryckt fast drivaxeln på blandarskålen tills den har hamnat i låst position (klick).

Blandartillbehör och blandarskål

Blandartillbehören används för att vispa ägg, äggvitor; puddingar; krämer; kakmixer och andra lätta ingredienser.



- Skjut blandarskålens drivaxel genom öppningen från undersidan. Ett klickljud hörs när den snäpper fast på plats.
- Placera blandarskålen på motorenheten och vrid den åt vänster tills ett klickljud hörs.
- Sätt fast kugghjulet i blandartillbehörets kåpa.



- Snäpp fast de två ballongvisparna på metallstiften på blandartillbehöret.
- Sätt fast blandartillbehöret på redskapshållaren.
- Lägg ingredienserna i skålen och sätt på locket på skålen och vrid det åt höger tills du hör ett klickljud.
- Tryck på knappen för vispning på programpanelen.
Matberedaren ökar hastigheten succesivt till rätt arbetshastighet under 7 sekunder. Den kör därefter på den hastigheten i cirka 30 sekunder. Sedan ökas hastigheten igen och matberedaren kör på den hastigheten tills du trycker på stoppknappen. Hastigheten kan ökas eller sänkas i tre steg genom tryckning på plus- (+) respektive minusknappen (-).

Tips

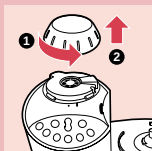
- Om blandartillbehöret inte roterar trots att du har tryckt på knappen för vispning ska du kontrollera att du har tryckt fast drivaxeln i blandarskålen till låst läge (klick) och att kugghjulet är korrekt monterat i kåpan på blandartillbehöret.

Mixer

Mixern används till följande:

- Mixa vätskor såsom mjölk, såser, fruktjuicer; soppor, drinkar, teer och shakes.
- Blanda mjuka ingredienser - t.ex. pannkakssmet och majonnäs.
- Göra puréer för t.ex. barnmat.

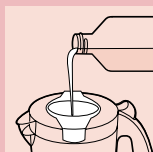
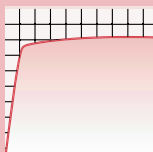
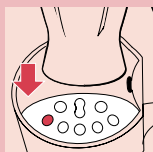
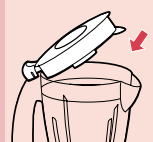
- Matberedaren kan användas såväl med som utan mixern. Om du ska använda den utan mixern fungerar den inte om skruvlocket inte är ordentligt påskruvat på motorenheten.



- För att kunna sätta på mixerskålen måste du ta bort skruvlocket ovanpå panelen.
- Montera mixerskålen ovanpå motorenheten genom att vrida den i pilens riktning tills den sitter fast ordentligt. Handtaget måste vara riktat åt vänster!

Tryck inte för hårt på handtaget på mixerskålen.

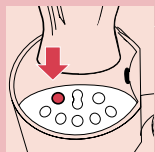
- Lägg ingredienserna i skålen.



- Stäng locket.
- Sätt alltid på säkerhetsskyddet på mixerlocket innan du startar mixern.
- Tryck på mixerknappen programpanelen. Mixern startar. Hastigheten ökar succesivt upp till maximi-hastigheten. Mixern kör sedan på denna hastighet tills du trycker på STOPP-knappen. Under mixningen kan hastigheten sänkas i tre steg genom tryckning på minusknappen (-).

Tips

- Häll ner vätskorna i mixern genom hålet i locket.
- Ju längre du kör mixern desto finare blir blandningen.
- Skär fasta ingredienser i små bitar innan du lägger dem i mixern. Om du ska mixa mycket är det bättre att köra flera gånger i stället för att mixa allt på en gång.



- ▶ Hårda ingredienser som t.ex. soyabönor ska blötläggas så att de mjuknar innan du kör dem.
- ▶ Krossa isbitar genom att lägga dem i mixern, stänga locket och använda pulsfunktionen.

Gör så här om ingredienserna fastnar på mixerns insida:

- 1** Stäng av matberedaren och ta ut stickkontakten ur vägguttaget.
- 2** Öppna locket.

Öppna aldrig locket när mixern är igång.

- 3** Avlägsna ingredienserna från insidan med degskrapan.

Håll skrapan på säkert avstånd från knivarna (cirka 2 cm).

- ▶ Om du inte är nöjd med resultatet kör du mixern några extra gånger genom att trycka kort på pulsknappen. Du kan också blanda ingredienserna med en degskrapa (inte när mixern är igång), eller hälla ut lite av innehållet och köra en mindre mängd.
- ▶ En del ingredienser är lättare att mixa om du tillsätter lite vätska - exempelvis citronjuice när du mixar frukt.

Rengöring

Ta alltid ut stickkontakten ur vägguttaget innan du gör ren motordelen.

- 1** Gör ren motordelen med en fuktad trasa. Den får inte sänkas ner i vatten och inte heller sköljas under rinnande vatten.
- 2** Rengör alltid de delar som har varit i kontakt med livsmedel i varmt vatten och diskmedel omedelbart när du är klar.

- ▶ Skålarna, skålarnas lock, påtryckaren och tillbehören (utom mixerskålen) kan också diskas i diskmaskin.

Dessa delar är godkända för maskindisk och testade enligt DIN EN 12875.

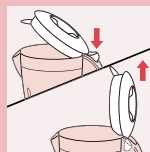
Mixerskålen är inte diskmaskinshärdig!

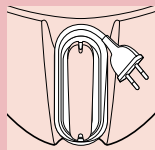
- ▶ För att ta av locket öppnar du det och drar det uppåt.

Ta bara av locket när du ska göra rent det.

Gör ren metallknivarna, knivenheten på mixern och insatserna mycket försiktigt. Eggarna är mycket vassa!

Se till att knivarnas egg och insatserna inte kommer i kontakt med hårda föremål. Det kan annars bli slöa.

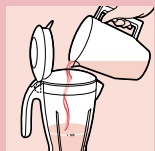




Vissa ingredienser kan missfärga ytorna på tillbehören. Detta påverkar inte tillbehören negativt på något som helst sätt. Missfärgningen försvinner vanligtvis efter ett tag.

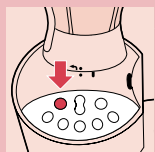
- Linda upp (den överflödiga delen av) nätsladden runt sladdhållaren på matberedarens baksida.

Snabbrengöra mixern



- 1 Häll ljummet vatten (högst en halv liter) och lite diskmedel i mixern.

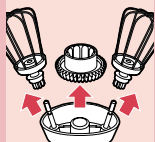
- 2 Stäng locket.



- 3 Kör mixern ett kort ögonblick genom att trycka på pulsknappen. (Den slutar gå när du släpper upp knappen.)

- 4 Ta loss mixerkålen och skölj den med rent vatten.

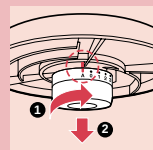
Så här gör du ren blandartillbehören/ballongvisparna ordentligt:



- 1 Ta av kugghjulet och ballongvisparna. Det är då lättare att rengöra dem.

De är bägge diskmaskinshärdiga.

Så här gör du ren den inställbara skärskivan ordentligt:

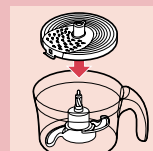


- 1 Vrid inställningsvredet åt höger för att kunna ta ut kniven ur skivan.

Skivan, kniven och inställningsvredet kan rengöras i varmt vatten med diskmedel eller i diskmaskin.

Förvaring

MicroStore



- Sätt tillbehören (kniv, insatshållare) på redskapshållaren och förvara dem i skålen. Sätt alltid på insatshållaren sist.

Garanti och service

Om du behöver information eller har något problem kan du antingen söka upp Philips webbsida på adressen www.philips.com, eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (rätt telefonnummer finner du i världsgarantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land ska du vända dig till din lokala återförsäljare, eller kontakta serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Funktioner, tillbehör och tillämpning

Funktion	Tillbehör	Tillämpning	Beredningstider
		Hacka, mosa, mixa	10-60 sekunder
		Strimla, riva	10-60 sekunder
		Skiva	10-60 sekunder
		Knåda	60-240 sekunder
		Vispa, förtjocka, mixa	60-120 sekunder
		Blanda, mosa	10-60 sekunder

Felsökningsguide

Problem	Lösning
Matberedaren startar inte.	Vrid skålen eller locket medurs tills du hör ett klickljud. Se till att märkena på skålen och locket står mitt för varandra.
Matberedaren stannar plötsligt.	Det automatiska systemet för avstängning vid överhettning har förmodligen löst ut. 1) Ta ut nätsladden ur vägguttaget. 2) Låt beredaren svalna i 60 minuter. 3) Sätt in stickkontakten i vägguttaget. 4) Starta matberedaren igen.
Du har tryckt på fel programknapp.	Tryck på önskad programknapp.
Beredaren kör inte från början efter återstart av beredningen.	Den här matberedaren har en minnesfunktion. Om du återstartar den inom 40 sekunder; fortsätter den där den var i beredningen. Om du vill att den ska börja från början gör du så här: 1) Tryck kort på en annan knapp (t.ex. pulsknappen). 2) Tryck på stoppknappen. 3) Tryck sedan på den programknapp du valde först så börjar processen om på nytt.
Knådnings- eller blandartillbehöret roterar inte.	1) Kontrollera att du har snäppt fast rotorn i blandarskålen. 2) Kontrollera att du har satt kugghjulet ordentligt på plats i blandartillbehöret. 3) Kontrollera att du verkligen har vridit blandarskålen medurs så långt det går, så ett klickljud hörs.
Både mixerskålen, matberedningsskålen eller blandarskålen är festsatta men endast blandaren fungerar.	Om både blandar- och matberedningsskålen eller mixerskålen har monterats, fungerar endast blandaren. Om du vill använda matberedarens skål eller mixerskålen, måste du ta av blandaren och stänga igen dess håll med skruvlocket.
Plus/minusknappen (+/-) fungerar inte i vissa lägen.	Motorn går redan med sin högsta kapacitet, d.v.s. vid knådning, eller också är hastigheten redan ställd till den högsta nivån och kan inte ökas mer.

Kvantiteter och beredningstider

Ingredienser och resultat	Maxkv antitet	Progr amkna pp/till behör	Metod	Tillämpningar
Äpplen, morötter; rotselleri - strimla	1/2 kg	☉ / ☿	Skär grönsakerna i bitar så att de kan passera tuben. Fyll tuben med bitarna och tryck försiktigt med påtryckaren.	Sallader; råa grönsaker
Äpplen, morötter; rotselleri - skiva	1/2 kg	☉ / ☿	Skär grönsakerna i bitar så att de kan passera tuben. Fyll tuben med bitarna och tryck försiktigt med påtryckaren.	Sallader; råa grönsaker
Smet (pannkaka) - vispa	7,5 dl mjölk	☉ / ☿	Häll först i mjölken i mixern och tillsätt därefter de övriga ingredienserna. Blanda i ungefär en minut. Upprepa proceduren ett par gånger om det behövs. Låt stå i några minuter; så att smeten svalnar till rumstemperatur.	Pannkakor; vafflor
Ströbröd - hacka	100 gram	☿ / ☿	Använd torrt, sprött bröd.	Rätter med ströbröd, gratänger
Smörkräm (creme au beurre) - vispa	300 gram	☿ / ☿	Använd mjukt smör för att få ett luftigt resultat.	Dessarter; garneringar
Ost (parmesan) - hacka	200 gram	☿ / ☿	Ta en bit parmesanost utan kanter och skär upp den i bitar som är ungefär 3 x 3 cm.	Garnering, soppor; såser; gratänger
Ost (gouda) - riva	200 gram	☉ / ☿	Skär upp osten i bitar som passar i matningstuben. Tryck försiktigt med påtryckaren.	Såser; pizzor; gratänger; fonduer

Ingredienser och resultat	Maxkv antitet	Progr amkna pp/till behör	Metod	Tillämpningar
Choklad - hacka	200 gram	☉ / ☿	Använd hård, ren choklad. Bryt sönder den i bitar på 2 cm.	Garneringar; såser; bakverk, puddingar; mousser
Kokta ärtor; bönor - mosa	250 gram	☉ / ☿	Använd kokta ärtor eller bönor. Sätt till lite vätska om det behövs för konsistensen.	Purée; soppor
Kokta grönsaker och kött - mosa	1/2 kg	☿ / ☿	För grovt mos - tillsätt endast lite vätska. För finare mos - häll i vätska tills blandningen är slät och jämn.	Barnmat
Gurka - skiva	2 gurkor	☉ / ☿	Placera gurkan i tuben och tryck ner den försiktigt.	Sallader; garnering
Deg (bröd) - knåda	1 kg mjöl	☿ / ☿	Blanda varmt vatten med jäst och socker. Tillsätt mjöl, olja och salt. Knåda degen i cirka 90 sekunder. Låt jäsa i 30 minuter.	Bröd
Deg (pizza) - knåda	1,5 kg mjöl	☿ / ☿	Gör på samma sätt som för brödddeg. Knåda degen i en minut.	Pizza

Ingredienser och resultat	Maxkv antitet	Progr amkna pp/till behör	Metod	Tillämpningar
Deg (mördeg) - knåda	1/2 kg mjöl	🍪 / 🍪	Använd kallt margarin och skär upp det i bitar om två centimeter. Håll mjölet i skålen och tillsätt margarinet. Blanda tills degen smular sig. Tillsätt sedan vatten samtidigt som du blandar. Stanna så fort degen börjar bilda en boll. Låt degen svalna innan du fortsätter.	Äppelpajer, söta kex, frukttårter
Deg (jäst) - knåda	1 kg mjöl	🍪 / 🍪	Blanda först samman jäst, vatten och lite socker i en separat skål. Håll alla ingredienser i blandarskålen och knåda degen tills den är jämn och inte fastnar mot väggarna (tar cirka en minut). Låt jäsa i 30 minuter.	Lyxbröd
Äggvitor - vispa	6 äggvitor	🍪 / 🍪	Äggvitorna ska hålla rumstemperatur. OBS: använd minst 2 äggvitor.	Puddingar, sufléer, maränger
Frukt (t.ex. äpplen, bananer, vattenkastanj) - mixa	1/2 kg	🍷 / 🍷	Tips: Tillsätt lite citronjuice så att frukten inte mörknar. Tillsätt lite vätska så blir purén jämn och slät.	Såser, sylt, puddingar, barnmat
Frukt (t.ex. äpplen, bananer) - hacka	1/2 kg	🍷 / 🍷	Tips: Tillsätt lite citronjuice så att frukten inte mörknar.	Såser, sylt, puddingar, barnmat

Ingredienser och resultat	Maxkv antitet	Progr amkna pp/till behör	Metod	Tillämpningar
Vitlök - hacka	300 gram	🍷 / 🍷	Skala vitlöken. Tryck flera gånger på pulsknappen så att vitlöken inte blir alltför finhackad. Använd minst 150 gram.	Garnering, dippsåser
Örtkryddor (t.ex. persilja) - hacka	Minst 50 gram	🍷 / 🍷	Skölj och torka kryddorna först.	Såser, soppor, garnering, kryddsmör
Juicer (t.ex. av papaya, vattenmelon, päron, guava) - mixa	1/2 kg (total mängd)	🍷 / 🍷	Tillsätt vatten eller annan vätska för att få en jämn juice.	Fruktjuicer
Majonnäs - emulgering	3 ägg	🍪 / 🍪	Alla ingredienser måste hålla rumstemperatur. OBS: använd minst ett stort ägg, två små eller två äggulor. Lägg äggen och lite vinäger i skålen och tillsätt oljan droppe för droppe.	Sallader, garnering och grillsåser
Kött (magert) - mala	1/2 kg	🍷 / 🍷	Ta först bort senor och ben. Skär köttet i bitar om 3 cm. Tryck på pulsknappen för grövre färs.	Råbiff, hamburgare, köttbullar
Kött, fisk, fågel - mala	400 gram	🍷 / 🍷	Ta först bort senor och ben. Skär köttet i bitar om 3 cm. Tryck på pulsknappen för grövre färs.	Råbiff, hamburgare, köttbullar
Milkshake - mixa	5 dl mjölk	🍷 / 🍷	Mosa frukten (t.ex. bananer eller jordgubbar) med socker, mjölk och lite glass. Blanda ordentligt.	Milkshake

Ingredienser och resultat	Maxkvantitet	Programna pp/tillhör	Metod	Tillämpningar
Kakmix - blanda	6 ägg	 / 	Alla ingredienser måste hålla rumstemperatur. Blanda mjukt smör och socker tills blandningen är jämn och krämig. Tillsätt sedan mjölk, ägg och mjöl.	Olika kakor
Nötter - hacka	250 gram	 / 	Använd pulsknappen för grövre bitar. Kör inte mer om du vill ha grova bitar.	Sallader; puddingar; nötkakor; mandelmassa
Lök - hacka	1/2 kg	 / 	Skala löken och skär dem i fyra delar. Kör två gånger med pulsknappen och kontrollera resultatet.	Sallad, lagad mat, wok, garnering
Lök - skiva	300 gram	 / 	Skala lökarna och skär dem i bitar som passar matningstuben. OBS: använd minst 100 gram.	Sallad, lagad mat, wok, garnering
Fågel - mala	200 gram	 / 	Ta först bort alla senor och ben. Skär köttet i bitar om 3 cm. Använd pulsknappen för grövre färs.	Köttfärs
Soppor - mixa	5 dl	 / 	Använd kokta grönsaker.	Soppor; såser
Vispgrädde - vispa	5 dl	 / 	Ta grädden direkt från kylan. OBS: använd minst 1 1/4 dl grädde. Vispgrädden är färdig efter cirka 2 minuter.	Garnering, grädde, glassmixer

Recept

Zucchinismör

Ingredienser:

- 2 zucchinis
- 3 kokta ägg
- 1 liten lök
- 1 matsked vegetabilisk olja
- persilja
- 2-3 matskedar crème fraiche
- citronjuice, Tabasco, salt, peppar, curry, paprika

- Skölj och torka zucchinin och strimla den med den finaste insatsen i matberedarens skål. Lägg den strimalade zucchinin på en tallrik, strö salt över och låt vila i 15 minuter så att saltet får dra ut vätskan. Skär löken i fyra delar och hacka fint tillsammans med vitlöksklyftan. Ta loss persiljeblad från stjälken och hacka dem.
- Lägg därefter den strimalade zucchinin på en ren handduk och pressa ut vätskan. Håll lite olja i en stekpanna och stek den hackade löken och vitlöken en aning, och tillsätt sedan zucchinin. All vätska ska ånga bort. Låt de stekta ingredienserna svalna en stund. Skala äggen och hacka dem i matberedaren i några sekunder. Tillsätt de andra ingredienserna i skålen, krydda efter smak och mixa samman med kniven. Servera på rostat vitt bröd.

Fruktkaka

Ingredienser:

- 180 gram dadlar
- 270 gram katrinplommon
- 60 gram mandel
- 60 gram valnötter
- 60 gram russin
- 60 gram sultanrussin (ljusa)
- 240 gram fullkornsmjöl
- 120 gram vetemjöl
- 120 gram brunt socker
- 360 gram kärnmjöl
- en nypa salt
- en påse bakpulver

- ▶ *Montera metallkniven i skålen. Lägg alla ingredienser i skålen, tryck in programknappen för hackning och blanda samman i 30 sekunder. Om degen fastnar på locket avlägsnar du den med degskrapan. Grädda kakan i en 30 cm lång bakform i 40 minuter vid 170°C.*

Purjolökspaj

Till degen:

- 250 gram vetemjöl (eller fullkornsmjöl)
- en nypa salt
- 1 matsked honung
- 20 gram färsk jäst eller 1/2 påse torrjäst
- 100 gram smör
- 6 matskedar ljummet vatten

Till fyllningen:

- 1/2 kg purjolök
- vegetabilisk olja
- 4 ägg
- 1/2 kg crème fraîche
- salt, peppar, 1-2 matskedar mjöl om det behövs

- ▶ *Lägg alla ingredienser i skålen och knåda tills det blir en deg. Låt degen jäsa i omkring 30 minuter.*
- ▶ *Skär purjolöken i skivor med den inställbara skivan (tex. inställning 3). Lägg lite olja i en stekpanna och stek den skivade purjolöken i några minuter. Lägg de övriga ingredienserna i mixerskålen och mixa tills konsistensen blivit krämig. Tillsätt 1-2 matskedar mjöl så att blandningen tjocknar.*
- ▶ *Smörj en bakform med en diametern på 24 cm och täck sidorna och botten med degen, jämnt fördelad. Fördela purjolöken över degen och håll resten av ingredienserna över. Grädda i förvärmad ugn i cirka 40 minuter i 180°C. Servera varm eller kall.*

Ungersk gulasch

Ingredienser:

- 1 matsked olja
- 1 medelstor lök
- 1 teske paprikapulver
- 400 gram nötkött eller fläsk
- 1 grön paprika
- 1 tomat
- salt
- 200 gram morötter
- 300 gram potatis
- hel kummin

- ▶ Skölj köttet och skär det i 2 cm stora bitar. Skala löken och hacka den i matberedarens skål med metallkniven. Ta bort kärnorna på paprikan och skär den i ringar med den inställbara skivan. Skala tomaten, ta bort kärnorna och skär sedan tomaten i tunna strimlor. Stek den hackade löken i oljan tills den mjuknar. Ta av pannan från plattan och strö paprikapulver över löken. Tillsätt köttet och stek sedan på hög värme i några minuter. Rör hela tiden. Tillsätt därefter paprikan och tomaten. Salta. Täck över pannan och låt gulaschen puttra på svag värme tills rätten är nästan mjuk.
- ▶ Skala och skär morötterna under tiden med den inställbara skivan. Skala potatisen och skär den i tärningar. Lägg alltsammans i pannan och tillsätt så mycket kallt vatten som behövs för soppan (ungefär 1,2 liter). Smaksätt med en nypa kumminfrön och låt småkoka tills allt är mjukt. Krydda med mer salt om det behövs.
- ▶ Servera varmt. Garnera med paprikaringar om du vill. Servera syltad paprika på en assiett bredvid.

Jordgubbstårta

Ingredienser:

- 100 gram margarin
- 100 gram socker
- 3 äggulor
- 240 gram mjöl
- 100 gram kokosflingor

Fyllningen:

- 80 gram socker
- 2 teskedar citronjuice
- 400 gram gräddost
- 1/2 kg jordgubbar

Glasering:

- 1/2 kg jordgubbar
- 2,5 dl vatten
- 120 gram socker
- 60 gram majsensmjöl

Garnering:

- 2 1/2 dl grädde

- ▶ Sätt ugnen på 180°C. Rör samman margarin och socker i skålen med blandartillbehöret.
- ▶ Blanda i äggulorna och rör sedan ner mjölet och kokosflingorna. Lägg degen på en bakplåt, räffla kanterna och picka med en gaffel. Grädda i 15-20 minuter tills degen är ljusbrun. Låt svalna på ett galler. Blanda socker, citronjuice och gräddost i skålen med blandartillbehöret tills blandningen är fluffig. Bred ut över den avvalnade tårtbotten. Garnera med en del av jordgubbarna (med spetsarna uppåt). Ställ in i kylen.

- ▶ Gör i ordning glasyren. Blanda resten av jordgubbarna med vattnet och sockret i mixern. Lös upp majsenan i 1 1/4 dl av jordgubbsmixen. Koka upp jordgubbsmixen. Rör i den upplösta majsenan under kokning. Lägg den heta glasyren över jordgubbarna på tårtan med en sked och kyl ner i två timmar. Gamera med vispgrädde i toppar.

Milkshake på färsk frukt

Ingredienser:

- 100 gram bananer eller jordgubbar
- 2 dl färsk mjölk
- 50 gram vaniljglass
- grovt socker efter smak
- ▶ Skala bananerna eller skölj jordgubbarna. Skär frukten i små bitar. Lägg alla ingredienser i mixerskålen. Mixa tills det är mjukt och jämnt.
- ▶ Du kan använda vilken frukt som helst till din favoritmilkshake.

Hasselnötsringar

Degen:

- 1/2 kg siktat mjöl
- 75 gram socker
- 1 tesked salt
- 1 ägg
- 2,5 dl mjölk (35°C)
- 100 gram smör, mjukt
- 30 gram färsk jäst (läs informationen på förpackningen om du använder torrjäst)

Fyllningen:

- 250 gram hackade hasselnötter
- 100 gram socker
- 2 portionspåsar vaniljsocker
- 1 1/4 dl grädde

- ▶ Värm ugnen till 200°C. Blanda samman mjölk, jäst och socker i skålen under 15 sekunder med knådningsredskapet. Tillsätt mjöl, salt, smör och ägg. Knåda degen i två minuter. Lägg degen i en separat skål och täck den med en fuktad handduk. Låt den jäsas på varm plats i 20 minuter.
- ▶ Hacka hasselnötterna med metallkniven. Blanda samman ingredienserna till fyllningen. Kavla ut degen till en rektangulär form. Bred över hasselnötsmixen och rulla ihop till en rulle. Lägg rullen i en smörad form med löstagbar botten. Låt jäsas i 20 minuter. Pensla rullen med vispad äggula och placera formen på ett galler i mitten av ugnen. Grädda i 25-30 minuter vid 200°C.

Chokladkaka

Ingredienser:

- 140 gram mjukt smör
- 110 gram florsocker
- 140 gram choklad
- 6 äggvitor
- 6 äggulor
- 110 gram strösocker
- 140 gram vetemjöl

Fyllningen:

- 200 gram aprikossylt

Glasering:

- 1 1/4 dl vatten
- 300 gram socker
- 250 gram riven choklad
- vispgrädde, om så önskas

- ▶ Värm ugnen till 160°C. Blanda samman smör och florsocker med blandartillbehöret. Smält chokladen och blanda i den. Tillsätt äggulorna en i taget tills konsistensen blivit krämig. Vispa äggvitorna med strösockret tills de blir hårda och skummiga med blandartillbehöret. Blanda försiktigt ner äggviteskummet i chokladsmeten. Blanda sedan försiktigt ner mjölet med en degskrapa. Häll kakmixen i en smörad bakform. Grädda i en timme i 160°C. De första 15 minuterna ska ugnsluckan stå en aning på glänt.
- ▶ Låt sedan kakan svalna en stund i sin form (24 cm diameter). Vänd sedan upp den på ett galler. Dela kakan i två delar, en under- och en överdel. Bred aprikossylt över den ena delen och lägg den andra halvan över. Värm resten av aprikossylten tills den tjocknar och bred den över kakan. Gör i ordning glasyren. Koka upp vatten och tillsätt socker och choklad. Låt koka på låg värme. Rör hela tiden, tills det får en mjuk och bredbar konsistens. Bred därefter glasyren över kakan och låt kallna. Servera med lite vispgrädde.

Broccolisoppa (4 personer)

Ingredienser:

- 50 gram mogen goudaost
- 300 gram broccoli (stam och bukett)
- broccolispadet
- 2 kokta potatisar, skurna i bitar
- 2 buljongtärningar
- 2 matskedar vispgrädde
- curry
- salt
- peppar
- muskot

- ▶ Riv osten. Mosa broccolin med den kokta potatisen och en del av spadet från broccolin. Lägg broccolimoset och det återstående spadet och buljongtärningarna i ett litermått och fyll upp till 7,5 dl. Häll över i en kastrull och låt koka upp under omrörning. Rör i osten och krydda med curry, salt, peppar och muskot. Rör sedan ner grädden.

Pizza

Till degen:

- 400 gram mjöl
- 1/2 tesked salt
- 20 gram färsk jäst eller 1 och 1/2 påse torrjäst
- 2 matskedar olja
- ungefär 2,4 dl vatten (35°C)

Pålägg

- 3 dl krossade tomater (på burk)
- 1 tesked blandade italienska örterkryddor (torkade eller färska)
- 1 lök
- 2 vitlöksklyftor
- salt och peppar
- socker

Ingredienser att strö över:

- oliver, salami, kronärtskocka, svamp, ansjovis, mozzarella, peppar, riven ost och olivolja efter smak.
- ▶ *Montera knådningsredskapet i blandarskålen. Lägg alla ingredienser i skålen och välj programknappen för knådning. Knåda degen i ungefär en minut, tills en jämn boll har bildats. Lägg degen i en separat skål, täck med en fuktad handduk och låt jäsa i cirka 30 minuter.*
- ▶ *Hacka löken och vitlöken med metallkniven i matberedarens skål och stek dem sedan tills de blivit genomskinliga. Tillsätt de krossade tomaterna och kryddorna och låt puttra i omkring 10 minuter. Krydda med salt, peppar och socker. Låt såsen svalna.*
- ▶ *Sätt ugnen på 250°C.*
- ▶ *Kavla ut degen på en mjölad yta och forma två cirklar. Lägg degcirkarna på en smord ugnsplåt. Bred ut såsen över degen men lämna ytterkanten*

fri. Strö ut de önskade ingredienserna. Strö till sist lite riven ost över pizzorna och droppa lite olivolja över dem.

- ▶ *Grädda i 12-15 minuter.*

Stekt potatis och grönsaker

Ingredienser:

- 1 ägg
- 5 ml mjölk
- 1 matsked mjöl
- 1 tesked koriander
- salt och peppar
- 2 stora potatisar (cirka 300 gram)
- 100 gram morot
- 150 gram selleri
- 50 gram solrosfrön eller 2 matskedar majs-korn
- olja att steka i
- ▶ *Blanda ägg, mjölk, mjöl, koriander, salt och peppar med metallkniven.*
- ▶ *Riv den skalade potatisen, den skrapade moroten och den rengjorda sellerin med den grova rivinsatsen och blanda ner i äggblandningen. Rör samman grönsakerna, äggblandningen och solrosfröna (eller majs) i en skål.*
- ▶ *Värm upp oljan i en stekpanna och forma smeten till 8 plättar. Stek dem på båda sidorna tills de blivit gyllenbruna. Låt rinna av på hushållspapper.*
- ▶ *Tillagningstid: 3-4 minuter.*

Bröd (vitt)

Ingredienser:

- 1/2 kg brödmjöl
- 15 gram mjukt smör eller margarin
- 25 gram färsk jäst eller 20 gram torrjäst
- 2,6 dl vatten
- 10 gram salt
- 10 gram socker

- ▶ *Montera knådningsredskapet i blandarskålen. Lägg mjöl, salt och smör/margarin i skålen. Tillsätt jästen och vattnet. Sätt på locket på skålen och vrid det i pilens riktning tills det hörs ett klickljud. Tryck på programknappen för knådning och blanda degen (maximal knådningstid finns angiven i avsnittet Kvantiteter och beredningstider).*
- ▶ *Ta upp degen från skålen och lägg den i en större skål. Täck med en fuktad handduk och låt jäsa på en varm plats i 20 minuter. När degen har jäst plattar du ut den och formar den till en boll.*
- ▶ *Lägg tillbaka degen i skålen och täck på nytt med en fuktad handduk och låt den jäsa i ytterligare 20 minuter. Platta sedan ut den igen och rulla ihop den.*
- ▶ *Lägg degen på en smörad bakplåt och låt jäsa i 45 minuter. Grädda i den nedre delen av den uppvärmda ugnen.*
- ▶ *Grädda i cirka 225°C i den undre delen av ugnen i cirka 35 minuter.*

Osat ja lisäosat

- A** Runko
- B** Ohjaustaulu
- C** Turvakytkin
- D** Kulho
- E** Kierrekansi (pitää olla paikallaan, silloin kun kulhoa käytetään)
- F** Lisäosanpidin
- G** Tehosekoittimen kannu
- H** Tehosekoittimen kannun kansi
- I** Kannen kieleke (avaa ja sulkee turvakytkimen)
- J** Kulhon kansi
- K** Kannensuljin
- L** Syöttösuppilo
- M** Syöttöpainin
- N** Akseli
- O** Vatkauskulho
- P** Vatkauskulhon kansi
- Q** Taikinansekoitin
- R** Vatkain
- S** Hienonnusterä + suojus
- T** Suikalointiterä, puolikarkea
- U** Suikalointiterä, hieno
- V** Suikalointiterä, karkea
- W** Raastinterä
- X** Teräalusta
- Y** Säädetty viipalointiterä (terä, teräalusta ja säätönuppi)

Johdanto

Laitte on varustettu ylikuumenemissuojalla, joka katkaisee automaattisesti virran, mikäli laite ylikuumenee.

Jos laite lakkaa yhtäkkiä käymästä:

- 1** Vedä pistotulppa irti pistorasiasta.
- 2** Anna laitteen jäähtyä 60 minuuttia.
- 3** Työnnä pistotulppa pistorasiaan.
- 4** Käynnistä laite uudelleen.

Ota yhteys Philips-myyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoliikkeeseen, jos automaattinen ylikuumenemissuoja toimii liian usein.

VAROITUS: Laitetta ei saa liittää alkakytkimeen ettei synny vaaratilannetta.

Tärkeää

- D** Lue tämä käyttöohje huolellisesti ja katsele kuvat, ennen kuin alat käyttää laitetta.
- D** Säilytä käyttöohje vastaisen varalle.
- D** Tarkasta, että laitteeseen merkitty käyttäjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- D** Älä käytä laitteessa muiden valmistajien lisäosia tai osia, ellei Philips ole näin erikseen neuvonut. Takuu ei korvaa vahinkoja, jos tällaisia osia on käytetty.
- D** Älä käytä laitetta, jos sen liitosjohto, pistotulppa tai jokin muu osa on viallinen.

- ▶ Jos verkkoliitosjohto on vaurioitunut, se on vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdettava Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä.
- ▶ Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa.
- ▶ Varo ylittämästä taulukossa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
- ▶ Kulhoon merkittyä enimmäismäärää eli asteikon ylintä viivaa ei saa ylittää.
- ▶ Irrota pistotulppa pistorasiasta heti käytön jälkeen.
- ▶ Paina aineita syöttösuppilossa alaspäin vain syöttöpainimella, ei koskaan sormilla tai esim. kaapimella.
- ▶ Irrota aina pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin laitat tehosekoittimen kannuun sormiasi tai esim. kaapimen.
- ▶ Pidä laite poissa lasten ulottuvilta. Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.
- ▶ Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- ▶ Laita kansi kulhon päälle oikeassa asennossa. Sisäänrakennettu turvakytin vapautuu ja voit käynnistää laitteen. Sekä rungossa että kierrekannessa on merkkiviivat. Laite toimii vain silloin, kun rungon merkki on täsmälleen kierrekannessa olevan merkin kohdalla.
- ▶ Katkaise laitteen toiminta ennen lisälaitteen irrotusta.
- ▶ Pysäytä aina laitteen toiminta painamalla STOP-painiketta.
- ▶ Odota, kunnes liikkuvat osat ovat pysähtyneet, ennen kuin poistat kannen laitteesta.

- ▶ Kierrekansi voidaan poistaa vain silloin, kun kulhon päällä ei ole kantta tai kun koko kulho on nostettu pois.
- ▶ Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen äläkä huuhtelee sitä juoksevalle vedellä. Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.
- ▶ Poista hienonnusterästä suojus ennen käyttöä.
- ▶ Anna aineiden jäähtyä ennen käsittelyä (maksimilämpötila 80°C).
- ▶ Jos sekoitat kuumaa tai vaahtoavaa nestettä, laita tehosekoittimen kannuun vain 1 litra roiskumisen välttämiseksi.
- ▶ Irrota pistotulppa pistorasiasta heti käytön jälkeen.
- ▶ Katso käsittelyajat taulukosta, joka on jäljempänä tässä vihkosessa.

Muista, että kulhoa ei voi käyttää, silloin kun tehosekoitin on paikallaan.

Käyttö

Älykäs käytönohjaus

Tässä laitteessa on älykäs käytönohjaus, joka takaa optimaalisen käsittelyn ja erinomaisen lopputuloksen. Jokainen painike on esiohjelmoitu tietyn lisäosan mukaiselle opimaaliselle nopeudelle.

Nopeutta voidaan lisätä tai vähentää kolmessa vaiheessa painikkeella + tai -.

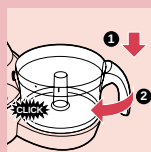
Kun painat pitopainiketta, laite käynnistyy suurimmalle nopeudelle. Kun vapautat painikkeen,

laite pysähtyy tai palautuu aikaisemmin valitulle nopeudelle.

Toiminta voidaan aina pysäyttää Stop-painikkeella.

Jos painat samaa toimintapainiketta uudelleen 40 sekunnin kuluessa, laite jatkaa siitä mihin se jäi.

Kulho



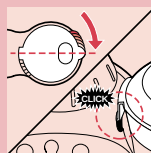
- 1** Asenna kulho monitoimikoneeseen kiertämällä kahvaa nuolen suuntaan, kunnes kuulet napsahduksen.



- 2** Laita kansi kulhon päälle. Kierrä kantta nuolen suuntaan, kunnes kuulet napsahduksen (tämä vaatii hieman voimaa).

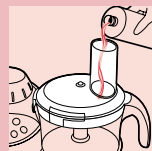
Turvakytkin

- Sekä rungossa, kulhossa että kannessa on merkki. Laite toimii vain, jos rungon merkki on aivan kannen merkin kohdalla.

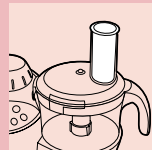


- 1** Varmista, että kannen piste ja kulhon piste ovat täsmälleen vastakkain. Kannen kieleke täydentää nyt kahvan muodon.

Syöttösuppilo ja syöttöpainin



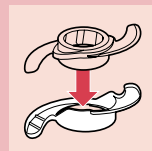
- 1** Lisää nestemäiset ja/tai kiinteät aineet syöttösuppilon kautta. Paina syöttösuppilon olevia kiinteitä aineita varovasti syöttöpainimella alaspäin.



- 2** Voit sulkea syöttösuppilon syöttöpainimella, niin ettei mm. jauhopöly nouse ylös.

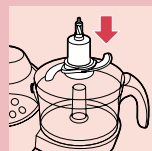
Hienonnusterä

- Hienonnusterällä hienonnetaan, soseutetaan ja sekoitetaan.

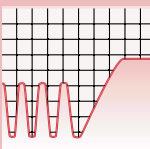
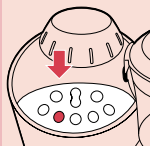


- 1** Poista hienonnusterästä teränsuojus.

Hienonnusterän reunat ovat erittäin terävät. Varo koskemasta niihin!



- 2** Laita lisäosanpidin kulhoon ja hienonnusterä lisäosanpitimen päälle.
- 3** Laita aineet kulhoon. Leikkaa isot palat noin 3 cm:n kuutioiksi. Laita kansi kulhon päälle.
- 4** Laita syöttöpainin syöttösuppilon.



5 Paina ohjauspaneelista hienonnuksen painiketta.

- Käsittely alkaa 4 sykäyksellä, mikä takaa sen, että aineet (mm. sipuli tai pähkinät) hienontuvat tasaisesti.
- Sen jälkeen nopeus nousee maksimiin ja hienonnus jatkuu niin kauan, kunnes painetaan Stop-painiketta.

- ▶ Nopeutta voidaan vähentää painikkeella -.
- ▶ Toiminta voidaan lopettaa koska tahansa painamalla STOP-painiketta.

Vinkkejä

- ▶ Jos hienonnat sipulia, pysäytä laite neljän sykäyksen jälkeen, ettei sipuli hienonnu liikaa.
- ▶ Älä hienonna kovia juustoja liian pitkään. Juusto lämpiää ja alkaa paakkuuntua.
- ▶ Älä hienonna kovia aineita, kuten kahvipapuja, muskottipähkinöitä tai jääpaloja, sillä ne tylsyttävät teriä.

Jos aineet takertuvat terän ympärille tai tarttuvat kulhon reunoihin:

- 1 Pysäytä laitteen toiminta.

- 2 Poista kansi kulhon päältä.

- 3 Irrota aineet terästä tai kulhon reunoista kaapimella.

Suikalointi- ja raastinterät

Älä yritä hienontaa terillä kovia aineita, kuten jääpaloja.

- 1 Aseta terä teräalustaan ennen kuin laitat tämän lisäosanpitimeen.

Terien leikkuureunat ovat hyvin terävät. Varo koskemasta niihin!

- 2 Aseta teräalusta lisäosanpitimeen, joka on kulhossa.

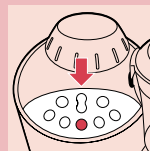
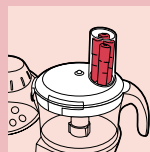
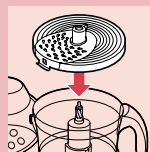
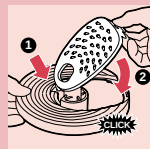
- 3 Laita kansi kulhon päälle.

- 4 Laita aineet syöttösuppiloon. Leikkaa suuret palat pienemmiksi, niin että ne mahtuvat syöttösuppiloon.

- 5 Täytä syöttösuppilo mahdollisimman tasaisesti.

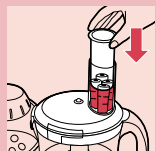
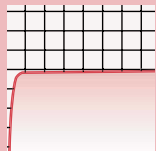
Kun aiot viipaloida tai suikaloida suuria määriä, käsittele kerralla vain pieni osa ja tyhjennä kulho aina välillä.

- 6 Valitse ohjauspaneelista suikalointi- ja viipalointikäsitely.



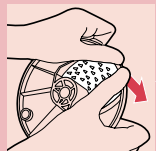


- Nopeutta voidaan lisätä kolme kertaa painamalla painiketta + ja vähentää kolme kertaa painamalla painiketta -.



- 7** Paina syöttöpainimella kevyesti syöttösuppilossa olevia aineita.

- Pehmeitä kasviksia tai hedelmiä suikaloidessasi voit vähentää nopeutta kolme kertaa painikkeella -, etteivät kasvikset tai hedelmät mene aivan soseeksi.



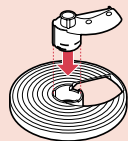
- 8** Terän irrotus teräalustasta: Ota teräalusta käteen alapuoli itseesi päin. Paina terän reunoja peukaloilla, niin että terä irtaoo alustasta.

Säädettävä viipalointiterä

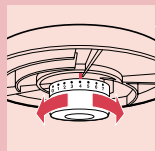
Säädettävällä viipalointiterällä saat juuri niin paksuja viipaleita kuin haluat.

Varo: Terän leikkuureunat ovat hyvin terävät.

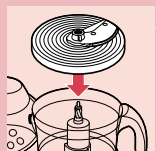
- 1** Aseta terä teräalustan päälle.



- 2** Kiinnitä nuppi terän alapuolelta ja kierrä lukkoon pisteen kohdalle.

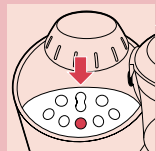


- 3** Säädä paksuus kääntämällä säätönuppia.



- 4** Aseta säädettävä viipalointiterä lisäosanpitimeen.

- 5** Sulje kansi ja laita aineet syöttösuppilon.



- 6** Valitse ohjauspaneelista suikalointi- ja viipalointikäyttö.



- Toiminta käynnistyy heti esiasetetulla nopeudella, niin että lopputulos on mahdollisimman hyvä.

- 7** Paina aineita tarvittaessa kevyesti alaspäin syöttöpainimella.

Taikinansekoitin ja vatkauskulho

Taikinansekoitinta käytetään erilaisten hiivataikinoiden tekoon.

- 1** Paina vatkauskulhon akseli vatkauskulhon aukkoon alaspäin. Kuulet napsahduksen, kun akseli menee paikalleen.

- 2** Laita vatkauskulho rungon päälle ja kierrä sitä nuolen suuntaan, kunnes kuulet napsahduksen.

- 3** Aseta taikinansekoitin akseliin.

- 4** Mittaa aineet kulhoon.

- 5** Aseta kansi kulhon päälle ja kierrä sitä vasemmalle, kunnes kuulet napsahduksen.

- 6** Paina ohjauspaneelista vatkauksen painiketta.

Laite nostaa nopeuden asteittain 10 sekunnissa maksimiin roiskumisen välttämiseksi. Tämä nopeus pysyy noin 50 sekuntia, niin että aineet sekoittuvat kunnolla. Sen jälkeen nopeus laskee vaivaukseen sopivalle nopeudelle. Laite jatkaa käymistä tällä nopeudella siihen asti, kunnes stop-painiketta painetaan. Nopeutta voidaan vähentää kolme kertaa painikkeella -.

Vinkki

- Jos taikinansekoitin ei pyöri, vaikka olet painanut taikinanvaivauksen painiketta, tarkasta että olet painanut akselin taikinakulhoon, niin että se on napsahtanut lukitusasentoon.

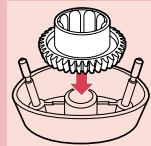
Vatkainosa ja vatkauskulho

Vatkainosalla voi vatkata muniä, valkuaishaahtoa, pikavanukkaita, kermaa, kakkutaikinoita yms.

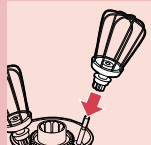
- 1** Paina vatkauskulhon akseli vatkauskulhon aukkoon alaspäin. Kuulet napsahduksen, kun akseli menee paikalleen.



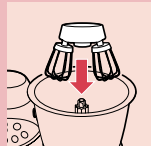
- 2** Laita vatkauskulho rungon päälle ja kierrä sitä nuolen suuntaan, kunnes kuulet napsahduksen.



- 3** Aseta vetopyörä vatkaisosaan.

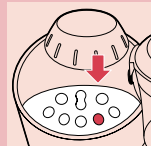


- 4** Kiinnitä kaksi pallovispilää vatkaisosan metallitappeihin.



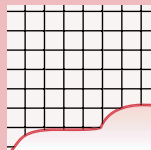
- 5** Aseta vatkaisosa lisäosanpitimeen.

- 6** Mittaa aineet kulhoon, laita kansi kulhon päälle ja kierrä oikealle, kunnes kuulet napsahduksen.



- 7** Paina ohjauspaneelista taikinanvaivauksen painiketta.

Laitte nostaa nopeuden työskentelynopeuteen 7 sekunnissa. Tämä nopeus pysyy noin 30 sekuntia. Sen jälkeen nopeutta nostetaan taas ja laite jatkaa tällä nopeudella siihen asti, kunnes stop-painiketta painetaan. Nopeutta voidaan nostaa tai vähentää kolme kertaa painikkeella + tai -.



Vinkki

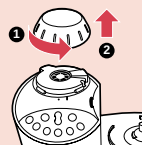
- Jos vatkaisosa ei pyöri, vaikka olet painanut vatkauksen painiketta, tarkasta, oletko painanut akselin vatkauskulhoon niin että se on napsautanut paikalleen ja että vetopyörä on oikein paikallaan vatkaisosan kotelossa.

Tehosekoitin

Tehosekoitin on tarkoitettu:

- Nestemäisten aineiden sekoittamiseen, esim. maitotuotteet, kastikkeet, tuoremeihat, keitot, juomat, pirtelöt.
- Kevyiden aineiden sekoittamiseen, esim. ohukaistakina tai majoneesi.
- Keitettyjen ruoka-aineiden soseuttaminen, esim. vauvanruoka.

- Laitetta voidaan käyttää ilman tehosekoitinta tai niin, että tehosekoitin on kiinni rungossa. Jos laitetta käytetään ilman tehosekoitinta, kierrekannen tulee olla kiinnitettynä rungon päälle, muuten laite ei käynnisty.

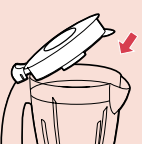


- 1** Irrota kierrekansi rungon päältä, ennen kuin kiinnität tehosekoittimen paikalleen.



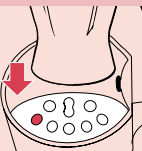
- 2** Aseta tehosekoitin rungon päälle ja kierrä kunnolla kiinni nuolen suuntaan. Kahvan tulee olla vasemmalla.

Älä väännä tehosekoittimen kahvaa liian voimakkaasti.



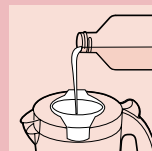
- 3** Mittaa aineet tehosekoittimen kannuun.

- 4** Sulje kansi.



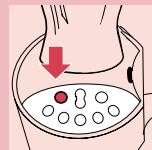
- 5** Aseta aina kannensuljin tehosekoittimen kannen päälle, ennen kuin käynnistät laitteen.

- 6** Paina ohjauspaneelista tehosekoittimen painiketta. Tehosekoitin käynnistyy. Nopeus kasvaa maksimiin. Laite jatkaa tällä nopeudella siihen asti, kunnes STOP-painiketta painetaan. Tehosekoittimen käydessä nopeutta voidaan vähentää kolme kertaa painikkeella -.



Vinkkejä

- ▶ Kaada nestemäiset aineet tehosekoittimeen kannessa olevan aukon kautta.
- ▶ Mitä pidempään laite käy, sitä hienompi on lopputulos.
- ▶ Leikkaa kiinteät aineet pieniksi paloiksi ennen tehosekoittimeen laittamista. Jos tarvitset suuren määrän, hienonna pienissä erissä äläkä yritä hienontaa kerralla kaikkea.
- ▶ Kovat aineet, kuten soijamaitoon käytettävät soijapavut, tulee liottaa vedessä ennen hienontamista.
- ▶ Hienonna jääpalat siten, että laitat jääpalat kannuun, suljet kannen ja käytät pitopainiketta.



Jos aineet tarttuvat tehosekoittimen kannun seinään:

- 1** Katkaise laitteen toiminta ja vedä pistotulppa irti pistorasiasta.

- 2** Avaa kansi.

Älä avaa kantta laitteen käydessä.

- 3** Irrota aineet kannun seinästä kaapimella. Pidä kaavin turvallisen kaukana teristä (noin 2 cm).

- ▶ Ellet ole tyytyväinen tulokseen, jatka painamalla toistuvasti useita kertoja pitopainiketta. Voit myös yrittää parantaa tulosta sekoittamalla aineita välillä kaapimella (ei tehosekoittimen käydessä) tai kaataa osan aineista pois ja jatkaa pienemmällä määrällä.
- ▶ Joskus aineet sekoittuvat paremmin, jos lisää hieman nestettä

Puhdistus

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen rungon puhdistusta.

- 1 Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Älä upota runkoa veteen, äläkä huuhtelee sitä.
- 2 Pese ruuan kanssa kosketuksissa olleet osat lämpimällä pesuvedellä heti käytön jälkeen.

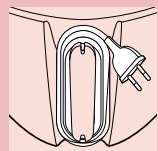
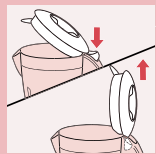
- ▶ Kulhot, kulhojen kannet, syöttöpainin ja lisäosat (paitsi tehosekoittimen kannu) voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

Näiden osien konepesunkestävyys on testattu normin FIN EN 12875 mukaisesti.

Tehosekoittimen kannu ei ole konepesunkestävä!

- ▶ Poista kansi avaamalla se ja vetämällä ylöspäin. Poista kansi vain puhdistusta varten.

Puhdista hienonnusterä, tehosekoittimen terä ja muut terät varovasti. Näiden leikkuureunat ovat hyvin teräviä!



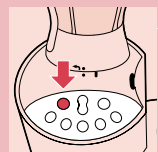
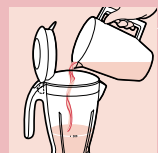
Pidä huoli, että hienonnusterän, tehosekoittimen terän ja muiden terien leikkuureunat eivät kosketa mitään kovaa, etteivät ne tylsy.

Jotkut aineet saattavat aiheuttaa lisäosien värjäytymistä. Tämä ei vaikuta lisäosien toimintaan. Värjäntyminen häviää yleensä vähitellen.

- ▶ Kierrä (liika) liitosjohto laitteen takana olevan pidikkeen ympäri.

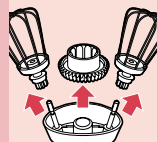
Tehosekoittimen pikapuhdistus

- 1 Kaada tehosekoittimen kannuun lämmintä vettä (ei enempää kuin 0,5 l) ja hieman astianpesuainetta.
- 2 Sulje kansi.
- 3 Anna laitteen käydä hetken aikaa painamalla pitopainiketta. (Laitte lakkaa käymästä, kun vapautat painikkeen.)
- 4 Irrota tehosekoittimen kannu ja huuhtelee se puhtaalla vedellä.

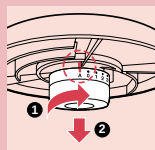


Vatkainosan/pallovispilöiden puhdistus:

- 1 Irrota vetopyörä ja pallovispilät, niin ne on helpompi puhdistaa. Vetopyörä ja pallovispilät ovat konepesunkestävät.



Säädettävän viipalointiterän puhdistus:

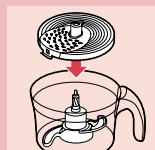


- I** Käännä säätönuppia oikealle ja vedä terä pois.

Pese säädettävän viipalointiterän osat lämpimällä pesuvedellä tai astianpesukoneessa.

Säilytys

MicroStore



- D** Laita lisäosat (hienonnusterä, teräalusta) lisäosanpitimeen ja säilytä niitä kulhossa. Teräalusta tulee aina viimeiseksi.

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, katso Philipsin [www-sivustoa](http://www.philips.com) osoitteesta www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Voit myös kääntyä Philips-myyjän tai Philips Kodinkoneiden valtuuttaman huoltoliikkeen puoleen.

Toiminnot, lisäosat ja käyttötarkoitukset

Toiminto	Lisäosa	Käyttötarkoitus	Käyttöaika
		Hienonnus, soseutus, sekoitus	10 - 60 s
		Suikalointi, raastaminen	10 - 60 s
		Viipalointi	10 - 60 s
		Vaivaaminen	60 - 240 s
		Vatkaaminen, vaahdottaminen, sekoittaminen	60 - 120 s
		Sekoittaminen, soseuttaminen	10 - 60 s

Tarkistusluettelo

Ongelma	Ratkaisu
Laite ei käynnisty.	Kierrä kulhoa tai kantta myötäpäivään, kunnes kuulet napsahduksen. Varmista, että kulhon ja kannen pisteet ovat täsmälleen toistensa kohdalla.
Laite lakkasi yhtäkkiä toimimasta.	Automaattinen ylikuumenemissuoja on luultavasti katkaissut virran, koska laite on kuumentunut liikaa. 1) Irrota pistotulppa pistorasiasta. 2) Paina STOP-painiketta. 3) Anna laitteen jäähtyä 60 minuuttia. 4) Työnnä pistotulppa pistorasiaan. 5) Käynnistä laite uudelleen.
Olet painanut väärää toimintapainiketta.	Paina haluamaasi toimintapainiketta.
Toimintajakso ei ala alusta uudelleenkäynnistyksen jälkeen.	Laitteessa on toimintamuisti. Jos käynnistät laitteen uudelleen 40 sekunnin kuluessa, toiminta jatkuu siitä mihin se keskeytyi. Jos haluat aloittaa toimintajakson uudelleen alusta: 1) Paina lyhyesti toista toimintapainiketta (esim. pitopainiketta). Paina sitten STOP-painiketta. 3) Paina sitten haluamaasi toimintapainiketta, niin toimintajakso alkaa uudelleen alusta.
Taikinansekoitin tai vatkaisosa ei pyöri.	1) Varmista, että akseli on napsautettu paikalleen vatkauskulhoon. 2) Varmista, että vetopyörä on oikein paikallaan vatkaisosassa. 3) Varmista, että vatkauskulho on kierretty myötäpäivään riittävän pitkälle, niin että kuulit napsahduksen.
Sekä tehosekoittimen kannu että kulho tai vatkauskulho ovat paikallaan, mutta vain tehosekoitin toimii.	Jos sekä tehosekoitin että kulho tai vatkauskulho on asennettu laitteeseen oikein, vain tehosekoitin toimii. Jos haluat käyttää kulhoa tai vatkauskulhoa, irrota tehosekoitin ja peitä asennusaukko kierrekannella.
Painike +/- ei vaikuta mitään tiettyissä tilanteissa.	Moottori käy jo äärimoodeudella, eli taikinaa vaivattaessa tai kun nopeus on automaattisesti kaikkein pienimmälläään.

Määrät ja valmistusajat

Ruoka-aine	Enim mää- rää	Toimi- ntapai- nike/li- säosa	Ohje	Käyttötarkoi- tus
Omenat - suikaleet	500 g	☺ / ☹	Leikkaa hedelmät syöttösuppilon sopiviksi paloiksi. Täytä syöttösuppilo ja suikaloi painaen kevyesti syöttöpainimella.	Kiisselit, piiraat
Omenat - viipaleet	500 g	☺ / ☹	Leikkaa hedelmät syöttösuppilon sopiviksi paloiksi. Täytä syöttösuppilo ja viipaloi painaen kevyesti syöttöpainimella.	Kiisselit, piiraat
Ohukaistaikina - sekoitus	7 1/2 dl maito a	☺ / ☹	Kaada tehosekoittimeen ensin maito ja sen jälkeen kuivat aineet. Sekoita noin 1 minuutti. Toista tarvittaessa pari kertaa. Pysäytä sitten muutamaksi minuutiksi, niin että laite välillä jäähtyy.	Ohukaiset, pannukakut, vohvelit
Korppujauhot - hienonnus	100 g	☺ / ☹	Käytä kuivaa leipää.	Jauheliharuuat, kakkuvuokien jauhotus
Voikreemi - vatkaus	300 g	☺ / ☹	Käytä pehmeää voita.	Jälkiruuat, leivokset
Juusto - hienonnus	200 g	☺ / ☹	Käytä kovaa juustoa. Leikkaa noin 3 cm:n paloiksi.	Kuorrutus, keitot, kastikkeet

Ruoka-aine	Enim mäism äärä	Toimi ntapai nike/li säosa	Ohje	Käyttötarkoit us
Juusto - suikalointi	200 g	☉ / ☼	Leikkaa juusto syöttösuppilon sopiviksi paloiksi. Paina varovasti syöttöpainimella.	Kastikkeet, pizzat, kuorrutukset, fondue
Suklaa - rouhe	200 g	☉ / ☼	Käytä kovaa taloussuklaata. Paloittele 2 cm:n paloiksi.	Koristelu, kastikkeet, mousset, vanukkaat.
Palkokasvit, keitetyt - sose	250 g	☉ / ☼	Käytä keitettyjä herneitä tai papuja. Lisää tarvittaessa hieman nestettä.	Muhennokset, keitot
Keitetyt kasvikset ja liha - sose	500 g	☼ / ☼	Karkea: lisää vain hieman nestettä. Hieno: lisää nestettä tarpeen mukaan.	Vauvanruoka, dieettiruoka
Kurkut - viipaleet	2 kurkku a	☉ / ☼	Aseta kurkku pystyyn syöttösuppilon ja paina varovasti.	Salaatit, koristelu
Hiivataikina (leipä)	1000 g jauhoj a	☼ / ☼	Sekoita vesi (37°C), hiiva ja sokeri. Lisää jauhot, öljy ja suola. Sekoita taikinaa noin 90 sekuntia. Anna taikinan nousta noin 30 minuuttia tai kunnes taikina irtoaa kulhon reunoista.	Leipä
Hiivataikina (pizza)	1500 g jauhoj a	☼ / ☼	Noudata leipätaikinan valmistusohjetta. Sekoita taikinaa noin 1 minuutti tai kunnes taikina irtoaa kulhon reunoista.	Pizza

Ruoka-aine	Enim mäism äärä	Toimi ntapai nike/li säosa	Ohje	Käyttötarkoit us
Paistotaikina	500 g jauhoj a	☼ / ☼	Leikkaa kylmä voi 2 cm:n paloiksi. Laita voi kulhoon jauhojen päälle. Sekoita, kunnes taikina on ryynimäistä. Lisää kylmä vesi. Sekoita, kunnes taikina muodostuu pallo. Jäähdytä taikina ennen kaulimista.	Piiraat, paistokset, marjapiirakat
Hiivataikina	1000 g jauhoj a	☼ / ☼	Sekoita ensin lämmin maito, hiiva ja sokeri eri kulhossa. Mittaa kaikki aineet kulhoon ja vaivaa taikina tasaiseksi, kunnes se ei enää tartu kulhon reunoihin (noin 1 minuutti). Anna taikinan nousta noin 30 minuuttia.	Kotipulla
Valkuaisvahto	6 munan valkuai sta	☼ / ☼	Vatkaa munanvalkuiset huoneenlämpöisinä. Huomaa: vatkaa kerralla vähintään 2 munanvalkuaista.	Vanukkaat, kohokkaat, marenki
Hedelmäsose (esim. omenat, banaanit) - tehosekoitin	500 g	☉ / ☉	Vinkki: lisää hieman sitruunamehua tummumisen estämiseksi. Lisäämällä hieman nestettä saadaan tasaisempi sose.	Keitot, hillot, jälkiruokakastik keet, vauvanruoka
Hedelmäsose (esim. omenat, banaanit) - hienonnettu	500 g	☼ / ☼	Vinkki: lisää hieman sitruunamehua estämään tummumista.	Keitot, hillot, jälkiruokakastik keet, vauvanruoka

Ruoka-aine	Enim mäism äärä	Toimi ntapai nike/li säosa	Ohje	Käyttötarkoit us
Valkosipuli - hienonnettu	300 g	🔪 / 🥄	Kuori valkosipulit. Käytä pitopainiketta, ettei valkosipuli mene liian hienoksi. Kerta- annos vähintään 150 g.	Ruokien maustamiseen
Mausteyrtit (esim. persilja) - hienonnettu	Vähint ään 50 g	🔪 / 🥄	Pese ja kuivaa yrtit ennen hienontamista.	Kastikkeet, keitot, maustevoit
Tuoremehut (esim. papaija, vesimeloni, päärynä, guava) - tehosekoitin	500 g (koko naism äärä)	🍹 / 🥄	Lisää tarvittaessa vettä tai muuta nestettä.	Tuoremehut
Majoneesi	3 munaa	🥚 / 🥄	Käytä aineet huoneenlämpöisinä. Huomaa: käytä vähintään 1 iso muna, kaksi pientä munaa tai kaksi munankeltuaista. Laita muna ja hieman viinietikkaa kulhoon ja lisää öljyä vähitellen.	Kastikkeet, kuorrutukset
Liha (vähärasvainen) - hienonnettu	500 g	🔪 / 🥄	Poista kalvot, rustot ja luut. Leikkaa noin 3 cm:n kuutioiksi. Pitopainiketta käyttämällä saadaan karkeampi lopputulos.	Jauhettu liha, raakapihvit, lihapyörykät
Liha, kala - hienonnettu	400 g	🔪 / 🥄	Poista kalvot, rustot ja luut. Leikkaa noin 3 cm:n kuutioiksi. Pitopainiketta käyttämällä saadaan karkeampi lopputulos.	Jauhettu liha, raakapihvit, lihapyörykät
Pirtelöt	1/2 l maito a	🔪 / 🥄	Sekoita hedelmät/marjat (esim. banaani, mansikat) sokerin, maidon ja jäätelön kanssa hyvin.	Pirtelöt

Ruoka-aine	Enim mäism äärä	Toimi ntapai nike/li säosa	Ohje	Käyttötarkoit us
Murotaikina	6 munaa	🥚 / 🥄	Käytä aineet huoneenlämpöisinä. Vatkaa pehmeä voi ja sokeri kuohkeaksi. Lisää maito, munat ja jauhot.	Kuivakakut
Pähkinät, mantelit - hienonnettu	250 g	🔪 / 🥄	Pitopainiketta käyttämällä saadaan karkeampi lopputulos.	Salaatit, leivonnaiset, mantelimassa
Sipuli - hienonnettu	500 g	🔪 / 🥄	Kuori sipulit ja leikkaa 4 osaan. Tarkista tulos 2 sykäyksen jälkeen.	Erilaisiin ruokiin.
Sipuli - renkaat	300 g	🥚 / 🥄	Kuori sipulit ja leikkaa syöttösuppilon sopiviksi lohkoiksi. Huomaa: kerralla vähintään 100 g.	Erilaisiin ruokiin.
Siipikarja - hienonnettu	200 g	🔪 / 🥄	Poista ensin jänteet ja luut. Leikkaa liha 3 cm:n kuutioiksi. Jos haluat karkean lopputuloksen, käytä pitopainiketta.	Jauhettu liha
Keitot	5 dl	🔪 / 🥄	Käytä keitettyjä kasviksia.	Keitot, kastikkeet
Kermavaahto	5 dl	🥚 / 🥄	Käytä jääkaappikylmää kermaa. Huomaa: vatkaa kerralla vähintään 1 l/4 dl. Kermavaahto on valmista noin 2 minuuttia kuluttua.	Koristelu, jälkiruuat, jäätelöseokset

Ruokaohjeita

Kesäkurpitsavoileipätahna

Aineet:

- 2 kesäkurpitsaa
- 3 kovaksi keitettyä kananmunaa
- 1 pieni sipuli - 1 valkosipulinkynsi
- 1 rkl ruokaöljyä
- persiljaa
- 1/2 dl kermaviiliä
- sitruunamehua, tabascoa, suolaa, pippuria, currya, paprikajauhetta

- ▶ *Pese ja kuivaa kesäkurpitsat ja suikaloi ne hienolla suikalointiterällä. Nosta kesäkurpitsasuikaleet toiseen astiaan ja ripottele pinnalle suolaa. Jätä suikaleet astiaan 15 minuutiksi, niin että suola poistaa nestettä kesäkurpitsasuikaleista. Kuori sipuli ja valkosipulinkynsi ja hienonna hienonnusterällä. Hienonna myös persilja hienonnusterällä.*
- ▶ *Valuta kesäkurpitsasuikaleista neste pois esimerkiksi siivilää apuna käyttäen. Kuumenna öljy paistinpannulla ja ruskista kevyesti hienonnettu sipuli ja valkosipulinkynsi sekä kesäkurpitsasuikaleet. Hauduta kaikki neste pois. Anna seoksen jäähtyä. Kuori kananmunat ja hienonna ne hienonnusterällä. Lisää kaikki aineet kulhoon, mausta makusi mukaan ja sekoita tasaiseksi hienonnusterällä. Tarjoa paahdetun leivän päällä.*

Hedelmäkakku

Aineet:

- 300 g pehmeää voita
- 3 1/2 dl sokeria
- 6 kananmunaa
- 300 g rusinoita
- 100 g hienonnettuja säilöttyjä kirsikoita
- 50 g rouhittuja pähkinöitä
- 8 1/2 dl vehnä jauhoja
- 3 tl leivinjauhetta
- 2 rkl piparkakkumaustetta
- 1/2 dl maitoa

- ▶ *Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen. Voitele ja korppujauhota kakkuvuoka. Mittaa voi ja sokeri kulhoon ja vatkaa kuohkeaksi vaahdoksi hienonnusterällä. Lisää munat yksitellen ja vatkaa noin 2 minuuttia. Sekoita leivinjauhe, mausteet, rusinat, kirsikat ja pähkinät jauhojen joukkoon. Lisää jauhoseos ja maito taikinaan. Kaada taikina kakkuvuokaan. Paista kakkua uunin alatasolla 175 asteessa noin 60 minuuttia.*

Purjopiiras

Pohja:

- 100 g juustoa
- 1 tl leivinjauhetta
- 1/2 tl basilikaa
- 100 g kylmää voita tai leivontamargariinia
- 2-3 rkl vettä

Täyte:

- 1 pieni purjo
- 100 g sinihomejuustoa
- 3 kananmunaa
- 2 dl kermaa
- 1 tl timjamia tai basilikaa

- ▶ *Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen ja voitele pyöreä piirasvuoka.*
- ▶ *Aseta raastinterä koneeseen ja raasta juusto kulhoon. Vaihda hienonnusterä ja lisää kuivat aineet juustoraasteen päälle. Paloittele voi. Lisää palat ja vesi kuivien aineiden päälle. Käynnistä kone ja anna käydä kunnes taikinasta muodostuu pallo. Levitä taikina pyöreän piirasvuon päälle ja reunoille.*
- ▶ *Laita viipalointiterä koneeseen ja viipaloi huuhdeltu purjo. Lisää purjorenkaat taikinan päälle. Sekoita kulhossa hienonnusterällä sinihomejuusto, munat, kerma ja mausteet. Kaada seos purjorenkaiden päälle. Paista piirasta 200 asteessa noin 30 - 35 minuuttia.*

Unkarilainen gulassikeitto

Aineet:

- 1 rkl öljyä
- 2 sipulia
- 1 valkosipulinkynsi
- 1/2 rkl paprikajauhetta
- 1/4 tl kuminaa
- 250 g naudan paistia
- pala juuriselleriä
- 1 tomaatti
- 6 dl vettä

- 4 perunaa
- 1/2 lehtisellerin vartta
- paprikajauhetta
- 1 tl suolaa
- vettä
- 1/2 vihreää paprikaa

- ▶ *Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulinkynsi hienonnusterällä. Leikkaa liha kuutioiksi. Kasta tomaatti kiehuvan veteen ja kuori. Kuutioi tomaatti sen jälkeen. Kuori juuriselleri ja tee ohuita suikaleita suikalointiterällä. Kuumenna pata ja kuullota sipulit öljyssä. Nosta pata levyltä ja lisää paprikajauhe sekä kumina. Sekoittele. Nosta pata takaisin levyille ja lisää lihat ja sellerisuikaleet. Sekoittele. Lisää joukkoon tomaattikuutiot ja sen verran vettä, että liha juuri ja juuri peittyy. Hauduta hiljaisella lämmöllä puoli tuntia.*
- ▶ *Kuori ja suikaloi perunat suikalointiterällä. Viipaloi lehtisellerinvarsi viipalointiterällä. Lisää kasvikset pataan ja lisää vettä tarvittaessa. Nestettä pitää olla niin, että keitosta tulee sakeaa. Mausta paprikajauheella ja suolalla. Hauduta 15 minuuttia, kunnes perunat ovat lähes kypsiä. Suikaloi vielä paprika suikalointiterällä ja lisää keittoon. Keitä vielä noin 5 minuuttia.*
- ▶ *Tarjoo keitto leivän kanssa.*

Mansikkakakku

Aineet:

- 15 kpl Digestive- tai kaurakeksejä
- 100 g sulatettua voita

Täyte:

- 1/2 l mansikoita
- 200 g Philadelphia-tuorejuustoa
- 2 1/2 dl kuohukermaa
- 1 1/2 dl tomusokeria
- 2 tl vanilliinisokeria
- sitruunamehua

Koristeluun:

- 1 1/2 dl tomusokeria
- 2 tl vanilliinisokeria
- sitruunamehua
- sitruunamelissan lehtiä

- ▶ *Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.*
- ▶ *Hienonna keksit monitoimikoneen kulhossa hienonnusterällä. Sulata voi kattilassa. Lisää keksimuruihin sulatettu voi ja sekoita tasaiseksi. Peitä irtopohjaisen vuoan pohja ja reunat leivinpaperilla. Painele keksiseos vuoan pohjalle ja reunoille. Tee reunoista noin 4 cm korkeat. Paista pohjaa 200 asteessa noin 8 minuuttia. Anna pohjan jäähtyä ja irrota se varovasti vuoasta.*
- ▶ *Vatkaa kerma pehmeäksi vaahdoksi ja lisää sokeri ja vanilliinisokeri. Laita kulhoon hienonnusterä ja lisää tuorejuusto ja mansikat. Sekoita nopeasti kaikki aineet keskenään. Mausta seos tarvittaessa sitruunamehulla. Kaada täyte kakkupohjan päälle. Koristele kakku mansikoilla ja sitruunamelissan lehdillä.*

Pirtelö

Aineet:

- 100 g banaania tai mansikoita

- 2 dl maitoa
- 50 g vaniljajäätelöä
- sokeria maun mukaan

- ▶ *Kuori banaani tai huuhtelee mansikat. Paloittele hedelmä tai marjat. Mittaa kaikki aineet tehosekoittimeen. Sekoita tasaiseksi.*
- ▶ *Voit käyttää mielesi mukaan erilaisia hedelmiä tai marjoja.*

Hasselpähkinäkranssi

Taikina:

- 2 1/2 dl maitoa (37-asteista)
- 30 g hiivaa
- 1 dl sokeria
- 7 1/2 dl vehnä jauhoja
- 1 tl suolaa
- 1 kananmuna
- 100 g pehmeää voita tai margariinia

Täyte:

- 250 g rouhittuja hasselpähkinöitä
- 100 g sulatettua voita
- 1/2 tl vanilliinisokeria
- 1 1/4 dl kermaa
- ▶ *Mittaa lämmin maito, hiiva ja sokeri kulhoon ja sekoita noin 15 sekuntia. Lisää jauhot, suola, kananmuna ja voi. Vaivaa taikinaa taikinasekoittimella noin 5 minuuttia. Siirrä taikina toiseen kulhoon. Peitä kulho liinalla ja anna taikinan nousta huoneenlämmössä noin 30 minuuttia.*

- ▶ Aseta hienonnusterä paikoilleen ja mittaa kaikki täytteen aineet kulhoon. Sekoita tasaiseksi. Kauli taikina nelikulmaiseksi levyksi. Levitä täyte taikinallevyn päälle ja kääri rullalle. Nosta rulla pyöreään irtopohjavuokaan. Anna kohota vielä puoli tuntia liinan alla. Voitele pinta munankeltuaisella ja paista uunin alatasolla 200 asteessa noin 30 - 40 minuuttia.

Sacherkakku

Aineet:

- 150 g pehmeää voita
- 150 g taloussuklaata
- 5 kananmunaa
- 6 munanvalkuaista
- 3 dl vehnäjauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 tl vanilliinisokeria

Täyte:

- 1-2 dl aprikoosihilloa

Koristeluun:

- 100 g taloussuklaata
- 2 rkl voisulaa
- 2 rkl kahvia
- Lisänä: kermavaahtoa

- ▶ Voitele ja korppujauhota tasapohjainen kakkuvuoka. Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen. Sulata voi ja suklaa miedolla lämmöllä kattilassa koko ajan sekoittaen. Erota keltuaiset ja

valkuaiset toisistaan. Vatkaa keltuaiset sekä 1 1/2 dl tomusokeria vaahdoksi hienonnusterällä. Siirrä vahto toiseen kulhoon ja vaahdota puhtaassa ja kuivassa kulhossa valkuaiset vaahdoksi ja lisää 1/2 dl tomusokeria. Jatka vatkaamista vielä hetki. Sekoita keltuais-sokerivaahtoon suklaaseos sekä keskenään sekoitetut kuivat aineet. Lisää viimeisenä varovasti valkuaisseos ja sekoita vain sen verran, että aineet sekoittuvat.

- ▶ Kaada taikina vuokaan ja paista 175-asteisessä uunissa alatasolla noin 60 minuuttia. Halkaise jäähtynyt kakku ja levitä täytteeksi aprikoosihillo. Kuumenna kuorutusaineet kattilassa miedolla lämmöllä koko ajan sekoittaen, kunnes seos on tasaista. Levitä seos kakun päälle ja reunoille veitsellä tai lastalla. Kakun kanssa tarjoillaan pehmeäksi vatkattua kermavaahtoa.

Parsakaalikeitto (4 annosta)

Aineet:

- 50 g kypsää Gouda-juustoa
- 300 g keitettyä parsakaalia (varret ja kukinnot)
- 2 keitettyä perunaa paloina
- 7 dl parsakaalin keitinvettä
- 2 kasvisliemikuutiota
- currya
- pippuria
- pala juuriselleriä
- suolaa
- 2 rkl kermaa

- ▶ Aseta suikalointiterä koneeseen ja suikaloi juusto. Soseuta kypsät kasvikset ja pieni määrä keitinlientä tehosekoittimessa. Kaada seos kattilaan ja lisää tarvittaessa keitinlientä niin, että keitto on sopivan sakeaa. Kuumenna keittoa koko ajan sekoittaen. Mausta keitto currylla, pippurilla ja muskottipähkinällä sekä tarvittaessa suolalla. Lisää lopuksi kerma ja suikaloi juusto. Keiton lisäkkeenä voit tarjota paahdettuja leipäkuutioita.

Pizza

Pohja:

- 1 1/2 dl vettä (37-asteista) uhoja
- 20 g hiivaa
- 1/2 tl suolaa
- 2 rkl öljyä
- 3 1/2 dl vehnäjauhoja

Täyte:

- 2-3 rkl tomaattisosea
- 1 tlk tonnikalaa
- 50 g katkarapuja
- 50 g simpukoita
- 4-5 tomaattia
- oliiveja
- 2 tl oreganoa
- 2 tl basilikaa
- 1/2 tl timjamia
- valkosipua
- 150-200 g juustoa

- ▶ Aseta taikinasekoitin kulhoon. Laita vesi ja hiiva kulhoon. Sekoita muutama sekunti, jotta hiiva liukenee veteen. Lisää suola, öljy ja jauhoja niin

paljon, että taikinasta muodostuu pallo. Jätä taikina kohoamaan lämpimään paikkaan.

- ▶ Laita uuni kuumenemaan 250 asteeseen.
- ▶ Kaaviloi taikinasta iso pyöreä levy ja nosta se uunipellille leivinpaperin päälle. Anna taikinan kohota peitettyinä noin 20 minuuttia.
- ▶ Levitä kohonneelle pohjalle tomaattisose ja sen päälle tonnikala. Viipaloi tomaatit viipalointiterällä ja asettele tonnikalan päälle. Ripottele pinnalle oliivit ja mausteet. Suikaloi juusto ja ripottele pizzan päälle.
- ▶ Paista pizzaa uunin keskitasolla 250 asteessa noin 15 minuuttia.

Juures-juustopihvit

Aineet:

- 7 1/2 dl vehnäjauhoja
- 1 iso porkkana
- 50 g lanttua
- 50 g juuriselleriä
- 4-5 tomaattia
- oliiveja
- 2 tl oreganoa
- 2 tl basilikaa
- 1/2 tl timjamia
- valkosipua
- 100 g juustoa
- 2 kananmunaa
- 1 dl maitoa
- 1/2 dl korppujauhoja
- 1 tl suolaa
- 1 tl yrttiseosta
- 1 dl vehnäjauhoja

- ▶ Pese, kuori ja paloittele kasvikset. Hienonna sipuli hienonnusterällä.
- ▶ Aseta raastinterä paikoilleen ja raasta porkkana, lanttu, juuriselleri sekä palsternakka.
- ▶ Siirrä kasvisraaste toiseen kulhoon ja raasta juusto. Vatkaa kananmunien rakenne rikki toisessa kulhossa. Lisää joukkoon maito ja korppujauhot. Anna seoksen turvota noin 5 minuuttia. Lisää seokseen raasteet ja sipulisilppu. Mausta seos suolalla ja yrttiseoksella. Sekoita viimeiseksi joukkoon vehnäjäuhot ja juustoraaste.
- ▶ Paista seoksesta ohukaispannulla miedolla lämmöllä ohuita pihvejä.

Leipä

Aineet:

- 2 1/2 dl vettä (37-asteista)
 - 25 g hiivaa
 - 2 rkl siirappia
 - 1 tl suolaa
 - 3 dl hiivaleipäjauhoja
 - 3 dl sämpyläjauhoja
 - 1/2 dl öljyä
- ▶ Aseta taikinasekoitin kulhoon. Laita kulhoon lämmin vesi, hiiva, siirappi ja suola. Käynnistä kone ja anna käydä muutama sekunti, kunnes hiiva on liennut veteen.
 - ▶ Lisää jauhot ja öljy ja sekoita taikina tasaiseksi.
 - ▶ Siirrä taikina toiseen kulhoon ja anna kohota lämpimässä paikassa peitettynä noin puoli tuntia. Kun taikina on kohonnut, leivo taikinasta leipä.

- ▶ Laita leipä voideltuun paistovuokaan ja anna kohota vielä 20 minuuttia.
- ▶ Paista leipää uunin alatasolla 225 asteessa noin puoli tuntia.

Dele og tilbehør

- A** Motorenhed
- B** "Smart Process Control" panel
- C** Indbygget sikkerhedslås
- D** Foodprocessor skål
- E** Skrudedæksel
- F** Tilbehørsholder
- G** Blenderglas
- H** Låg til blenderglas
- I** Tap på låg (aktiverer/deaktiverer sikkerhedsafbryderen)
- J** Låg til foodprocessor skål
- K** Prop med sikkerhedsklemme
- L** Påfyldningstragt
- M** Nedstopper
- N** Drivaksel
- O** Mixerskål
- P** Låg til mixerskål
- Q** Æltetilbehør
- R** Mixer-tilbehør
- S** Metalknivenhed + beskyttelseskappe
- T** Medium råkostskive
- U** Fin råkostskive
- V** Grov råkostskive
- W** Granuleringsskive
- X** Skive-holder
- Y** Regulérbar snitteskive (snitteskive, holder og reguleringsknap)

Introduktion

Dette apparat er forsynet med et automatisk, termisk sikkerhedssystem. Dette system vil

automatisk afbryde for strømmen til apparatet i tilfælde af overophedning.

Hvis apparatet pludselig stopper gøres følgende:

- 1** Tak stikket ud af stikkontakten.
- 2** Lad apparatet afkøle i 60 minutter.
- 3** Sæt netstikket i stikkontakten (som tændes).
- 4** Tænd for apparatet igen.

Hvis det automatiske afbrydersystem aktiveres for tit, bedes De venligst henvende Dem til Deres forhandler eller til Philips.

ADVARSEL: For at undgå farlige situationer må apparatet ikke tilsluttes et tænd/sluk-ur.

Vigtigt

- ▶ Læs brugsanvisningen grundigt igennem og kig på illustrationerne før apparatet tages i brug.
- ▶ Gem brugsanvisningen til eventuelt senere brug.
- ▶ Før der sluttes strøm til apparatet, kontrolleres det, at spændingsangivelsen på apparatet svarer til den lokale netspænding.
- ▶ Brug aldrig tilbehør eller dele af andre fabrikater eller tilbehør/dele, som ikke er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.

- Brug ikke apparatet hvis netledning, stik eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips - autoriseret Philips serviceværksted - eller af tilsvarende kvalificerede personer for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug af apparatet.
- Alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, vaskes grundigt af, før apparatet tages i brug første gang.
- De angivne kvantiteter og tider i tabellen bør nøje overholdes.
- Skålen må aldrig fyldes højere op end til maksimum markeringen.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug.
- Stik aldrig fingre eller køkkenredskaber (f.eks. spatlen) ned i påfyldningstragten, når apparatet kører. Brug kun nedstopperen til dette formål.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten før De stikker fingre eller køkkenredskaber (f.eks. spatlen) ned i blenderglasset.
- Lad aldrig børn komme i nærheden af apparatet.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Sørg for, at låget er sat rigtigt på skålen. Den indbyggede sikkerhedsafbryder er nu slået fra, så der kan tændes for apparatet. Både motoren og skruedæksel er forsynet med markeringer, og apparatet kan kun køre, hvis disse er lige ud for hinanden.
- Sluk altid for apparatet inden aftagning af tilbehør.

- Sluk altid kun for apparatet ved at trykke på STOP-knappen.
- Vent med at tage låget af apparatet til alle bevægelige dele er standset.
- Skruedækslet kan kun fjernes, hvis der ikke er låg på skålen, eller hvis hele skålen er taget af apparatet.
- Motordelen må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker eller skylles under vandhanen. Brug kun en fugtig klud til rengøring af motordelen.
- Fjern beskyttelseskappen fra kniven før brug.
- Varme ingredienser skal afkøles, før de kommes i blenderglas eller skål (max. temperatur 80°C).
- Blender man flydende ingredienser, der er meget varme eller har tendens til at skumme, må der højst hældes 1 liter i blenderglasset for at undgå sprøjt og spild.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug.
- Se de anbefalede tilberedningstider i tabellen længere fremme i denne brugsanvisning.

Bemærk, at det ikke er muligt at bruge skål funktionerne, når blenderglasset er sat på.

Sådan bruges apparatet

Smart Process Control

Dette apparat er udstyret med et "Smart Process Control" system for at sikre optimal tilberedning og et perfekt resultat. Hver enkelt proces-knap er

koblet til en forud-programmeret hastighedsprofil, som sikrer den optimale tilberedning af det valgte tilbehør.

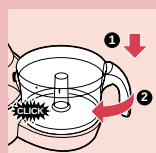
Hastigheden kan trinvist øges/nedsættes 3 gange ved tryk på + eller - knappen.

Når man trykker på pulse-knappen, kører apparatet ved højeste hastighed. Så snart knappen slippes, stopper apparatet eller vender tilbage til den sidst valgte hastighedsindstilling.

Apparatet kan altid stoppes ved tryk på STOP-knappen.

Ved tryk på samme proces-knap indenfor 40 sekunder, fortsætter tilberedningen derfra, hvor den blev stoppet.

Foodprocessor skål



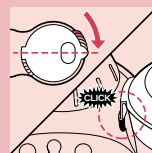
- 1** Anbring skålen med håndtaget på foodprocessoren ved at dreje håndtaget i pilens retning, til der høres et "klik".



- 2** Sæt låget på skålen og drej det i pilens retning, til der høres et "klik" (dette kræver lidt kræfter).

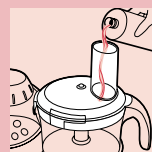
Indbygget sikkerhedslås

- ▶ Motordel, skål og låg er forsynet med markeringer. Apparatet kan kun køre, hvis markeringerne på motordel og skrudedæksel er lige ud for hinanden.

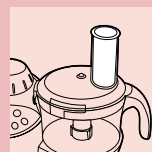


- 1** Sørg for, at prikkerne på låg og skål er lige overfor hinanden. Lågets facon fuldender håndtagets form.

Påfyldningstragt og nedstopper



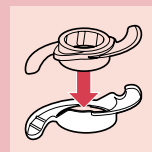
- 1** Brug påfyldningstragten ved tilsætning af flydende og/eller faste ingredienser. Brug nedstopperen til at trykke faste ingredienser ned gennem påfyldningstragten.



- 2** Man kan også bruge nedstopperen til at lukke påfyldningstragten, så sprøjt undgås.

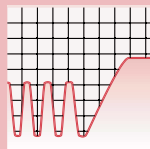
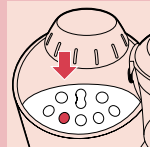
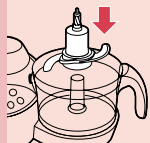
Metalknivenhed

- ▶ Kniven kan anvendes til at hakke, mixe, blende og pure.



- 1** Tag beskyttelseskappen af knivenheden.

Kniven er meget skarp. Undgå berøring af knivbladene!



2 Sæt først tilbehørsholderen ned i skålen og derefter kniven på tilbehørsholderen.

3 Kom ingredienserne op i skålen. Større stykker skæres først ud i tern á ca. 3 cm. Sæt låget på.

4 Sæt nedstopperen ned i påfyldningstragten.

5 Tryk på knappen for "hakning" på kontrolpanelet.

- Tilberedningen begynder med kortvarigt at køre 4 gange for at sikre, at ingredienserne (f.eks. løg eller nødder) hakkes ensartet.
- Den efterfølgende proces fortsætter ved max. hastighed, indtil der trykkes på STOP-knappen.

► Hastigheden kan nedsættes ved tryk på - knappen.

► Processen kan altid stoppes ved tryk på STOP-knappen.

Gode råd

- Når der hakkes løg, stoppes apparatet efter de 4 kortvarige ryk for at undgå, at de bliver for finthakkede.
- Undgå at hakke (hård) ost i for lang tid, da osten ellers kan blive for varm, så den begynder at smelte og blive klumpet.

► Brug ikke knivenheden til hakning af hårde ingredienser som f.eks. kaffebønner, gurkemeje, muskatnød og isterninger, da dette kan gøre kniven sløv.

Hvis der sætter sig madvarer fast på kniven eller indersiden af skålen, gøres følgende:

1 Sluk for apparatet.

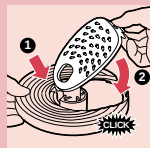
2 Tag låget af skålen.

3 Fjern madresterne på knivenheden eller indersiden af skålen med en spatel.

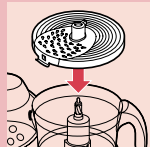
Skiver

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

1 Læg den ønskede skive i skiveholderen før den anbringes på tilbehørsholderen i skålen.

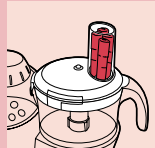


De skærende dele er meget skarpe. Undgå berøring!

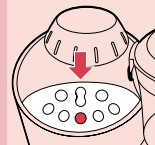


2 Anbring skiveholderen på tilbehørsholderen i skålen.

3 Sæt låget på skålen.



- 4** Kom ingredienserne ned i påfyldningstragten. Større stykker skæres først i passende stykker, så de kan komme ned i påfyldningstragten.

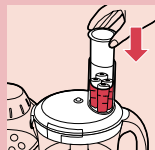
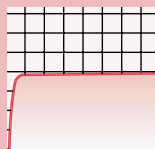


- 5** Det bedste resultat opnås, når ingredienserne er jævnt fordelt i tragten. Ved tilberedning af større kvantiteter laves lidt ad gangen, og skålen tømmes med jævne mellemrum.



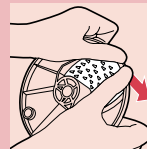
- 6** Vælg knappen for "rivning og snitning" på kontrolpanelet.

- Hastigheden kan trinvist øges eller nedsættes 3 gange ved tryk på + eller - knappen.



- 7** Ingredienserne trykkes ned i påfyldningstragten med et let tryk med nedstopperen.

- Når der snittes bløde grøntsager eller frugter, kan hastigheden trinvist nedsættes 3 gange ved tryk på - knappen for at forhindre, at ingredienserne bliver til puré.

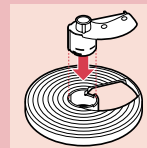


- 8** Tilbehøret tages af ved at holde skiveholderen med hænderne, så bagsiden af holderen peger mod een selv. Tryk på skivens kant med tommelfingrene, så den falder ud af holderen.

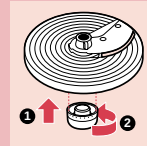
Regulérbar snitteskive

Ved at bruge den regulérbare snitteskive kan ingredienserne skæres i den ønskede tykkelse.

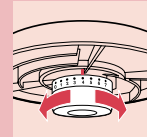
Pas på: Snitteskivens skærende kanter er meget skarpe!



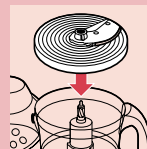
- 1** Sæt knivenheden ind i toppen af holderen.



- 2** Sæt reguleringsknappen i fra bunden og drej den, til markerings-mærkerne passer.

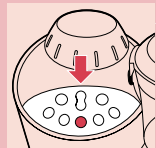


- 3** Vælg den ønskede tykkelse ved at dreje reguleringsknappen.



- 4** Anbring den regulérbare snitteskive på tilbehørsholderen.

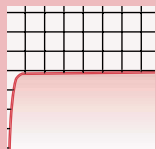
- 5** Luk låget og kom ingredienserne ned i påfyldningstragten.



- 6** Vælg knappen for "rivning og snitning" på kontrolpanelet.



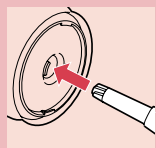
- Hastigheden øges straks til den definerede tilberedningshastighed for at garantere et



- 7** Om nødvendigt trykkes ingredienserne langsomt ned med nedstopperen.

Æltetilbehør og mixerskål

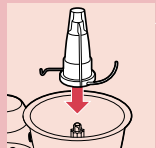
Æltetilbehøret er specielt velegnet til æltning af gærdej f.eks. til brød og pizza.



- 1** Skub drivakslen til mixerskålen op gennem åbningen i bunden af skålen, til der høres et "klik".



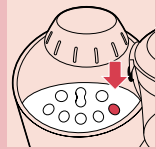
- 2** Sæt mixerskålen på motordelen og drej den i pilens retning, til der høres et "klik".



- 3** Sæt æltetilbehøret på drivakslen.
4 Kom ingredienserne op i skålen.

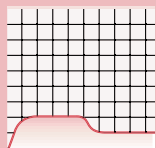


- 5** Sæt låget på skålen og drej det venstre om til der høres et "klik".



- 6** Tryk på knappen for "æltning" på Smart Process Control panelet.

I løbet af de første 10 sekunder øges hastigheden gradvist for at undgå sprøjt. Herefter fortsættes ved samme hastighed i ca. 50 sekunder, så ingredienserne er mixet godt sammen, inden hastigheden nedsættes til den optimale æltehastighed. Apparatet fortsætter ved denne hastighed, indtil der trykkes på STOP-knappen. Hastigheden kan trinvis nedsættes op til 3 gange ved tryk på - knappen.

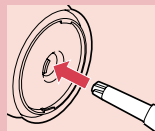


Tips

- Hvis dejkrogen ikke roterer selvom der er trykket på knappen for "æltning", kontrolleres det, om drivakslen sidder i fastlåst position i mixerskålen ("klik").

Mixer tilbehør og mixerskål

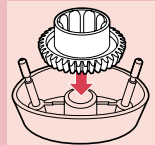
Mixer tilbehøret kan anvendes til piskning af æg, æggevider; budding, flødeskum, let kagedej og andre bløde ingredienser.



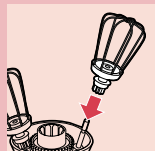
- 1 Skub drivakslen til mixerskålen op gennem åbningen i mixerskålen, til der høres et "klik".



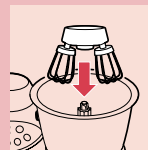
- 2 Sæt mixerskålen på motorenheden og drej den venstre om, til der høres et "klik".



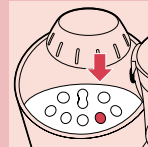
- 3 Sæt gearhjulet ind i mixer tilbehøret.



- 4 Fastsæt de to ballonpiskeris på metalpindene i mixer tilbehøret.

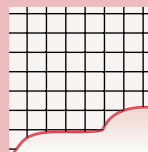


- 5 Sæt mixer tilbehøret på tilbehørsholderen.



- 7 Tryk på knappen for "piskning".

Hastigheden øges til den optimale hastighed i løbet af 7 sekunder, og fortsætter ved denne hastighed i ca. 30 sekunder. Herefter øges hastigheden igen og apparatet fortsætter, indtil der trykkes på STOP-knappen. Hastigheden kan trinvist øges eller nedsættes i 3 trin ved tryk på + eller - knappen.



Tips

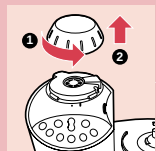
- Hvis pisketilbehøret ikke drejer rundt, selvom der er trykket på knappen for "piskning", kontrolleres det, om drivakslen sidder i fastlåst position ("klik") i mixerskålen, og om gearhjulet er korrekt isat.

Blender

Blenderen er beregnet til:

- Blendning af flydende ingredienser; f.eks. mejeriprodukter; sauce; frugtjuice; supper; mixede drinks og shakes.
- Mixning af lette, bløde ingredienser; f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- Purering af kogte ingredienser; f.eks. ved tilberedning af babymad.

► Apparatet kan bruges med eller uden påsat blender. Hvis det bruges uden blender, kan det ikke køre, hvis skrudedækslet ikke er sat rigtigt på motorenheden.



1 Når blenderglasset skal sættes på, skal skrudedækslet oven over panelet først tages af.

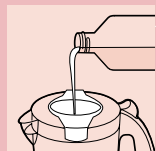
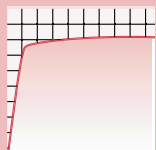
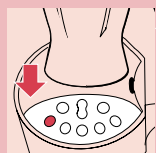
2 Anbring blenderglasset på den øverste del af motorenheden og drej det i pilens retning, til det sidder godt fast. Håndtaget skal vende mod venstre.

Der må aldrig anvendes magt, når man drejer blenderglassets håndtag.

3 Kom ingredienserne op i blenderglasset.

4 Luk låget.

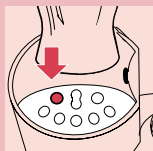
5 Sæt altid proppen med sikkerhedsklemmen på blenderlåget, inden apparatet tændes.



6 Tryk på knappen for "blendning" på kontrolpanelet. Blendningen begynder. Hastigheden øges til max. Apparatet vil fortsætte med at køre ved denne hastighed, indtil der trykkes på STOP-knappen. Under blendningen kan hastigheden nedsættes trinvis op til 3 gange ved tryk på - knappen.

Gode råd

- Hæld flydende ingredienser ned i blenderglasset gennem hullet i låget.
- Konsistensen bliver finere, jo længere tid blenderen kører.
- Faste ingredienser skæres i passende stykker, før de kommes op i blenderglasset. Er der tale om større kvantiteter, anbefales det at tilberede lidt ad gangen, istedet for at forsøge med en for stor portion på een gang.
- Hårde ingredienser - f.eks. sojabønner til sojabønsemælk - skal blødgøres i vand før tilberedning.



- Istæringer knuses ved at komme istæringerne op i blenderglasset, lukke låget og bruge pulse-knappen.

Hvis ingredienserne sætter sig fast på indersiden af blenderglasset, gøres følgende:

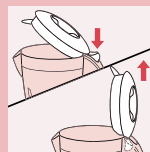
- 1** Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten.
- 2** Luk låget op.

Luk aldrig låget op, medens apparatet stadig kører.

- 3** Brug en spatel til at fjerne ingredienserne fra indersiden af blenderglasset.

Pas på, at spatlen ikke kommer for tæt på kniven (mindsteafstand ca. 2 cm).

- Er resultatet ikke tilfredsstillende, lader man apparatet køre kortvarigt et par gange ved at trykke på pulse-knappen. Man kan også forbedre resultatet ved at røre lidt rundt i ingredienserne med en spatel (ikke medens blenderen kører), eller ved at hælde noget af indholdet ud og blende i mindre mængder.
- I nogle tilfælde er det lettere at blende ingredienserne, hvis der tilsættes lidt væde - f.eks. citronsaft - når man blender frugt.



Rengøring

Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden De begynder at rengøre motorenheden.

- 1** Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud. Den må aldrig nedsænkes i vand eller skylles under vandhanen.
- 2** Delene, der har været i kontakt med fødevarer, vaskes altid af i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel - straks efter brug.

- Skåle, låg, nedstopper og tilbehørsdele (med undtagelse af blenderglasset) kan også kommes i opvaskemaskine.

Disse dele er testet for modstandsdygtighed i opvaskemaskine i henhold til DIN EN 12875. Blenderglasset må ikke kommes opvaskemaskine.

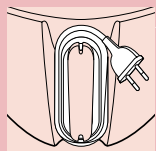
- Låget tages af ved at lukke det op og trække det opad.

Tag kun låget af i.f.m. rengøring.

Knive og snitte/rive skiver skal rengøres med største varsomhed, da de skærende kanter er meget skarpe!

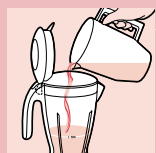
Sørg for, at hverken knivenes skærende sider eller skiverne kommer i kontakt med hårde genstande, da dette kan gøre dem sløve.

Visse ingredienser kan forårsage misfarvning af tilbehøret. Dette har ingen negativ effekt på tilbehøret og forsvinder som regel igen.



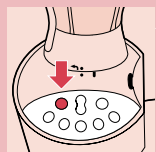
- Rul (overskydende) netledning op omkring ledningsholderen på bagsiden af apparatet.

Quick-rensning af blenderen



- 1 Kom lunkent vand (max. 1 liter) og lidt opvaskemiddel op i blenderglasset.

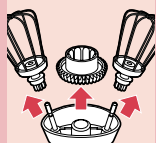
- 2 Luk låget.



- 3 Lad apparatet køre et par gange ved at trykke på pulse-knappen. Apparatet stopper, så snart knappen slippes.

- 4 Tag blenderglasset af og skyl det efter med rent vand.

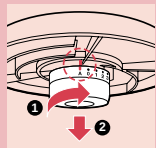
Grundig rengøring af mixer tilbehør/ballonpiskeris



- 1 Adskil gearhjul og ballonpiskeris, så delene er nemmere at rengøre.

Gearhjul og ballonpiskeris tåler også opvaskemaskine.

Grundig rengøring af den regulérbare snitteskive

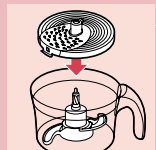


- 1 Drej reguleringsknappen højre om for at trække kniven ud af skiven.

Snitteskive, kniv og reguleringsknop kan rengøres i varmt sæbevand eller i opvaskemaskine.

Opbevaring

MicroStore (fylder mindst muligt)



- Sæt tilbehøret (kniv, skiveholder) på tilbehørsholderen og opbevar disse i skålen. Sæt altid skiveholderen på sidst.

Reklamationsret & service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises venligst til Philips hjemmeside på adressen: www.philips.com eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee" folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i Deres land, bedes De venligst kontakte Deres lokale Philips forhandler eller Serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV. Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

Funktioner, anvendelse og tilberedningstider

Funktion	Tilbehør	Anvendelse	Tilberedningstider
		Hakning, purering, mixning	10 - 60 sek.
		Rivning	10 - 60 sek.
		Snitning	10 - 60 sek.
		Æltning	60 - 240 sek.
		Piskning, emulgering, mixning	60 - 120 sek.
		Blendning, purering	10 - 60 sek.

Fejlsøgning-guide

Problem	Løsning
Apparatet tænder ikke.	Drej skål/eller låg højre om, til der høres et "klik". Sørg for, at markeringerne på skål og låg står nøjagtigt lige overfor hinanden.
Apparatet holder pludselig op med at køre.	Det automatiske, termiske afbrydersystem har sandsynligvis afbrudt for strømmen til apparatet p.g.a. overophedning. 1) Tag netstikket ud af stikkontakten. 2) Lad apparatet afkøle i 60 minutter. 3) Sæt stikket i stikkontakten (som tændes) igen. 4) Tænd apparatet igen.
Der er trykket på en forkert proces-knap.	Tryk på den rigtige knap for den ønskede funktion.
Tilberedningsprocessen starter ikke forfra efter gen-start.	Apparatet er udstyret med en hukommelses-funktion. Hvis det genstartes indenfor 40 sekunder, vil processen fortsætte derfra, hvor den blev stoppet. Ønsker man at starte forfra gøres følgende: 1) Tryk kortvarigt på en anden proces-knap (f.eks. pulse-knappen). 2) Tryk derefter på STOP-knappen. 3) Tryk på den rigtige proces-knap for at starte helt forfra.
Ælte- eller mixer tilbehøret drejer ikke rundt.	1) Kontrollér, om drivakslen er "klikket" rigtigt på mixerskålen. 2) Sørg for, at gearhjulet er sat korrekt fast i mixer tilbehøret. 3) Kontrollér, om mixerskålen er drejet så langt højre om, at der er hørt et "klik".
Både blander og skål er sat på, men kun blenderen kører.	Hvis både blender og mixer- eller foodprocessor skålen er sat rigtigt på, er det kun blenderen, der kan køre. Ønsker man at bruge en af skålene, skal blenderen tages af, og fastgøringshullet lukkes til med skruedækslet.
+/- knappen virker ikke ved visse funktioner.	Motoren kører allerede med den højeste/laveste hastighed, f.eks. ved æltning, eller hastigheden har nået et defineret niveau, der ikke kan reduceres yderligere.

Kvantiteter og tilberedningstider

Ingredienser og resultater	Max. kvantitet	Proces-knap/t ilbehør	Fremgangsmåde	Anvendelse
Æbler; gulerødder; selleri - revet	500g	🌀 / 🍴	Skær grøntsagerne i stykker, så de passer ned i påfyldningstragten. Fyld tragten op med grøntsager og snit dem samtidig med at de trykkes let ned med nedstopperen.	Salater; råkost
Æbler; gulerødder; selleri - i skiver	500g	🌀 / 🍴	Skær grøntsagerne i stykker, så de passer ned i påfyldningstragten. Fyld tragten op med grøntsager og snit dem samtidig med at de trykkes let ned med nedstopperen.	Salater; råkost
Let dej (pandekager) - Pisket	3/4 liter mælk	🌀 / 🍴	Hæld først mælken op i blenderglasset. Tilsæt derefter de tørre ingredienser. Mix ingredienserne i ca. 1 minut. Om nødvendigt gentages proceduren. Sluk derefter for apparatet i nogle få minutter, og lad dejen afkøle til stuetemperatur.	Pandekager; vaffer
Rasp - hakket	100g	🌀 / 🍴	Brug tørt, sprødt brød.	Panering, gratinering
Smørcreme - Pisket	300g	🌀 / 🍴	Anvend blødt smør; så resultatet bliver let og luftigt.	Desserter; pynt
Ost (Parmesan) - Hakket	200g	🌀 / 🍴	Brug et stykke Parmesan uden skorpe og skær det i tern á ca. 3 x 3 cm.	Garniture, suppe, sauce, gratinering

Ingredienser og resultater	Max. kvantitet	Proces-knap/t ilbehør	Fremgangsmåde	Anvendelse
Ost (Gouda) - Revet	200g	🌀 / 🍴	Skær osten i mindre stykker der passer ned i påfyldningstragten. Tryk nedstopperen ned med let tryk.	Sauce, pizza, gratinering, fondue
Chokolade - Hakket	200g	🌀 / 🍴	Anvend hård, ren chokolade. Brækkes i stykker på ca. 2 cm.	Garniture, sauce, kager, budding, mousse
Kogte ærter, bønner - Purerede	250g	🌀 / 🍴	Anvend kogte ærter eller bønner. Om nødvendigt tilsættes lidt væde for at få en finere konsistens.	Puré, suppe
Kogte grøntsager og kød - Pureret	500g	🌀 / 🍴	Ønskes en grov konsistens tilsættes kun en lille smule væde. Der fås en finere puré ved at tilsætte væde til konsistensen er blød.	Baby- og børnemad
Agurker - Snittede	2 agurker	🌀 / 🍴	Kom agurkerne op i påfyldningstragten og tryk dem omhyggeligt ned.	Salater; garniture
Dej (til brød) - Æltet	1 kg mel	🌀 / 🍴	Bland lunkent vand med gær og sukker. Tilsæt mel, olie og salt og ælt dejen i ca. 90 sekunder. Lad dejen hæve i 30 minutter.	Brød

Ingredienser og resultater	Max. kvantitet	Proces-knap/t ilbehør	Fremgangsmåde	Anvendelse
Pizzadej - Æltet	1,5 kg mel	 / 	Følg samme fremgangsmåde som for dej til brød. Ælt dejen i ca. 1 minut.	Pizza
Sandkagedej - æltet	500 g mel	 / 	Anvend kold margarine i tern á ca. 2 cm. Kom melet op i skålen og tilsæt margarinen. Ælt dejen til den smuldrer. Tilsæt herefter koldt vand og fortsæt mixningen. Stop så snart dejen har samlet sig til en kugle. Lad dejen afkøle, inden den videreforarbejdes.	Æbletærter; småkager; frugtkager
Dej (gærdej) - Æltet	1 kg mel	 / 	Bland først gær, lunkent vand og lidt sukker i en separat skål. Kom derefter alle ingredienserne op i mixer-skålen og ælt dejen til den er blød og "slipper" skålen (efter ca. 1 minut). Stil dejen til hævnning i 30 minutter.	Fint brød
Æggehvider - piskede	6 æggehvider	 / 	Æggehviderne skal have stuetemperatur. Bemærk: Brug mindst 2 æggehvider.	Budding, soufflé, marengs

Ingredienser og resultater	Max. kvantitet	Proces-knap/t ilbehør	Fremgangsmåde	Anvendelse
Frugt (f.eks. æbler; bananer; vandkastanjer) - blendede	500g	 / 	Tips: Tilsæt lidt citronsaft for at undgå misfarvning af frugten. Tilsæt evt. lidt væde til konsistensen er blød.	Sauce, syltetøj, budding, babymad
Frugt (f.eks. æbler; bananer) - hakkede	500g	 / 	Tips: Tilsæt lidt citronsaft for at undgå misfarvning af frugten.	Sauce, syltetøj, budding, babymad
Hvidløg - Hakket	300g	 / 	Pil hvidløget. Tryk kortvarigt flere gange på pulse-knappen, så hvidløget ikke bliver for finthakket. Anvend mindst 150 g hvidløg.	Garniture, dip
Urter (f.eks. persille) - Hakket	Min. 50 g	 / 	Skyl og tør urterne inden de hakkes.	Sauce, suppe, garniture, kryddersmør
Juice (f.eks. af æble, gulerod etc.) - blendet	500g (total kvantitet)	 / 	Tilsæt vand eller anden væske (efter behag) til den ønskede konsistens.	Frugtjuice
Mayonnaise - Pisket	3 æg	 / 	Alle ingredienser skal have stuetemperatur. Bemærk: Brug mindst ét stort æg, to små æg eller to æggehvider. Kom æg og en lille smule vineddike op i skålen og tilsæt dråbevis olie.	Salater; garniture og barbecue-sauce.

Ingredienser og resultater	Max. kvantitet	Proces-knap/t ilbehør	Fremgangsmåde	Anvendelse
Kød (magert) - hakket	500g	🔪 / 🔪	Fjern først eventuelle sener og ben. Skær kødet i tern á ca. 3 cm. Ønskes resultatet ikke for finhakket, anbefales det at bruge pulse-knappen	Bøftatar; hamburgers, kødboller
Kød, fisk, kylling (fedtmarmorert) - hakket	400g	🔪 / 🔪	Fjern først eventuelle sener og ben. Skær kødet i tern á ca. 3 cm. Ønskes resultatet ikke for finhakket, anbefales det at bruge pulse-knappen	Bøftatar; hamburgers, kødboller
Milkshakes - Blendede	~ liter mælk	🌀 / 🌀	Frugten (f.eks. bananer; jordbær) pureres med sukker; mælk og lidt flødeis og mixes godt.	Milkshakes
Dej (kager) - mixet	6 æg	🌀 / 🌀	Ingredienserne skal have stuetemperatur. Mix det bløde smør og sukkeret til blandingen er blød og cremet. Tilsæt derefter mælk, æg og mel.	Diverse kager
Nødder - hakkede	250g	🔪 / 🔪	Brug pulse-knappen, hvis resultatet ikke ønskes for finhakket. Stop hakningen, så snart konsistensen er tilfredsstillende.	Salater; budding, nøddebrød, mandelpasta
Løg - Hakkede	500g	🔪 / 🔪	Pil løgene og skær dem i kvarter. Stop hakningen og kontrollér resultatet efter 2 tryk på pulse-knappen.	Salater; sammenkogte retter; garniture

Ingredienser og resultater	Max. kvantitet	Proces-knap/t ilbehør	Fremgangsmåde	Anvendelse
Løg - Snittede	300g	🌀 / 🌀	Skræl løgene og skær dem i passende stykker der passer i påfyldningstragten. Bemærk: Anvend mindst 100g.	Salater; sammenkogte retter; garniture
Fjerkræ - hakket	200g	🔪 / 🔪	Fjern først eventuelle sener eller ben. Skær kødet i tern á ca. 3 cm. Brug pulse-knappen, så resultatet ikke bliver for finhakket.	Hakket kød
Supper - blendede	~ liter	🌀 / 🌀	Anvend kogte grøntsager.	Suppe, sauce
Flødeskum - pisket	~ liter	🌀 / 🌀	Anvend piskefløde direkte fra køleskabet. Bemærk: Brug mindst 1,25 dl piskefløde. Flødeskummet er færdig efter ca. 2 minutter.	Garniture, kagecreme, isdesserter

Opskrifter

Courgette smørepålæg

Ingredienser:

- 2 courgetter
- 3 hårdkogte æg
- 1 lille løg + 1 fed hvidløg
- 1 spsk vegetabilsk olie
- persille
- 2-3 spsk creme fraiche
- citrønsaft, Tabasco sauce, salt, peber, karry, paprika

- ▶ Skyl og tør courgetterne og riv dem med den fine råkostskive i foodprocessor-skålen. Læg de revne courgetter på en tallerken, drys med salt og lad dem ligge i 15 minutter, til saltet har absorberet væden. Skær løget i kvarter og finhak dem sammen med hvidløgsfedet. Hak persillen (fjern stilkene først).
- ▶ Læg herefter de revne courgetter på et rent viskestykke og pres væden ud. Korn lidt madolie på en pande og svits løg og hvidløg let. Tilsæt de revne courgetter. Al væden skal være fordampet. Lad de stegte ingredienser afkøle et øjeblik. Pil æggene og hak dem i nogle få sekunder i foodprocessor-skålen. Tilsæt de øvrige ingredienser, smag til med salt og peber og mix blandingen med knivheden. Serveres på ristet franskbrød.

Frugtkage

Ingredienser:

- 180 g dadler
- 270 g svesker
- 60 g mandler

- 60 g valnødder
- 60 g alm. rosiner
- 60 g små rosiner (sultanas)
- 240 g rugmel
- 120 g hvedemel
- 120 g brun farin
- 360 g kærnemælk
- en knivspids salt
- 1 brev bagepulver

- ▶ Sæt knivheden ned i skålen. Korn alle ingredienserne op i skålen, tryk på knappen for "hakning" og mix ingredienserne i 30 sekunder. Hvis dejen sætter sig fast på skålens låg, fjernes den med spatlen. Bag frugtkagen i en 30 cm lang bageform i 40 minutter ved 170°C.

Porretærte

Ingredienser til dejen:

- 250 g hvedemel
- en knivspids salt
- 1 spsk honning
- 20 g frisk gær eller 1/2 brev tørgær
- 100 g smør
- 6 spsk lunkent vand

Ingredienser til fyldet:

- 500 g porrer
- vegetabilsk olie
- 4 æg
- 500 g creme fraiche
- salt, peber, 1-2 spsk mel (hvis nødvendigt)

- ▶ Kom alle ingredienserne op i skålen og ælt dem til dejen er fast. Lad dejen hæve i ca. 30 minutter.
- ▶ Snit porrerne med den regulérbare snitteskive (f.eks. stilling 3). Kom lidt madolie på en pande og svits de snittede porrer i nogle få minutter. Kom resten af ingredienserne op i blenderglasset og lad blenderen køre, indtil blandingen har en cremet konsistens. Jævnes evt. med 1-2 spsk mel.
- ▶ Dæk bund og sider i en smurt tærteform (diameter ca. 24 cm) med dej. Fordel først porreblandingen over dejen og dernæst resten af ingredienserne. Bages i en forvarmet ovn i ca. 40 minutter ved 180°C. Kan serveres både varm og kold.

Ungarsk gullash

Ingredienser:

- 1 spsk olie
 - 1 mellemstort løg
 - 1 spsk paprika
 - 400 g okse- eller svinekød
 - 1 grøn peber
 - 1 tomat
 - salt
 - 200 g gulerødder
 - 300 g kartofler
 - kommenfrø
- ▶ Skyl kødet og skær det i tern á ca. 2 cm. Pil løget og hak det i foodprocessor-skålen med knivenheden. Udkern den grønne peber og skær den i ringe med den regulérbare snitteskive. Fjern skræl og kerner fra tomaten og skær den i tynde skiver. Svits de hakkede løg i olie til de er bløde.

Tag løgene væk fra varmen og drys dem med lidt paprika. Tilsæt kødet og steg ved høj varme i nogle få minutter under konstant omrøring. Tilsæt grøn peber og tomat og smag til med salt. Læg låg på panden og lad det simre ved jævn varme til kødet er mørt.

- ▶ Imens snittes de skrællede gulerødder med den regulérbare snitteskive, og kartoflerne skrælles og skæres ud i tern. Tilsæt gulerødder og kartoffeltern til kødet og hæld så meget koldt vand ved, at man får den ønskede mængde suppe (ca. 1,2 liter). Krydres med en knivspids kommenfrø. Lad det hele simre til en blød, jævn konsistens og smag til med salt.
- ▶ Serveres varm. Pynt eventuelt med grøn peber og servér med stærk paprika på en separat tallerken.

Jordbærtærte

Ingredienser:

- 100 g margarine
- 100 g sukker
- 3 æggeblommer
- 240 g mel
- 100 g kokosnød (ell. kokosmel)

Fyld:

- 80 g sukker
- 2 spsk citronsaft
- 400 g flødeost
- 500 g jordbær

Glasur:

- 500 g jordbær
- 2" dl vand

- 120 g sukker
- 60 g majsmelet

Pynt:

- 250 g flødeskum

- ▶ Forvarm ovnen til 180°C. Rør margarine og sukker sammen i skålen med mixer-tilbehøret.
- ▶ Blend æggeblommerne i og tilsæt mel og kokosnødflager (ell. kokosmel) under omrøring. Læg dejen på en bageplade, rul en kant hele vejen rundt og prik bunden med en gaffel. Bages i 15-20 minutter til den er lysebrun. Lad tærten afkøle på en rist. Mix sukker, citronsaft og flødeost i skålen med mixer-tilbehøret, til konsistensen er let og luftig. Fordel blandingen over den kolde tærtebund. Pynt med nogle af jordbærrene (med spidsen opad). Sæt tærten i køleskab.
- ▶ Tilbered glasuren. Blend de resterende jordbær med vand og sukker i blenderglasset. Opløs majsmelet i 125 ml af jordbærmassen. Bring resten af jordbærmassen i kog. Når massen koger, røres den opløste majsmelet i. Kom den varme glasur over jordbærtærten med en ske og stil til afkøling i 2 timer. Pynt med flødeskumstoppe.

Frisk frugt milkshake

Ingredienser:

- 100 g bananer eller jordbær
- 2 dl frisk mælk
- 50g vanilleflødeis
- Sukker efter behag

- ▶ Skræl bananerne eller skyl jordbærrene. Skær frugten i mindre stykker. Kom alle ingredienserne op i blenderglasset og blend til en blød konsistens.
- ▶ Prøv dig frem med forskellig slags frugt og lav din egen favorit frugtmilkshake.

Brødkrans med hasselnødder

Ingredienser til dejen:

- 500 g sigtet mel
- 75 g sukker
- 1 tsk salt
- 1 æg
- 2" dl mælk (35°C)
- 100 g blødgjort smør
- 30 g frisk gær (ved brug af tørgær, følg anvisningen på emballagen)

Fyld:

- 250 g hakkede hasselnødder
- 100 g sukker
- 2 breve vanillesukker
- 1 1/4 dl fløde

- ▶ Forvarm ovnen til 200°C. Mix mælk, gær og sukker i skålen i 15 minutter med ælte-tilbehøret. Tilsæt mel, salt, smør og æg. Ælt dejen i 2 minutter. Kom dejen op i en separat skål og tildæk den med et fugtigt viskestykke. Stil dejen til hævnning et lunt sted i 20 minutter.
- ▶ Hak hasselnødderne med knivenheden. Mix ingredienserne til fyldet. Rul dejen ud til en aflang firkant og fordel hasselnød-fyldet henover. Rul dejen sammen og form den til en krans. Læg

dejkransen i en smurt springform og lad den hæve i 20 minutter. Pensles med pisket æggeblomme og stilles på en plade midt i ovnen. Bages i 25-30 minutter ved 200°C.

Chokoladekage

Ingredienser:

- 140 g blødgjort smør
- 110 g flormelis
- 140 g chokolade
- 6 æggeghvider
- 6 æggeblommer
- 110 g stødt melis
- 140 g hvedemel

Fyld:

- 200 g abrikosmarmelade

Glasur:

- 1 1/4 dl vand
- 300 g sukker
- 250 g revet chokolade
- Flødeskum (kan udelades)

- ▶ Forvarm ovnen til 160°C. Rør smørret blødt med flormelis med kniven. Smelt chokoladen og mix den i. Tilsæt æggeblommerne én efter én og mix til blandingen er cremet. Pisk æggeghviderne stive med sukkeret med mixer-tilbehøret og vend forsigtigt æggeghvideskummet i. Tilsæt til sidst mel med en spatel. Kom dejen i en smurt kageform og bag 1 time ved 160°C. Lad ovndøren stå på klem de første 15 minutter.

- ▶ Lad først kagen afkøle lidt i kageformen (24 cm), inden den vendes ud på en rist til yderligere afkøling. Skær kagen igennem på langs, smør den ene halvdel med noget af abrikosmarmeladen og læg de to halvdele sammen igen. Opvarm resten af marmeladen så den bliver sirupsagtig og fordel den over kagen. Bring vandet i kog, tilsæt sukker og chokolade og kog ved svag varme under konstant omrøring til konsistensen er blød og kan hældes ud. Hæld blandingen over kagen og stil til afkøling. Serveres eventuelt med lidt flødeskum.

Broccolisuppe (til 4 personer)

Ingredienser:

- 50g moden Gouda-ost
- 300g kogt broccoli (stilk og blomst)
- kogevand fra broccolien
- 2 kogte kartofler skåret i passende stykker
- 2 bouillonterninger
- 2 spsk piskefløde
- karry
- salt
- peber
- muskatnød

- ▶ Riv osten. Broccoli, kartoffelstykker og lidt kogevand fra broccolien pureres. Broccoli-pureen, det resterende vand og bouillonterningerne hældes op i et målebæger, til der er 7" dl. Kom suppen op i en gryde og bring den i kog under konstant omrøring. Rør derefter osten i og smag til med karry, salt, peber og muskatnød. Til sidst tilsættes piskefløden.

Pizza

Ingredienser til dejen:

- 400g mel
- 1 tsk salt
- 20g frisk gær eller 1 1/2 tsk tørgær
- 2 spsk olie
- Ca. 2,4 dl vand (35°C)

Pizzasovs:

- 3 dl siede dåsetomater
- 1 tsk italienske urter (tørrede eller friske)
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- salt og peber
- sukker

Pizzafyld:

- Oliven, salami, artiskokker, champignon, ansjoser, Mozzarella ost, peber, revet mellemlagret ost og olivenolie efter behag.
- ▶ Sæt æltetilbehøret i mixerskålen. Kom alle ingredienserne i mixer-skålen og vælg knappen for "æltning". Ælt dejen i ca. 1 minut til den er blevet blød og har samlet sig til en kugle. Kom dejen over i en separat skål, som tildækkes med et fugtigt viskestykke. Lad derefter dejen hæve i ca. 30 minutter.
- ▶ Hak løg og hvidløg i foodprocessor-skålen med kniven, hvorefter de svitses klare på en pande. Tilsæt de siede tomater og urterne, og lad saucen simre i ca. 10 minutter. Smag til med salt, peber og sukker og lad saucen afkøle.
- ▶ Varm ovnen op til 250°C.

- ▶ Rul dejen ud til 2 runde pizzabunde på en bordplade drysset med lidt mel. Læg pizzabundene på en smurt bageplade og hæld pizzasovsen over (til et stykke fra kanten). Læg det ønskede fyld ovenpå og drys til sidst med revet ost og en smule olivenolie.
- ▶ Pizzaerne bages i 12 til 15 minutter.

Oliestegte grøntsags- og kartoffel krustader

Ingredienser:

- 1 æg
- 1/2 dl mælk
- 1 spsk mel
- 1 tsk koriander
- salt og peber
- 2 store kartofler (ca. 300 g)
- 100 g gulerødder
- 150 g selleri
- 50 g solsikkefrø eller 2 spsk majs
- olie til stegning
- ▶ Æg, mælk, mel, koriander, salt og peber mixes med knivenheden.
- ▶ Snit de skrællede kartofler, de skræbete gulerødder og den rensede selleri med den grove snitteskive og tilsæt æggemassen. Rør grøntsager, æggemasse og solsikkefrø eller majs sammen i en skål.
- ▶ Opvarm olien på en pande og steg 8 flade krustader på begge sider, til de er gyldenbrune. Lad dem dryppe af på lidt køkkenrulle.
- ▶ Stegetid: 3-4 minutter.

Franskbrød

Ingredienser:

- 500 g hvedemel
- 15 g blødgjort smør eller margarine
- 25 g frisk gær eller 20 g tørgær
- 2,6 dl vand
- 10 g salt
- 10 g sukker

- ▶ Sæt dejkrogene i mixer-skålen. Kom mel, salt og margarine eller smør op i skålen. Tilsæt frisk gær eller tørgær og vand. Sæt låget på skålen og drej det i pilens retning, til der høres et "klik". Tryk på knappen for "æltning" og ælt dejen (se afsnittet "Kvantiteter og tilberedningstider").
- ▶ Tag dejen op af skålen og læg den i en stor skål, som tildækkes med et fugtigt viskestykke. Stil dejen til hævnning et lunt sted i 20 minutter. Efter hævnningen "slås" dejen ned og formes til en kugle.
- ▶ Læg dejen tilbage i skålen og tildæk den med det fugtige viskestykke. Lad dejen efterhæve i 20 minutter. "Slå" dejen ned igen og rul den sammen.
- ▶ Kom dejen i en smurt franskbrødsform og lad den hæve i yderligere 45 minutter. Bag brødet nederst i en forvarmet ovn.
- ▶ Brødet bages (nederst i ovnen) i ca. 35 minutter ved ca. 225°C.



