

Cucina

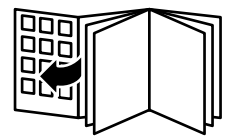
HR7633

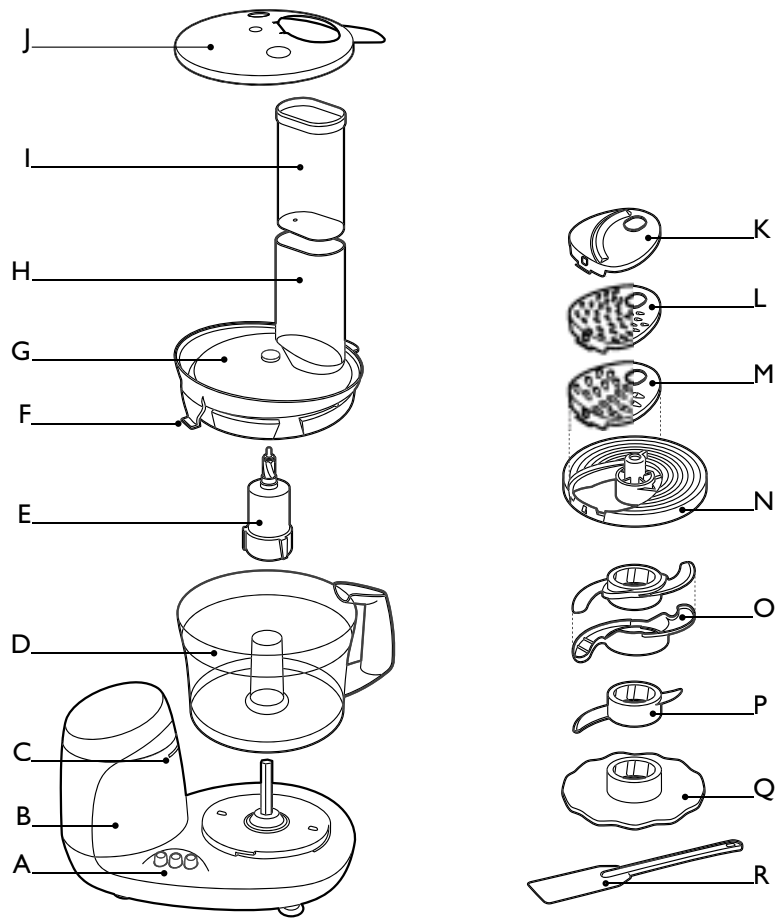


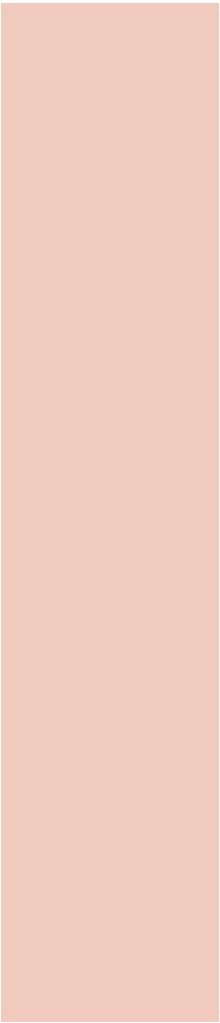
Recipes & Directions for use
Recettes & Mode d'emploi
Recetas & Instrucciones de Uso
Receitas & Modo de Empleo

دليل الإستخدام
دستورات غذائي راهنما

PHILIPS







ENGLISH 6

FRANÇAIS 19

ESPAÑOL 32

PORTUGUÊS 46

العربية 72

فارسی 85

Foodprocessor: parts and accessories

- A) Speed control
- B) Motor unit
- C) Built-in safety lock
- D) Bowl
- E) Tool holder
- F) Peg of lid (activates and deactivates the safety switch)
- G) Lid of bowl
- H) Feed tube
- I) Pusher
- J) Cover with closeable insert storage space
- K) Slicing insert medium
- L) Shredding insert fine
- M) Shredding insert medium
- N) Insert holder
- O) Blade (+ protective cover)
- P) Kneading accessory
- Q) Emulsifying disc
- R) Spatula

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 wall socket.

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

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

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

Important

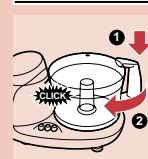
- ▶ Read the instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for use for future reference.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110 - 127V or 220 - 240V) before you connect the appliance.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.

- ▶ Do not use the appliance when 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.
- ▶ When you mount the bowl properly onto the motor unit, you will hear a click.
- ▶ The emulsifying disc, the blade and the kneading accessory have to be placed on the tool holder that stands in the bowl.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the tables and recipes.
- ▶ 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.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Switch the appliance off before detaching any accessory.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ Remove the protective cover from the blade before use.

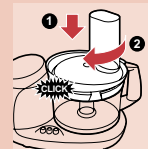
- ▶ Avoid touching the SHARP cutting edges of the blade and the inserts, especially when the appliance is plugged in.
- ▶ If the blade gets stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).

Using the appliance

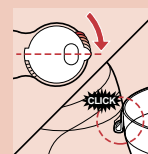
Bowl



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



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

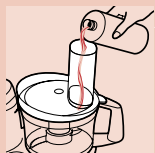


Built-in safety lock

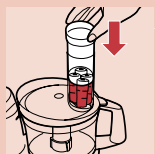
- ▶ The motor unit as well as the lid have been provided with marks. The appliance will only function if the arrow on the motor unit is placed directly opposite the mark on the lid.
- 3** Make sure that the mark on the lid and the arrow on the bowl are directly opposite

each other. The projection of the lid will now cover the opening of the handle.

Feed tube and pusher

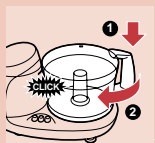


- 1 Use the feed tube to add liquid ingredients and/or solid ingredients. Use the pusher to push ingredients down the feed tube.



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

Blade

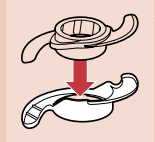


- ▶ The blade can be used for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing cake mixtures.

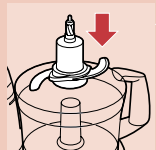
- 1 Put the bowl on the motor unit.

- 2 Remove the protective cover from the blade.

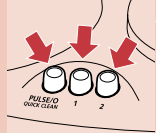
The cutting edges of the blade are very sharp
Avoid touching them!



- 3 Put the blade on the tool holder.



- 4 Put the tool holder in the bowl.



- 6 The buttons allow you to adjust the speed of the appliance to obtain optimal results.

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

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

Tips

- ▶ The appliance chops very quickly. Use the pulse function for short periods at a time, to prevent the food from becoming too finely chopped.
- ▶ Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese. The cheese will get too hot and will start to melt and become lumpy.

- Do not use the blade to chop very hard ingredients like coffee beans, nutmeg and ice cubes. The blade might get blunt.

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

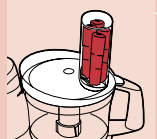
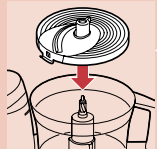
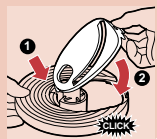
- Switch the appliance off.
- Remove the lid from the bowl.
- Remove the ingredients with the spatula.

Inserts

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

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

- Put the selected insert into the insert holder.
- Place the insert holder onto the tool holder that stands in the bowl.
- Put the lid on the bowl.
- Put the ingredients in the feed tube. Pre-cut large chunks to make them fit into the feed tube.



- Fill the feed tube evenly for the best results.

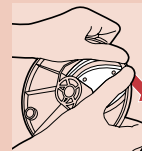
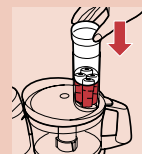
When you have to cut large amounts of food, process only small batches at a time and empty the bowl regularly between the batches.

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

Processing takes 10 - 60 seconds.

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

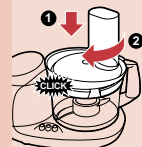
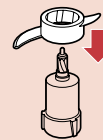
- To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its bottom pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.

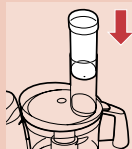


Kneading accessory

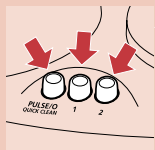
The kneading accessory can be used for kneading dough for bread and dumplings and for mixing batters and cake mixtures.

- Fit the kneading accessory onto the tool holder.
- Put the ingredients in the bowl.
- Close the bowl with the lid.





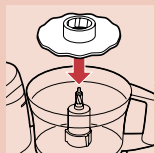
- 4** Close the feed tube by placing the pusher in it.



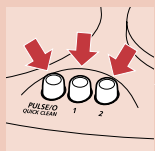
- 5** Select the appropriate speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.

Emulsifying disc

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



- 1** Put the emulsifying disc onto the tool holder that stands in the bowl.
- 2** Put the ingredients in the bowl and put the lid on the bowl.
- 3** Select the appropriate speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.



Tips

- ▶ When you want to whisk egg whites, make sure the eggs are at room temperature. Take the eggs out of the refrigerator at least half an hour before you are going to use them.

- ▶ All the ingredients for making mayonnaise must be at room temperature.

Oil can be added through the small hole in the bottom of the pusher.

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

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 in contact with food in hot water with washing-up liquid immediately after use.
- ▶ The bowl, the lid of the bowl, the pusher and the accessories can also be washed in a dishwasher.
- These parts have been tested for dishwasher resistance according to DIN EN 12875. The cover with insert storage space is not dishwasher proof!

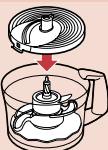
Clean the blade and the inserts very carefully. The cutting edges are very sharp!

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

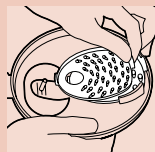
Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the accessories. This does not have a negative effect on the accessories. The discolourations usually disappear after some time.

Storage

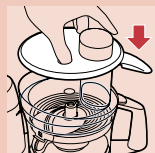
MicroStore



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



- ▶ Two inserts can be stored in the storage space in the cover that covers the lid of the bowl, as indicated on the inside of the cover. The inserts have to be slid into the cover, not pressed.



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

Information & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Quantities and preparation times

| Ingredients | Max. quantity | Speed / accessory | Procedure | Applications |
|---|---------------|-------------------|---|---|
| Apples, carrots, celeriac - grating/slicing | 350g | 2/P Ⓜ Ⓢ | Cut the fruit/vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and grate/slice them while pressing the pusher lightly. | Salads, raw vegetables |
| Batter (pancake) - whisking | 250 ml milk | 2 / 2 | First pour the milk into the bowl and then add the dry ingredients. Mix the ingredients approx. 1 minute. If necessary, repeat this procedure max. 2 times. | Pancakes, waffles |
| Breadcrumbs - chopping | 100g | 2 / 2 | Use dry, crispy bread. | Breadcrumb ed dishes, au gratin dishes |
| Butter cream (creme au beurre) - whisking | 300g | 2 / 2 | Use soft butter for a light result. | Deserts, toppings |
| Cheese (Parmesan) - chopping | 200g | 2 / 2 | Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces of approx. 3 x 3 cm. | Garnishing, soup, sauces, au gratin dishes |
| Cheese (Gouda) - shredding | 200g | 2 / Ⓜ | Cut the cheese into pieces that fit into the tube. Press the pieces carefully down with the pusher. | Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondue |
| Chocolate - chopping | 200g | 2 / 2 | Use hard, plain chocolate. Break it into pieces of 2 cm. | Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses |

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

| Ingredients | Max. quantity | Speed /accessory | Procedure | Applications |
|--|---------------|------------------|---|---|
| Dough (for tarts, pies, dumplings) - kneading | 200g flour | 2 / 2 | Use cold margarine and cold water. Put flour in the bowl and add the margarine cut into pieces of 2cm. Knead at the highest speed until the dough has become crumbly, then add cold water while kneading. Stop as soon the dough starts to turn into a ball. Allow the dough to cool before further processing. | Fruit tarts, apple dumplings, pies, quiches |
| Dough (yeast) - kneading | 300g flour | 2 / 2 | First mix yeast, warm milk and some sugar in a separate bowl. Put all the ingredients in the food processor bowl and knead the dough until it is smooth and no longer sticks to the wall of the bowl (takes approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes. | Luxury bread |
| Egg whites - emulsifying | 4 egg whites | 2 / 0 | Use egg whites at room temperature. Note: use at least 2 egg whites. | Pudding, souffles, meringues |
| Fruit (e.g. apples, bananas) - chopping/pureeing | 500g | P / 2 | Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring. Add some liquid to obtain a smooth puree. | Sauces, jams, puddings, baby food |
| Herbs (e.g. parsley) - chopping | Min. 75g | 2/P / 2 | Wash and dry the herbs before chopping. | Sauces, soups, garnishing, herb butter |

| Ingredients | Max. quantity | Speed /accessory | Procedure | Applications |
|---|---------------|------------------|--|---|
| Mayonnaise - emulsifying | 3 eggs | 1-2 / 0 | All the ingredients must be at room temperature. Note: use at least one large egg, two small eggs or two egg yolks. Put the egg and a little vinegar in the bowl and add the oil drop by drop. | Salads, garnishing and barbecue sauces |
| Meat (lean/streaky) , fish, poultry - mincing | 300g | 2/P / 2 | First remove sinews and bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse function for a coarser chopping result. | Steaks tartare, hamburgers, fish balls, minced meat |
| Cake mixture - mixing | 3 eggs | 2 / 2 | The ingredients must be at room temperatures. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour. | Various cakes. |
| Nuts - chopping | 250g | 2/P / 2 | Use the pulse button for coarse chopping or speed 2 for fine chopping. | Salads, breads, almond paste, puddings |
| Onions - chopping | 400g | P / 2 | Peel the onions and cut them into 4 pieces. Note: use at least 100g. Always press the pulse button several times to prevent the onions from being chopped too fine. | Stir-fries, garnishing |
| Onions - slicing | 300g | 1 / 0 | Peel the onions and cut them into pieces that fit into the feed tube. Note: use at least 100g. | Stir-fries, garnishing |

| Ingredients | Max. quantity | Speed /accessory | Procedure | Applications |
|--|---------------|------------------|---|---------------------------------------|
| Poultry - mincing | 200g | 2/P / 2 | First remove sinews and bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse button for a coarser chopping result. | Minced meat |
| Vegetables - chopping | 250g | 2 / 2 | Pre-cut into cubes of 3 cm and chop them with the blade. | Soups, raw vegetables, salads |
| Vegetables and meats (cooked) - pureeing | 350g | 2 / 2 | For coarse puree, add a little liquid. For fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth. | Baby and infant food |
| Whipping cream - whipping | 350ml | P / 2 | Use cream that comes straight from the refrigerator. Note: use at least 125ml cream. The whipped cream is ready after approx. 20 seconds. | Garnishing, cream, ice-cream mixtures |

Recipes

Broccoli soup (for 4 persons)



- 50g mature Gouda cheese
- 300g cooked broccoli (stalks and head)
- cooking liquid of the broccoli
- 2 boiled potatoes in pieces
- 2 stock cubes
- 2 tbsp whipping cream
- curry
- salt
- pepper
- nutmeg

▶ *Shred the cheese. Puree the broccoli with the boiled potatoes and some of the cooking liquid of the broccoli. Put the broccoli puree and the remaining liquid and stock cubes into a measuring beaker and fill it up to 750ml. Transfer the soup to a pan and bring it to the boil while stirring. Stir in the cheese and season with curry, salt, pepper and nutmeg and add the cream.*

Fruit cake



- 450 g dry pitted dates, halved
- 460 g dry plums, halved
- 840 g pecan nuts
- 210 g shredded coconut
- 420 g glazed pineapple
- 1 tin (400 g) sweetened condensed milk
- 1 tsp vanilla essence

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

Mashed Potatoes



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

Mayonnaise



- 2 egg yolks or 1 large egg
 - 1 tsp mustard
 - 1 tsp vinegar
 - 200ml oil
- ▶ The ingredients must be at room temperature. Put the emulsifying disc in the bowl. Put the egg yolks or egg, mustard and vinegar in the bowl. Use speed 1 or 2. Pour the oil gradually through the feed tube onto the rotating disc. You can use the hole in the pusher to add the oil.
- ▶ Tip for tartare sauce: add parsley, gherkins and hard-boiled eggs.
- ▶ Tip for cocktail sauce: add 50ml creme fraiche, a dash of whisky, 3 tsp tomato puree and a dash of ginger syrup to 100ml mayonnaise.

Milkshake



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

Pizza



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

- ▶ For the topping:
 - 300ml sieved tomatoes (tinned)
 - 1 tsp. mixed Italian herbs (dried or fresh)
 - salt and pepper
 - sugar
 - Ingredients to be spread on the sauce: olives, salami, artichokes, mushrooms, anchovies, Mozzarella cheese, peppers, grated mature cheese and olive oil according to taste.
- ▶ *Place the kneading accessory in the bowl. Put all the ingredients in the bowl and select speed 2. Knead the dough for approx. 1 minute until a smooth ball has formed. Hold the appliance down with one hand to prevent it from moving around on the worktop. Put the dough in a separate bowl, covered it with a damp cloth and leave it to rise for about 30 minutes.*
- ▶ *Use the blade to chop the onion and garlic. Fry the chopped onion and garlic until transparent.*
- ▶ *Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer the sauce for about 10 minutes.*
- ▶ *Season to taste with salt, pepper and sugar. Allow the sauce to cool down.*
- ▶ *Heat the oven to 250°C.*
- ▶ *Roll the dough out on a floured worktop and make two round shapes. Place the dough on a grease baking tray. Spread the topping on the pizza, leaving the edges free. Spread with the desired ingredients, scatter some grated cheese over the pizza and drip some olive oil over it.*
- ▶ *Bake the pizzas for 12 to 15 minutes.*

Potato-courgette gratin



- 375g potatoes
 - pinch salt
 - 1 courgette (approx. 250g)
 - 1 clove of garlic, crushed
 - approx. 40g butter + butter to grease the oven dish
 - 2 tsp Italian or Provincial herbs
 - 1 large egg
 - 75ml whipping cream
 - 75ml milk
 - pepper
 - 70g semi-matured cheese
- ▶ *Peel and wash the potatoes.*
 - ▶ *Put the slicing insert in the insert holder disc and place the insert holder in the bowl. Slice the potatoes and the courgette at speed 1.*
 - ▶ *Boil the potato slices in boiling water with a pinch of salt until they are almost done.*
 - ▶ *Put the slices in a colander and drain them properly.*
 - ▶ *Put 20g butter and crushed garlic in a frying pan, fry half of the courgette slices for 3 minutes while turning them frequently. Sprinkle the slices with 1 tsp of Italian or Provincial herbs. Fry the other half of the courgette slices in the same way. Sprinkle them with the rest of the herbs.*
 - ▶ *Drain the fried courgette slices on kitchen paper.*
 - ▶ *Grease a low-sided oven dish and put the courgette and potato slices in the dish, alternating them and arranging them in such way that they partly overlap like roof tiles.*

- ▶ Whisk the egg with the cream and the milk with the blade at speed 2. Add salt and pepper according to taste and pour the mixture over the potato and courgette slices in the dish.
- ▶ Replace the slicing insert with the shredding insert, shred the cheese at speed 2 and sprinkle it over the dish.
- ▶ Put the dish in the centre of a hot oven (200°C) and brown it in about 15 minutes.

Salmon mousse (serves 3-4 people)



- 1 tin of salmon (220g)
 - 2 sheets of gelatine
 - a few stems of chives
 - pinch salt
 - pinch cayenne pepper
 - half tbsp lemon juice
 - 125ml whipping cream
 - 1 small onion
 - watercress for garnishing
- ▶ Soak the gelatine in plenty of water.
 - ▶ Chop the chives and onions in the food processor using the pulse setting.
 - ▶ Remove the bones and skin from the salmon.
 - ▶ Add salt, cayenne pepper, lemon juice, the salmon and the liquid from the tin to the chopped chives and onion and puree the ingredients at speed 2.
 - ▶ Put the puree in a bowl.
 - ▶ Boil a small quantity of water and dissolve the gelatine in it.
 - ▶ Stir the gelatine solution through the salmon puree.

- ▶ Put the emulsifying disc in the bowl and whip the cream by pressing the pulse button for about 15 seconds.
- ▶ Fold the whipped cream into the salmon puree with a wooden spoon.
- ▶ Turn the mousse out onto a dish, cover it and chill it in the refrigerator for a few hours.
- ▶ Garnish the mousse with some watercress.

Sandwich spread



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

Spanish cabbage salad



- 1 small red cabbage
- 2 red onions
- 1 fennel
- 1 apple

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

Sponge cake

🌀

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

Tzatziki

🌀

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

Robot de cuisine: composants et

- A) Sélecteur de vitesse
- B) Bloc moteur
- C) Interrupteur de sécurité
- D) Bol
- E) Axe d'entraînement
- F) Doigt de sécurité du bol (active et désactive l'interrupteur de sécurité)
- G) Couvercle du bol
- H) Cheminée de remplissage
- I) Poussoir
- J) Couvercle avec espace de rangement
- K) Insert à trancher moyen
- L) Insert à râper fin
- M) Insert à râper moyen
- N) Axe support
- O) Couteaux (+ gaine de protection)
- P) Accessoire de pétrissage
- Q) Disque à émulsionner
- R) Spatule

Introduction

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

Si votre appareil s'arrête brusquement :

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

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

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

Important

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

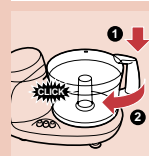
recommandés par Philips. Philips décline toute responsabilité envers la garantie si ce n'était pas le cas.

- ▶ N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou les autres pièces sont détériorés.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par des personnes qualifiées pour éviter tout accident.
- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments.
- ▶ Quand vous montez le bol sur le bloc moteur, vous devez entendre un clic.
- ▶ Le disque à émulsionner, les couteaux et l'accessoire de pétrissage doivent être placés sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol.
- ▶ Ne dépassez pas les quantités et le temps de préparation indiqués dans les tableaux et les recettes.
- ▶ Ne dépassez pas la quantité maximale indiqués dans le tableau (gradation maximum).
- ▶ Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- ▶ Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet, (par ex. la spatule), dans la cheminée de remplissage pour pousser les ingrédients sans avoir au préalable arrêté l'appareil. Utilisez uniquement le poussoir.
- ▶ Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

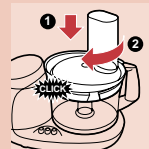
- ▶ Arrêtez toujours l'appareil avant de détacher un accessoire.
- ▶ N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Ne le rincez pas non plus. Nettoyez-le avec un chiffon humide.
- ▶ Enlevez la gaine de protection du couteau avant utilisation.
- ▶ Évitez de toucher aux lames **COUPANTES**, surtout lorsque l'appareil est sous tension.
- ▶ Si les lames se bloquent, **DEBRANCHEZ L'APPAREIL** avant de retirer les ingrédients.
- ▶ Laissez les aliments cuits refroidir avant de les hacher (température maximale 80°C/ 175°F).

Utilisation de l'appareil

Bol



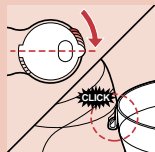
- 1** Montez le bol sur le robot en tournant la poignée dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



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

Verrouillage de sûreté incorporé

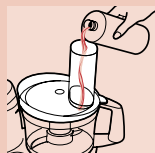
- ▶ Le bloc moteur et le couvercle comportent des repères. L'appareil ne peut fonctionner que si la



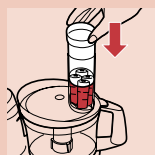
flèche du bloc moteur coïncide exactement avec le repère du couvercle.

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

La cheminée de remplissage et le poussoir



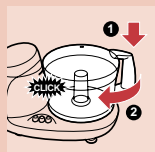
- Utilisez la cheminée de remplissage pour ajouter du liquide et/ou des ingrédients solides. Utilisez le poussoir pour pousser les ingrédients dans la cheminée.



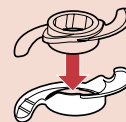
- Le poussoir peut également servir à fermer la cheminée pendant que l'appareil est en marche, pour empêcher toute projection.

Couteau

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

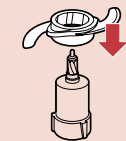


- Placez le bol sur le bloc moteur.

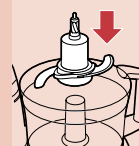


- Enlevez la gaine de protection du couteau.

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

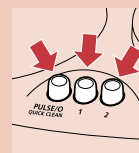


- Positionnez le couteau sur l'axe d'entraînement.



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

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



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

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

Consultez le tableau pour les réglages de vitesse recommandés. La préparation des aliments dure 10 à 60 secondes.

Suggestions

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

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

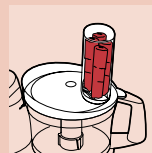
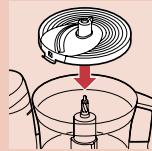
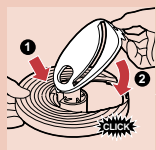
- 1** Débranchez d'abord l'appareil.
- 2** Retirez le couvercle du bol.
- 3** Enlevez ensuite les aliments avec la spatule.

Inserts

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

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

- 1** Placez l'insert sélectionné sur l'axe des inserts.



- 2** Placez l'axe des inserts sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol.

- 3** Mettez le couvercle sur le bol.

- 4** Mettez les ingrédients dans la cheminée. Coupez les gros morceaux pour pouvoir les introduire dans la cheminée.

- 5** Pour les meilleurs résultats remplissez la cheminée de façon régulière.

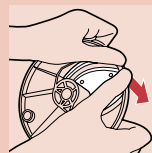
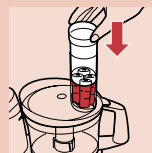
Si vous devez traiter d'importantes quantités d'aliments, ne traitez que des petites portions à la fois et videz le bol fréquemment.

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

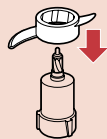
Les applications et les recettes mentionnées dans le tableau, sont prêtes en 10 - 60 secondes.

- 7** Appuyez légèrement sur les ingrédients avec le pousoir.

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

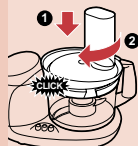


Accessoire de pétrissage



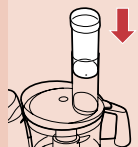
L'accessoire de pétrissage sert à pétrir la pâte à pain, à mixer la pâte à frire ou les ingrédients pour un gâteau.

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

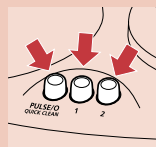


2 Mettez les ingrédients dans le bol.

3 Placez le couvercle sur le bol.

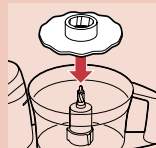


4 Fermez la cheminée de remplissage à l'aide du poussoir.



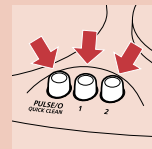
5 Sélectionnez le réglage de vitesse approprié pour obtenir des résultats optimaux. Consultez le tableau pour les réglages de vitesse recommandés.

Disque à émulsionner



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

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



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

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

Suggestions

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

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

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

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

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

Utilisez la touche Eclair pour mieux contrôler l'opération.

Nettoyage

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

1 Le bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide. N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau non plus.

2 Lavez immédiatement après utilisation les accessoires en contact avec les aliments, à l'eau chaude savonneuse.

► **Le bol, le couvercle du bol, le poussoir et les accessoires peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.**

Ces composants ont été testés pour la résistance au lave-vaisselle conformément au DIN EN 12875.









Le couvercle avec espace de rangement pour les inserts n'est pas résistant au lave-vaisselle!

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

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

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

Quantité et temps de préparation

| Ingrédients | Quantité maximale | Réglage de vitesse /Accessoire | Procédure | Applications |
|--|-------------------|---|--|---|
| Pommes, carottes, céleris - râper/trancher | 350g | 2/P   | Coupez les fruits/légumes en morceaux et introduisez-les dans la cheminée. Remplissez la cheminée et râpez les morceaux en appuyant sur doucement le poussoir. | Salades, légumes crus |
| Pâtes à crêpes (crêpes) - fouetter | 250 ml lait | 2 /  | Versez d'abord le lait dans le mixer, puis ajoutez les ingrédients secs. Mélangez pendant 1 minute environ. Si nécessaire, répétez l'opération 2 fois. | Crêpes, gaufres |
| Chapelure-hacher | 100g | 2 /  | Utilisez du pain sec, croustillant | Plats panés, gratins |
| Crème au beurre - battre | 300g | 2 /  | Prenez du beurre mou pour obtenir une crème légère. | Desserts, garnitures |
| Fromage (parmesan)- râper | 200g | 2 /  | Utilisez un morceau de parmesan sans croûte et coupez-le en morceaux d'environ 3 x 3 cm. | Garnitures, soupes, sauces, gratins |
| Fromage(gouda) - râper | 200g | 2 /  | Coupez le fromage en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Appuyez doucement sur le poussoir. | Sauces, pizzas, gratins, fondue |
| Chocolat-hacher | 200g | 2 /  | Utilisez du chocolat noir, dur. Cassez en morceaux de 2 cm. | Garnitures, sauces, pâtisseries, flans, mousses |

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

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

| Ingrédients | Quantité maximale | Réglage de vitesse /Acces soire | Procédure | Applications |
|--|-------------------|---------------------------------|---|---|
| Blancs d'œufs - fouetter | 4 blancs d'œufs | 2 / ☉ | Utilisez les œufs à température ambiante. Remarque : utilisez au moins deux blancs d'œufs. | Entremets, soufflés, meringues |
| Fruits(par ex. pommes, bananes) - hacher/purée | 500g | P / ☉ | Suggestion: ajoutez un peu de jus de citron pour empêcher la décoloration des fruits. Ajoutez du liquide pour une purée plus onctueuse. | Flans, aliments pour bébés |
| Herbes(par ex. persil) - hacher | Min. 75g | 2/P / ☉ | Lavez et séchez les herbes avant de les hacher | Sauces, soupes, garnitures, beurre aux herbes |
| Mayonnaise-émulsionner | 3 œufs | 1-2 / ☉ | Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Remarque : utilisez au minimum un gros œuf, deux petits œufs ou deux gros jaunes d'œufs. Mettez l'œuf et un peu de moutarde et un peu de vinaigre dans le bol et ajoutez l'huile goutte à goutte. | Salades, garnitures et sauces de barbecue |
| Viande, poisson, volaille (viande maigre/pas trop maigre) - hacher | 300g | 2/P / ☉ | Retirez d'abord les nerfs ou les os. Coupez la viande en dés de 3 cm. Utilisez la touche Eclair pour un hachage plus grossier. | Viande hachée |

| Ingrédients | Quantité maximale | Réglage de vitesse /Acces soire | Procédure | Applications |
|-------------------------|-------------------|---------------------------------|---|--------------------------------------|
| Mélange(gâteau) - mixer | 3 œufs | 2 / ☉ | Utilisez des ingrédients à température ambiante. Mélangez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et crémeux. Ajoutez ensuite le lait, les œufs et la farine. | Divers gâteaux |
| Noix - hacher | 250g | 2/P / ☉ | Utilisez la touche Eclair (P) pour un hachage grossier et la vitesse maximale pour un hachage fin. | Salades, pain, frangipane, entremets |
| Oignons - hacher | 400g | P / ☉ | Pelez les oignons et coupez-les en quatre. Remarque : utilisez au moins 100 g. Utilisez la touche Eclair éviter un hachage trop fin. | Sautés, garnitures |
| Oignons - émincer | 300g | 1 / ☉ | Pelez les oignons et coupez-les en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Remarque: utilisez au moins 100 g. | Sautés, garnitures |
| Volaille - hacher | 200g | 2/P / ☉ | Retirez d'abord les nerfs ou les os. Coupez la viande en dés de 3 cm. Utilisez la touche Eclair pour un hachage plus grossier. | Viande hachée |
| Légumes - hacher | 250g | 2 / ☉ | Coupez-les en dés de 3 cm et hachez-les avec le couteau. | Soupes, légumes crus, salades |

| Ingrédients | Quantité maximale | Réglage de vitesse /Accesoire | Procédure | Applications |
|----------------------------------|-------------------|-------------------------------|---|--|
| Légumes et viandes cuits - purée | 350g | 2 / 2 | Pour obtenir une purée épaisse, ajoutez peu de liquide. Pour une purée fine, ajoutez du liquide jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment onctueux. | Aliments pour bébés |
| Crème fouettée - fouetter | 350ml | P / 0 | Utilisez de la crème préalablement refroidie dans le réfrigérateur. Remarque: utilisez au moins 125 ml de crème liquide. La crème fouettée est prête en 20 sec. | Garnitures, crèmes, mélanges de crèmes glacées |

Recettes

Soupe de brocolis (pour 4 personnes)

Accessoire : 2

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

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

Tarte aux fruits

2

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

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

Purée de pommes de terre

☞

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

Mayonnaise

☺

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

Milkshake

☞

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

Pâte pour pizza



- 400g farine
 - 40 ml olie
 - 1/2 c. à c. de sel
 - 20g levure fraîche ou 1,5 paquet levure déshydratée
 - +/- 240cm, eau (35°C)
- ▶ Pour la garniture :
- 300ml tomates passées (en conserve)
 - 1 c. à c. d'herbes mixtes (sèches ou fraîches)
 - sel et poivre
 - sucre
 - une pincée de sel
 - 1 courgette (approx. 250g)
 - 1 gousse d'ail, pressé
 - approx. 40g beurre + un peu de beurre pour graisser le plateau du four
 - 2 c. à c. herbes
 - 1 gros œuf
 - 75ml crème fouettée
 - 75ml lait
 - poivre
 - 70g fromage semi-fait
- ▶ Epluchez et lavez les pommes de terre.
- ▶ Mettez l'insert à trancher sur le support et placez l'ensemble sur l'axe d'entraînement dans le bol. Tranchez les pommes de terre et la courgette en utilisant la vitesse 1.
- ▶ Faites cuire les tranches à l'eau bouillante avec une pincée de sel.

- ▶ Mettez les tranches dans une passoire et égouttez-les.
- ▶ Mettez 20g beurre dans une poêle, faites frire une demie courgette en tranches pendant 3 minutes tout en tournant. Assaisonnez les tranches avec 1 c. à c. d'herbes.
- ▶ Egouttez les rondelles frites sur un papier essuie-tout.
- ▶ Graissez un plat et mettez les courgettes et les pommes de terre sur le plat, en les alternant comme des tuiles.
- ▶ Fouettez les œufs avec la crème et le lait en utilisant le couteau à vitesse 2. Ajoutez du sel et du poivre au goût et versez le mélange sur les rondelles de pommes de terre et courgette.
- ▶ Remplacez l'insert à trancher avec l'insert à râper, râpez le fromage à vitesse 2 pour assaisonner le plat.
- ▶ Mettez le plat au centre d'un four chaud (200°C) et faites-le dorer pendant 15 minutes.

Mousse au saumon



- 1 boîte de saumon
- 2 feuilles de gélatine
- quelques branches de ciboulettes
- une pincée de sel
- une pincée de poivre de cayenne
- 1/2 c. à c. jus de citron
- 125ml crème fouettée
- 1 petit oignon
- cresson pour garnissage

- ▶ *Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau.*
- ▶ *Hachez les ciboulettes et les oignons dans le robot en utilisant la touche éclair.*
- ▶ *Enlevez les arêtes et la peau du saumon.*
- ▶ *Ajoutez le sel, poivre de cayenne, jus de citron, saumon et le liquide de la boîte au ciboulettes et oignons hachés et réduisez tous les ingrédients en purée en utilisant la vitesse 2.*
- ▶ *Mettez la purée dans le bol.*
- ▶ *Amenez à ébullition un peu d'eau et faites fondre la gélatine dans l'eau.*
- ▶ *Incorporez la gélatine fondue à la purée de saumon.*
- ▶ *Placez le disque à émulsionner dans le bol et fouettez la crème en appuyant sur la touche éclair pendant 15 secondes.*
- ▶ *Incorporez la crème fouettée au purée de saumon à l'aide d'une cuillère de bois.*
- ▶ *Démoulez la mousse sur un plateau, couvrez-la et laissez-la refroidir dans le réfrigérateur pendant quelques heures.*
- ▶ *Garnissez la mousse de cresson.*

Pâte à tartiner

🌀

- 2 petites carottes en morceaux
- 2-3 cornichons en morceaux
- 75g chou-fleur en morceaux
- 75g céleri en morceaux
- herbes vertes (percil, aneth, estragon, pieds de céleris tranchés)
- 100g mayonnaise
- 100g fromage blanc
- sel
- poivre

- ▶ *Hachez menu les carottes, cornichons, chou-flour, herbes vertes, pieds de céleri et céleri-rave. Incorporez la mayonnaise et le fromage blanc et assaisonnez à votre goût avec poivre et sel.*

Salade de chou espagnole

🌀

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

Biscuit de Savoie

🌀

- 4 œufs
- 300ml eau (35°C)
- une pincée de sel
- 150g sucre
- 1 sachet sucre vanillé
- 150g farine tamisée
- 3g de levure
- ▶ *Fouettez les œufs et l'eau pendant environ 2 minutes. Ajoutez en tournant le sucre, vanille et sel peu à peu et mélangez pendant 1 minute. Le*

mélange doit être homogène. Incorporez la farine et la levure avec une spatule. Faites cuire au four pendant environ 170°C pendant 30-35 minutes.

- ▶ *Suggestion: Vous pouvez fourrer le biscuit de Savoie de divers crèmes ou de crème fouettée et fruits frais.*

Tzatziki



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

Robot de Cocina : Piezas y accesorios

- A) Control de la velocidad
- B) Unidad motora
- C) Incorporado cierre de seguridad
- D) Recipiente
- E) Soporte para herramientas
- F) Saliente de la tapa (Activa y desactiva el interruptor de seguridad)
- G) Tapa del recipiente
- H) Tubo de llenado
- I) Empujador
- J) Tapa - cubierta con espacio para almacenamiento
- K) Accesorio para rebanado medio
- L) Accesorio para rallado fino
- M) Accesorio para rallado medio
- N) Soporte para insertos
- O) Cuchilla (+ cubierta protectora)
- P) Accesorio amasador
- Q) Disco emulsionador
- R) Espátula

Introducción

Este aparato está equipado con un sistema de desconexión automática. En caso de sobrecalentamiento, este sistema desconectará automáticamente la entrada de corriente al aparato.

Si su aparato deja repentinamente de funcionar :

- 1** Desenchúfenlo de la red.
- 2** Presionen el botón "Turbo / 0" ("Pulse / 0").
- 3** Dejen que el aparato se enfríe durante 60 minutos.
- 4** Enchufen el aparato a la red.
- 5** Vuelvan a poner el aparato en marcha.

Si el sistema térmico de desconexión automática se activa demasiado a menudo, contacten con su distribuidor Philips o con un Servicio de Asistencia Técnica de Philips.

PRECAUCION : A fin de evitar situaciones peligrosas debidas a rearmes de la desconexión térmica, el aparato no debe ser alimentado a través de un temporizador.

Importante

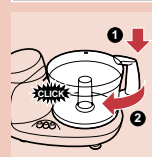
- ▶ Antes de usar el aparato, lean cuidadosamente las instrucciones de uso y miren las ilustraciones.
- ▶ Guarden estas instrucciones de uso para futuras consultas.

- ▶ Antes de enchufarlo, comprueben si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje local (110 - 127 V ó 220 - 240 V).
- ▶ No usen nunca cualesquiera accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. Su garantía quedará invalidada si han sido usados tales accesorios o piezas.
- ▶ No usen el aparato cuando el cable de red, la clavija u otro componente estén deteriorados.
- ▶ Si el cable de red estuviera dañado, deberá ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips para evitar situaciones de peligro.
- ▶ Antes de usar el aparato por vez primera, limpien cuidadosamente las piezas que vayan a entrar en contacto con alimentos.
- ▶ Cuando el recipiente quede adecuadamente fijado en la unidad motora, podrán oír un "Click".
- ▶ El disco emulsionador, la cuchilla y el accesorio amasador deben ser colocados sobre el soporte para herramienta fija dentro del recipiente.
- ▶ No superen las cantidades y los tiempos de preparación indicados en las tablas et las recetas.
- ▶ No excedan el contenido máximo indicado en el recipiente (Línea superior de la graduación).
- ▶ Desenchufen el aparato de la red inmediatamente después del uso.
- ▶ No pongan nunca los dedos u objetos

- (Por ejemplo, una espátula) en el tubo de llenado mientras el aparato esté funcionando. Para ello solo debe usarse el empujador.
- ▶ Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ No dejen nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- ▶ Antes de desmontar los accesorios, paren el aparato (Off).
- ▶ No sumerjan nunca la unidad motora en agua o en cualquier otro fluido ni la enjuaguen bajo el agua del grifo. Usen solo un paño húmedo.
- ▶ Quiten la cubierta de la cuchilla cada vez que vayan a usarla.
- ▶ Eviten tocar las cuchillas AFILADAS, especialmente cuando el aparato esté enchufado a la red.
- ▶ Si las cuchillas se agarrotan, **DESENCHUFEN EL APARATO DE LA RED** antes de quitar los ingredientes que estén bloqueando las cuchillas.
- ▶ Dejen que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos (Temperatura máxima 80°C/175°F).

Cómo usar el aparato

Recipiente



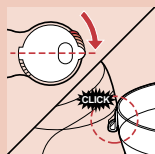
- 1** Pongan el recipiente en el Robot de Cocina. Hagan girar la empuñadura en la dirección de la flecha hasta oír un "Click".



- 2** Pongan la tapa en el recipiente. Hagan girar la tapa con un poco de fuerza en la dirección de la flecha hasta oír un "Click".

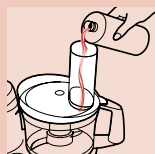
Cierre de seguridad incorporado

► Tanto la unidad motora como la tapa están provistas de marcas. El aparato solo funcionará si la flecha de la unidad motora está directamente confrontada con la marca de la tapa.

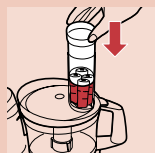


- 3** Asegúrense de que la marca de la tapa y la flecha del recipiente esten directamente confrontadas la una con la otra. La proyección de la tapa cubrirá, entonces, la abertura de la empuñadura.

Tubo de llenado y empujador

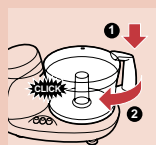


- 1** Usen el tubo de llenado para añadir ingredientes líquidos y / o sólidos. Usen el empujador para presionar los ingredientes a través del tubo de llenado.



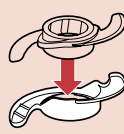
- 2** Para evitar que se escapen ingredientes a través del tubo de llenado, también pueden usar el empujador para cerrar el tubo de llenado.

Cuchilla



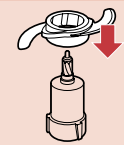
- La cuchilla puede usarse para picar, mezclar, batir, hacer puré y preparar pasta para tartas.

- 1** Pongan el recipiente sobre la unidad motora.

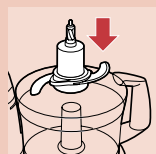


- 2** Quiten la cubierta protectora de la cuchilla.

Los filos de las cuchillas están muy afilados ; Eviten el tocarlos !

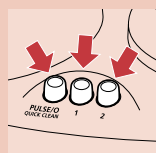


- 3** Pongan la cuchilla en el soporte para herramientas.



- 4** Pongan el soporte para herramientas en el recipiente.

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



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

► Posición "Turbo / 0" (Pulse / 0) : Para un funcionamiento momentaneo y para parar el

aparato. Cuando el botón "Turbo / 0" (Pulse / 0) está apretado, el aparato funciona a la máxima velocidad. El aparato se para al soltar el botón.

- ▶ Posición 1 : Para velocidad normal.
- ▶ Posición 2 : Para velocidad rápida.

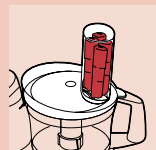
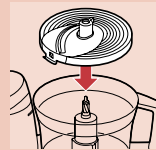
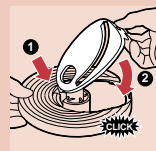
Veán la tabla para las recomendadas posiciones de velocidad. Las aplicaciones y recetas mencionadas en la tabla estarán listas después de 10 - 60 segundos.

Consejos

- ▶ El aparato pica muy rápidamente. Para evitar que los alimentos se piquen demasiado finamente, hagan que funcione a períodos cortos cada vez.
- ▶ Cuando estén picando queso (Duro), no dejen que el aparato funcione durante demasiado tiempo. El queso puede calentarse demasiado, empezar a fundirse y formar masa.
- ▶ No usen la cuchilla para picar ingredientes muy duros, tales como café, granos, nuez moscada y cubitos de hielo. La cuchilla podría mellarse.

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

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



Insertos

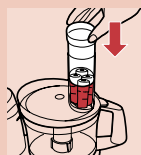
Los fillos de los insertos están muy afilados ; No los toquen !

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

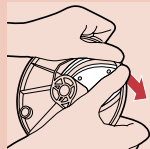
- 1** Pongan el inserto seleccionado en el soporte de los insertos.
- 2** Coloquen el soporte para insertos sobre el soporte para herramientas fijo en el recipiente.
- 3** Pongan la tapa sobre el recipiente.
- 4** Pongan los ingredientes en el tubo de llenado. Corten antes los trozos grandes para que pasen por el tubo de llenado.
- 5** Para obtener los mejores resultados, llenen uniformemente el tubo de llenado.

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

- 1** Seleccionen la posición de velocidad adecuada para obtener resultados óptimos. Consulten la tabla para las posiciones de velocidad recomendadas. Las aplicaciones y recetas mencionadas en la tabla estarán listas después de 10 - 60 segundos.

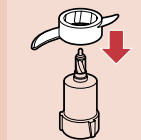


- Presionen los ingredientes lenta y firmemente con el empujador.



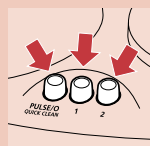
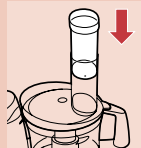
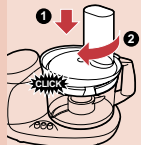
- Para quitar el accesorio del soporte para accesorios, cojan el soporte para accesorios en sus manos con la parte trasera mirando hacia Uds. y presionen con sus pulgares el borde del accesorio. Este saldrá del soporte.

Accesorio amasador



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

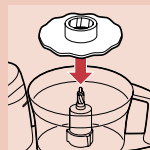
- Fijen el accesorio amasador sobre el soporte de la herramienta.
- Pongan los ingredientes en el recipiente.
- Cierren el recipiente con la tapa.
- Para cerrarlo, pongan el empujador en el tubo de llenado.



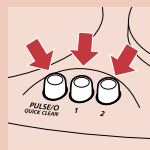
- Seleccionen la posición de velocidad adecuada para obtener resultados óptimos. Consulten la tabla para las posiciones de velocidad recomendadas.

Disco emulsionador

Pueden usar el disco emulsionador para preparar mayonesa, nata y montar claras.



- Pongan el disco emulsionador en el soporte para herramientas fijo en el recipiente.
- Pongan los ingredientes en el recipiente y pongan la tapa sobre el recipiente.
- Seleccionen la posición de velocidad adecuada para obtener resultados óptimos. Consulten la tabla para las posiciones de velocidad recomendadas.



Consejos

- Para preparar clara de huevo batida, asegúrense de que la clara de huevo esté a temperatura ambiente. Saquen los ingredientes del frigorífico alrededor de una hora y media antes de empezar a prepararlos.

- ▶ Para la mayonesa, todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

El aceite pueden añadirlo a través del pequeño agujero del fondo del empujador.

- ▶ Cuando preparen nata, debe estar a la temperatura del frigorífico. Tengan cuidado con el tiempo de preparación (Vean la tabla). No debe ser batida demasiado tiempo.

Para tener un mejor control del proceso, usen el botón de la posición "Turbo" (Pulse).

Limpeza

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

- 1 Limpie la unidad motora con un paño húmedo. No sumerjan la unidad motora en agua ni la enjuaguen bajo el grifo.
 - 2 Limpie siempre las piezas que hayan estado en contacto con alimentos inmediatamente después del uso con agua caliente y un líquido limpiador.
- ▶ El recipiente, la tapa del recipiente, el empujador y los accesorios pueden lavarse en el lavavajillas.

Las pruebas de la resistencia al lavavajillas se han efectuado de acuerdo a la norma DIN EN 12875. ¡ La cubierta con el lugar para almacenar accesorios no está a prueba de lavavajillas !

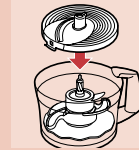
Limpie la cuchilla y los accesorios muy cuidadosamente. ¡ Los hilos están muy afilados !

Asegúrense de que los hilos de la cuchilla y de los accesorios no entren en contacto con objetos duros ya que podrían mellarse.

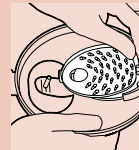
Ciertos ingredientes pueden causar decoloración de la superficie de los accesorios. Ello no tiene efectos negativos y, normalmente, la decoloración desaparecerá después de algún tiempo.

Almacenamiento

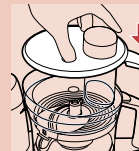
MicroAlmacenamiento



- ▶ Pongan los accesorios (Disco emulsionador, unidad de cuchilla, accesorio amasador, soporte para insertos) sobre el soporte para herramientas y guárdelos en el recipiente. Finalicen siempre con el soporte para insertos.



- ▶ Pueden guardarse dos accesorios en el lugar para almacenamiento de la cubierta que cubre la tapa del recipiente tal como se indica en el interior de la cubierta. Los accesorios deben ser deslizados (No presionados) en la cubierta.









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

Garantía y Servicio

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

Cantidades y tiempos de preparación

| Ingredientes | Cantidad máxima | Posición de velocidad / Acceso | Procedimiento | Aplicaciones |
|--|-----------------|---|---|--|
| Manzanas, zanahorias, arracacha - Rallado / Rebanado | 350 g | 2/P   | Corten la fruta / los vegetales a trozos que pasen por el tubo de llenado. Llenen el tubo con los trozos y rállenlos mientras los presionan ligeramente con el empujador. | Ensaladas, vegetales crudos |
| Pasta culinaria (Tarta) - Agitado | 250 ml de leche | 2 /  | Viertan primero la leche en la batidora y, entonces, añadan los ingredientes secos. Mezclen los ingredientes durante aproximadamente 1 minuto. Si es necesario, repitan este procedimiento 2 veces como máximo. | Tartas, barquillos |
| Pan rallado - Picado | 100 g | 2 /  | Usen pan seco y crujiente | Platos rebozados, platos gratinados |
| Crema de mantequilla (Creme au beurre) - Agitado | 300 g | 2 /  | Para un resultado ligero, usen mantequilla blanda | Postres, acabados superficiales |
| Queso (Parmesano) - Picado | 200 g | 2 /  | Usen un pedazo de Parmesano sin corteza y cortado a trozos de unos 3 x 3 cm. | Guarniciones, sopas, salsas, platos gratinados |

| Ingredientes | Cantidad máxima | Posición de velocidad / Acceso | Procedimiento | Aplicaciones |
|---|-----------------|--------------------------------|---|--|
| Queso (Gouda) - Rallado | 200 g | 2 / ⑧ | Corten el queso a trozos que pasen por el tubo. Presionen cuidadosamente con el empujador. | Salsas, pizzas, platos gratinados, fondues |
| Chocolate - Picado | 200 g | 2 / ② | Usen chocolate duro y plano. Rómpanlo a trozos de 2 cm. | Guarniciones, salsas, pastelería, pudings, mousses |
| Guisantes, judías cocidas - Hacer puré | 250 g | 2 / ② | Usen guisantes o judías cocidas. Si es necesario, añadan un poco de líquido para mejorar la consistencia de la mezcla. | Purés, sopas |
| Carnes y vegetales cocidos - Hacer puré | 300 g | 2 / ② | Para un puré más grueso, añadan solo un poco de líquido. Para un puré fino, vayan añadiendo líquido hasta que la mezcla esté suficientemente suave. | Comida de niños y bebés |
| Pepinos - Rebanado | 1 pepino | 1 / ⑧ | Pongan el pepino en el tubo y presionen cuidadosamente. | Ensaladas, guarniciones |
| Pasta (Pan) - Amasado | 350 g de harina | 2 / ⑧ | Mezclen agua caliente con levadura y azúcar. Añadan harina y amasen la pasta durante unos 90 segundos. Dejen que suba durante 30 minutos. | Pan |

| Ingredientes | Cantidad máxima | Posición de velocidad / Acceso | Procedimiento | Aplicaciones |
|--|-----------------|--------------------------------|--|--|
| Pasta (Pizza) - Amasado | 400 g de harina | 2 / ⑧ | El mismo procedimiento que para la pasta para pan. Amasen la pasta durante 1 minuto aproximadamente. Primero la harina y, después, los demás ingredientes. | Pizza |
| Pasta (Pastelería de pasta quebradiza) - Amasado | 200 g de harina | 2 / ② | Usen margarina fría, cortada a trozos de 2 cm. Pongan todos los ingredientes en el recipiente y amasen hasta que la pasta haya formado una bola. Dejen que la pasta se enfríe antes de futuras manipulaciones. | Empanadas de manzana, bizcochos dulces, flanes con trozos de fruta |
| Pasta (Tartas, empanadas, pudings) - Amasado | 200 g de harina | 2 / ② | Usen margarina y agua frías. Pongan la harina en el recipiente y añadan la margarina cortada a trozos de 2 cm. Mezclen a la máxima velocidad hasta que la pasta se tome desmenuzable y, entonces, añadan agua fría mientras mezclan. Paren tan pronto como la pasta empiece a formar una bola. Dejen que la pasta se enfríe antes de futuras manipulaciones. | Tartas de fruta, pudings de manzana, empanadillas, quiches |

| Ingredientes | Cantidad máxima | Posición de velocidad / Acceso | Procedimiento | Aplicaciones |
|---|-------------------|--------------------------------|--|--|
| Pasta (Con levadura) - Amasado | 300 g de harina | 2 / 8 | Mezclen primero la levadura, leche caliente y un poco de azúcar en una cazuela separada. Pongan todos los ingredientes en el recipiente y amasen la pasta hasta que deje de pegarse al recipiente (Tarda aproximadamente 1 minuto). Dejen que suba durante 30 minutos. | Delicioso pan. |
| Claros de huevo - Emulsionado | 4 claras de huevo | 2 / 9 | Usen claros de huevo a temperatura ambiente. Nota : Usen, al menos, 2 claras de huevo. | Pudings, soufflés, merengues. |
| Fruta (Por ejemplo, manzanas, plátanos) Picado / Hacer puré | 500 g | P / 8 | Consejo : Añadan un poco de zumo de limón para evitar que la fruta se decolore. Añadan un poco de líquido para obtener un suave puré. | Salsas, compotas, pudings, comida para bebés. |
| Hierbas (Por ejemplo, perejil) - Picado | Mínimo 75 g | Min. 75 g | Laven y sequen las hierbas antes de picarlas. | Salsas, sopas, guarniciones, mantequilla de hierbas. |

| Ingredientes | Cantidad máxima | Posición de velocidad / Acceso | Procedimiento | Aplicaciones |
|---|-----------------|--------------------------------|--|--|
| Mayonesa - Emulsionado | 3 huevos | 1-2 / 9 | Usen todos los ingredientes a temperatura ambiente. Nota : Usen, al menos, un huevo grande, dos huevos pequeños o dos yemas de huevo. Pongan el huevo y un poquito de vinagre en el recipiente y añadan el aceite poco a poco. | Ensaladas, guarniciones y salsas para barbacoa. |
| Carnes, pescados, carnes de ave (Carnes magras / entreveradas) - Picado | 300 g | Min. 75 g | Primero quiten los nervios y los huesos (Espinacas). Corten la carne a cubos de 3 cm. Usen la posición "Turbo" (Pulse) para obtener un picado grueso. | Bistecs tártaros, hamburguesas, albóndigas de pescado, carne picada. |
| Mezcla (Pastel) - Mezclado | 3 huevos | 2 / 8 | Ingredientes a temperatura ambiente. Mezclen la mantequilla blanda y el azúcar hasta que la mezcla quede suave y cremosa. Añadan, entonces, la leche, los huevos y la harina. | Diversos pasteles. |
| Frutos secos - Picado | 250 g | Min. 75 g | Usen la posición "Turbo" (Pulse) para un picado grueso o la máxima velocidad para un picado fino. | Ensaladas, panes, pasta de almendras, pudings. |

| Ingredientes | Cantidad máxima | Posición de velocidad / Accesorio | Procedimiento | Aplicaciones |
|---|-----------------|-----------------------------------|---|--|
| Cebollas - Picado | 400 g | P / 2 | Pelen las cebollas y córtelas en 4 trozos. Nota : Usen, al menos, 100 g. Pulsen siempre varias veces para evitar que las cebollas queden demasiado finas. | Sofritos, guarniciones. |
| Cebollas - Rebanado | 300 g | 1 / 1 | Pelen las cebollas y córtelas a trozos que pasen por el tubo. Nota : Usen, al menos, 100 g. | Sofritos, guarniciones. |
| Carne de ave - Picado | 200 g | Min. 75 g | Primero quiten los nervios y huesos. Corten la carne a cubos de 3 cm. Usen la posición "Turbo" (Pulse) para obtener un picado grueso. | Carne picada. |
| Vegetales - Picado | 250 g | 2 / 2 | Córtelos antes a cubos de 3 cm y píquenlos con la cuchilla. | Sopas, vegetales crudos, ensaladas. |
| Vegetales y carnes (Cocidos) - Hacer puré | 350 g | 2 / 2 | Para un puré grueso, añadan un poco de líquido. Para un puré fino, vayan añadiendo líquido hasta que la mezcla esté suficientemente suave. | Comida de niños y bebés. |
| Montar nata - Batido | 350 ml | P / 1 | Usen nata que haya sido enfriada en el frigorífico. Nota : Usen, al menos, 125 ml de nata. La nata estará lista después de unos 20 segundos. | Guarniciones, nata, mezclas para helado. |

Recetas

Sopa de brocol (Para 4 personas)

Accesorio 2

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

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

Pastel de fruta

2

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

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

Puré de patatas



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

Mayonesa



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

Batido de leche



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

Pasta para pizza



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

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

Gratinado de patatas y calabaza



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

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

Mousse de salmón (Para 3 - 4 personas)

🌀 🍷

- 1 lata de salmón
- 2 hojas de gelatina
- Unos pocos tallos de cebollino
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta de Cayena
- Media cucharada sopera de zumo de limón

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

Pasta para bocadillos

🌀

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

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

Ensalada de col española



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

Bizcochuelo



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

- ▶ *Batan los huevos y el agua durante unos 2 minutos. Añadan el azúcar de vainilla y la sal poco a poco y mezclen durante 1 minuto aproximadamente. La mezcla deberá caerse de la cuchara como una tira gruesa. Con una espátula, dóblela en harina y levadura en polvo. Hornéenla en un horno a 170°C aproximadamente durante un período de 30 a 35 minutos.*
- ▶ *Consejo : Pueden llenar el esponjoso pastel con toda clase de cremas o simplemente con nata montada con fruta fresca.*

Tzatziki (Ensalada de pepino)



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

Robot de cozinha: peças e acessórios

- A) Controlo da velocidade
- B) Unidade do motor
- C) Fecho de segurança integrado
- D) Taça
- E) Suporte para os acessórios
- F) Pega da tampa (activa e desactiva o interruptor de segurança)
- G) Tampa da taça
- H) Tubo dos alimentos
- I) Pressor
- J) Cobertura da tampa com espaço para arrumação
- K) Disco para cortar médio
- L) Disco para ralar fino
- M) Disco para ralar médio
- N) Suporte para os discos
- O) Lâmina (+ protecção)
- P) Amassador
- Q) Disco para emulsionar
- R) Espátula

Introdução

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

Se o aparelho deixar repentinamente de trabalhar:

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

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

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

Importante

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

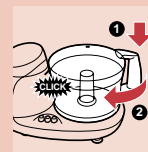
local (110 - 127V ou 220 - 240V) antes de ligar o aparelho à corrente.

- ▶ Nunca use qualquer acessório ou peça doutros fabricantes ou que não tenham sido especificamente aconselhados pela Philips. A sua garantia será considerada nula se forem usados acessórios ou peças doutras origens.
- ▶ Não se sirva do aparelho no caso de o fio, a ficha ou outro componente se apresentar danificado.
- ▶ Se o fio se estragar, deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações gravosas para o utilizador.
- ▶ Antes de se servir do aparelho pela primeira vez, lave muito bem todas as peças que vão estar em contacto com os alimentos.
- ▶ Quando a taça está colocada correctamente na unidade do motor, ouve-se um 'clique'.
- ▶ O disco para emulsionar, a lâmina e o amassador devem ser colocados no suporte dos acessórios no interior da taça.
- ▶ Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela e receitas.
- ▶ Não exceda a quantidade máxima indicada na taça. (Linha superior da escala).
- ▶ Desligue o aparelho logo após a sua utilização.
- ▶ Nunca coloque os dedos ou objectos (p.ex. uma espátula) dentro do tubo dos alimentos quando o aparelho estiver a trabalhar. Deve apenas servir-se do pressor.

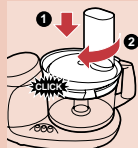
- ▶ Mantenha fora do alcance das crianças.
- ▶ Nunca deixe o aparelho a trabalhar sem vigilância.
- ▶ Antes de retirar os acessórios, desligue o aparelho ('OFF').
- ▶ Nunca mergulhe a unidade do motor dentro de água ou qualquer outro líquido, nem enxague à torneira. Use apenas um pano húmido.
- ▶ Retire a protecção da lâmina sempre que se servir dela.
- ▶ Evite tocar nas lâminas AFIADAS, principalmente se estiver ligado à corrente.
- ▶ Se as lâminas ficarem presas, DESLIGUE DA CORRENTE antes de retirar os ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.
- ▶ Deixe os ingredientes quentes arrefecerem antes de os processar (temperatura máx. 80°C/175°F).

Utilização

Taça



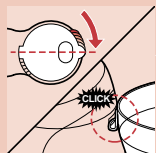
- 1 Coloque a taça no aparelho. Rode a pega na direcção da seta até ouvir um 'clique'.



- 2** Coloque a tampa na taça. Rode a tampa com alguma força na direcção da seta até ouvir um 'clique'.

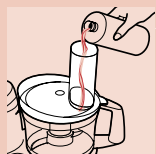
Fecho de segurança integrado

▶ A unidade do motor, tal como a tampa, têm algumas marcas. O aparelho só funciona se a seta da unidade do motor estiver posicionada exactamente na direcção oposta à marca da tampa.

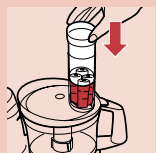


- 3** Certifique-se que a marca da tampa e a seta da taça estão em frente uma da outra. A projecção da tampa fica a cobrir a abertura da pega.

Tubo dos alimentos e pressor

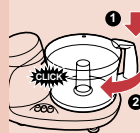


- 1** Use o tubo dos alimentos para juntar ingredientes líquidos e / ou ingredientes sólidos. Use o pressor para empurrar os ingredientes dentro do tubo.



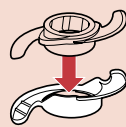
- 2** Para evitar que os ingredientes saiam pelo tubo dos alimentos, também pode servir-se do pressor para fechar o tubo.

Lâmina

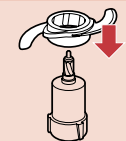


- ▶ A lâmina pode ser usada para cortar, misturar, bater, reduzir a puré e preparar massas finas para bolos.

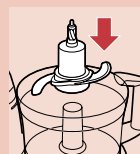
- 1** Coloque a taça sobre a unidade do motor.
2 Retire a protecção da lâmina.



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

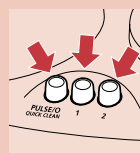


- 3** Coloque a lâmina no suporte dos acessórios.



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

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



- 6** As regulações da velocidade permitem ajustar a velocidade do aparelho para obter sempre excelentes resultados.

- ▶ posição 'PULSE / 0': para batimentos e para desligar o aparelho. Quando se prime o botão 'PULSE / 0', o aparelho trabalha na velocidade máxima. Após soltar o botão, a máquina pára.
- ▶ posição 1: velocidade normal.
- ▶ posição 2: velocidade rápida.

Consulte a tabela para saber quais as velocidades recomendadas. As aplicações e receitas mencionadas na tabela ficam prontas em 10 - 60 segundos.

Sugestões

- ▶ O robot pica com muita rapidez. Deixe-o trabalhar por períodos curtos de cada vez, para evitar que os alimentos fiquem demasiado finos.
- ▶ Não deixe a máquina trabalhar durante muito tempo quando estiver a ralar queijo (duro). O queijo pode aquecer demasiado e começar a derreter, ganhando grumos.
- ▶ Não processe ingredientes muito duros, como grãos de café, frutos secos e cubos de gelo com a lâmina. A lâmina pode ficar romba.

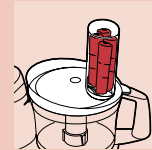
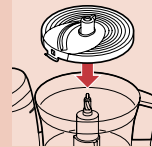
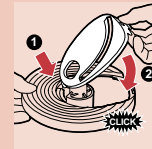
Se os alimentos se prenderem à lâmina ou ao interior da taça:

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

Discos

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

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



1 Coloque o disco seleccionado no suporte respectivo.

2 Coloque o disco no suporte respectivo dentro da taça.

3 Coloque a tampa na taça.

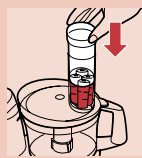
4 Coloque os ingredientes dentro do tubo dos alimentos. Corte previamente para caberem dentro do tubo.

5 Encha o tubo até acima para obter melhores resultados.

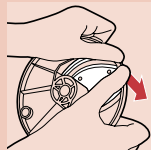
Quando tiver que processar grandes quantidades de alimentos, faça-o por fases, em pequenas quantidades de cada vez, esvaziando a taça entre cada processamento.

6 Seleccione a velocidade adequada para obter os melhores resultados. Consulte a tabela para verificar quais as velocidades recomendadas.

As aplicações e as receitas mencionadas na tabela levam entre 10 a 60 segundos para ficarem prontas.



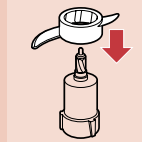
- 7** Empurre os ingredientes, lenta e firmemente, com o pressor.



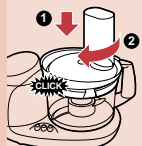
- 8** Para retirar o disco do respectivo suporte, segure no disco com a parte de trás do disco virada na sua direcção. Empurre os rebordos do disco com os polegares para o encaixar no suporte.

Amassador

O amassador pode ser usado para amassar pão e massas para bolos e polmes.

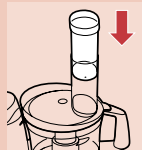


- 1** Encaixe o amassador no suporte dos acessórios.

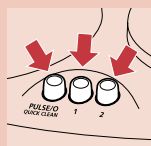


- 2** Coloque os ingredientes na taça.

- 3** Feche a taça com a tampa.



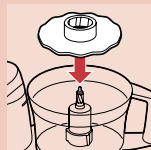
- 4** Introduza o pressor dentro do tubo dos alimentos para o fechar.



- 5** Seleccione a velocidade adequada para obter os melhores resultados. Consulte a tabela para saber quais as velocidades recomendadas.

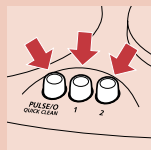
Disco para emulsionar

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



- 1** Coloque o disco de emulsionar no suporte da taça.

- 2** Coloque os ingredientes dentro da taça e ponha a tampa na taça.



- 3** Seleccione a velocidade adequada para obter os melhores resultados. Consulte a tabela para saber quais as velocidades recomendadas.

Sugestões

- ▶ Para preparar claras batidas, as claras de ovo devem estar à temperatura ambiente.

Retire os ingredientes do frigorífico meia hora antes de começar a prepará-los.

- ▶ Para a maionese todos os ingredientes deverão estar à temperatura ambiente.

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

- ▶ Quando preparar natas, estas devem estar à temperatura do frigorífico. Tenha atenção ao tempo de preparação (consulte a tabela). Não devem ser batidas durante muito tempo. Para controlar melhor o processamento, use o botão 'pulse'.

Limpeza

Antes de proceder à limpeza do aparelho desligue sempre da corrente.

- 1 Limpe a unidade do motor com um pano húmido. Não mergulhe a unidade do motor dentro de água nem enxague à torneira.
 - 2 Lave sempre as peças que entram em contacto com os alimentos com água quente e detergente líquido logo após a sua utilização.
- ▶ A taça, a tampa da taça, o pressor e os acessórios também se podem lavar na máquina da loiça.

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

O compartimento de arrumação dos discos não deve ser levada à máquina da loiça!

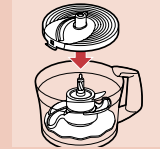
Lave a lâmina e os discos com muito cuidado. Os rebordos são muito afiados!

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

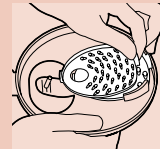
Certos ingredientes podem causar a descoloração da superfície dos acessórios. Isso não tem qualquer efeito negativo, até porque a descoloração normalmente desaparece passado algum tempo.

Arrumação

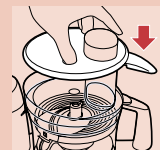
Caixa de arrumação



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



- ▶ Os dois discos podem ser guardados no espaço para arrumação da cobertura que tapa a tampa da taça, conforme indicado no interior da cobertura. Os discos devem deslizar para a cobertura e não ser pressionados.










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

Garantia e assistência

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

Quantidades e tempos de preparação

| Ingredientes | Quantidade máx. | Velocidade / Aces sório | Procedimento | Aplicações |
|---|-----------------|---|--|--|
| Maçãs, cenouras, aipo - ralar/cortar | 350 gr | 2/P   | Corte os alimentos em pedaços que caibam dentro do tubo. Encha o tubo com os pedaços e pique-os empurrando ligeiramente com o pressor. | Saladas, legumes crus |
| Massas finas (de panquecas) - bater | 2.5 dl de leite | 2 /  | Comece por deitar o leite na taça e depois junte os ingredientes secos. Bata todos os ingredientes durante cerca de 1 minuto. Se for necessário, repita a operação mais 2 vezes. | Panquecas, waffles |
| Restos de pão - ralar | 100 gr | 2 /  | Use pão duro, estaladiço. | Pratos panados, gratinados |
| Massa de manteiga (creme de manteiga) - bater | 300 gr | 2 /  | Use manteiga amolecida para obter melhores resultados. | Sobremesas, coberturas |
| Queijo (Parmesão) - ralar | 200 gr | 2 /  | Use um pedaço de Parmesão sem casca e corte-o em pedaços com cerca de 3 x 3 cm. | Guarnições, sopas, molhos, pratos gratinados |
| Queijo (Gouda) - ralar | 200 gr | 2 /  | Corte o queijo em pedaços que caibam no tubo dos alimentos. Comprima ligeiramente com o pressor. | Molhos, pizzas, pratos gratinados, fondue |

| Ingredientes | Quantidade máx. | Velocidade / Aces sório | Procedimento | Aplicações |
|---|-------------------|-------------------------|--|---|
| Chocolate - ralar | 200 gr | 2 / 2 | Use chocolate simples e duro. Parta-o em pedaços com 2 cm. | Guarnições, molhos, pastelaria, pudins, mousses |
| Ervilhas, feijão cozidos - reduzir a puré | 250 gr | 2 / 2 | Use ervilhas ou feijão cozidos. Se necessário, junte um pouco de líquido para melhorar a consistência da mistura. | Purés, sopas |
| Legumes e carne cozidos - reduzir a puré | 300 gr | 2 / 2 | Para um puré mais grosseiro, junte apenas um pouco de líquido. Para que o puré fique mais fino, continue a juntar líquido até obter uma mistura suficientemente aveludada. | Comida para bebés e crianças |
| Pepinos - cortar | 1 pepino | 1 / 2 | Coloque o pepino no tubo e empurre cuidadosamente com o pressor. | Saladas, guarnições |
| Massa (pão) - amassar | 350 gr de farinha | 2 / 2 | Misture água quente com fermento e açúcar. Junte farinha, óleo e sal e amasse durante cerca de 90 segundos. Deixe crescer (levedar) durante 30 minutos. | Pão |
| Massa (pizza) - amassar | 400 gr de farinha | 2 / 2 | O mesmo procedimento seguido para a massa de pão. Amasse durante cerca de 1 minuto. Primeiro a farinha, depois os restantes ingredientes. | Pizza |

| Ingredientes | Quantidade máx. | Velocidade / Aces sório | Procedimento | Aplicações |
|---|-------------------|-------------------------|---|--|
| Massa (de biscoito) - amassar | 200 gr de farinha | 2 / 2 | Use margarina fria, cortada em pedaços de 2 cm. Coloque todos os ingredientes na taça e amasse até formar uma bola. Deixe a massa arrefecer antes de continuar. | Tartes de maçã, biscoitos, flãs de fruta |
| Massa (tortas, tartes, bolos com recheio) - amassar | 200 gr de farinha | 2 / 2 | Use margarina fria e água fria. Coloque a farinha dentro da taça e junte a margarina cortada em pedaços com 2 cm. Misture na velocidade máxima até a massa ficar grumosa, junte água fria e continue a bater. Páre logo que a massa forme uma bola. Deixe a massa arrefecer antes de continuar. Comece por misturar o | Tartes de fruta, bolo de maçã, tartes, quiches |
| Massa (lêveda) - amassar | 300 gr de farinha | 2 / 2 | fermento, leite quente e um pouco de açúcar num recipiente à parte. Coloque todos os ingredientes na taça e bata a massa até se desprender das paredes da taça (leva cerca de 1 minuto). Deixe a levedar durante 30 minutos. | Pão rico |
| Claras de ovo - emulsionar | 4 claras de ovo | 2 / 2 | Use ovos (claras) à temperatura ambiente. Nota: utilize pelo menos 2 claras. | Pudins, suflés, merengues |

| Ingredientes | Quantidade máx. | Velocidade / Aces sório | Procedimento | Aplicações |
|--|-----------------|-------------------------|---|---|
| Fruta (por ex. maçãs, bananas) - cortar / reduzir a puré | 500 gr | P / 2 | Sugestão: junte um pouco de sumo de limão para evitar que a fruta oxide. Junte algum líquido para obter um puré mais macio. | Molhos, compotas, pudins, comida para bebé |
| Ervas aromáticas (por ex. salsa) - picar | Mín. 75 gr | 2/P / 2 | Lave e seque antes de picar. | Molhos, sopas, guarnições, manteiga de ervas |
| Maionese - emulsionar | 3 ovos | 1-2 / 2 | Use todos os ingredientes à temperatura ambiente. Nota: use pelo menos um ovo grande, dois ovos pequenos ou duas gemas. Deite a gema e um pouco de vinagre na taça e vá juntando o óleo aos poucos, lentamente. | Saladas, guarnições e molhos para grelhados |
| Carne, peixe, aves (carne limpa) - picar | 300 gr | 2/P / 2 | Comece por limpar nervos e ossos. Corte a carne em cubos com 3 cm. Use a posição 'pulse' (batimento) para picar grosseiramente. | Bifes tártaro, hamburgers, almôndegas, carne picada |
| Preparado para bolos - bater | 3 ovos | 2 / 2 | Ingredientes à temperatura ambiente. Bata a manteiga amolecida e o açúcar até obter uma mistura macia e cremosa. Junte o leite, os ovos e a farinha. | Vários bolos |

| Ingredientes | Quantidade máx. | Velocidade / Aces sório | Procedimento | Aplicações |
|---|-----------------|-------------------------|---|---|
| Frutos secos - picar | 250 gr | 2/P / 2 | Use a posição 'pulse' (P) para picar grosseiramente ou a velocidade máxima para picar mais finamente. | Saladas, pães, pasta de amêndoa, pudins |
| Cebolas - picar | 400 gr | P / 2 | Descasque as cebolas e corte-as em 4 pedaços. Nota: use pelo menos 100 gr. Prima o botão P várias vezes para evitar que a cebola fique demasiado fina. | Refogados, guarnições |
| Cebolas - cortar | 300 gr | 1 / 2 | Descasque as cebolas e corte-as em pedaços que caibam no tubo dos alimentos. Nota: use pelo menos 100 gr. | Refogados, guarnições |
| Carne de frango, etc. - picar | 200 gr | 2/P / 2 | Comece por retirar nervos e ossos. Corte a carne em cubos com 3 cm. Use a posição 'pulse' (P) para picar grosseiramente. | Carne picada |
| Legumes - cortar | 250 gr | 2 / 2 | Corte previamente em cubos com 3 cm e processe com a lâmina. | Sopas, legumes crus, saladas |
| Legumes e carne (cozinhados) - reduzir a puré | 350 gr | 2 / 2 | Para um puré mais grosseiro, junte um pouco de líquido. Para um puré mais fino, continue a juntar líquido até obter uma mistura mais macia e aveludada. | Comida para bebés e crianças |

| Ingredientes | Quantidade máx. | Velocidade / Aceso | Procedimento | Aplicações |
|-----------------------|-----------------|--------------------|---|---|
| Natas batidas - bater | 3.5 dl | P / ☺ | Use natas acabadas de sair do frigorífico. Nota: use pelo menos 1.25 dl de natas. As natas ficam prontas em cerca de 20 segundos. | Guarnições, natas batidas, mistura para gelados |

Receitas

Sopa de bróculos (para 4 pessoas)

Acessório: ☺ ☹

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

Bolo de frutas

☹

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

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

Puré de batata

🌀

- 750 gr de batatas cozidas
- +/- 2,5 dl de leite quente (90°C)
- 1 colher de sopa de manteiga
- sal
- ▶ Comece por esmagar as batatas, junte o leite, o sal e a manteiga. Use a velocidade 1 e bata tudo durante cerca de 30 segundos para evitar que o puré fique grudento.

Maionese

🌀

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

Batidos

🌀

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

Massa para pizza



- 400 gr de farinha
- 4 dl oljel
- 1/2 colher de chá de sal
- 20 gr de fermento de padeiro ou 1,5 pacotes de fermento em pó
- +/- 2.4 dl de água (35°C)

▶ Para a cobertura:

- 3 dl de tomate sem sementes (de lata)
- 1 colher de chá de mistura italiana de ervas aromáticas (secas ou frescas)
- sal e pimenta
- açúcar
- Ingredientes para espalhar sobre o molho: azeitonas, salame, alcachofras, cogumelos, anchovas, queijo Mozzarella, pimento, queijo ralado e azeite a gosto.

- ▶ *Coloque o amassador na taça. Deite todos os ingredientes na taça e seleccione a velocidade 2. Bata a massa durante cerca de 1 minuto até se formar uma bola macia. Segure o aparelho com a mão para evitar que ele se desloque sobre a mesa de trabalho. Ponha a massa numa tigela separada, cubra-a com um pano húmido e deixe a levedar durante cerca de 30 minutos.*
- ▶ *Use a lâmina metálica para picar a cebola e o alho e refogue-os até ficarem transparentes.*
- ▶ *Junte o tomate sem sementes e as ervas aromáticas e deixe ferver o molho durante 10 minutos.*

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

Gratinado de batata e courgettes



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

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

Mousse de salmão (para 3-4 pessoas)



- 1 lata de salmão (220 gr)
- 2 folhas de gelatina
- alguns pés de cebolinho
- uma pitada de sal
- uma pitada de pimenta de caiena
- meia colher de sopa de sumo de limão
- 1.25 dl de natas batidas
- 1 cebola pequena
- agrião para guarnecer

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

Pasta para sandes



- 2 cenouras pequenas em pedaços
- 2-3 pepinos de conserva em pedaços
- 75 gr de couve-flor em pedaços
- 75 gr de aipo em pedaços
- ervas aromáticas (salsa, endro, estragão, aipo)
- 100 gr de maionese
- 100 gr de coalho
- sal
- pimenta

- ▶ *Pique finamente as cenouras, os pepinos, a couve-flor, as ervas aromáticas e o aipo. Misture a maionese e o coalho cuidadosamente e tempere a gosto com pimenta e sal.*

Salada de couve roxa



- 1 couve roxa pequena
 - 2 cebolas roxas
 - 1 funcho
 - 1 maçã
 - sumo de 1 laranja e 2 colheres de sopa de vinagre de vinho tinto
 - 1 colher de sopa de mostarda
- ▶ *Misture o sumo, a mostarda e o vinagre. Corte a couve, as cebolas, o funcho e a maçã.*
 - ▶ *Junte os ingredientes numa saladeira.*

Bolo esponjoso



- 4 ovos
 - 0.3 dl de água (35°C)
 - 1 pitada de sal
 - 150 gr de açúcar
 - 1 pacote de açúcar baunilhado
 - 150 gr de farinha peneirada
 - 3 gr de fermento em pó
- ▶ *Bata os ovos e a água durante cerca de 2 minutos. Junte o açúcar, a baunilha e o sal, pouco a pouco, e bata durante cerca de 1 minuto. A mistura deve pingar da colher com uma consistência espessa. Junte a farinha e o fermento*

com uma espátula. Leve a cozer no forno a 170°C durante cerca de 30 a 35 minutos.

- ▶ *Sugestão: Este tipo de bolo pode ser recheado com uma grande variedade de cremes ou, simplesmente, com natas batidas e frutos frescos.*

Tzaziki (salada de pepino)



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

سلطة الخيار باللبن (تزازيكي)



- خيار واحدة
- ٢٠٠ ملل لبن
- ملعقة صغيرة زيت زيتون
- حبتان ثوم
- ملح
- بقلّة من التوابل مقطعة صغيرا جدا
- بضع اوراق النعناع

قشري الخيار وافرميه على سرعة ١. ضعيه في مصفاة واتركيه لبعض الوقت ليحفف. اخلطي باقي المحتويات الا اوراق النعناع مع الخيار. دعي الخليط يبرد بوضعه في صحن عميق في الثلاجة لمدة ساعة. رشي اوراق النعناع للتزيين.

سلطة الملفوف الإسبانية

©

- ملفوفة حمراء صغيرة
- حبتان بصل احمر
- حبة شمار
- تفاحة
- عصير برتقال وملعقتان خل احمر
- ملعقة صغيرة خردل

اخلطي العصير والخردل والخل. قطعي الملفوف والبصل والشمار والتفاح على سرعة ٢. اخرجي المحتويات في صحن عميق.

كعكة اسفنجية

ج

- ٤ بيضات
- ٣٠ ملل ماء
- ملح
- ١٥٠ غرام سكر
- ظرف واحد من سكر الفانيليا
- ١٥٠ غرام من الدقيق
- ٣ غرام باكينج باودر

اخلطي البيض والماء لحوالي دقيقتين. اضيفي السكر والفانيليا والملح تدريجيا واخلطهم لمدة دقيقة واحدة ثم اضيفي الدقيق والباكينج باودر. اخبزها بالفرن على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٣٠-٣٥ دقيقة. نصيحة: يمكنك ان تضعي اشياء مختلفة في وسط الكعكة بعد خبزها مثل الكريمة أو الفواكه الطازجة.

انقعي الجيلاتين في الماء. قطعي الثوم والبصل في الخلاط بواسطة وضع النبض. ازيلي العظام والجلد عن السالمون. اضيفي الملح والفلفل والحامض والسالمون بالاضافة الى السائل في علبة السالمون الى الثوم المقطع والبصل واهرسهم جميعا على سرعة ٢. ضعي الهريس في صحن عميق. اغلي قليلا من الماء وذوبي فيه الجيلاتين. ضعي خليط الجيلاتين في الهريس واخلطها سويا. ضعي قرص الاستحلاب في الصحن العميق واخفقي الكريمة من خلال الضغط على زر النبض لمدة ١٥ ثانية تقريبا. ضعي الكريمة على هريس السالمون باستخدام ملعقة خشبية. ادبري الخليط في صحن وغطيه وضعيه في الثلاجة ليضع ساعات. زيني الصحن ببعض عشبة البقلة.

خليط دهن السندويشات

ج

- جزرتان مقطعتان
- قطعتي مخلل مقطعة
- ٧٥ غرام زهرة القرنبيط مقطعة
- ٧٥ غرام كرفس مقطع
- أعشاب خضراء (بقدونس، الكرفس)
- ١٠٠ غرام مايونيز
- ١٠٠ غرام كوارك
- ملح
- فلفل

قطعي الجزر والمخلل والزهرة والأعشاب والكرفس. اخلطي المايونيز والكوارك ثم اضيفي الملح والفلفل حسب الذوق.

قشري واغسلي البطاطا. ضعي القاطعة في الأداة الحاملة ثم ضعي الحاملة في صحن عميق. قطعي البطاطا والكوسا بها على سرعة ١. اطبخي قطع البطاطا في ماء مغلي مع قليل من الملح الى ان تستوي. ضعي القطع في مصفاة وصفيها جيدا. ضعي ٢٠ غرام من الزبدة في مقلاة واقلي نصف كمية قطع الكوسا لمدة ٣ دقائق مع تحريكهم خلال هذا الوقت. رشي عليهم كمية ملعقة صغيرة من الأعشاب الإيطالية أو القروية. ضعي الكوسا المقلية على ورق المطبخ. ادھني صحن ببعض الزبدة وضعي الكوسا والبطاطا فيه واحدة تلو الاخرى (قطعة كوسا تليها قطعة بطاطا). اخلطي البيض مع الكريمة والحليب في الخلاط على سرعة ٢. اضيفي الملح والفلفل وفقا للذوق ثم اسكبي الخليط على البطاطا والكوسا في الصحن. ابدلي القاطعة بالفارمة في الآلة وافرمي الجبن على سرعة ٢ ورشيها على الصحن. ضعي الصحن في وسط الفرن (٢٠٠ درجة مئوية) واتركيها لمدة ١٥ دقيقة حتى تصبح بنية اللون من الأعلى.

موس السالمون (ثلاثة أو أربعة أشخاص)

٢

- علبة سالمون ٢٢٠ غرام
- طرفان من الجيلاتين
- ثوم
- ملح
- فلفل
- نصف ملعقة صغيرة من عصير الحامض
- ١٢٥ مل كريمة مخفوقة
- بصلة صغيرة
- عشبة البقلة للتزيين

المحتويات التي تضاف الى الصلصة: الزيتون، السلامي، ارضي شوكة، فطر، سمك الأنشوف، جبنة الموتزاريلا، بهارات، جبن مبشور و زيت زيتون حسب الرغبة.

ضع أداة العجن داخل الوعاء. ضع جميع المحتويات في الوعاء واضغط على سرعة ٢ لفترة دقيقة واحدة حتى يشكل الخليط دائرة. امسك الجهاز بيد واحدة وتجنب تحريكه على الطاولة. ضع العجين في وعاء منفصل وقم بتغطيته بقطعة قماش مبللة ودعها جانباً لمدة ٣٠ دقيقة الى أن تبدأ بالارتفاع. استعمل الشفرة لتقطيع البصل والثوم. اقلي البصل والثوم المقطع الى أن يصبح لونه شفافاً. أضف الطماطم المقشرة والأعشاب و اطهي الصلصة على نار دافئة لمدة عشرة دقائق. أضف الملح والبهار و السكر. دع الصلصة تبرد قليلاً. أشعل الفرن على درجة حرارة ٢٥٠ مئوية. افرد العجين على سطح مسطح و شكل دائرتين بها. ضع العجين على صينية خبز ممسوحة بالزيت. أضف المحتويات فوق البييتزا تاركا الأطراف خالية. أضف المحتويات حسب الرغبة ووزع بعض الجبن المبشور فوق البييتزا و اسكب القليل من زيت الزيتون فوقها. اخبز البييتزا لمدة ١٢ أو ١٥ دقيقة.

جراتان البطاطا والكوسا

٢

- ٣٧٥ غرام بطاطا
- رشة ملح
- كوسا واحدة (تقريباً ٢٥٠ غرام)
- حبة ثوم مهروسة
- ٤٠ غرام زبدة + قليل من الزبدة لدهنها على قاع الصحن الذي سيوضع في الفرن
- ملعقتان صغيرتان من الأعشاب الإيطالية أو القروية
- بيضة واحدة كبيرة
- ٧٥ مل كريمة مخفوقة
- ٧٥ مل حليب
- فلفل
- ٧٠ غرام جبنة نصف ناضجة

يجب أن تكون المحتويات بدرجة حرارة الغرفة. ضع قرص الاستحلاب في الوعاء. ضع صفار البيضتين و الخردل و الخل في الوعاء. استعمل سرعة ١ أو ٢. اسكب الزيت بتأني من خلال أنبوب المأكولات على القرص الدائري. يمكنك استخدام الخرم في الضاغط لاضافة الزيت.

نصيحة لصلصة التارتار: أضف البقدونس و الخيار و البيض المسلوق.
نصيحة لصلصة الكوكتيل: أضف خمسين ملل كريم طازج و ثلاث معالق معجون طماطم صغيرة و بضع كم الزنجبيل السائل للحصول على ١٠٠ ملل من المايونيز.

ميلك شيك

- ١٧٥ ملل حليب
- ١٠ غرام سكر
- نصف موزة أو ٦٥ غرام فاكهة طازجة أخرى
- ٥٠ غرام فانيليا آيس كريم
- اخلط جميع المحتويات الى أن يصبح المزيج رغوة.

عجينة البيتزا

- ٤٠٠ غرام طحين
- ٤٠ مل من الزيت
- نصف ملعقة ملح
- ٢٠ غرام خميرة طازجة أو علبة و نصف من الخميرة الجافة
- ٢٤٠ ملل من الماء

محتويات البيتزا

- ٣٠٠ ملل طماطم مقشرة
- ملعقة أعشاب ايطالية طازجة أو مجففة
- ملح و بهارات
- سكر

- قومي بدهن الزيت أو الزبدة على ثلاثة أوعية طول كل منها ٢٠ سم و قومي بتسخين الفرن مسبقا الى درجة حرارة ١٣٥ مئوية.
- ضعي التمر المقطع الى أنصاف و الخوخ في وعاء الخلاط و قومي بتقطيعهم بواسطة أقصى سرعة لمدة ٣٠ ثانية. أفرغي بعد ذلك الوعاء.
- ضعي جوز البقان في وعاء الخلاط و قومي بتقطيع الجوز قليلا باستخدام خيار النبض. أفرغي الوعاء بعد ذلك.
- ضعي الأناناس الملمّع في وعاء الخلاط و قومي بتقطيعه الى قطع صغيرة باستخدام خيار النبض. أفرغي الوعاء بعد ذلك.
- ضعي الشفرة المعدنية في وعاء الخلاط. ضعي التمر و الخوخ و جوز البقان و الأناناس و جوز الهند المبشور في وعاء و اخلطهم.
- أضيفي الحليب و الفانيليا الى المحتويات و قومي بخلطهم.
- ضعي خليط الفواكه في أوعية الخبز و اخبري الكعكات على درجة حرارة ١٣٥ مئوية لمدة ٩٠ دقيقة.

البطاطا المهروسة

- ٧٥٠ غرام بطاطا مطبوخة
- ٢٥٠ ملل حليب ساخن (بحرارة ٩٠ درجة مئوية)
- ملعقة زبدة
- ملح

اهرس البطاطا أولا ثم أضف الحليب و الملح و الزبدة. استخدم السرعة ١ و اخلط لمدة ٠٣ ثانية لتجنب لصقان الهريس.

المايونيز

- صفار بيضتين أو بيضة كاملة كبيرة
- ملعقة طعام من الخردل
- ملعقة طعام من الخل
- ٢٠٠ ملل زيت

الوصفات

حساء البروكولي (لأربعة أشخاص)

الملحق: ٤

- خمسين غرام من جبنة غودة
- ٣٠٠ غرام بروكولي مطبوخ (الزهرة و الجذور)
- الماء الذي تم طهي البروكولي فيه
- حبتان بطاطا مسلوقة مقطعة
- ٢ مكعبات المرقة
- ملعقتين صغيرتين كريم غير مخفوق
- بهارات الكاري
- ملح
- بهارات
- جوزة الطيب

قم ببشر الجبن و هرس البروكولي مع البطاطا المسلوقة وبعض الماء الذي تم طهي البروكولي فيه. ضع هريس البروكولي و السائل المتبقي منه و مكعبات المرقة داخل مكبال مقياسي واملأه الى حد ٧٥٠ ملل. انقل المحتويات الى وعاء الطهي و اغليها خلال تحريكها. اسكب الجبنة الى الخليط و أضف البهارات المذكورة أعلاه و الملح و من ثم أضف الكريم.

كعكة الفواكه

ج

- ٣٨٠ غرام من التمر المنقر، مقطّع إلى أنصاف
- ٢٠٠ غرام من الخوخ المجفف، مقطّع إلى أنصاف
- ٦٥٠ غرام من جوز البقان
- ١٥٠ غرام من جوز الهند مقطّع طوليا
- ٣٠٠ غرام من الأناناس الملمّع
- عبوة واحدة (٤٠٠ غرام) من الحليب المركّز و المحلّى
- ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

| تطبيقات | عملية التحضير | سرعة/درجة/ملحق | كمية قصوى | محتويات ونتائج |
|----------------------------|--|----------------|-----------|-----------------------------|
| لحم مفروم | إنزع العظام. قطع اللحم الى مكعبات ٣ سم. استعمل وضع النبض لنتائج تقطيع خشن. | 2/P/٤ | ٢٠٠ غرام | لحوم - تقطيع |
| حساء، سلطات، خضروات نيئة | قطع الخضروات الى قطع ٣ سم ثم قطعهم بالشفرة. | 2/٤ | ٢٥٠ غرام | خضروات - تقطيع |
| حساء، سلطات، خضروات نيئة | للهريس الخشن اضف بعض الماء. للهريس الناعم اضف الماء باستمرار حتى يصبح الخليط ناعم. | 2/٤ | ٣٥٠ غرام | خضروات ولحوم (مطبوخة) - هرس |
| تزيين، كريم، خليط آيس كريم | استعمل كريم من الثلاجة. ملاحظة: استعمل ١٢٥ مل كريم على الأقل. تجهز الكريم المخفوق بعد ٢٠ ثانية تقريبا. | P/٥ | ٣٥٠ ملل | كريم مخفوق - خفق |

| محتويات ونتائج | كمية قصوى | سرعة/درجة/ملح | عملية التحضير | تطبيقات |
|--------------------|-----------|---------------|---|------------------------------|
| مايونيز - استحلاب | ٣ بيضات | 1-2/⊙ | جميع المحتويات يجب ان تكون بدرجة حرارة الغرفة. ملاحظة: استعمل بيضة كبيرة. ضع البيضة وبعض الخل في وعاء واضف الزيت نقطة نقطة. | سلطات، تزيين، وصلصة باربيكيو |
| لحوم (لينة) تقطيع | ٣٠٠ غرام | 2/⊔p | انزع اول العظام. قطع اللحم الى مكعبات ٣ سم. استعمل وضع النبض للحصول على تقطيع سميك. | كرات لحم، هامبورغر، ستيك |
| مزيج الكعكات - مزج | ٣ بيضات | 2/⊔ | جميع المحتويات يجب ان تكون بدرجة حرارة الغرفة. اخلط الزبدة والسكر حتى يصبح الخليط ناعم. ثم اضف الحليب والبيض والطحين. | كعكات متعددة |
| بزورات - تقطيع | ٢٥٠ غرام | 2/⊔p | استعمل وضع النبض للتقطيع السميك او سرعة ٢ للتقطيع الناعم. | سلطات، خبز |
| بصل - تقطيع | ٤٠٠ غرام | ⊔p | قشر البصل وقطعهم الى ٤ قطع. ملاحظة: ١٠٠ غرام على الأقل. دوما اضغط على وضع النبض عدة مرات لتجنب تقطيع البصل الي قطع ناعمة جدا. | بصل مقلي، تزيين |
| بصل - تقطيع شرائح | ٣٠٠ غرام | 1/⊙ | قشر البصل وقطعها الي قطع تتسع في الأنبوب. ملاحظة: استعمل ١٠٠ غرام على الأقل | مقليات، تزيين |

| محتويات ونتائج | كمية قصوى | سرعة/درجة/ملح | عملية التحضير | تطبيقات |
|---------------------------------|---------------|---------------|---|------------------|
| عجينة للفظائر - خفق | ٢٠٠ غرام طحين | 2/⊔ | استعمل مارجرين وماء بارد. ضع الطحين في وعاء واضف المارجرين المقطع الي قطع ٢ سم. اخلط على اعلى سرعة. ثم اضف الماء البارد اثناء الخلط. توقف عندما تصبح العجينة على شكل كرة. دع العجينة تبرد قبل مواصلة عملية التحضير. | فظائر فواكه، كيش |
| عجينة للخميرة - خفق | ٣٠٠ غرام طحين | 2/⊔ | اولا اخلط خميرة مع حليب دافيد وبعض السكر في وعاء منفصل. ضع كل المحتويات في وعاء صناعة الطعام واعجن العجين حتى يصبح ناعم ولا يعلق في الوعاء (تستغرق حوالي دقيقة). دعها ترتفع لمدة ٣٠ دقيقة. | خبز |
| بياض البيض - استحلاب | بياض ٤ بيضات | 2/⊙ | استعمل بياض البيض بدرجة حرارة الغرفة. ملاحظة: يبيضين على الأقل. | بودنج، سوفليه |
| فواكه (تفاح، موز) - تقطيع / هرس | ٥٠٠ غرام | p/⊔ | نصيحة: اضف بعض عصير الحامض لتجنب الفاكهة من تغير لونها. اضف بعض السائل للحصول على هريس ناعم. | طعام أطفال |

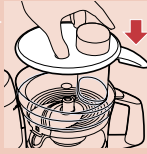
أعشاب (بقدرنس) - تقطيع
 ٧٥ غرام على الأقل
 اغسل وجفف الأعشاب قبل تقطيعها. صلصات، حساء، تزيين

| محتويات ونتائج | كمية قصوى | سرعة/درجة/ملح | عملية التحضير | تطبيقات |
|-------------------------------|---------------|---------------|--|------------------------------------|
| بازيلا وفول مطبوخ - هرس | ٢٥٠ غرام | 2/ ٥ | استعمل حبوب فول أو بازيلا مطبوخة. أضف لو رغبت بعض السائل لتحسين المزيج. | طعام مهروس، حساء |
| خضار ولحم مطبوخ - هرس | ٣٠٠ غرام | 2/ ٥ | أضف قليل من السائل للحصول على هريس خشن. أضف الكثير من السائل للحصول على هريس ناعم. | طعام أطفال |
| خيار - تقطيع | خيار واحدة | 1/ ٥ | ضع الخيار في الأنبوب واضغطها بانتباه. | سلطة، تزيين |
| عجينة (للخبز) - عجن | ٣٥٠ غرام طحين | 2/ ٥ | امزج ماء ساخن مع خميرة وسكر. أضف طحين وزيت وملح واعجن العجينة لمدة ٩٠ ثانية. دعها ترتفع لمدة ٣٠ دقيقة | خبز |
| عجينة (للبيتزا) - عجن | ٤٠٠ غرام طحين | 2/ ٥ | اتبع تعليمات تحضير عجينة الخبز. اعجن العجينة لدقيقة واحدة. ضغها أولاً بالطحين ثم باقي المحتويات. | بيتزا |
| عجينة (لتحضير المعجنات) - عجن | ٢٠٠ غرام طحين | 2/ ٥ | استعمل مارجرين باردة وقطعها الى قطع ٢ سم. ضع كل المحتويات في الوعاء واعجن حتى تتحول العجينة الى كرة. دع العجينة تبرد قبل مواصلة عملية التحضير. | فطائر، التفاح، بسكوت، حلوى الفاكهة |

الكميات والأوقات المتطلبية للتحضير

| محتويات ونتائج | كمية قصوى | سرعة/درجة/ملح | عملية التحضير | تطبيقات |
|-------------------------|-------------|---------------|--|-----------------------------|
| تفاح، جزر - تقطيع شرائح | ٢٥٠ غرام | 2/ ٥ | قطع الخضروات الى قطع تتسع في الأنبوب. إملا الأنبوب بالقطع وإبشهم أثناء الضغط على الضاغطة بخفة. | سلطات، خضروات نيئة |
| فطائر الباننيك - خفق | ٢٥٠ مل حليب | 2/ ٥ | اسكب الحليب في الخلاط ثم أضف المحتويات الجافة. إخلط المزيج لدقيقة واحدة. كرر العملية مرتين لو | فطائر باننيك، وافل |
| فتات الخبز - تقطيع | ١٠٠ غرام | 2/ ٥ | استعمل خبز جاف ومحمص | أطباق، فطائر الخبز، جراتان |
| كريمة الزبدة - خفق | ٣٠٠ غرام | 2/ ٥ | استعمل زبدة ناعمة لنتيجة خفيفة | حلويات، تزيين |
| جبنه بارميزان - تقطيع | ٢٠٠ غرام | 2/ ٥ | استعمل قطعة جبن بارميزان وقطعها الى قطع مقاس ٣ X ٣ سم. | تزيين، حساء، صلصات، جراتان |
| جبنه جودا - تقطيع | ٢٠٠ غرام | 2/ ٥ | قطع الجبن لقطع تتسع في الأنبوب واضغطهم بانتباه بواسطة الضاغطة. | صلصات، بيتزا، فوندي، جراتان |
| شوكولاتة - تقطيع | ٢٠٠ غرام | 2/ ٥ | استعمل شوكولاتة قاسية وقطعها الى قطع مقاس ٢ سم. | صلصة الشوكولاتة |

- ضع الغطاء مع مساحة التخزين فوق الغطاء الشفاف للوعاء.
- قم بلف السلك الكهربائي حول القسم الخلفي من الجهاز.



الضمان والخدمة

إذا احتجتني الى أية خدمة أو واجهتي أية مشكلة نرجو منك زيارة صفحة فيليبس على الانترنت تحت عنوان www.philips.com أو الاتصال بمركز فيليبس لخدمة الزبائن في بلدك (يمكنك الحصول على رقم الهاتف من ملحق الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز خدمة الزبائن في البلد الذي تقطنين فيه، إتصلي بوكيل منتجات فيليبس أو إتصلي بمركز خدمة فيليبس للأدوات المنزلية والعناية الشخصية.

تم فحص ملائمة هذه القطع لمقاومة غسالة الصحون. غطاء مساحة التخزين و وعاء الخلاط لا يمكن غسلهم في غسالة الصحون.

نظف الشفرة و وحدة الشفرات و الأجزاء الداخلية جيدا. انتبه لأن أطرافهم حادة جدا.

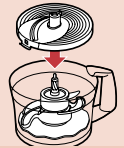
تأكد من عدم ملامسة الأطراف الحادة للشفرة و وحدة الشفرات و الأدوات الداخلية بأجسام قاسية. ذلك يفقدهم حدتهم.

بعض المحتويات يمكن أن تسبب تغييرا للون سطح الملحقات. ذلك لا يؤثر سلبيا على الملحقات، فتغيير اللون عادة يختفي بعد وقت قصير.

التخزين

التخزين الذاتي

ضع كل الملحقات (قرص الاستحلاب، وحدة الشفرات، ملحق الخفق و حامل أدوات الادخال) على حامل الأدوات و قم بتخزينهم داخل الوعاء. دائما أنهي العملية بحامل أدوات الادخال.



يمكن تخزين آداتين في مساحة التخزين في الغطاء الذي يغطي غطاء الوعاء كما هو مؤشر اليه في داخل الغطاء. يجب ادخال الأدوات بطريقة جانبية الى الغطاء وليس بطريقة الضغط.



نصائح

عندما تريد خفق بياض البيض، تأكد أن البيض تحت درجة حرارة الغرفة. أخرج البيض من الثلاجة قبل نصف ساعة على الأقل قبل البدء باستخدامه.

يجب أن تكون جميع المحتويات لتحضير المايونيز بدرجة حرارة الغرفة. يمكن إضافة الزيت من خلال الخرم الصغير في أسفل الضاغط.

عند خفق الكريم، يجب أن يخرج الكريم مباشرة من الثلاجة. الرجاء ملاحظة الوقت المطلوب في اللائحة يجب عدم خفق الكريم لمدة طويلة. استخدم وضع النض للحصول على تحكم أكبر في هذه العملية.

التنظيف

دائماً انزع مقيض الجهاز من الحائط قبل البدء بتنظيف وحدة المحرك.

١ قم بتنظيف وحدة المحرك بقطعة قماش مبللة. لا تغمر وحدة المحرك داخل الماء ولا تشطفه بالماء.

٢ دائماً قم بتنظيف القطع التي لامست المأكولات بماء ساخن وصابون مباشرة بعد الاستخدام.

– يمكن غسل الوعاء وغطاء الوعاء والضاغط والملحقات في غسالة الصحون.

٢ ضع المحتويات في الوعاء

٣ اغلق الوعاء بواسطة الغطاء

٤ اغلق أنبوب المأكولات من خلال وضع الضاغط بداخلها.

٥ اختر السرعة المناسبة للحصول على أفضل النتائج. انظر الى لائحة أوضاع السرعة التي ينصح بها.

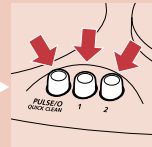
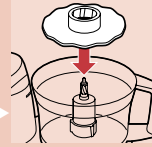
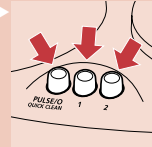
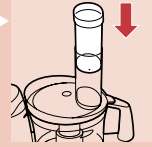
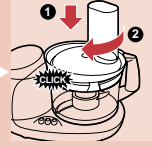
قرص الاستحلاب

يمكنك استعمال قرص الاستحلاب لتحضير المايونيز ولخفق الكريم وبياض البيض.

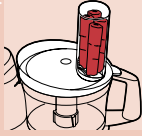
١ ضع قرص الاستحلاب على حامل الأدوات الذي يقف داخل الوعاء.

٢ ضع المحتويات في الوعاء ثم ضع الغطاء فوق الوعاء

٣ اختر وضع السرعة المناسب للحصول على نتائج باهرة انظر الى لائحة أوضاع السرعة التي ينصح بها

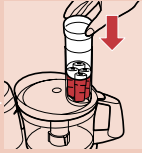


٤ ضع المحتويات داخل أنبوب المأكولات. اقطع القطع الكبيرة ليتسنى وضعهم في الأنبوب.

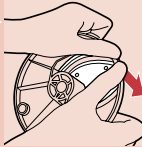


٥ املاً الأنبوب بتساوي للحصول على أفضل النتائج. عندما تريد تقطيع كميات كبيرة من المأكولات، ضع كميات صغيرة فقط داخل الجهاز وافرغ الوعاء بانتظام بين كل عملية.

٦ اختر السرعة المناسبة للحصول على أفضل النتائج انظر الى لائحة أوضاع السرعة التي ينصح بها. عملية التقطيع تستغرق من ١٠ - ٦٠ ثانية.



٧ اضغط المحتويات ببطء وانزل أنبوب المأكولات بواسطة الضاغط.

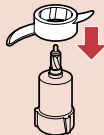


٨ لإخراج أداة الإدخال من حامل الأدوات، امسك حامل أدوات الإدخال بيدك حيث يكون القسم الخلفي منها باتجاهك. اضغط أطراف أداة الإدخال بواسطة إبهامك لإخراج أداة الإدخال من الحامل.

أداة العجن

يمكن استخدام ملحق العجن لعجن الخبز ولخلط مزيج الكعكيات

١ ركب ملحق العجن على حامل الأدوات.



نصائح

- ١ الجهاز يقطع بسرعة. استعمل وضع النبض عدة مرات لفترات قصيرة لتجنب تحويل المأكولات الى قطع صغيرة جداً.
 - ٢ لا تدع الجهاز يعمل لمدة طويلة أثناء تقطيع جبن قاسي. سيصبح الجبن ساخن جداً وسيذوب.
 - ٣ لا تستعمل الشفرة لتقطيع محتويات قاسية جداً مثل حبوب القهوة وجوزة الطيب ومكعبات الثلج. يمكن للشفرة أن تتلف.
- إذا علقت المأكولات على الشفرة وداخل الوعاء:

١ أوقف الجهاز عن العمل

٢ انزع الغطاء من الوعاء

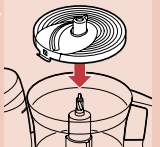
٣ انزع المحتويات بواسطة مغرفة

أدوات الإدخال

١ ضع أداة الإدخال في حامل الأدوات الإدخال. الجوانب القاطعة لأدوات الإدخال مسننة جداً. لا تلمسها!



٢ ضع حامل أدوات الإدخال على حامل الأدوات الذي يقف داخل الوعاء.



٣ ضع الغطاء على الوعاء

٢ انزع الغطاء الحامي من على الشفرة.

الشفرة مسننة جداً. تحنب لمسها!

٣ ضع الشفرة على حامل الأدوات.

٤ ضع حامل الأدوات داخل الوعاء.

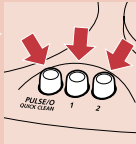
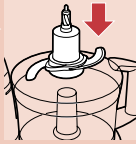
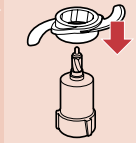
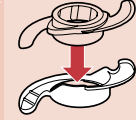
٥ ضع المحتويات في الوعاء. قم بتقطيع القطع الكبيرة الى قطع صغيرة ذات حجم ٣٣ سم. ضع الغطاء على الوعاء.

٦ درجات التحكم بالسرعة تخولك ضبط سرعة الجهاز للحصول على أفضل النتائج.
وضع PULSE/IO : لعملية النبض ولايقاف تشغيل الجهاز. عند ضغط ومفتاح PULSE/IO يعمل الجهاز على أعلى سرعة. يتوقف الجهاز عن العمل عند فصل المفتاح.

وضع ١: للسرعة العادية

وضع ٢: للسرعة العالية

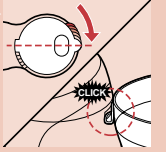
انظر الى اللائحة لمعرفة أوضاع السرعة التي ينصح بها.
عملية فرم المحتويات تستغرق من ١٠-٦٠ ثانية.



مفتاح الأمان المزود

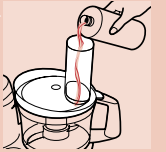
تم وضع علامات على وحدة المحرك والغطاء. سيعمل الجهاز فقط اذا تم وضع السهم الموجود على وحدة المحرك مقابل العلامة الموجودة على الغطاء.

١ تأكد من مطابقة علامة الغطاء للسهم الموجود على الوعاء. سيغطي بذلك ارتفاع الغطاء فتحة المقبض.

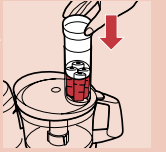


أنبوب المأكولات والضاغط

١ استعمل أنبوب المأكولات لأضافة محتويات سائلة أو جامدة. استعمل الضاغط لضغط المحتويات الجامدة داخل الأنبوب.



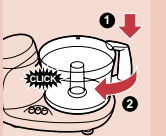
٢ يمكنك أيضاً استخدام الضاغط لاغلاق أنبوب المأكولات وذلك لتجنب هروب المحتويات داخل أنبوب المأكولات.



الشفرة

١ يمكن استعمال الشفرة للتقطيع والخلط والمزج ولتحضير مزيج الكعكات.

٢ ضع الوعاء على وحدة المحرك.

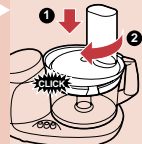
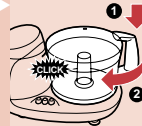


- ❖ أوقف تشغيل الجهاز قبل اضافة أو نزع احدى قطعه أو ملحقاته
- ❖ لا تغمر أبداً وحدة المحرك بالماء أو أي سائل آخر ولا تشطفه بالماء. استخدم فقط قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة المحرك.
- ❖ انزع الغطاء الحامي من الشفرة قبل الاستعمال.
- ❖ تجنب لمس الشفرة المسننة خاصة أثناء تشغيل الجهاز.
- ❖ اذا توقفت حركة الشفرة، اقطع التيار الكهربائي عن الجهاز قبل محاولة تخليص اعاقه الشفرة من المأكولات.
- ❖ دع المحتويات الساخنة تبرد قبل استخدام الجهاز (درجة الحرارة القصوى ٨٠ مئوية – ١٧٥ فهرنهايت)

إستخدام الجهاز

الوعاء

- ١ ركب الوعاء على الجهاز من خلال المقبض باتجاه السهم الى أن تسمع صوت "كليك".
- ٢ ضع الغطاء على الوعاء. أدر الغطاء باتجاه السهم الى أن تسمع صوت "كليك". (ذلك يحتاج لبعض القوة)



- ❖ لا تستخدم قطع أو ملحقات أخرى غير مخولة من فيليبس.
- ❖ سوف يلغى ضمان هذا الجهاز اذا تم استخدام قطع أو ملحقات أخرى.
- ❖ لا تستخدم الجهاز اذا تم تلف السلك الكهربائي أو أي قطع أخرى
- ❖ اذا تلف سلك الكهرياء، يجب استبداله من قبل فيليبس أو مركز خدمة صمدق من فيليبس أو أشخاص مؤهلين لتجنب حدوث حوادث فادحة.
- ❖ نظف القطع جيداً التي تلامس المأكولات قبل استخدام الجهاز لأول مرة.
- ❖ عندما يكون الوعاء مركب جيداً ستسمع صوت مؤثر "كليك".
- ❖ قرص الاستحلاب والشفرة وأداة العجن يجب وضعهم على حامل الأدوات الملامس لأسفل الوعاء.
- ❖ لا تتعدى الكميات والأوقات المطلوبة والمؤشر عنها في اللائمة
- ❖ لا تتعدى الكميات التي ينصح بها للوعاء والخلاط
- ❖ انزع السلك الكهربائي بسرعة بعد الانتهاء من استعمال الجهاز
- ❖ لا تستخدم أصبعك أو مغرفة لضغط المأكولات في الأنبوب خلال استعمال الجهاز. فقط استخدم الضاغط
- ❖ أبعد هذا الجهاز عن متناول الأطفال
- ❖ لا تدع الجهاز يعمل دون وجودك بجانبه

صانعة طعام: قطع وملحقات

- (A) التحكم بالسرعة
 (B) وحدة المحرك
 (C) مفتاح أمان داخلي مزود
 (D) الوعاء
 (E) حامل الأدوات
 (F) مفتاح الغطاء (يشغل ويوقف مفتاح الامان)
 (G) غطاء الوعاء
 (H) أنبوب المأكولات
 (I) الضاغط
 (J) غطاء مع مساحة تخزين قابلة للاغلاق
 (K) أداة تقطيع متوسطة
 (L) أداة تشريح دقيقة
 (M) أداة تشريح متوسطة
 (N) حامل أدوات الإدخال
 (O) الشفرة (مع غطاء حامي)
 (P) ملحق عجن
 (Q) قرص الاستحلاب
 (R) مغرفة

إذا توقف الجهاز عن العمل فجأة:

- ١ اسحب مقبس الكهرباء من الحائط
 ٢ اضغط على مفتاح PULSE/0
 ٣ دع الجهاز يبرد لمدة ٦٠ دقيقة
 ٤ أوصل مقبس الكهرباء في الحائط
 ٥ قم بتشغيل الجهاز من جديد

الرجاء الاتصال بوكيل فيليبس أو مركز فيليبس للخدمة إذا تكررت عملية انقطاع التيار الكهربائي عن الجهاز.

تحذير: لتجنب الخطر من عملية انقطاع التيار الكهربائي، يجب عدم توصيل هذا الجهاز بمفتاح مؤقت.

مهم جداً

- اقرأ التعليمات جيداً وانظر الى الرسومات قبل استعمال الجهاز
 - احتفظ بهذه التعليمات لاستخدامها في المستقبل
 - تأكد من ملائمة التيار الكهربائي لهذا الجهاز قبل توصيله
- (١١٠-١٢٧ أو ٢٢٠-٢٤٠)

مقدمة

تم تصميم هذا الجهاز بنظام أوتوماتيكي لقطع تيار الكهرباء الذي يعمل لحماية المحرك في حالة ازدياد درجة الحرارة عليه.

كيك اسفنجی

چ

- ۴ تخم مرغ
- ۳۰ میلی گرم آب (۳۵ درجه)
- ۱ نیشگون نمک
- ۱۵۰ گرم شکر
- ۱ ورقه شکر وانیل
- ۱۵۰ گرم آرد الک شده
- ۳ گرم جوش شیرین

- ◀ تخم مرغها و آب را حدود ۲ دقیقه بزنید. شکر، وانیل و نمک را بتدریج اضافه و حدود ۱ دقیقه مخلوط کنید. مخلوط باید بدون انقطاع از قاشق سرازیر شود. آرد و جوش شیرین را با ملاقه تا زنبد. بمدت ۳۵ - ۳۰ دقیقه در فر در حرارت ۱۷۰ درجه بپزید.
- ◀ رهنمون: داخل کیک اسفنجی را میتوانید با خامه یا تنها با خامه زده شده و میوه تازه پر کنید.

ماست و خیار یونانی

Ⓜ

- ۱ خیار
- ۲۰۰ گرم ماست
- ۱ یک قاشق روغن زیتون
- ۲ تکه سیر
- نیشگونی از نمک
- ۱ قاشق شوید کاملاً خرد شده
- چند برگ نعنا

- ◀ خیار را پوست کنده و در درجه ۱ رنده کنید
- ◀ خیار رنده شده را درون آبکشی ریخته تا آب آن خالی شود
- ◀ بقیه مواد، باستثنای نعنا را در ماست مخلوط کنید و مخلوط آماده را یکساعت در یخچال قرار دهید. قبل از سرو کردن، نعنا خرد شده را روی ماست و خیار بریزید.

مخلوط جهت ساندویچ

- ۲ - هویج فرنگی بقطعات کوچک شده
- ۲ تا ۳ خیار شور قطعه شده
- ۷۵ گرم گل کلم قطعه شده
- ۷۵ گرم کرفس قطعه شده
- سبزیجات (جعفری، ترخون، گل کرفس قطعه شده)
- ۱۰۰ گرم میونز
- ۱۰۰ گرم کوارک
- نمک
- فلفل

همه مواد، بااستثنای میونز، کوارک، نمک و فلفل را بخوبی در مخلوط کن مخلوط کرده و بصورت پوره درآورید. پوره حاصله را درون میونز و کوارک ریخته و بدلخواه نمک و فلفل اضافه کنید.

سالاد کلم اسپانیایی

⑤

- ۱ - کلم قرمز کوچک
- ۲ - پیاز قرمز
- ۱ - رازیانه
- ۱ - سیب
- آب یک پرتغال و ۲ قاشق سرکه انگور
- ۱ قاشق چایخوری خردل

آب میوه، خردل و سرکه را مخلوط کنید. کلم، پیاز، رازیانه، و سیب را در درجه ۱ خرد کنید. تمام مواد را در کاسه ای با هم مخلوط کنید.

ماهی آزاد ژله ای (برای ۳ - ۴ نفر)

⑥

- یک قوطی کنسرو ماهی آزاد (۲۲۰ گرم)
- ۲ ورقه ژلاتین
- چند شاخه پیازچه
- نیشگونوی از نمک
- نیشگونوی از فلفل
- نیم قاشق آبلیمو
- ۱۲۵ میلی گرم خامه زده شده
- ۱ پیاز کوچک
- شاهی برای آرایش و چاشنی

- ژلاتین را در آب فراوانی خیس کنید.
- پیازچه و پیاز را در مخلوط کن خرد کنید. درجه منقطع را بکار گیرید.
- پوست و تیغه های ماهی را بگیرید.
- پیاز و پیازچه خرد شده، نمک، فلفل، آبلیمو و آب کنسرو ماهی را به ماهی افزوده و مواد را در درجه ۲ مخلوط کنید.
- پوره آماده را درون کاسه ای بریزید.
- ژلاتین را در قدری آب جوش حل کنید.
- محلول ژلاتین را در پوره ریخته و هم زنید.
- دیسک همزن را درون کاسه مخلوط کن قرار داده و خامه را حدود ۱۵ ثانیه با استفاده از دکمه منقطع بزنید.
- خامه زده شده را با قاشق چوبی درون پوره ماهی تا زنید.
- مخلوط آماده را درون ظرفی ریخته و برای چند ساعت در یخچال بگذارید.
- قبل از پذیرائی رویه آنرا با شاهی خرد شده آرایش کنید.

۴ برای رویه پیتزا

– ۳۰۰ گرم گوجه فرنگی خرد شده (قوطی)
– ۱ قاشق چایخوری سبزیجات مخلوط ایتالیایی

(خشک یا تازه)

– نمک و فلفل

– شکر

– موادی که باید روی سوس ریخته شود: زیتون، کالیاس، انگنار، قارچ، ماهی کولی، پنیر موزارلا، فلفل سبز، پنیر چدر و روغن زیتون بسته به میل.

۴ قطعه خمیر کن را درون کاسه سوار کنید. تمام مواد اولیه را درون کاسه بریزید و درجه سرعت ۱ را انتخاب و ۱ دقیقه مواد را مخلوط کرده و بشکل توبی درآورید. دستگاه را با یک دست نگهداشته تا ثابت بماند. خمیر را به کاسه دیگری منتقل کنید و ۳۰ دقیقه صبر کنید تا پف کند.

۴ قطعه خمیر کن را درون کاسه سوار کنید. تمام مواد اولیه را درون کاسه بریزید و درجه سرعت ۱ را انتخاب و ۱ دقیقه مواد را مخلوط کرده و بشکل توبی درآورید. دستگاه را با یک دست نگهداشته تا ثابت بماند. خمیر را به کاسه دیگری منتقل کنید و ۳۰ دقیقه صبر کنید تا پف کند.

۴ از تیغه برای خرد کردن پیاز و سیر استفاده کنید. پیاز و سیر را تا حد طلایی شدن سرخ کنید.

۴ گوجه فرنگی خردشده و سبزیجات ایتالیایی را اضافه کنید و بگذارید سوس حدود ۱۰ دقیقه آهسته بجوشد.

۴ نمک، فلفل و شکر را با اندازه دلخواه اضافه کنید. بگذارید سوس خنک شود. فر را در درجه ۲۵۰ گرم کنید.

۴ با استفاده از تخته خمیرگیر دو خمیر دایره شکل آماده کنید.

۴ خمیر آماده شده را روی سینی روغن زده شده قرار دهید.

۴ سوس پیتزا را روی خمیر تا نزدیکی لبه ها پخش کنید. بقیه مواد را به دلخواه روی سوس بریزید. پنیر خرد شده را اضافه کنید و قطراتی

روغن زیتون روی پیتزای آماده پخت بریزید.

۴ پیتزا را حدود ۱۲ تا ۱۵ دقیقه در فر بپزید.

کوکی سیب زمینی - کورجت



– ۳۷۵ گرم سیب زمینی

– یک نیشگون نمک

– یک کدو (حدود ۲۵۰ گرم)

– ۱ دانه سیر کوبیده شده

– حدود ۴۰ گرم کره + کره لازم جهت چرب کردن

سینی پخت فر

– ۲ قاشق چایخوری سبزیجات ایتالیایی یا صحرایی

– ۱ تخم مرغ بزرگ

– ۷۵ میلی گرم خامه – ۷۵ میلی گرم شیر

– فلفل

– ۷۰ گرم پنیر فرنگی نیمه رشد یافته

۴ سیب زمینی را شسته و پوست بکنید.

۴ قطعه قاچ کن را در قاب آن گذاشته و روی میله نگهدارنده درون کاسه سوار کنید. سیب زمینی و کدو را در درجه ۱ ورقه کنید.

۴ سیب زمینی ورقه شده را با نیشگونی از نمک در آب جوش تا حد نزدیک به پخت بپزید.

۴ سیب زمینی پخته شده را در آبکش ریخته و بخوبی آب آنرا بگیرید.

۴ نیمی از کدوی ورقه شده را با ۲۰ گرم کره بمدت ۳ دقیقه و در حالیکه مرتباً آنها را برمیگردانید، سرخ کنید. یک قاشق چایخوری سبزیجات ایتالیایی روی ورقه های کدوی سرخ شده بپاشید.

۴ روغن کدوی سرخ شده را با استفاده از حوله کاغذی بگیرید.

۴ سینی مخصوص پخت در فر را روغن زده و ورقه های سیب زمینی و کدو را پتناوب روی هم بچینید.

۴ تخم مرغ و خامه و شیر را با استفاده از تیغه و با سرعت ۲ مخلوط کنید. با اندازه دلخواه نمک و فلفل اضافه کرده و مخلوط حاصله را روی ورقه های سیب زمینی و کدوی چیده شده بریزید.

۴ قطعه خردکننده را جای قطعه قاچ کن درون قاب نگهدارنده گذاشته و پنیر فرنگی را در درجه ۲ خرد کرده و پنیر خرد شده را روی مخلوط تخم مرغ، خامه و شیر بریزید.

۴ سینی پخت را وسط فر داغ شده (۲۰۰ درجه) قرار داده و حدود ۱۵ دقیقه بپزید تا رویه غذا قهوه ای شود.

- ۱ - قاشق چایخوری سرکه
- ۲۰۰ گرم روغن

◀ حرارت مواد مورد مصرف باید در حد حرارت اطاق باشد. دیسک همزن را درون کاسه سوار کنید. زرده تخم مرغ یا تخم مرغ درشت، خردل و سرکه را درون کاسه بریزید. سرعت ۱ یا ۲ را انتخاب کنید. روغن را از طریق لوله تغذیه روی دیسک چرخنده بریزید. از روزنه فشاردهنده نیز میتوانید برای افزودن روغن استفاده کنید.

- ◀ رهنمون سوس تارتار: جعفری، خیار شور و تخم مرغ پخته سفت اضافه کنید.
- ◀ رهنمون برای سوس کوکتل: ۵۰ میلی گرم خامه، چند قطره ویسکی، ۳ قاشق چایخوری رب گوجه فرنگی و چند قطره شیره زنجفیل به ۱۰۰ میلی گرم میونز اضافه کنید.

مخلوط شیر میوه

چ

- ۱۷۵ میلی گرم شیر
- ۱۰ گرم شکر
- نصف موز یا حدود ۶۵ گرم سایر میوجات تازه
- ۵۰ گرم بستنی وانیل
- ◀ همه مواد را مخلوط کنید تا محصول نهایی کفدار شود.

خمیر پیتزا

چ

- ۴۰۰ گرم آرد
- ۴۰ میلی لیتر روغن
- نصف قاشق چایخوری نمک
- ۲۰ گرم خمیر ترش یا ۱ و نیم بسته پودر خمیر ترش
- حدود ۲۴۰ سی سی آب (درجه ۳۵ سانتیگراد).

- ◀ ۳ سینی فر بطول ۲۰ سانتیمتر را چرب کنید و فر را تا دمای ۱۳۵°C گرم کنید.
- ◀ خرما و آلوی نصف شده را در کاسه دستگاه بریزید و بمدت ۳۰ ثانیه با حداکثر سرعت خرد کنید. سپس کاسه را خالی کنید.
- ◀ گردو را در کاسه دستگاه بریزید و آنرا درشت خرد کنید، از حالت Pulse استفاده کنید. سپس کاسه را خالی کنید.
- ◀ کمپوت آناناس را در کاسه دستگاه بریزید و آنرا خرد کنید، از حالت Pulse استفاده کنید. سپس کاسه را خالی کنید.
- ◀ تیغه آهنی را در کاسه دستگاه نصب کنید. خرماها، آلوها، گردو، آناناس و نارگیل رنده شده را در کاسه دستگاه بریزید و مخلوط کنید.
- ◀ شیر و وانیل را به آن اضافه و مخلوط کنید.
- ◀ مخلوط میوه ای را در ظرف فر بریزید و کیک را در دمای ۱۳۵°C بمدت ۹۰ دقیقه در فر بپزید. اگر شما مقدار زیادی مواد برای آماده کردن دارید، قبل از ادامه دادن بکار اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.

سیب زمینی کوبیده

چ

- ۷۵۰ گرم سیب زمینی
- حدود ۲۵۰ میلی گرم شیر داغ (۹۰ درجه)
- ۱ قاشق غذاخوری کره
- نمک

ابتدا سیب زمینی را بکوبید و سپس شیر، کره و نمک را اضافه کنید. درجه ۱ سرعت را بکار گرفته و بمدت نه بیشتر از ۳۰ ثانیه مخلوط کنید تا پوره حالت چسبندگی بخود نگیرد.

میونز

Ⓢ

دو زرده یا ۱ تخم مرغ درشت - ۱ قاشق چایخوری خردل

دستورات غذایی

سوپ بروکلی (برای ۴ تن)

ج

- ۵۰ گرم پنیر رسیده گودا
- ۳۰۰ گرم بروکلی پخته (ساقه و گل)
- آبی که بروکلی در آن پخته شد
- ۲ سیب زمینی پخته قطعه شده
- ۲ مربع استوک
- ۲ قاشق چایخوری خامه هم نرزه
- پودر کاری
- نمک
- فلفل
- جوز

پنیر را تکه تکه کنید. بروکلی و سیب زمینی را با قدری از آبی که بروکلی در آن پخته شده پوره کنید. پوره حاصله را با بقیه آب بروکلی و دو مربع استوک در پارچ مندرج ریخته و تا ۷۵۰ میلیگرم پز کنید. مخلوط را در دیگ ریخته و ضمن همزدن بحالت جوش بیاورید. پنیر را افزوده و باندازه دلخواه پودر کاری، نمک و فلفل و جوز و سرانجام خامه بدان اضافه کنید.

کیک میوه

ج

- ۴۵۰ گرم خرمای بدون هسته، نصف شده
- ۲۰۰ گرم آلوی خشک، نصف شده
- ۶۵۰ گرم گردو
- ۱۵۰ گرم نازگیل رنده شده
- ۳۰۰ گرم کمپوت آناناس
- ۱ قوطی (۴۰۰ گرم) شیر شیرین تغلیظ شده
- ۱ قاشق چایخوری اسانس وانیل

کاربرد

نحوه عمل

حد اکثر

مواد و نتایج

مرغ خرد کردن ۲۰۰ گرم ۲/۲ ابتدا رگ و پی و استخوان را جدا کنید. گوشت مرغ را بقطعات ۳ سانتیمتری درآورید. از دکمه منقطع استفاده کنید.

سبزیجات - خرد کردن ۲۵۰ گرم ۲/۲ سبزیجات را ابتدا بقطعات ۳ سانتیمتر درآورید و با تیغه خرد کنید.

سبزیجات پخته و گوشت - پوره ۳۵۰ گرم ۲/۲ برای پوره سفت قدری مایع و برای پوره نرم مایع باندازه مطلوب اضافه کنید

خامه پف کرده همزدن ۳۵۰ گرم P/۱ خامه را مستقیماً از یخچال بیرون آورید. حداقل ۱۲۵ گرم بعد از ۲۰ ثانیه کرف پف کرده مهیا میشود.

| مواد و نتایج | حد اکثر | درجه | نحوه عمل | کاربرد |
|-----------------------------------|--------------|-------|---|--|
| میونز همزن | ۳ تخم مرغ | ۱-۲/۲ | مواد باید در حد حرارت اطاق باشد. حداقل يك تخم مرغ بزرگ یا ۲ تخم مرغ کوچک یا دو زرده بکار برید. تخم مرغها را با قدری سرکه در کاسه بریزید و روغن را قطره قطره اضافه کنید. | چاشنی سالاد و سوس کباب |
| گوشت نرم ماهی، مرغ چرخ کردن | ۳۰۰ گرم | P/۲ | ابتدا رگ و پی و استخوان را جدا کنید. بقطعات ۳ سانتیمتر درآمورید. دکمه منقطع را برای | استیک تاتار همبرگر، کوفته |
| مخلوط (کیک) مخلوط کردن | ۳ تخم مرغ | ۲/۲ | تخم مرغ باید در حد حرارت اطاق باشد. کره و شکر آنقدر مخلوط کنید تا نرم بحالت خامه درآید. سپس شیر، تخم مرغ و آرد را اضافه کنید. | انواع کیک |
| گردو خرد کردن | ۲۵۰ گرم | P/۲ | دکمه منقطع را برای خرد کردن و درجه P را برای نرم کردن | سالاد، نان، خمیر پودینگ بکار گیرید. |
| پیاز خرد کردن | ۴۰۰ گرم | P/۲ | پیاز پوست کنده را به ۴ تکه قسمت کنید. حداقل ۱۰۰ گرم. همواره از دکمه منقطع برای خودداری از خرد شدن بیش از حد پیاز استفاده کنید | سرخ کردن چاشنی |
| پیاز رنده کردن | ۳۰۰ گرم | ۱/۲ | پیاز را پوست کنده و به قطعات کوچک و قابل عبور از لوله خرد کنید. حداقل ۱۰۰ گرم پیاز | چاشنی |

| مواد و نتایج | حد اکثر | درجه | نحوه عمل | کاربرد |
|-------------------------------|----------------|------|--|-----------------------|
| خمیر (برای پای) خمیر کردن | ۲۰۰ گرم آرد | ۲/۲ | از مارگارین سرد استفاده کنید. بقطعات ۲ سانتیمتر در آورده و همه مواد را درون کاسه ریخته و مخلوط کنید تا خمیر بشکل توپی درآید. بگذارید خمیر ابتدا خنک شود. | کیک میوه پای / کیش |
| خمیر (خمیر مایه) خمیر کردن | ۳۰۰ گرم آرد | ۲/۲ | ابتدا پودر خمیر مایه را با شیر گرم و قدری شکر در کاسه جداگانه مخلوط کنید. همه مواد را در کاسه ریخته و آنقدر مخلوط کنید تا خمیر نرم شود. (حدود ۱ دقیقه). ۳۰ دقیقه برای پف کردن خمیر صبر کنید. | نان لوکس |
| سفیده تخم مرغ همزدن | ۴ تخم | ۲/۲ | حرارت سفیده در حد حرارت اطاق حداقل دو سفیده بکار برید. | پودینگ، سوفله |
| میوه (سیب، موز) خرد و پوره | ۵۰۰ گرم | P/۲ | قدری آبلیمو اضافه کنید تا رنگ میوه حفظ شود. قدری مایع نیز برای نتیجه مطلوب اضافه کنید. | پودینگ غذای بچه |

| | | | | |
|----------------------|-----------------|-----|--|--------------------------|
| سبزی (مثل جعفری) خرد | ۷۵ گرم حداقل | P/۲ | سبزی را قبل از خرد کردن شسته و خشک کنید. | سوس، سوب چاشنی با کره |
|----------------------|-----------------|-----|--|--------------------------|

| مواد و نتایج | حد اکثر | درجه | نحوه عمل | کاربرد |
|--|----------------|---------------|--|--------------------------------------|
| سیب، هویج گل کرفس خرد و قاچ کردن | ۳۵۰ گرم | ۱/۱ Ⓢ Ⓣ | بقطعات کوچکتر که در لوله جای گیرد درآورید. با استفاده از فشار دهنده بتدریج خرد کنید | سالاد، سبزیجات خام |
| خمیر (شیرینی) همزدن | ۲۵۰ میل شیر | ۲/۲ | شیر را در بلندریخته و سپس مواد خشک را اضافه کنید. دقیقه مخلوط کنید. در صورت نیاز دوبار تکرار کنید. دقایقی صبر کنید تا دستگاه در حد حرارت اطاق خنک شود. | پان کیک حدود ۱ |
| آرد نان آرد کردن | ۱۰۰ گرم | ۲/۲ | نان خشک استفاده کنید. | آرد نان/ غذاهای مربوط |
| کرم کره همزدن | ۳۰۰ گرم | ۲/۲ | کره نرم بکار گیرید | رویه دسر، دسر |
| پنیر (پارمسان) خرد کردن | ۲۰۰ گرم | ۲/۲ | پنیر را بقطعات ۳x۳ قبلا خرد کنید | چاشنی سوپ، سوس |
| پنیر (گودا) خرد کردن | ۲۰۰ گرم | ۲/۲ Ⓢ | پنیر را قبلا بقطعاتی که در لوله جا گیرد خرد کرده و بتدریج با فشار دهنده خرد کنید | سوس پیتزا غذاهای گراتین فونددو |
| شکلات - خرد کردن | ۲۰۰ گرم | ۲/۲ | از ورق شکلات سفت استفاده کنید و آنرا بقطعات ۲ سانتیمتر درآورید. | چاشنی، سوس، پودینگ، موس |

| مواد و نتایج | حد اکثر | درجه | نحوه عمل | کاربرد |
|------------------------------------|----------------|----------|---|---------------------------------|
| نخود و لوبیا پخته پوره | ۲۵۰ گرم | ۲/۲ | لوبیا و نخود پخته را بکار برید در صورت لزوم مایعی اضافه کنید. | پوره و سوپ |
| سبزیجات و گوشت (پخته) کوبیدن | ۳۰۰ گرم | ۲/۲ | فقط قدری مایع اضافه کنید. برای کوبیده نرمتر مایع بیشتری بکار و کودک برید. | غذای نوزاد |
| خیار-رنده کردن | ۱ | ۱/۱ Ⓣ | خیار را در لوله گذاشته و آهسته رنده کنید | چاشنی سالاد |
| خمیر (نان) خمیر کردن | ۳۵۰ گرم آرد | ۲/۲ | خمیر مایه را با آب ولرم مخلوط نان کنید. آرد، روغن و نمک را اضافه کنید و ۹۰ ثانیه مخلوط کنید. ۳۰ دقیقه برای عمل آمدن صبر کنید. | نان |
| خمیر (برای پیتزا) خمیر کردن | ۴۰۰ گرم آرد | ۲/۲ | روش مشابه خمیر نان را دنبال کنید. خمیر را ۱ دقیقه مخلوط کنید. ابتدا آرد و سپس بقیه مواد را بریزید | پیتزا |
| خمیر (برای شیرینی) خمیر | ۲۰۰ گرم آرد | ۲/۲ | از مارگارین سرد استفاده کنید. بقطعات ۲ سانتیمتر در آورده و همه مواد را درون کاسه ریخته و مخلوط کنید تا خمیر بشکل توبی درآید. بگذارید خمیر ابتدا خنک شود | پای سیب، بیسکویت، کیک باز |

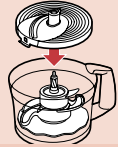
ضمانتنامه و سرویس

در صورت نیاز به سرویس و یا هرگونه اطلاعاتی، خواهشمند است از تارگه فلپس روی شبکه اینترنت به نشانی www.philips.com دیدن کرده و یا با مرکز خدمات مشتریان فلپس در کشور خود تماس بگیرید. (شماره تلفن این مرکز در جزوه ضمانتنامه جهانی مندرج است). در صورت عدم وجود چنین مرکزی در کشورتان، به نماینده فروش محلی مراجعه و یا با دپارتمان سرویس لوازم خانگی و سرویس بعد از فروش فلپس تماس بگیرید.

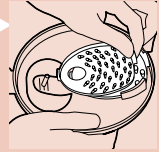
انبار کردن

سوار کردن قطعات

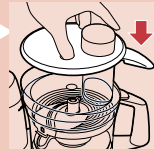
• قطعات فرعی (دیسک همزن، تیغه، خمیرکن، قاب نگهدارنده) را روی میله نگهدارنده و درون کاسه قرار دهید.
آخرین قطعه همواره باید قاب باشد.



• دو برنده را میتوان در محفظه درونی پوشش سر کاسه جای داد. برای جا دادن برنده ها آنها را فشار ندهید.



• پوشش را روی سر کاسه بگذارید.
• سیم برق را دور چرخ پشت دستگاه ببیچید.



- هنگام تهیه خامه، حرارت آن باید در حد حرارت یخچال باشد. زمان تهیه را مراعات کنید (جدول را ببینید).
زیاده از حد خامه را نزنید.
برای کنترل امر سرعت نبضی را انتخاب کنید.

تمیز کردن

همواره دستگاه را قبل از تمیز کردن از برق بیرون بکشید.

- ۸ موتور را با پارچه نمناکی تمیز کنید. موتور را نه در آب فرو برید و نه زیر شیر آب بگیرید.
- ۹ بیدرنگ پس از استفاده، همه قطعاتی را که به مواد غذایی آغشته شده اند با آب داغ و مایع ظرفشویی بشوئید.

- کاسه و سر آن و نیز تمامی قطعات را در ماشین ظرفشویی نیز میتوان شست.

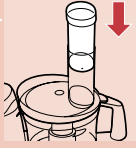
استاندارد آزمایش شده ماشین ظرفشویی باید منطبق با (DIN EN 12875) باشد.
پوش و ابزارکننده برنده را ماشینی شستشو ندهید.

هنگام شستن تیغه و سایر قطعات برنده مواظب لبه های بسیار تیز آنها باشید.

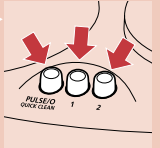
مواظب باشید لبه های تیز تیغه و برنده ها به اجسام سختی برخورد نکنند تا آسیبی به آنها وارد نشود.

بعضی از مواد غذایی ممکن است سبب تغییر رنگ ظاهری قطعات شوند. این امر تأثیری در کارکرد قطعات بجای نمیگذارد و رنگ ظاهری قطعات بعد از مدتی احیا میشود.

- ۷ فشاردهنده را درون لوله تغذیه قرار دهید.



- ۸ سرعت مقتضی را برای نتیجه مطلوب انتخاب کنید. جدول را برای سرعتهای توصیه شده ببینید.

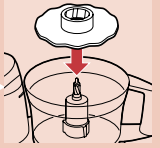


دیسک همزن

دیسک همزن را میتوانید برای تهیه میونز، خامه و سفیده همزده تخم مرغ بکار گیرید.

- ۹ دیسک همزن را روی قاب آن سوار کنید.

- ۱۰ مواد را درون کاسه بریزید و سرکاسه را بگذارید.



- ۱۱ سرعت مقتضی را برای نتیجه مطلوب انتخاب کنید. جدول را برای سرعتهای توصیه شده ببینید.



رهنمون

- برای تهیه سفیده همزده، حرارت تخم مرغها باید در حد حرارت اتاق باشد.

تمام مواد غذایی را نیم ساعت قبل از تهیه از یخچال خارج کنید.

- برای تهیه میونز، همه مواد باید در حد حرارت اتاق باشد.

برای افزودن روغن میتوانید از روزنه زیرین فشار دهنده استفاده کنید.

۴ مواد را درون لوله تغذیه بریزید. قطعات درشت را ابتدا خرد کنید تا از لوله عبور کنند.

۵ لوله تغذیه را برای بهترین نتیجه بطور یکنواخت پر کنید.

زمانیکه میخواهید مقدار زیادی را بریزید، اینکار را با خالی کردن مرتب کاسه بتدریج انجام دهید.

۱ سرعت مقتضی را برای نتیجه مطلوب انتخاب کنید. جدول را برای سرعتهای توصیه شده ببینید. تهیه موادی که در جدول بدانها اشاره رفته بین فواصل ۱۰ تا ۶۰ ثانیه مهیا میشود.

۲ مواد غذایی را بتدریج و یکنواخت با فشار دهنده وارد کاسه کنید.

۳ برای جدا کردن برنده از قاب آن، قاب را از پشت بطرف خود بدست بگیرید. لبه های برنده را با انگشتان شست فشرده تا از قاب خارج شود.

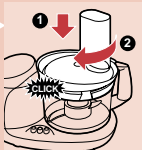
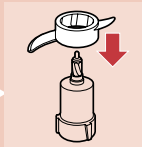
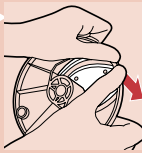
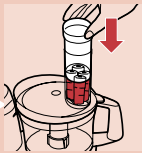
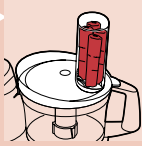
قطعات خمیر کن

از قطعات و ملزومات خمیر کن میتوان برای تهیه خمیر نان، کیک و غیره استفاده کرد.

۴ قطعه خمیرکن را روی میله نگهدارنده سوار کنید.

۵ مواد را درون کاسه بریزید.

۶ سر کاسه را بگذارید.



رهنمون

۴ دستگاه مواد غذایی را بسرعت خرد میکند. برای خودداری از خرد شدن بیش از حد مطلوب، دستگاه را بفواصل زمانی کوتاه بکار اندازید.

۴ اگر پنیر (سفت فرنگی) را خرد میکنید، نگذارید دستگاه برای زمان طولانی کار کند و گرنه پنیر داغ و آب شده و بصورت کلوخه درمیآید.

۴ از خرد کردن مواد سخت مانند حبه های قهوه، جوز و یخ خودداری کنید، زیرا امکان دارد تیغه کند شود.

اگر مواد غذایی به تیغه و یا بدنه درونی کاسه چسبید:

۱ دستگاه را خاموش کنید.

۲ سر کاسه را بردارید.

۳ مواد غذایی را با ملایقه بردارید.

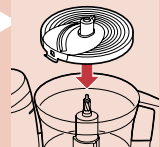
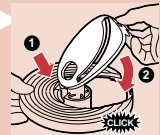
برنده ها

۱ برنده مورد نظر را روی قاب آن سوار کنید.

لبه های برنده بسیار تیز است. مواظب باشید.

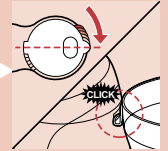
۲ قاب و برنده را روی میله نگهدارنده سوار کنید.

۲ سر دستگاه را بگذارید.



قفل ایمنی جاسازی شده

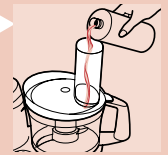
۱ موتور و سر کاسه دارای علائم مندرج اند. دستگاه تنها زمانی کار میکند که پیکان مندرج روی موتور دقیقا مقابل پیکان مندرج روی سرکاسه قرار گیرد.



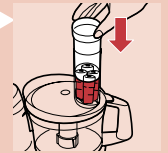
۲ دقت کنید تا پیکان مندرج روی موتور دقیقا مقابل پیکان مندرج روی سرکاسه قرار گیرد. برآمدگی سر کاسه اینک ناحیه باز دسته را می پوشاند.

لوله تغذیه و فشار دهنده

۱ از لوله تغذیه برای افزودن مواد مایع و جامد استفاده کنید. از فشار دهنده برای عبور دادن مواد از لوله استفاده کنید.

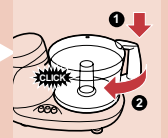


۲ برای جلوگیری از فرار مواد غذایی از لوله تغذیه، از فشار دهنده برای بستن مجرای لوله استفاده کنید.

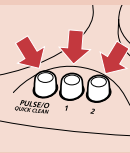
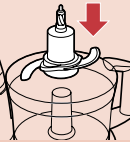
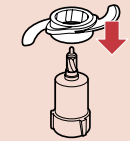
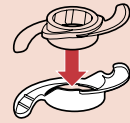


تیغه

۱ تیغه را میتوان برای خرد کردن، مخلوط کردن، بهم آوردن، پوره کردن و تهیه خمیر شیرینی استفاده کرد.



۲ کاسه را روی موتور سوار کنید...



۲ پوشش محافظ تیغه را بردارید.

لبه های تیغه بسیار تیز است. از تماس با آن خودداری کنید.

۳ تیغه را روی میله نگهدارنده سوار کنید.

۴ میله نگهدارنده را درون کاسه سوار کنید.

۵ مواد غذایی را درون کاسه بریزید. مواد درشت را پیشاپیش به قطعات کوچکتر ۳ سانتیمتر خرد کنید. سر کاسه را بگذارید.

۶ درجات سرعت امکانتان میدهد که با تنظیم درجه سرعت دستگاه به نتیجه مطلوب دست یابید.

۷ درجه منقطع PULSE/O: برای عملیات وقفه ای و خاموش کردن. در صورت فشردن مداوم دکمه منقطع، دستگاه در حداکثر سرعت کار میکند. با رهایی دکمه، دستگاه از حرکت باز میماند.

۸ درجه ۱: برای سرعت عادی.

۹ درجه ۲: برای سرعت تند.

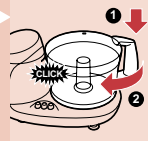
جدول را برای سرعتهای توصیه شده ببینید. تهیه موادی که در جدول بدانها اشاره رفته بین فواصل ۱۰ تا ۶۰ ثانیه مهیا میشود.

- قبل از برداشتن قطعات درون کاسه، دستگاه را (OFF) خاموش کنید.
- بدنه دستگاه را هرگز در آب یا سایر مایعات فرو نبرید و از آب کشیدن آن زیر شیر آب خودداری کنید. فقط از پارچه نمناک استفاده کنید.
- هر بار که دستگاه را بکار میگیرید، پوشش محافظ تیغه را بردارید.
- از دست زدن به لبه های تیز تیغه بخصوص هنگام متصل بودن دستگاه به برق خودداری کنید.
- اگر تیغه گیر کرد ابتدا برق دستگاه را قطع کنید و سپس به خارج کردن مواد غذایی سد راه گردش تیغه مبادرت کنید.
- قبل از ریختن مواد غذایی در کاسه ابتدا بگذارید خنک شوند. (حداکثر حرارت ۸۰ درجه سانتیگراد).

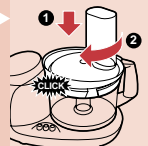
استفاده از دستگاه

کاسه

۱ کاسه را روی دستگاه سوار کنید. دسته کاسه را بسمت پیکان بچرخانید تا صدای "کلیک" را بشنوید.



۲ سر کاسه را بگذارید و با اندکی فشار در جهت پیکان چرخانده تا صدای "کلیک" را بشنوید.



- از ملزومات و قطعات ساخت سایر سازندگان و یا آنهاثیکه بویژه توسط فلیپس توصیه نشده است هرگز استفاده نکنید وگرنه ضمانتنامه دستگاه ابطال شده بدون اعتبار میشود.
- از استفاده از دستگاه در صورت آسیب دیدن سیم و دوشاخه برق و یا سایر قطعات آن خودداری کنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، برای جلوگیری از خطر باید آنرا توسط فلیپس، تعمیرگاه مجاز فلیپس یا اشخاص همانند ذیصلاح تعویض کنید.
- هنگامیکه دستگاه را برای نخستین بار استفاده میکنید، تمام قطعاتی را که با مواد غذایی تماس حاصل میکنند بدقت شستشو دهید.
- هنگامیکه کاسه بدرستی روی موتور سوار شود صدای کلیک را میشنوید.
- دیسک همزن، تیغه و خمیرکن باید روی میله نگهدارنده درون کاسه سوار شوند.
- از مقادیر و زمانهای توصیه شده در جدول تجاوز نکنید.
- از ریختن مواد غذایی بیش از نقطه حداکثر و مندرج روی کاسه (آخرین خط) خودداری کنید.
- سیم برق دستگاه را بیدرنگ پس از استفاده بکشید.
- زمانیکه دستگاه کار میکند، هرگز انگشتان یا شیئی دیگر (مثل ملاقه) را درون لوله تغذیه فرو نکنید. برای اینکار فقط از فشاردهنده استفاده کنید.
- دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- هرگز دستگاه را هنگام کار کردن بحال خود رها نکنید.

مخلوط کن : قطعات و ملزومات

- (A) کنترل سرعت
- (B) واحد موتور
- (C) قفل ایمنی موتور
- (D) کاسه
- (E) میله نگهدارنده قطعات
- (F) چنگک سر کاسه (سویچ ایمنی را فعال و ناتوان میکند)
- (G) سر کاسه
- (H) لوله تغذیه
- (I) فشار دهنده
- (J) پوشش در کاسه
- (K) قطعه رنده و قاچ کن
- (L) قطعه خرد کننده نرم
- (M) قطعه خرد کننده متوسط
- (N) میله نگهدارنده قطعات
- (O) تیغه (+ پوشش محافظ)
- (P) قطعات خمیر کن
- (Q) دیسک همزن
- (R) ملایقه

اگر دستگاه ناگهان متوقف شد :

- ۱ سیم برق را از پریز بیرون بکشید .
 - ۲ دکمه سرعت منقطع "Pulse/o" را فشار دهید .
 - ۳ بمدت ۶۰ دقیقه بگذارید دستگاه خنک شود .
 - ۴ سیم دستگاه را مجدداً به برق وصل کنید .
 - ۵ دستگاه را مجدداً روشن کنید .
- در صورتیکه سیستم توقف خودکار دستگاه را بطور مرتب متوقف کند، با فروشنده فلیپس و یا مرکز سرویس مجاز فلیپس تماس بگیرید .

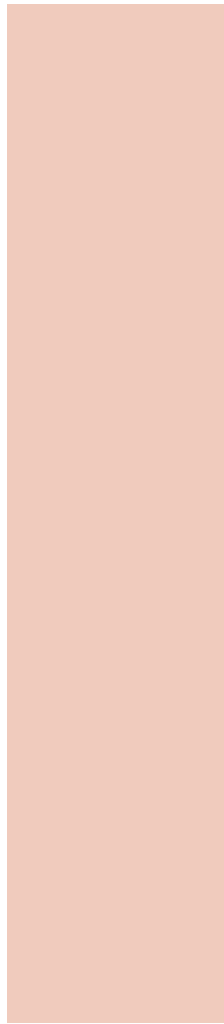
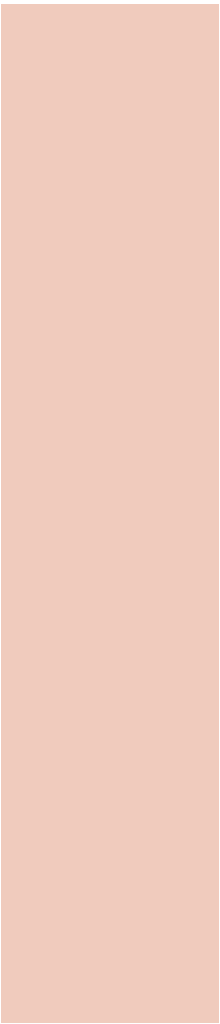
احتیاط: برای خودداری از بروز سوانح خطرناک ناشی از تنظیم نادرست سیستم توقف خودکار، اتصال این دستگاه نباید با استفاده از گاه شمار (Timer) صورت گیرد.

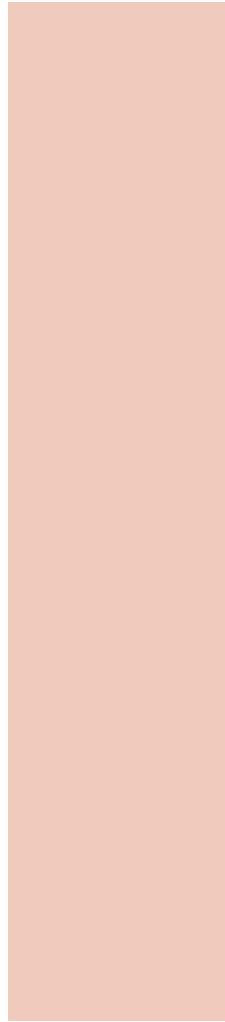
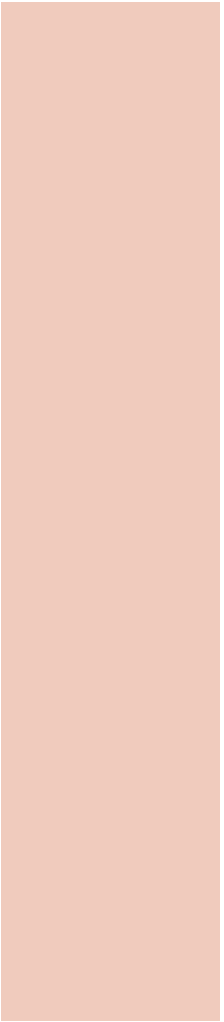
مهم

- این راهنما را بدقت مطالعه کنید و قبل از استفاده از دستگاه تصاویر را ببینید .
- این راهنما را برای استفاده مجدد حفظ کنید .
- قبل از اتصال به برق دقت کنید ولتاژ مندرج روی دستگاه با ولتاژ برق مورد استفاده (۱۲۷ - ۱۱۰ ولت یا ۲۲۰ - ۲۴۰ ولت) منطبق است .

پیشگفتار


این دستگاه به سیستم توقف خودکار مجهز است . در صورت گرم شدن بیش از حد، جریان برق دستگاه خودبخود قطع میشود .







www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 23633