

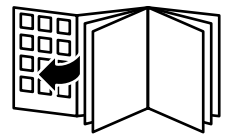
Cucina

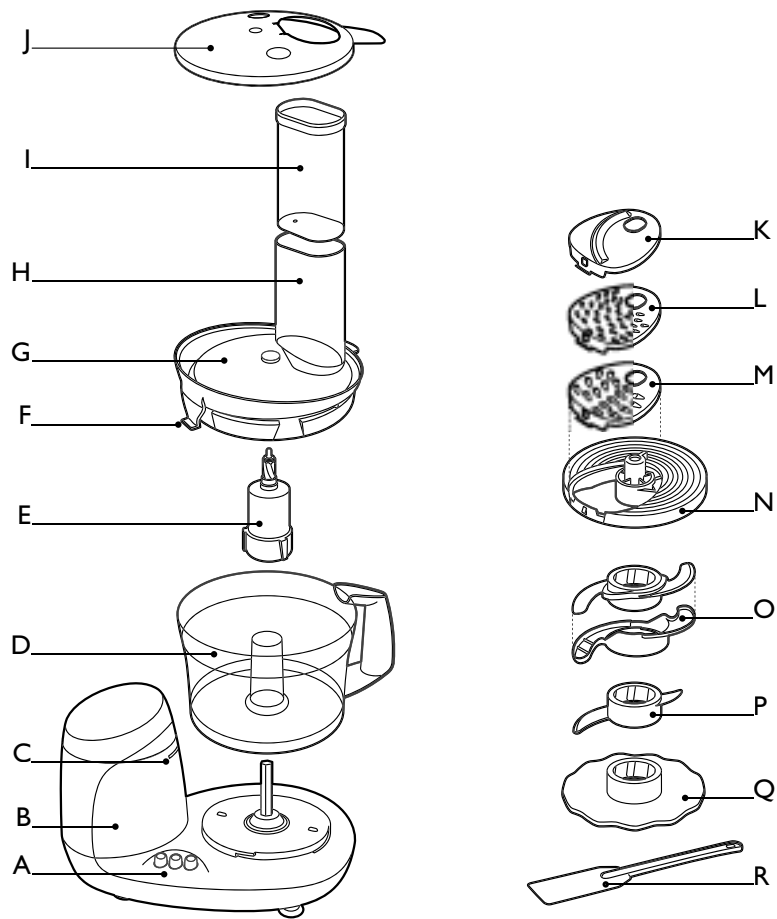
HR7633

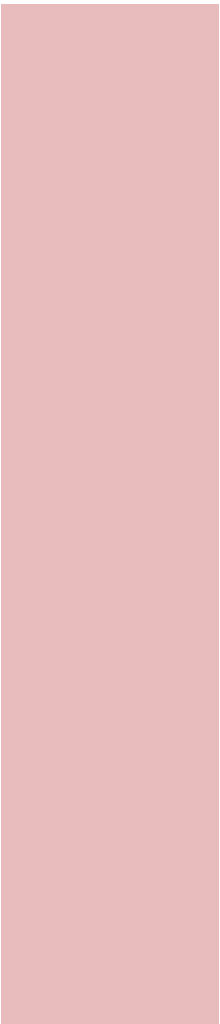


**Recipes & Directions for use
Rezepte & Gebrauchsanweisung
Recettes & Mode d'emploi
Recepten & Gebruiksaanwijzing
Recetas & Instrucciones de Uso
Ricette & Istruzioni per l'uso
Receitas & Modo de Emprego
Yemek tarifleri ve kullanma
talimatları**

PHILIPS







ENGLISH	6
DEUTSCH	19
FRANÇAIS	33
NEDERLANDS	46
ESPAÑOL	59
ITALIANO	73
PORTUGUÊS	86
TÜRKÇE	100

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

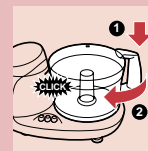
- ▶ Read the instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for use for future reference.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110 - 127V or 220 - 240V) before you connect the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

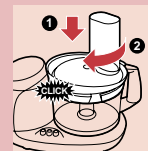
- ▶ Avoid touching the SHARP cutting edges of the blade and the inserts, especially when the appliance is plugged in.
- ▶ If the blade gets stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature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

Using the appliance

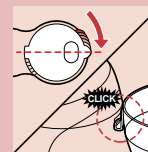
Bowl



- 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).

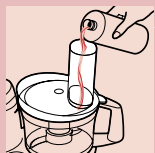


Built-in safety lock

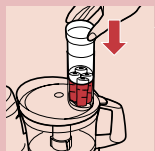
- ▶ *The motor unit as well as the lid have been provided with marks. The appliance will only function if the arrow on the motor unit is placed directly opposite the mark on the lid.*
- 3** Make sure that the mark on the lid and the arrow on the bowl are directly opposite

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

Feed tube and pusher

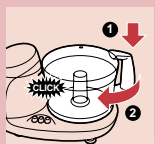


- 1 Use the feed tube to add liquid ingredients and/or solid ingredients. Use the pusher to push ingredients down the feed tube.

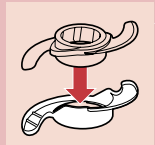


- 2 You can also use the pusher to close the feed tube in order to prevent ingredients from escaping through the feed tube.

Blade



- ▶ The blade can be used for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing cake mixtures.
- 1 Put the bowl on the motor unit.

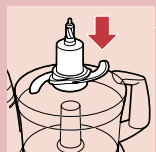


- 2 Remove the protective cover from the blade.

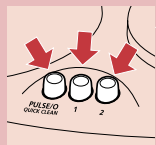
The cutting edges of the blade are very sharp
Avoid touching them!



- 3 Put the blade on the tool holder.



- 4 Put the tool holder in the bowl.



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

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

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

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

Tips

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

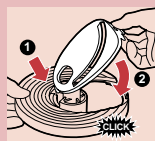
If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:

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

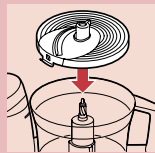
Inserts

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!

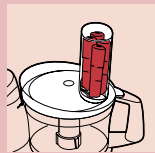


- Put the selected insert into the insert holder.

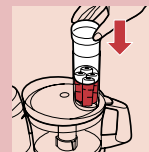


- Place the insert holder onto the tool holder that stands in the bowl.

- 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.



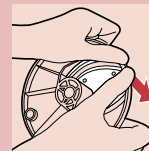
- Fill the feed tube evenly for the best results.

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.

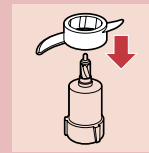
- Press the ingredients slowly and steadily down the feed tube with the pusher.



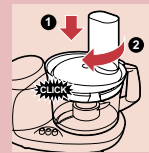
- To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its bottom pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.

Kneading accessory

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

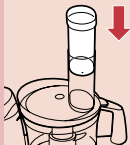


- Fit the kneading accessory onto the tool holder.

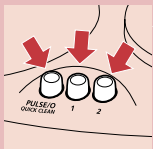


- Put the ingredients in the bowl.

- Close the bowl with the lid.



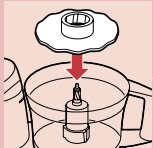
- 4** Close the feed tube by placing the pusher in it.



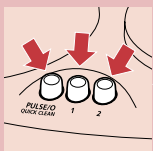
- 5** Select the appropriate speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.

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!

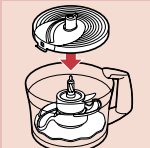
Clean the blade and the inserts very carefully. The cutting edges are very sharp!

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.

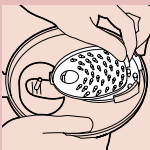
Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the accessories. This does not have a negative effect on the accessories. The discolourations usually disappear after some time.

Storage

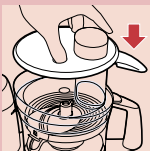
MicroStore



- ▶ 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.	Breadcrumbed 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 process more quantities, let the appliance cool down first and then continue the process.

Mashed Potatoes

🌀

- 750g cooked potatoes
 - approx. 250ml hot milk (90°C)
 - 1 tbspc 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.*

Küchenmaschine: Teile und Zubehör

- A) Geräteschalter mit Geschwindigkeitsregler
- B) Motorgehäuse
- C) Integrierte Sicherheitsverriegelung
- D) Schüssel
- E) Zwischenteil
- F) Haken zur Sicherheitsverriegelung
- G) Deckel der Schüssel
- H) Einfüllstutzen
- I) Stopfer
- J) Deckel-Aufsatz mit Kassette zur Aufbewahrung von Einsätzen
- K) Schneideinsatz, mittelfein
- L) Raspeleinsatz, fein
- M) Raspeleinsatz, mittelfein
- N) Trägerscheibe, für Schneid- und Raspeleinsätze
- O) Schneide, mit Schneidschutz
- P) Knetaufsatz
- Q) Emulgierscheibe
- R) Spatel

Einleitung

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

Wenn das Gerät plötzlich stillsteht:

- 1** Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 2** Drücken Sie die Taste "PULSE/0".
- 3** Lassen Sie das Gerät 60 Minuten abkühlen.

4 Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.

5 Schalten Sie das Gerät wieder ein.

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

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

Wichtig

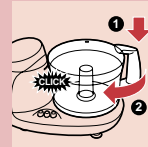
- ▶ Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zu ersten Mal benutzen.
- ▶ Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zur späteren Einsichtnahme gut auf.
- ▶ Prüfen Sie, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät (110-127V oder 220-240V) mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Verwenden Sie mit dieser Küchenmaschine keine Zusatzgeräte oder andere Teile, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Ist das trotzdem der Fall, führt dies zum Verlust der Garantie.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Teile beschädigt sind.

- ▶ Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt ausgetauscht werden, um ein Sicherheitsrisiko zu vermeiden.
- ▶ Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch sorgfältig alle Teile ab, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können.
- ▶ Wenn die Schüssel korrekt auf der Motoreinheit angebracht ist, rastet Sie hörbar ein ("Klick").
- ▶ Die Emulgierscheibe, das Messer und der Knetaufsatz müssen vor dem Gebrauch auf dem Zwischenstück angebracht werden, das sich in der Schüssel befindet.
- ▶ Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle und Rezepte angegebenen Mengen und Zubereitungszeiten.
- ▶ Überschreiten Sie nicht die Höchstfüllmenge der Schüssel. Beachten Sie die oberste Markierung.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch sofort den Netzstecker.
- ▶ Stecken Sie niemals Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände, auch nicht den Spatel, bei laufendem Gerät in den Einfüllstutzen. Verwenden Sie hierzu nur den Stopfer.
- ▶ Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- ▶ Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

- ▶ Schalten Sie stets das Gerät aus, bevor Sie irgendeinen Einsatz anbringen oder austauschen.
- ▶ Wenn die Messer während des Betriebs blockieren, ZIEHEN SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE, bevor Sie die Zutaten entnehmen, welche die Messer behindern.
- ▶ Nehmen Sie den Schneidschutz vor jeder Verwendung vom Messer, und setzen Sie ihn danach wieder auf.
- ▶ Die Messer sind sehr SCHARF. Vermeiden Sie jede Berührung, besonders solange der Stecker sich in der Steckdose befindet.
- ▶ Wenn die Messer während des Betriebs blockieren, ZIEHEN SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE, bevor Sie die Zutaten entnehmen, welche die Messer behindern.
- ▶ Lassen Sie heiße Zutaten auf höchstens 80°C abkühlen, bevor Sie sie im Gerät verarbeiten.

Der Gebrauch des Geräts

Die Schüssel



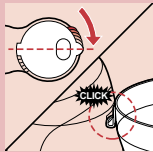
- 1 Setzen Sie die Schüssel auf das Motorgehäuse. Drehen Sie den Griff in Pfeilrichtung, bis die Schüssel einrastet ("Klick").



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

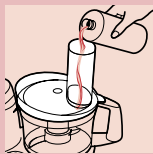
Die integrierte Sicherheitsverriegelung

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

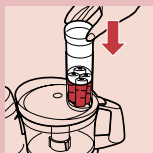


- 3** Achten Sie darauf, dass die Markierung auf dem Deckel und der Pfeil auf der Schüssel sich genau gegenüberstehen. Die Öffnung im Griff der Schüssel wird nun durch die Ausbuchtung im Deckel verschlossen.

Einfüllstutzen und Stopfer

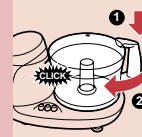


- 1** Durch den Einfüllstutzen lassen sich flüssige und feste Zutaten in die Schüssel geben. Verwenden Sie nur den Stopfer, um die Zutaten anzudrücken.

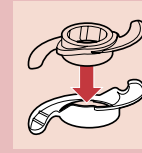


- 2** Sie können während der Verarbeitung den Stopfer im Einfüllstutzen lassen, damit nichts herauspritzt.

Das Messer



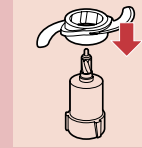
- Das Messer kann zum Schneiden, Mischen, Mixen, Pürieren und zum Kneten von Teig verwendet werden.



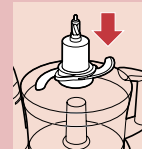
- 1** Setzen Sie die Schüssel auf das Motorgehäuse.

- 2** Nehmen Sie den Schneidschutz vom Messer ab.

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

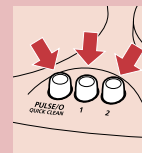


- 3** Setzen Sie das Messer auf das Zwischenteil.



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

- 5** Geben Sie die Zutaten in die Schüssel. Schneiden Sie große Stücke zuvor in Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.



- 6** Mit dem Geräteschalter lassen sich verschiedene Geschwindigkeiten wählen, die optimale Resultate ermöglichen.

- Position "PULSE/O": Momentschaltung und Ausschalter. Wird diese Taste gedrückt, arbeitet das

Gerät mit der höchsten Geschwindigkeit. Der Motor hält an, wenn die Taste losgelassen wird.

- ▶ Position 1: normale Geschwindigkeit.
- ▶ Position 2: hohe Geschwindigkeit.

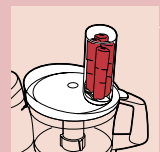
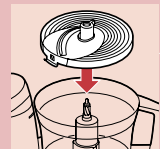
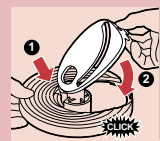
Vgl. die Tabelle zur Wahl der angemessenen Geschwindigkeit. Verarbeitungszeit: 1 bis 60 Sekunden.

Hinweise

- ▶ Das Gerät zerkleinert sehr schnell. Schalten Sie es nur für kurze Zeit ein, damit die Zutaten nicht zu fein zerkleinert werden.
- ▶ Wenn Sie (Hart-)Käse verarbeiten, so lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, sonst wird der Käse erhitzt, schmilzt und wird flockig.
- ▶ Verwenden Sie das Messer nicht, um harte Zutaten zu zerkleinern, z. B. Kaffeebohnen, Muskatnüsse und Eiswürfel. Das Messer kann dadurch stumpf werden.

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

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



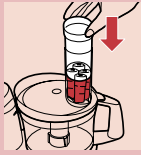
Die Einsätze

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

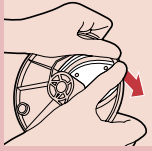
Verarbeiten Sie mit den Einsätzen keine harten Zutaten, z. B. Eiswürfel.

- 1** Setzen Sie den erforderlichen Einsatz in die Trägerscheibe.
 - 2** Setzen Sie den erforderlichen Einsatz in die Trägerscheibe.
 - 3** Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.
 - 4** Geben Sie die Zutaten in die Schüssel. Schneiden Sie größere Stücke so zurecht, dass sie in den Einfüllstutzen passen.
 - 5** Die besten Resultate erhalten Sie, wenn Sie den Einfüllstutzen gleichmäßig füllen.
- Verarbeiten Sie größere Mengen nach und nach in kleineren Teilmengen. Leeren Sie die Schüssel dann zwischendurch regelmäßig.
- 6** Wählen Sie die angemessene Geschwindigkeit. - Vgl. die Tabelle zur Wahl der passenden Geschwindigkeit.

Die Verarbeitung dauert je nach Zutat 10 bis 60 Sekunden.

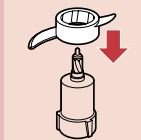


- 7** Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer langsam und gleichmäßig in den Einfüllstutzen.



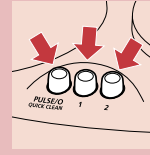
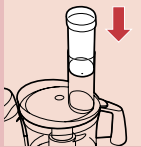
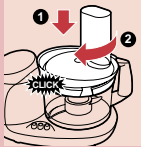
- 8** Einen Einsatz nehmen Sie von der Trägerscheibe ab, indem Sie den Einsatzträger mit seiner Rückseite auf Sie weisend in Ihre Hände nehmen. Drücken Sie auf die Ränder des Einsatzes, damit er aus der Trägerscheibe fällt.

Der Knetaufsatz



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

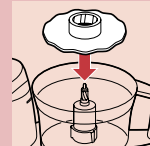
- 1** Setzen Sie den Knetaufsatz auf das Zwischenteil.
- 2** Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- 3** Schließen Sie die Schüssel mit dem zugehörigen Deckel.
- 4** Verschließen Sie den Einfüllstutzen mit dem Stopfer.



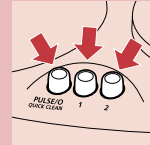
- 5** Wählen Sie die angemessene Geschwindigkeit. - Vgl. die Tabelle zur Wahl der passenden Geschwindigkeit.

Die Emulgierscheibe

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



- 1** Setzen Sie die Emulgierscheibe auf das Zwischenteil in der Schüssel.



- 2** Geben Sie die Zutaten in die Schüssel und setzen Sie den dazugehörigen Deckel auf.
- 3** Wählen Sie die angemessene Geschwindigkeit. - Vgl. die Tabelle zur Wahl der passenden Geschwindigkeit.

Hinweise

- ▶ Verwenden Sie zum Schlagen von Eischnee Eier mit Raumtemperatur.
Alle Zutaten sollten ca. eine halbe Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank genommen werden.
- ▶ Alle Zutaten für Majonäse sollten Raumtemperatur haben.
Öl kann durch die kleine Öffnung unten am Stopfer zugegeben werden.

- Die Sahne zur Zubereitung von Schlagsahne sollte direkt aus dem Kühlschrank genommen und nicht zu lange geschlagen werden.

Bei Verwendung der Momentschaltung "PULSE/0" haben Sie volle Kontrolle über den Fortgang der Bearbeitung.

Reinigung

Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Motorgehäuses den Stecker aus der Steckdose.

- 1 Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch, auf das Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel aufgetragen haben. Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser. Spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.

- 2 Spülen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben.

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

Diese Teile sind getestet und nach DIN EN 12875 spülmaschinenfest.

Der Deckel-Aufsatz (J) ist NICHT zur Reinigung im Geschirrspüler geeignet.

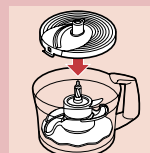
Reinigen Sie das Messer und die Einsätze mit großer Vorsicht. Die Schneiden sind sehr scharf.

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

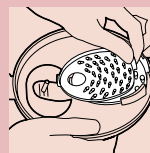
Einige Zutaten können an der Oberfläche der Einsätze eine Verfärbung verursachen. Dies beeinträchtigt nicht die Funktion dieser Teile. Meist geht die Verfärbung nach einiger Zeit zurück.

Aufbewahrung

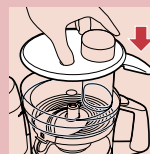
Kurzzeitig



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



- Zwei Einsätze lassen sich in der Kassetten am Deckel-Aufsatz (J) unterbringen, wie auf der Innenseite des Aufsatzes gezeigt. Die Einsätze müssen eingeschoben, nicht eingedrückt werden!











- Setzen Sie den Deckel-Aufsatz mit der Kassetten für die Einsätze auf den transparenten Deckel der Schüssel.
- Wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung an der Rückseite des Geräts.

Garantie und Service

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

Mengen und Zubereitungszeiten

Zutaten	Höchstmenge	Schalt- erstel- lung/ Zube- hör	Zubereitung	Anwendungs- beispiele
Äpfel, Möhren, Sellerie - Raspeln	350 g	2/P  	Das Obst/Gemüse in Stücke schneiden, die in den Einfüllstutzen passen. Unter leichtem Druck mit dem Stopfer raspeln.	Salate, Rohkost
Pfannkuchent- eig - Schlagen	250 ml Milch	2 / 	Milch in den Mixbecher geben, dann die trockenen Zutaten. Ca. 1 Minute mixen. Falls erforderlich bis zu 2 Mal wiederholen.	Pfannkuchen, Waffeln
Paniermehl - Zerkleinern	100 g	2 / 	Trockenes Brot bzw. Brötchen verwenden.	Panierte Speisen, Gratins
Buttercreme - Schlagen	300 g	2 / 	Weiche Butter ergibt ein leichtes Resultat.	Desserts, Garnituren
Käse (Parmesan) - Zerkleinern	200 g	2 / 	Parmesan ohne Rinde vorher in Stücke von ca. 3 cm Kantenlänge schneiden.	Garnituren, Suppen, Soßen, Gratins
Hartkäse (Gouda) - Raspeln	200 g	2 / 	Käse in kleine Stücke schneiden, die in den Einfüllstutzen passen. Vorsichtig mit dem Stopfer andrücken.	Soßen, Pizzas, Gratins, Fondue
Schokolade - Zerkleinern	200 g	2 / 	Harte/(Block-)Schokolade verwenden. In Stücke von ca. 2 cm Größe brechen.	Garnituren, Soßen, Gebäck, Pudding, Mousse

Zutaten	Höchstmenge	Schalterstellung/Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbeispiele
Hülsenfrüchte - Pürieren	250 g	2 / 2	Gekochte Erbsen bzw. Bohnen verwenden. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit hinzufügen.	Pürees, Suppen
Gekochtes Gemüse/Fleisch - Pürieren	300 g	2 / 2	Für grobes Püree nur wenig Wasser zufügen. Für feines Püree langsam Flüssigkeit zufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	Baby- und Kindernahrung
Gurken - Schneiden	1 Salatgurke	2 / 0	Die Gurke in den Einfüllstutzen stecken und leicht andrücken.	Salat, Garnituren
Brotteig - Kneten	350 g Mehl	2 / 2	Warmes Wasser mit Hefe und Zucker mischen. Mehl, Öl und Salz hinzugeben und ca. 90 Sekunden kneten. Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.	(Weiß-)Brot
Pizzateig - Kneten	400 g Mehl	2 / 2	Warmes Wasser mit Hefe und Zucker mischen. Zuerst das Mehl, danach Öl und Salz hinzugeben und ca. 1 Minute kneten. Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.	Pizza
Mürbeteig I - Kneten	200 g Mehl	2 / 2	Kalte Butter/Margarine in Stücke von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Alle Zutaten in die Schüssel geben und kneten, bis der Teig zur Kugel wird. Vor der Weiterverarbeitung (im Kühlschrank) kühlen.	Apfelkuchen, süße Biskuits, ungedeckter Obstkuchen

Zutaten	Höchstmenge	Schalterstellung/Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbeispiele
Mürbeteig II - Kneten	200 g Mehl	2 / 2	Kalte Butter/ Margarine verwenden. Das Mehl in die Schüssel geben. Die Butter/Margarine in Stücken von ca. 2 cm Kantenlänge darauflegen. Bei Position 2 mischen, bis der Teig krümelig ist; dann während des Rührens nach und nach kaltes Wasser zufügen. Ausschalten sobald der Teig krümelig wird. Vor der Weiterverarbeitung (im Kühlschrank) kühlen.	Obsttorte, Quiche, Knödel
Hefeteig - Kneten	300 g Mehl	2 / 2	Zuerst in einer getrennten Schüssel Hefe, warme Milch und etwas Zucker mischen. Alle Zutaten in die Schüssel des Geräts geben und ca. 1 Minute kneten. Teig 30 Minuten gehen lassen.	Feingebäck
Eischnee - Emulgieren	4 Eiweiße	2 / 0	Eiweiß mit Raumtemperatur verarbeiten. Mindestens 2 Eiweiße verwenden!	pudding, Soufflees, Baisergebäck
Obst - Schneiden/Pürieren	500 g	P / 2	Hinweis: Etwas Zitronensaft hinzugefügt verhindert, dass sich das Obst verfärbt. Etwas Flüssigkeit hinzufügen, um ein geschmeidiges Püree zu erhalten.	Soßen, Konfitüren, Pudding, Babynahrung

Zutaten	Höchst menge	Schalt erstel lung/ Zube hör	Zubereitung	Anwendungs beispiele
Kräuter (z. B. Petersilie) - Zerkleinern	mind. 75 g	2 / P 2	Vor der Verarbeitung waschen und trocknen.	Soßen, Suppen, Garnituren, Kräuterbutter
Majonäse - Emulgieren	3 Eier	1-2/ ☉	Alle Zutaten mit Raumtemperatur: Hinweis: Wenigstens ein großes Ei oder zwei kleine Eier bzw. Eigelbe verwenden. Geben Sie ein Ei mit ein wenig Essig in die Schüssel und geben Sie das Öl tropfenweise auf die rotierende Scheibe.	Salate, Garnituren, Barbecue-Soßen
Fleisch, mager - Zerkleinern	300 g	2 / P 2	Mageres Fleisch verwenden; alle Knochen (bzw. Gräten) und Sehnen entfernen. In Würfel von 3 cm Kantenlänge schneiden. Mit "PULSE/0" verarbeiten, um ein gröberes Ergebnis zu erhalten.	Tartar; Hackfleisch, Hackbraten, Frikadellen Fleisch-/Fischbällchen
Kuchenmischung - Mischen	3 Eier	2 / 2	Alle Zutaten mit Raumtemperatur verwenden. Die weiche Butter und den Zucker mischen, bis die Masse glatt und cremig ist. Dann Milch, Eier und Mehl hinzugeben.	Verschiedenes Gebäck
Nüsse - Zerkleinern	250 g	2 / P 2	Verwenden Sie die Momentschaltung "PULSE/0" oder Position 2 für ein feines Ergebnis.	Salate, Brotbelag, Marzipan, Pudding

Zutaten	Höchst menge	Schalt erstel lung/ Zube hör	Zubereitung	Anwendungs beispiele
Zwiebeln - Zerkleinern	400 g	P / 2	Mindestens 100 g Zwiebeln schälen und vierteln. Einige Male kurz mit der Momentschaltung "PULSE/0" bearbeiten, bis die gewünschte Feinheit erreicht ist.	Kurz Gebratenes, Garnituren
Zwiebeln - Schneiden	300 g	2 / ☉	Mindestens 100 g Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden, die in den Einfüllstutzen passen.	Kurz Gebratenes, Garnituren
Geflügel - zerkleinern	200 g	2 / P 2	Knochen und Sehnen entfernen. Fleisch in Würfel von 3 cm Kantenlänge schneiden. Momentschaltung "PULSE/0" für ein grobes Ergebnis verwenden.	Geflügel-Hackfleisch
Gemüse - Zerkleinern	250 g	2 / 2	In Würfel von 3 cm Kantenlänge schneiden und mit dem Messer zerkleinern.	Suppen, Rohkost, Salate
Gemüse und gekochtes Fleisch - Pürieren	350 g	2 / 2	Für ein grobes Ergebnis nur wenig Flüssigkeit hinzugeben. Für feines Püree Flüssigkeit hinzugeben, bis die gewünschte Geschmeidigkeit erreicht ist.	Baby- und Kindernahrung
Schlagsahne - Schlagen	350 ml	P / ☉	Sahne aus dem Kühlschrank verwenden. Wichtig: mindestens 125 ml Sahne verwenden. Die Schlagsahne ist nach ca. 20 Sekunden fertig.	Garnituren, Cremes, Eiscreme-Becher

Rezepte

Brokkoli-Suppe

Einsätze: 🍴 🕒

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

Obstkuchen

🕒

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

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

Kartoffelbrei

🕒

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

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

Majonäse



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

Milchshake



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

Pizza



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

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

Zucchini-Kartoffel-Gratin



- 375 g Kartoffeln
- 1 Prise Salz
- 1 Zucchini, ca. 250 g

- 1 Zehe Knoblauch, zerdrückt
- ca. 40 Butter; Butterfett zum Einfetten des Backblechs
- 2 Tl italienische Kräuter oder Herbes de Provence
- 1 großes Ei
- 75 ml Schlagsahne
- 75 ml Milch
- Pfeffer
- 70 g mittelalter Käse

- ▶ Die Kartoffeln schälen und waschen.
- ▶ Den Schneideinsatz auf der Trägerscheibe anbringen und in die Schüssel setzen. Die Kartoffel und die Zucchini mit Position 1 schneiden.
- ▶ Die Kartoffelscheiben in mit einer Prise gesalzenem Wasser kochen, bis sie fast gar sind.
- ▶ Die Kartoffelscheiben in einem Küchensieb gut trocknen.

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

Lachs-Mousse



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

- ▶ Die Gelatine in reichlich Wasser einweichen.
- ▶ Schnittlauch und die Zwiebeln mit "PULSE/0" zerkleinern.
- ▶ Haut und Gräten vom Lachs entfernen.
- ▶ Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Zitronensaft, den Lachs und die Flüssigkeit aus der Dose zu den zerkleinerten Zwiebeln und dem Schnittlauch hinzugeben und bei Position 2 pürieren.
- ▶ Das Püree in die Schüssel geben.
- ▶ Ein wenig Wasser kochen und die Gelatine darin auflösen.
- ▶ Die aufgelöste Gelatine unter das Lachs-Püree rühren.
- ▶ Die Emulgierscheibe in die Schüssel setzen und die Sahne mit "PULSE/0" ca. 15 Sekunden schlagen.
- ▶ Die Schlagsahne mit einem Holzlöffel unter das Lachspüree ziehen.
- ▶ Die Mousse in eine Schüssel stürzen, zudecken und im Kühlschrank einige Stunden kühlen lassen.
- ▶ Die Mousse mit etwas Brunnenkresse garnieren.

Sandwich-Belag

℞

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

- Salz
- Pfeffer

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

Spanischer Kohlsalat

©

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

Rührkuchen

℞

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

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

Tsatsiki



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

Robot de cuisine: composants et accessoires

- A) Sélecteur de vitesse
- B) Bloc moteur
- C) Interrupteur de sécurité
- D) Bol
- E) 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

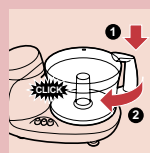
composants des autres que ceux d'origine et recommandés par Philips. Philips décline toute responsabilité envers la garantie si ce n'était pas le cas.

- ▶ 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.
- ▶ Evitez de toucher aux lames **COUPANTES**, surtout lorsque l'appareil est sous tension.
- ▶ Si les lames se bloquent, **DEBRANCHEZ L'APPAREIL** avant de retirer les ingrédients.
- ▶ Laissez les aliments cuits refroidir avant de les hacher (température maximale 80°C/ 175°F).

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.

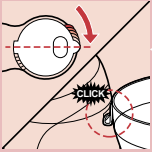


- 2** Mettez le couvercle sur le bol. Tournez fermement le couvercle dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Verrouillage de sûreté incorporé

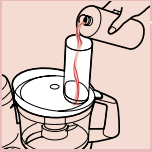
- ▶ Le bloc moteur et le couvercle comportent des repères. L'appareil ne peut fonctionner que si la

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

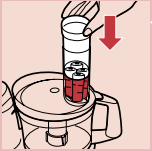


- 3** Assurez-vous que la flèche du bloc moteur coïncide exactement avec le repère du couvercle. L'ergot du couvercle couvre l'ouverture de la poignée du bol.

La cheminée de remplissage et le poussoir



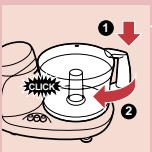
- 1** Utilisez la cheminée de remplissage pour ajouter du liquide et/ou des ingrédients solides. Utilisez le poussoir pour pousser les ingrédients dans la cheminée.



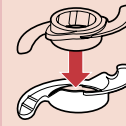
- 2** Le poussoir peut également servir à fermer la cheminée pendant que l'appareil est en marche, pour empêcher toute projection.

Couteau

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

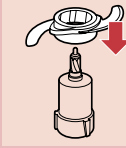


- 1** Placez le bol sur le bloc moteur.

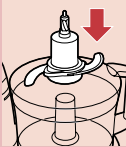


- 2** Enlevez la gaine de protection du couteau.

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

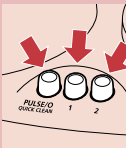


- 3** Positionnez le couteau sur l'axe d'entraînement.



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

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



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

- ▶ la fonction "PULSE / 0" : pour une opération 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 émousser les lames du couteau.

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

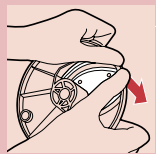
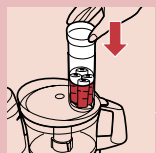
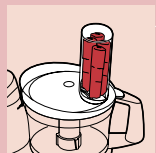
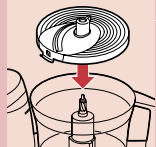
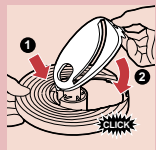
- 1** Débranchez d'abord l'appareil.
- 2** Retirez le couvercle du bol.
- 3** Enlevez ensuite les aliments avec la spatule.

Inserts

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

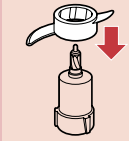
Ne hachez pas des ingrédients durs tels que les glaçons avec les inserts.

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



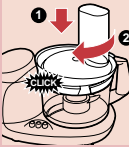
- 2** Placez l'axe des inserts sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol.
- 3** Mettez le couvercle sur le bol.
- 4** Mettez les ingrédients dans la cheminée. Coupez les gros morceaux pour pouvoir les introduire dans la cheminée.
- 5** Pour les meilleurs résultats remplissez la cheminée de façon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



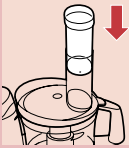
L'accessoire de pétrissage sert à pétrir la pâte à pain, à mixer la pâte à frire ou les ingrédients pour un gâteau.

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.

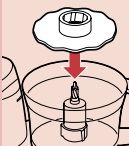


4 Fermez la cheminée de remplissage à l'aide du poussoir.



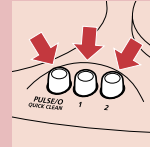
5 Sélectionnez le réglage de vitesse approprié pour obtenir des résultats optimaux. Consultez le tableau pour les réglages de vitesse recommandés.

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 émauser.

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

**Judy, volgen mij onbreekt er een stuk Storage + Service.
Er is nog ruimte voor !!!!**

Quantité et temps de préparation

Ingrédients	Quantité maximale	Réglage de vitesse /Accesoire	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 crues
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 / 1	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 / ☺ 2/P / ☺	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		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(gâteaux) - 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 / Accessoire	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 / 6	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 huile
- 1/2 c. à c. de sel
- 20g levure fraîche ou 1,5 paquet levure déshydratée
- +/- 240cm³ eau (35°C)

▶ Pour la garniture :

- 300ml tomates passées (en conserve)
- 1 c. à c. d'herbes mixtes (sèches ou fraîches)
- sel et poivre
- sucre

▶ Epluchez et lavez les pommes de terre.

▶ Mettez l'insert à trancher sur le support et placez l'ensemble sur l'axe d'entraînement dans le bol.

Tranchez les pommes de terre et la courgette en utilisant la vitesse 1.

▶ Faites cuire les tranches à l'eau bouillante avec une pincée de sel.

▶ Mettez les tranches dans une passoire et égouttez-les.

▶ Mettez 20g beurre dans une poêle, faites frire une demie courgette en tranches pendant 3 minutes tout en tournant. Assaisonnez les tranches avec 1 c. à c. d'herbes.

▶ Egouttez les rondelles frites sur un papier essuie-tout.

▶ Graissez un plat et mettez les courgettes et les pommes de terre sur le plat, en les alternant comme des tuiles.

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

Mousse au saumon



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

▶ Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau.

▶ Hachez les ciboulettes et les oignons dans le robot en utilisant la touche éclair.

▶ Enlevez les arêtes et la peau du saumon.

▶ Ajoutez le sel, poivre de cayenne, jus de citron, saumon et le liquide de la boîte au ciboulettes et oignons hachés et réduisez tous les ingrédients en purée en utilisant la vitesse 2.

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

Pâte à tartiner

2

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

Salade de chou espagnole

©

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

Biscuit de Savoie

2

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

Tzatziki



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

Keukenmachine: onderdelen en accessoires

- A) Bedieningsknoppen
- B) Motorgedeelte
- C) Ingebouwde beveiliging
- D) Kom
- E) Accessoirehouder
- F) Nok van deksel (schakelt beveiliging in en uit)
- G) Deksel van kom
- H) Vultrechter
- I) Stamper
- J) Deksel met afsluitbare opbergruimte voor inzetschijven
- K) Middelfijne snijschijf
- L) Fijne raspschijf
- M) Middelfijne raspschijf
- N) Inzetschijfhouder
- O) Sikkelmes (met beschermkap)
- P) Kneedhulpstuk
- Q) Mengschijf
- R) Spatel

Inleiding

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

Als het apparaat opeens ophoudt met werken:

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.

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

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

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

Belangrijk

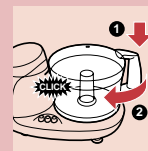
- ▶ Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bekijk de illustraties voordat u het apparaat gaat gebruiken
- ▶ Bewaar deze gebruiksaanwijzing om hem indien nodig te kunnen raadplegen.
- ▶ Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning (220-240V) voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- ▶ Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips aangeraden worden. Uw garantie vervalt indien gebruik is gemaakt van dergelijke onderdelen of accessoires.

- ▶ Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- ▶ Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- ▶ Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- ▶ Wanneer u de kom op de juiste wijze op het motorgedeelte monteert, hoort u een klik.
- ▶ De mengschijf, het sikkelmes en het kneedhulpstuk kunnen op de accessoirehouder in de kom geplaatst worden.
- ▶ Overschrijd de hoeveelheden en bereidingstijden aangegeven in de tabel niet.
- ▶ Vul de kom niet verder dan de maximumindicatie (bovenste lijn van de schaalverdeling).
- ▶ Haal na gebruik altijd gelijk de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Gebruik nooit uw vingers of voorwerpen (bijvoorbeeld een spatel) om etenswaren door de vultrechter naar beneden te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik hiervoor alleen de stamper.
- ▶ Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- ▶ Schakel het apparaat uit voordat u accessoires van het apparaat losmaakt.

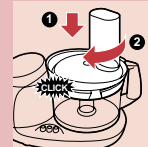
- ▶ Dompel het motorgedeelte nooit in water of een andere vloeistof en spoel het niet af onder de kraan. Gebruik alleen een vochtige doek om het motorgedeelte schoon te maken.
- ▶ Verwijder altijd de beschermkap van het sikkelmes wanneer u dit mes gebruikt.
- ▶ Raak de snijkanten van de messen en de inzetschijven niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit.
- ▶ Als het mes vastloopt, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten waarop het mes is vastgelopen verwijdert.
- ▶ Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u ze in de keukenmachine verwerkt (maximum temperatuur 80°C).

Gebruik van het apparaat

Kom



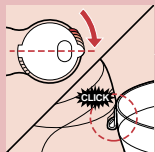
- 1** Monteer de kom op het motorgedeelte van de keukenmachine door hem in de richting van de pijl te draaien tot u een klik hoort.



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

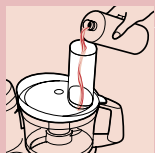
Ingebouwde beveiliging

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

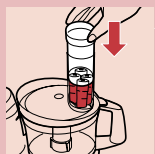


- 3** Zorg ervoor dat het teken op het deksel en de pijl op de kom recht tegenover elkaar staan. De lip van het deksel dekt nu de opening in het handvat af.

Vultrechter en stamper



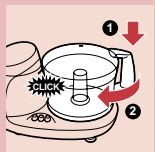
- 1** Gebruik de vultrechter om vloeistoffen en vaste ingrediënten toe te voegen. Gebruik de stamper om ingrediënten door de vultrechter naar beneden te duwen.



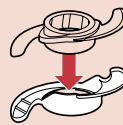
- 2** U kunt de stamper ook gebruiken om de vultrechter af te sluiten om zo te voorkomen dat ingrediënten door de vultrechter naar buiten komen.

Sikkelmes

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

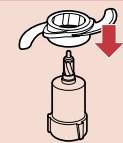


- 1** Monteer de kom op het motorgedeelte van de keukenmachine.

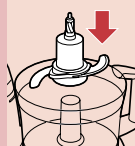


- 2** Verwijder de beschermkap van het sikkelmes.

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

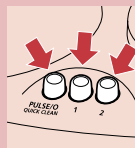


- 3** Plaats het sikkelmes op de accessoirehouder.



- 4** Plaats de accessoirehouder in de kom.

- 5** Doe de ingrediënten in de kom. Snijd grote stukken voedsel in kleinere stukjes van ongeveer 3 x 3 cm.



- 6** Met de knoppen kunt u de snelheid van het apparaat regelen voor het verkrijgen van optimale resultaten.

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

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

Tips

- ▶ Het apparaat hakt zeer snel. Laat het slechts korte tijd achtereen werken om te voorkomen dat de ingrediënten te fijn gehakt worden.
- ▶ Laat het apparaat niet te lang werken wanneer u (harde) kaas aan het hakken bent. De kaas wordt anders te heet, gaat smelten en wordt klonterig.
- ▶ Gebruik het apparaat niet om zeer harde ingrediënten zoals koffiebonen, nootmuskaat en ijsblokjes te hakken, omdat het mes hierdoor bot zou kunnen worden.

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

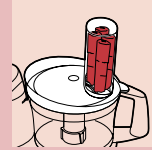
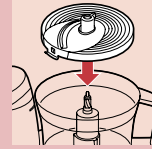
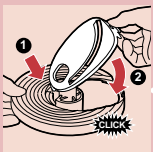
- 1** Schakel het apparaat uit.
- 2** Haal het deksel van de kom.
- 3** Verwijder de ingrediënten met de spatel.

Inzetschijven

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

Verwerk geen harde ingrediënten, zoals ijsblokjes met de inzetschijven.

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



- 2** Plaats de inzetschijfhouder op de accessoirehouder in de kom.

- 3** Plaats het deksel op de kom.

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

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

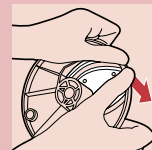
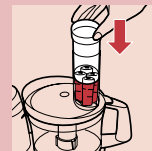
Wanneer u een grote hoeveelheid voedsel wilt verwerken, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de kom, maar verwerk kleine hoeveelheden en maak de kom tussentijds regelmatig leeg.

- 6** Kies de juiste snelheid om optimale resultaten te bereiken. Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen snelheid.

Voor alle bewerkingen die genoemd worden in de tabel geldt dat u de keukenmachine 10-60 seconden moet laten werken om de bewerking te voltooien.

- 7** Druk de ingrediënten langzaam maar gestaag met de stamper door de vultrechter naar beneden.

- 8** Om de inzetschijf uit de houder te verwijderen, neemt u de houder ondersteboven in uw handen (met de onderkant naar u toe). Duw met uw



duimen op de randen van de inzetschijf om deze uit de houder te doen loskomen.

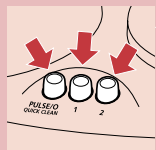
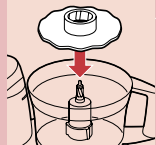
Kneedhulpstuk

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

- 1** Plaats het kneedhulpstuk op de accessoirehouder.
- 2** Doe de ingrediënten in de kom.
- 3** Sluit de kom af met het deksel.
- 4** Sluit de vultrechter af door er de stamper in te plaatsen.
- 5** Kies de juiste snelheid om optimale resultaten te bereiken. Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen snelheid.

Mengschijf

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



- 1** Plaats de mengschijf op de accessoirehouder in de kom.
- 2** Doe de ingrediënten in de kom en plaats het deksel op de kom.
- 3** Kies de juiste snelheid om optimale resultaten te bereiken. Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen snelheid.

Tips

- ▶ Zorg ervoor dat u eieren op kamertemperatuur gebruikt wanneer u eiwitten wilt stijfkloppen. Haal de eieren een half uur voordat u ze gaat verwerken uit de koelkast.
- ▶ Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn wanneer u mayonaise gaat bereiden. U kunt olie aan de kom toevoegen via de kleine opening onderin de stamper.
- ▶ Slagroom moet op koelkasttemperatuur zijn wanneer u het gaat bereiden. Houd u aan de bereidingstijd in de tabel; slagroom moet niet te lang geklopt worden. Gebruik de pulsfunctie om het mengproces beter te kunnen beheersen.

Schoonmaken

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

- 1** Maak het motorgedeelte schoon met een vochtige doek. Dompel het motorgedeelte niet in water en spoel het ook niet af
 - 2** Was onderdelen die in aanraking zijn geweest met voedsel altijd gelijk na gebruik met wat afwasmiddel af.
- ▶ De kom, het deksel van de kom, de stamper en de accessoires kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

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

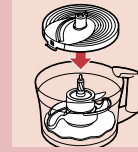
Wees zeer voorzichtig wanneer u het sikkelmes en de inzetschijven schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp

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

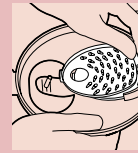
Bepaalde ingrediënten kunnen verkleuringen veroorzaken op de accessoires. Dit heeft geen enkel negatief effect; de verkleuringen verdwijnen na een tijdje meestal vanzelf.

Opbergen

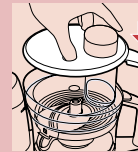
MicroStore



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



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










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

Informatie & service

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

Hoeveelheden en bereidingstijden

Ingrediënten	Max. hoe veelheid	Snelheid/ accessoire	Werkwijze	Toepassingen
Appels, wortels, knolselderij - raspen/snijden	350 g	2/P  	Snijd de ingrediënten in stukken die in de vultrechter passen. Rasp/snijd de stukken terwijl u zachtjes met de stamper naar beneden duwt.	Salades, rauwkost
Beslag (pannekoek) - kloppen	250 ml melk	2 / 	Schenk eerst de melk in de kom en voeg dan de droge ingrediënten toe. Mix ongeveer 1 minuut. Indien nodig, kunt u dit max. twee keer herhalen.	Pannenkoeken, wafels
Paneermeel - hakken	100 g	2 / 	Gebruik droog, knapperig brood.	Gepaneerde gerechten, gegratineerde gerechten
Crème au beurre - kloppen	300 g	2 / 	Gebruik zachte boter voor een luchtig resultaat.	Dessert, garnering
Kaas (Parmezaans) - hakken	200 g	2 / 	Gebruik een stuk korstloze Parmezaanse kaas en snijd dit in stukken van ongeveer 3 x 3 cm.	Garnering, soepen, sauzen, gegratineerde gerechten
Kaas (Goudse) - raspen	200 g	2 / 	Snijd de kaas in stukjes die in de vultrechter passen. Duw de stukjes voorzichtig met de stamper naar beneden.	Sauzen, pizza's, gegratineerde gerechten, fondue
Chocolade - hakken	200 g	2 / 	Gebruik harde, pure chocolade. Breek de chocolade in stukken van 2 cm.	Garnering, sauzen, gebak, pudding, mousse

Ingrediënten	Max. hoe veelheid	Snelheid/ accessoire	Werkwijze	Toepassingen
Gekookte erwten, bonen - pureren	250 g	2 / 	Gebruik gekookte erwten of bonen. Voeg indien nodig wat vloeistof toe om de samenhang van de puree te verbeteren.	Puree, soepen
Gekookte groenten en vlees - pureren	300 g	2 / 	Voeg slechts een klein beetje vocht toe voor groffe puree. Wilt u een fijne puree, blijf dan vocht toevoegen totdat de puree glad genoeg is.	Baby- en peutervoeding
Komkommers - in plakjes snijden	1 komkommer	1 / 	Doe stukken komkommer in de vultrechter en duw ze voorzichtig met de stamper naar beneden.	Salades, garnering
Deeg (voor brood) - kneden	350 g bloem	2 / 	Meng gist en suiker met warm water. Voeg bloem, olie en zout toe en kneed het deeg ongeveer 90 seconden. Laat het 30 minuten rijzen.	Brood
Deeg (voor pizza's) - kneden	400 g bloem	2 / 	Volg dezelfde werkwijze als bij brooddeeg. Kneed het deeg ongeveer 1 minuut. Doe eerst de bloem in de kom en daarna de andere ingrediënten.	Pizza
Deeg (zandtaart) - kneden	200 g bloem	2 / 	Gebruik koude margarine; snijd deze in stukken van 2 cm. Doe alle ingrediënten in de kom en kneed het deeg totdat het een bal is geworden. Laat het deeg afkoelen voordat u het verder verwerkt.	Appeltaart, koekjes, open vruchten vlaaien

Ingrediënten	Max. hoe veelheid	Snelheid/ accesse	Werkwijze	Toepassingen
--------------	-------------------	-------------------	-----------	--------------

Deeg (taarten, pasteien, appelbollen) - kneden	200 g bloem	2 / 2	Gebruik koude margarine en koud water. Doe de bloem in de kom en voeg de margarine (in stukjes van 2 cm) toe. Kneed op de hoogste snelheid totdat het deeg kruimelig is geworden. Hierna tijdens het kneden water toevoegen. Stop zodra het deeg een bal begint te worden. Laat het deeg afkoelen voordat u het verder verwerkt.	Vruchten taarten, pasteitjes, hartige taarten, appelbollen
--	-------------	-------	--	--

Deeg (gistdeeg) - kneden	300 g	2 / 2	Meng het gist in een aparte kom met warme melk en wat suiker. Doe alle ingrediënten in de kom van de keukenmachine en kneed het deeg tot het glad is en niet langer aan de wand van de kom kleeft (duurt ongeveer 1 minuut). Laat het deeg 30 minuten rijzen.	Luxe brood
--------------------------	-------	-------	---	------------

Eiwitten - mengen	4 ei witten	2 / 2	Gebruik eieren op kamertemperatuur. Gebruik ten minste twee eiwitten.	Pudding, soufflé, schuimgebak
-------------------	-------------	-------	---	-------------------------------

Fruit (bijv. appels, bananen) - hakken/ pureren	500 g	P / 2	Tip: voeg een beetje citroensap toe om te voorkomen dat het fruit verkleurt. Voeg wat vloeistof toe om een gladde puree te verkrijgen.	Sauzen, jam, pudding, babyvoeding
---	-------	-------	--	-----------------------------------

Ingrediënten	Max. hoe veelheid	Snelheid/ accesse	Werkwijze	Toepassingen
--------------	-------------------	-------------------	-----------	--------------

Kruiden (bijv. peterselie) - hakken	Min. 75 g	2/P / 2	Was en droog de kruiden voordat u ze gaat hakken.	Sauzen, soepen, garnering, kruidenboter
-------------------------------------	-----------	---------	---	---

Mayonaise - mengen	3 eieren	1-2 / 2	Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Gebruik tenminste 1 groot ei, twee kleine eieren of twee eierdooiers. Doe het ei/de eieren in de kom met een klein beetje azijn en voeg de olie beetje bij beetje toe.	Salades, garnering en barbecue sauzen
--------------------	----------	---------	---	---------------------------------------

Vlees (mager of doorregen), vis, gevogelte - hakken	300 g	2/P / 2	Verwijder eerst zenen, graten en botten. Snijd het vlees/de vis in blokjes van 3 cm. Gebruik de pulsfunctie voor een groffer hakresultaat.	Tartaartjes, hamburgers, viskroketten, gehaktballen
---	-------	---------	--	---

Cakebeslag - mixen	3 eieren	2 / 2	De ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Klop de zacht geworden boter en de suiker totdat het mengsel glad en schuimig is. Voeg hierna de melk, eieren en bloem toe.	Verschillende soorten cake
--------------------	----------	-------	--	----------------------------

Noten - hakken	250 g	2/P / 2	Gebruik de pulsfunctie voor een grof resultaat of snelheidsknop 2 voor een fijn resultaat.	Salades, brood, amandelspijs, pudding
----------------	-------	---------	--	---------------------------------------

Ingrediënten	Max. hoe veelheid	Snelheid/accessoire	Werkwijze	Toepassingen
Uien - hakken	400 g	P / 2	Pel de uien en snijd ze in 4 stukken. Gebruik ten minste 100 g. Hak de uien door enkele malen kort de pulsstand te gebruiken. Zo voorkomt u dat de uien te fijn gehakt worden.	Roerbakgerechten, garnering
Uien - in plakjes snijden	300 g	1 / 3	Pel de uien en snijd ze in stukken die in de vultrechter passen. Gebruik ten minste 100 g.	Roerbakgerechten, garnering
Gevogelte - hakken	200 g	2/P / 2	Verwijder eerst zenen en botten. Snijd het vlees in blokjes van 3 cm. Gebruik de pulsstand voor een groffer hakresultaat.	Gehakt
Groenten - hakken	250 g	2 / 2	Snijd de groenten in stukjes van 3 cm. Hak ze met behulp van het sikkelmes.	Soepen, rauwkost, salades
Groenten en vlees (gekookt) - pureren	350 g	2 / 2	Voeg slechts een klein beetje vocht toe voor groffe puree. Wilt u een fijne puree, blijf dan vocht toevoegen totdat de puree glad genoeg is.	Baby- en peutervoeding
Slagroom - kloppen	350 ml	P / 3	Gebruik slagroom die op koelkasttemperatuur is. Gebruik ten minste 125 ml. De slagroom is na ongeveer 20 seconden klaar.	Garnering, crèmes, ijsmengsels

Recepten

Broccolisoepp (voor 4 personen)



- 50 g belegen Goudse kaas
- 300 g gekookte broccoli (stelen en roosjes)
- kookvocht van de broccoli
- 2 gekookte aardappelen in stukken
- 2 bouillonblokjes
- 2 eetl. ongeklopte slagroom
- kerrie
- zout
- peper
- nootmuskaat

► *Rasp de kaas. Pureer de broccoli en de gekookte aardappelen met een beetje kookvocht van de broccoli. Doe de broccolipuree, het overgebleven kookvocht en de bouillonblokjes in een maatbeker en vul deze bij met water tot 750 ml. Doe het mengsel in een pan en breng het al roerend aan de kook. Roer de kaas door de soep, breng de soep op smaak met kerrie, zout, peper en nootmuskaat en voeg de slagroom toe.*

Vruchtencake



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

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

Aardappelpuree



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

Mayonaise



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

Milkshake



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

Pizza

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

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

Aardappel-courgettegratin

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

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

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

Zalmmousse (voor 3-4 personen)

2 

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

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

Sandwichspread

2

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

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

Spaanse koosalade (voor 4 personen)



- 1 kleine rode kool
 - 2 rode uien
 - 1 venkelknol
 - 1 appel
 - sap van 1 sinaasappel en 2 eetl. rode wijnzijn
 - 1 eetl. mosterd
- ▶ *Meng het sap, de mosterd en de azijn. Snijd de kool, uien, venkelknol en appel in plakjes op snelheid 1.*
 - ▶ *Doe de ingrediënten bij elkaar in een slakom en meng goed.*

Biscuitgebak



- 4 eieren
 - 30 ml water (35°C)
 - 1 mespuntje zout
 - 150 g suiker
 - 1 zakje vanillesuiker
 - 150 g gezeefde bloem
 - 3g bakpoeder
- ▶ *Klop de eieren en het water ongeveer 2 minuten. Voeg de suiker, vanillesuiker en zout beetje bij beetje toe en mix ongeveer 1 minuut. Het*

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

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

Tzatziki



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

Robot de Cocina : Piezas y accesorios

- A) Control de la velocidad
- B) Unidad motora
- C) Incorporado cierre de seguridad
- D) Recipiente
- E) 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** Desenchúfelo 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.

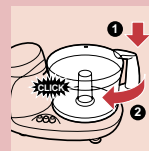
- ▶ Antes de enchufarlo, comprueben si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje local (110 - 127V ó 220 - 240V).
- ▶ No usen nunca cualesquiera accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. Su garantía quedará invalidada 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 e 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



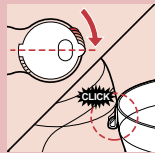
- 1 Pongan el recipiente en el Robot de Cocina. Hagan girar la empuñadura en la dirección de la flecha hasta oír un "Click".



- 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".

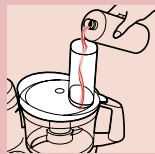
Cierre de seguridad incorporado

▶ 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.

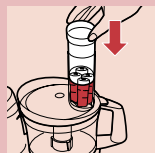


- 3 Asegúrense de que la marca de la tapa y la flecha del recipiente estén directamente confrontadas la una con la otra. La proyección de la tapa cubrirá, entonces, la abertura de la empuñadura.

Tubo de llenado y empujador

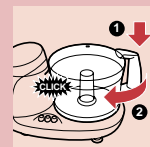


- 1 Usen el tubo de llenado para añadir ingredientes líquidos y / o sólidos. Usen el empujador para presionar los ingredientes a través del tubo de llenado.



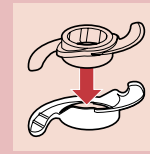
- 2 Para evitar que se escapen ingredientes a través del tubo de llenado, también pueden usar el empujador para cerrar el tubo de llenado.

Cuchilla



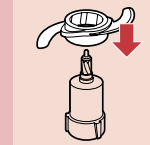
- ▶ La cuchilla puede usarse para picar, mezclar, batir, hacer puré y preparar pasta para tartas.

- 1 Pongan el recipiente sobre la unidad motora.

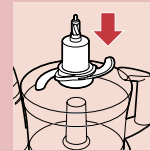


- 2 Quiten la cubierta protectora de la cuchilla.

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

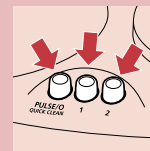


- 3 Pongan la cuchilla en el soporte para herramientas.



- 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 momentáneo 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.

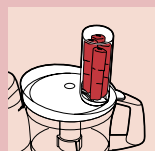
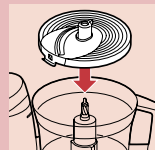
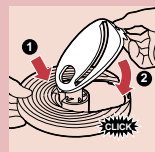
Veán la tabla para las recomendadas posiciones de velocidad. Las aplicaciones y recetas mencionadas en la tabla estarán listas después de 10 - 60 segundos.

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 !

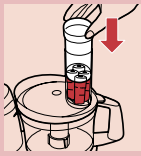
No procesen ingredientes duros como, por ejemplo, cubitos de hielo, con los insertos.

- 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.

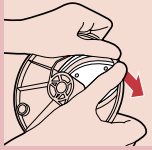
Cuando necesiten cortar grandes cantidades de alimentos, procesen solo una pequeña cantidad cada vez y vacíen regularmente el recipiente entre cantidades.

- 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.

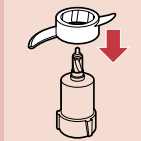


- Presionen los ingredientes lenta y firmemente con el empujador.



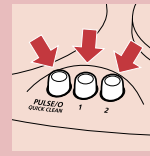
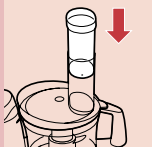
- Para quitar el accesorio del soporte para accesorios, cojan el soporte para accesorios en sus manos con la parte trasera mirando hacia Uds. y presionen con sus pulgares el borde del accesorio. Este saldrá del soporte.

Accesorio amasador



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

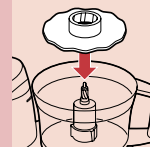
- Fijen el accesorio amasador sobre el soporte de la herramienta.
- Pongan los ingredientes en el recipiente.
- Cierren el recipiente con la tapa.
- Para cerrarlo, pongan el empujador en el tubo de llenado.



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

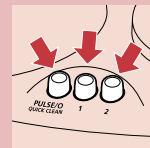
Disco emulsionador

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).

Limpieza

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

- 1 Limpie la unidad motora con un paño húmedo. No sumerjan la unidad motora en agua ni la enjuagen 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 !

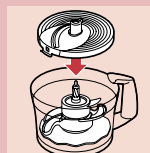
Limpie la cuchilla y los accesorios muy cuidadosamente. ¡ Los hilos están muy afilados !

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

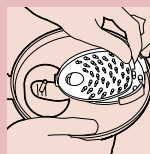
Ciertos ingredientes pueden causar decoloración de la superficie de los accesorios. Ello no tiene efectos negativos y, normalmente, la decoloración desaparecerá después de algún tiempo.

Almacenamiento

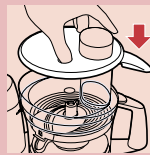
MicroAlmacenamiento



- ▶ Pongan los accesorios (Disco emulsionador, unidad de cuchilla, accesorio amasador, soporte para insertos) sobre el soporte para herramientas y guárdenlos 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 rálloslos 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 /	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 /	Usen chocolate duro y plano. Rómpnanlo a trozos de 2 cm.	Guarniciones, salsas, pastelería, pudings, mousses
Guisantes, judías cocidas - Hacer puré	250 g	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 /	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 /	Pongan el pepino en el tubo y presionen cuidadosamente.	Ensaladas, guarniciones
Pasta (Pan) - Amasado	350 g de harina	2 /	Mezclen agua caliente con levadura y azúcar. Añadan harina y amasen la pasta durante unos 90 segundos. Dejen que suba durante 30 minutos.	Pan

Ingredientes	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Acceso	Procedimiento	Aplicaciones
Pasta (Pizza) - Amasado	400 g de harina	2 /	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 /	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 /	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 torne 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 / 2	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.
--------------------------------	-----------------	-------	--	----------------

Claras de huevo - Emulsionado	4 claras de huevo	2 / 2	Usen claras 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 / 2	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 / 2	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 (Carne magra / entreverada) - Picado	300 g	Min. 75 g	Primero quiten los nervios y los huesos (Espinás). 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 / 2	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 / 3	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 / 3	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 3 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 tomatillo tamizado (De lata)
 - 1 cucharadita de café de hierbas italianas (Secas o frescas).
 - Sal y pimienta
 - Azúcar
 - Ingredientes a esparcir sobre la salsa : Olivas, salami, alcachofas, setas, anchoas, queso Mozzarella, pimientos, queso duro rallado y aceite de oliva al gusto.
 - ▶ *Coloquen el accesorio amasador en el recipiente. Pongan todos los ingredientes en el recipiente y seleccionen la velocidad 2. Amasen la pasta durante aproximadamente 1 minuto hasta que se forme un suave bola. Sostengan el aparato con la mano para evitar que se mueva a lo largo de la superficie de trabajo. Pongan la pasta en un recipiente separado, 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, diseminen 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, frían la mitad de las rebanadas de calabaza durante 3 minutos mientras las giran frecuentemente. Espolvoreén 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 espolvoreénlo 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 soperas de mostaza
- ▶ *Mezclen el zumo, la mostaza y el vinagre. Rebanen la col, las cebollas, el hinojo y la manzana a la velocidad 1.*
- ▶ *Combinen los ingredientes en una ensaladera.*

Bizcochuelo



- 4 huevos
- 30 ml de agua (35°C).
- Una pizca de sal
- 150 g de azúcar

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

Robot da cucina: componenti e accessori

- A) Controllo velocità
- B) Gruppo motore
- C) Dispositivo di sicurezza incorporato
- D) Contenitore
- E) Porta-accessori
- F) Linguetta del coperchio (attiva e disattiva l'interruttore di sicurezza)
- G) Coperchio del contenitore
- H) Apertura inserimento cibo
- I) Pestello
- J) Coperchio con scomparto
- K) Disco per affettare (medio)
- L) Disco per sminuzzare (fine)
- M) Disco per sminuzzare (medio)
- N) Porta-disco
- O) Lama (+protezione)
- P) Accessorio per impastare
- Q) Disco emulsionante
- R) Spatola

Introduzione

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

Se l'apparecchio smette improvvisamente di funzionare:

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

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

ATTENZIONE: per evitare rischi dovuti all'accidentale reset del dispositivo di spegnimento automatico, questo apparecchio non deve essere alimentato mediante un timer.

Importante

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

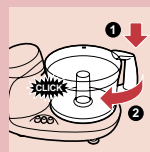
corrisponda a quella della rete locale (110 - 127V o 220-240V).

- ▶ Non usate mai accessori o componenti di altri produttori o non specificatamente raccomandati da Philips. La garanzia decade nel caso vengano utilizzati accessori non originali.
- ▶ Non usate l'apparecchio nel caso in cui il cavo, la spina o altri componenti risultassero danneggiati.
- ▶ Nel caso il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito da Philips, presso un Centro Autorizzato Philips o personale comunque qualificato, per evitare situazioni a rischio.
- ▶ Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavate con cura tutti i pezzi a contatto con il cibo.
- ▶ Quando il contenitore è fissato correttamente sul gruppo motore, sentirere un "click".
- ▶ Il disco emulsionante, il coltello e l'accessorio per impastare devono essere riposti nel porta-accessori posto nel contenitore.
- ▶ Non superate le quantità e i tempi di preparazione indicati nella tabella e ricette.
- ▶ Non superate il contenuto massimo riportato sul contenitore (Linea superiore).
- ▶ Togliete la spina dalla presa subito dopo l'uso.
- ▶ Non mettete mai le dita o altri oggetti (ad esempio la spatola) nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. A tale scopo, utilizzate esclusivamente il pestello a corredo.

- ▶ Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- ▶ Prima di togliere gli accessori, spegnete l'apparecchio (OFF).
- ▶ Non immergete il gruppo motore in acqua o altri liquidi. Non risciacquatelo sotto l'acqua corrente: per pulirlo usate solo un panno umido.
- ▶ Togliete le protezioni dalla lama ogni volta che la usate.
- ▶ Evitate di toccare le lame AFFILATE, soprattutto quando la spina è inserita nella presa.
- ▶ Nel caso si bloccassero le lame, **TOGLIETE IMMEDIATAMENTE LA SPINA DALLA PRESA** e togliete gli ingredienti incastrati fra le lame.
- ▶ Lasciate raffreddare gli ingredienti prima di usare l'apparecchio (temperatura massima 80°C/175°F)

Come usare l'apparecchio

Contenitore



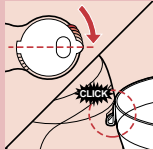
- ▶ **I** mettete il contenitore sull'apparecchio. Ruotate il manico nella direzione della freccia fino a quando sentirete un "click".



- 2** Chiudete il coperchio e ruotatelo nella direzione delle frecce fino a quando sentirete un "click".

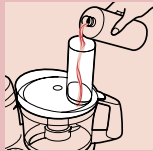
Dispositivo di sicurezza incorporato

▶ Il gruppo motore e il coperchio sono provvisti di alcuni segni. L'apparecchio funziona solo se la freccia posta sul gruppo motore è in posizione direttamente opposta rispetto al segno riportato sul coperchio.

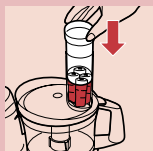


- 3** Controllate che il segno sul coperchio e la freccia sul contenitore siano opposti l'uno all'altro. A questo punto la sporgenza del coperchio coprirà l'apertura del manico.

Apertura inserimento cibo e pestello

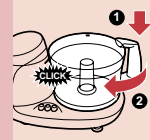


- 1** Usate l'apertura per aggiungere ingredienti liquidi e/o solidi. Usate il pestello per spingere gli ingredienti attraverso l'apertura di inserimento cibo.



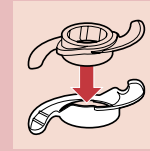
- 2** Per evitare che gli ingredienti fuoriescano dal contenitore, usate il pestello per chiudere l'apertura di inserimento cibo.

Lame



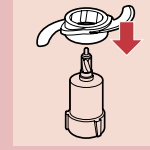
- ▶ Le lame possono essere usate per tagliare, miscelare, ridurre in purea e impastare.

- 1** Mettete il contenitore sul gruppo motore.

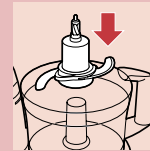


- 2** Togliete la protezione dalle lame.

Le lame sono estremamente affilate. Evitate di toccarle!

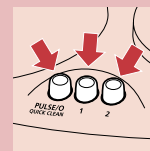


- 3** Inserite le lame nel porta-accessorio.



- 4** Mettete il porta-accessorio nel contenitore.

- 5** Mettete gli ingredienti nel contenitore. Tagliate a pezzetti di 3x3 cm i cibi troppo grossi.



- 6** Grazie alle diverse impostazioni, potrete scegliere la velocità più adatta alle vostre esigenze, per ottenere un risultato ottimale.

▶ "PULSE/ON": per l'impostazione a intermittenza e per spegnere l'apparecchio. Premendo il pulsante

PULSE/0 l'apparecchio funzionerà alla massima velocità. Lasciando andare il pulsante, l'apparecchio si fermerà.

- ▶ Velocità 1: velocità normale.
- ▶ Velocità 2: velocità massima.

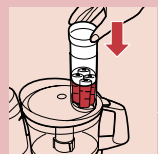
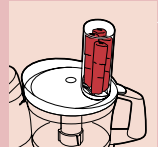
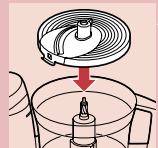
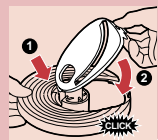
Consultate la tabella per conoscere le velocità consigliate. I tempi per la lavorazione variano da 10 a 60 secondi.

Consigli

- ▶ L'apparecchio trita molto velocemente. Fatelo funzionare per periodi brevissimi, per evitare di tritare i cibi troppo finemente.
- ▶ Non tenete l'apparecchio in funzione per periodi troppo lunghi quando grattuggiate il formaggio (stagionato). Riscaldandosi, il formaggio potrebbe iniziare a fondersi e a raggrumarsi.
- ▶ Non tritate cibi molto duri come chicchi di caffè, noce moscata e cubetti di ghiaccio, per evitare di danneggiare le lame.

Nel caso in cui il cibo si attaccasse alle lame o alle pareti del contenitore:

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

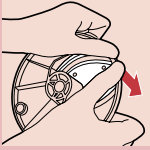


Dischi

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

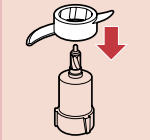
Con dischi, non tritate ingrediente duri, es.. cubetti di ghiaccio.

- 1** Inserite il disco prescelto nel porta-disco.
- 2** Inserite il porta-disco nel porta-accessorio posto nel contenitore.
- 3** Chiudete il coperchio.
- 4** Mettete gli ingredienti nell'apertura per l'inserimento del cibo. Se necessario, tagliate a pezzi gli ingredienti troppo grossi.
- 5** Per ottenere risultati migliori, riempiete l'apertura in modo uniforme.
Se dovete tagliare grosse quantità di cibo, ricordate di infilare solo pochi pezzi alla volta, svuotando il contenitore di tanto in tanto.
- 6** Per ottenere risultati ottimali, selezionate la velocità più adatta. Consultate la tabella per conoscere le velocità consigliate.
Le preparazioni e le ricette riportate nella tabella saranno pronte dopo 10-60 secondi.
- 7** Premete lentamente e delicatamente gli ingredienti utilizzando il pestello.



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

Gancio per impastare



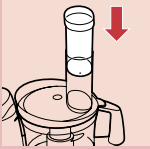
Il gancio per impastare può essere usato per preparare il pane e per ottenere pastelle e paste di diverso tipo (ad esempio per le torte).

- 1** Inserite il gancio per impastare sul porta-accessori.

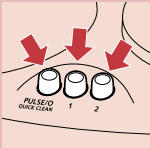


- 2** Mettete gli ingredienti nel contenitore.

- 3** Chiudete il coperchio.



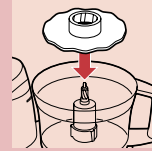
- 4** Inserite il pestello per chiudere l'apertura di inserimento cibo.



- 5** Per ottenere risultati ottimali, scegliete la velocità più adatta. Consultate la tabella per conoscere le velocità consigliate.

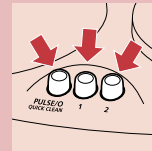
Disco emulsionante

Potete usare questo disco per preparare la maionese e montare la panna e gli albumi a neve.



- 1** Inserite il disco emulsionante sul porta-accessorio posto nel contenitore.

- 2** Mettete gli ingredienti nel contenitore e chiudete il coperchio.



- 3** Per ottenere risultati ottimali, scegliete la velocità più adatta. Consultate la tabella per conoscere le velocità consigliate.

Consigli

- ▶ Per montare meglio gli albumi a neve, usate uova a temperatura ambiente.

Togliete gli ingredienti dal frigorifero circa mezz'ora prima di dell'uso.

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

Aggiungete l'olio attraverso il piccolo foro posto nella parte inferiore del pestello.

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

Per risultati ancora migliori, usate il pulsante a intermittenza.

Pulizia

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

1 Pulite il gruppo motore con un panno umido. Non immergete il gruppo motore nell'acqua e non risciacquatelo sotto il rubinetto.

2 Subito dopo l'uso, lavate sempre in acqua calda saponata le parti che sono venute a contatto con il cibo.

► Il contenitore, il coperchio, il pestello e gli accessori possono essere lavati anche in lavastoviglie.

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

Il coperchio con lo scomparto per riporre i dischi non può essere lavato in lavastoviglie!

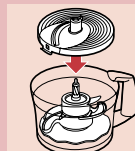
Prestate la massima attenzione quando pulite le lame e i dischi. Sono estremamente affilati!

Fate in modo che i bordi delle lame e dei dischi non vengano a contatto con oggetti duri perché potrebbero rovinarsi e spuntarsi.

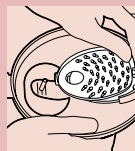
Alcuni ingredienti possono far scolorire la superficie degli accessori. Si tratta di un fenomeno innocuo e temporaneo: di norma gli accessori recuperano il colore originario dopo un po' di tempo.

Come riporre l'apparecchio

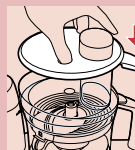
MicroStore



► Mettete tutti gli accessori (disco emulsionante, lame, accessorio per impastare, porta-dischi) sul porta-accessori e riponeteli nel contenitore. Per ultimo riponete sempre il porta-disco.



► È possibile riporre due dischi nell'apposito scomparto posto sopra il coperchio, come indicato all'interno dello stesso. I dischi devono essere infilati e non premuti nel coperchio.



► Rimettete a posto lo scomparto per i dischi sul coperchio trasparente del contenitore.
► Avvolgete il cavo attorno alla sporgenza posta sul retro dell'apparecchio.

Garanzia e Assistenza

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

Quantità e tempo di preparazione

Ingredienti	Quantità massima	Imposizioni veloci / Accesso	Procedimento	Utilizzi
Mele, carote, sedano rapa - grattugiare, affettare	350 g	2/P Ⓢ Ⓢ	Tagliate la frutta e la verdura a pezzetti e infilateli nell'apertura di inserimento cibo. Per grattugiarli, premeteli leggermente con il pestello.	Insalate, verdure crude
Pastella (pancake) - frullare	250 ml di latte	2 / 2	Versate il latte nel frullatore, poi aggiungete gli altri ingredienti. Frullate per circa 1 minuto. Se necessario, ripetete per massimo 2 volte.	Pancake, cialde, waffle
Pane grattugiato - grattugiare	100 g	2 / 2	Usate pane secco e croccante	Impanature, piatti gratinati
Crema al burro - montare	300 g	2 / 2	Usate burro morbido per un risultato più cremoso.	Dolci, farciture
Formaggio (parmigiano) - grattugiare	200 g	2 / 2	Usate un pezzo di formaggio senza crosta, tagliato a cubetti di circa 3x3 cm.	Guarnizione, zuppe, salse, piatti gratinati
Formaggio (Gouda) - sminuzzare	200 g	2 / Ⓢ	Tagliate il formaggio a pezzetti e metteteli nell'apertura di inserimento cibo. Premeteli delicatamente con il pestello.	Salse, pizza, piatti al gratin, fonduta
Cioccolato - sminuzzare	200 g	2 / 2	Usate cioccolato fondente (pezzetti di 2x2 cm).	Guarnizione, salse, dolci, budini, mousse

Ingredienti	Quantità massima	Imposizioni veloci / Accesso	Procedimento	Utilizzi
Piselli e fagioli cotti - ridurre in purea	250 g	2 / 2	Usate piselli o fagioli cotti. Se necessario, aggiungete un po' di liquido per ottenere la consistenza desiderata.	Purea, zuppe
Carne e verdura cotta - ridurre in purea.	300 g	2 / 2	Per una purea più grossolana, aggiungete poco liquido. Per un composto più fine, continuate ad aggiungere liquido fino ad ottenere un composto della consistenza desiderata.	Pappe per bambini
Cetrioli - affettare	1 cetriolo	1 / Ⓢ	Mettete il cetriolo nell'apertura inserimento cibo e premete delicatamente.	Insalate, guarnizione
Pasta (pane) - impastare	350 g di farina	2 / 2	Mescolare l'acqua tiepida con il lievito e lo zucchero. Aggiungete la farina, l'olio e il sale e impastate per circa 90 secondi. Lasciate lievitare per 30 minuti.	Pane
Pasta (pizza) - impastare	400 g di farina	2 / 2	Procedete come per preparare il pane. Impastate per circa 1 minuto, aggiungendo prima la farina e poi gli altri ingredienti.	Pizza

Ingredienti	Quantità massima	Impostazione velocità / Accessorio	Procedimento	Utilizzi
-------------	------------------	------------------------------------	--------------	----------

Pasta (frolla) - impastare	200 g di farina	2 / 2	Usate margarina fredda tagliata a cubetti di 2 cm. Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore e impastate fino ad ottenere una palla. Lasciate raffreddare la pasta prima di lavorarla.	Crostate, biscotti, torte alla frutta
----------------------------	-----------------	-------	--	---------------------------------------

Pasta (torte, dolci) - impastare	200 g di farina	2 / 2	Usate margarina e acqua fredda. Mettete la farina nel contenitore e aggiungete la margarina tagliata a cubetti di 2 cm. Fate funzionare l'apparecchio alla massima velocità fino ad ottenere un ammasso di briciole, poi aggiungete l'acqua continuando ad impastare fino ad ottenere una palla. Lasciate raffreddare la pasta prima di lavorarla.	Torte alla frutta, frittelle di mele, pie, quiches
----------------------------------	-----------------	-------	--	--

Pasta (lievitata) - impastare	300 g di farina	2 / 2	Mescolate il lievito, il latte tiepido e un po' di zucchero in una ciotola. Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore e impastate fino a quando il composto si attacca alle pareti (ci vorrà circa 1 minuto). Lasciate lievitare per circa 30 minuti.	Pane ricco
-------------------------------	-----------------	-------	---	------------

Ingredienti	Quantità massima	Impostazione velocità / Accessorio	Procedimento	Utilizzi
-------------	------------------	------------------------------------	--------------	----------

Albumi - montare	4 albumi	2 / 2	Usate uova a temperatura ambiente. Nota: usate almeno 2 albumi alla volta.	Padding, soufflé, meringhe
------------------	----------	-------	--	----------------------------

Frutta (ad es. mele, banane) - frullare, ridurre in purea	500 g	P / 2	Consiglio: aggiungete un po' di succo di limone per evitare che la frutta diventi nera. Aggiungete un po' di liquido per ottenere una purea più omogenea.	Crema, marmellata, pudding, pappe per bambini
---	-------	-------	---	---

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

Maionese - frullare	3 uova	1-2 / 2	Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Nota: usate almeno un uovo grande oppure due tuorli. Mettete l'uovo e un po' di aceto nel contenitore, aggiungendo l'olio molto lentamente.	insalate, guarnizione e salse per barbecue
---------------------	--------	---------	---	--

Carne, pesce, pollame (carne magra/mista) - tritare	300 g	2/P / 2	Eliminate per prima cosa le ossa e il grasso. Tagliate la carne a cubetti di 3 cm. Usate il pulsante a intermittenza per ottenere un composto più grossolano.	Tartare, hamburger, polpette di pesce, carne trita
---	-------	---------	---	--

Ingredienti	Quantità massima	Impostazione velocità / Accessorio	Procedimento	Utilizzi
-------------	------------------	------------------------------------	--------------	----------

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

Frutta secca - tritare	250 g	2/P / 2	Usate il pulsante a intermittenza (P) per ottenere un composto più grossolano oppure la velocità massima per tritare più finemente.	Insalate, pane, pasta di mandorle, budini
------------------------	-------	---------	---	---

Cipolle - tritare	400 g	P / 2	Sbucciate le cipolle e tagliatele in 4 pezzi. Nota: usate almeno 100 g. Premete più volte il pulsante a intermittenza per evitare di tritare le cipolle troppo finemente.	Soffritto, guarnizione
-------------------	-------	-------	---	------------------------

Cipolle - affettare	300 g	1 / 2	Sbucciate le cipolle e tagliatele a pezzi che infilerete nell'apertura di inserimento cibo. Nota: usate almeno 100 g.	Soffritto, guarnizione
---------------------	-------	-------	---	------------------------

Pollame - tritare	200 g	2/P / 2	Eliminate per prima cosa le ossa e il grasso. Tagliate la carne a cubetti di 3 cm. Usate il pulsante a intermittenza per ottenere un composto più grossolano.	Carne trita
-------------------	-------	---------	---	-------------

Ingredienti	Quantità massima	Impostazione velocità / Accessorio	Procedimento	Utilizzi
-------------	------------------	------------------------------------	--------------	----------

Verdure - tritare	250 g	2 / 2	Tagliate le verdure a cubetti di 3 cm e tritateli con le lame.	Zuppe, verdure crude, insalate
-------------------	-------	-------	--	--------------------------------

Verdure e carne (cotte) - ridurre in purea	350 g	2 / 2	Per un composto più grossolano, aggiungete un po' di liquido. Per una purea più fine, continuate ad aggiungere liquido fino ad ottenere la consistenza desiderata.	Pappe per bambini
--	-------	-------	--	-------------------

Panna montata - montare	350 ml	P / 2	Usate panna ben fredda. Nota: usate almeno 125 ml di panna. La panna sarà pronta dopo circa 20 secondi	Guarnizione, creme, gelati
-------------------------	--------	-------	--	----------------------------

Ricette

Zuppa di broccoli (per 4 persone)

Accessori: 2

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

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

Torta alla frutta

🌀

- 450g di datteri secchi snocciolati e tagliati a metà
- 200 g di prugne secche snocciolate, tagliate a metà
- 650 g di noci pecan
- 160 g di cocco grattugiato
- 300 g di ananas glassato
- 1 lattina (400 g) di latte condensato dolce
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- ▶ *Imburrate due teglie lunghe 20 cm e preriscaldate il forno a 135°C.*
- ▶ *Mettete i datteri e le prugne nel robot da cucina e tritateli alla massima velocità per 30 secondi, poi metteteli in una ciotola.*
- ▶ *Tritate grossolanamente le noci, usando il robot da cucina e la funzione a intermittenza, poi trasferitele nella ciotola.*
- ▶ *Mettete l'ananas nel robot da cucina e tagliatelo a pezzetti usando la funzione a intermittenza, poi aggiungetele all'altra frutta già preparata.*
- ▶ *Mettete datteri, prugne, noci, ananas e cocco grattugiato in una ciotola capiente e mescolate bene.*

- ▶ *Mettete datteri, prugne, noci, ananas e cocco grattugiato in una ciotola capiente e mescolate bene.*
- ▶ *Aggiungete il latte condensato e la vaniglia.*
- ▶ *Mettete il composto di frutta nelle teglie da forno e fate cuocere a 135°C per 90 minuti.*
- ▶ *È consigliabile non proseguire più di una volta nelle operazioni senza interruzioni. Per preparare quantità aggiuntive, lasciate prima raffreddare il motore dell'apparecchio e poi procedete.*

Purea di patate

🌀

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

Maionese

🌀

- 2 tuorli o 1 uovo grande
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di aceto
- 200 ml d'olio
- ▶ *Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Inserite il disco emulsionante nel contenitore. Mettete i tuorli o l'uovo intero, la senape e l'aceto nel contenitore. Usate la velocità 1 o 2. Versate lentamente l'olio attraverso l'apertura,*

direttamente sul disco in funzione. Per aggiungere l'olio, potete anche usare l'apertura nel pestello.

- ▶ *Consiglio per la salsa tartara: aggiungete prezzemolo, cetriolini e uova sode.*
- ▶ *Consiglio per la salsa cocktail: aggiungete 50 ml di panna, una spruzzata di whisky, 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro e una spruzzata di Worcester a 100 ml di maionese.*

Frappè

🌀

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

Pasta per pizza

🌀

- 400 g di farina
 - 40 ml d'olio
 - 1/2 cucchiaino di sale
 - 20 g di lievito fresco oppure 1 1/2 bustina di lievito essiccato
 - +/- 240 ml di acqua (35°C)
- ▶ *Per guarnire:*
- 300 ml di pomodori pelati (in scatola)
 - 1 cucchiaino di erbe miste (secche o fresche)
 - sale e pepe
 - zucchero
 - Ingredienti da aggiungere alla pizza: olive,

prosciutto, carciofini, funghi, acciughe, mozzarella, peperoni, formaggio grattugiato e olio d'oliva, secondo i gusti.

- ▶ *Inserite l'accessorio per impastare nel contenitore. Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore e selezionate la velocità 2. Impastate per circa 1 minuto fino ad ottenere una palla. Tenete fermo l'apparecchio con una mano per evitare che si sposti sul piano di lavoro. Mettete la pasta in un altro recipiente, copritelo con un panno umido e lasciate lievitare per circa 30 minuti.*
- ▶ *Usate le lame di metallo per tritare la cipolla e l'aglio e soffriggeteli fino a quando saranno diventati trasparenti.*
- ▶ *Aggiungete i pomodori pelati e le erbe e fate cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti.*
- ▶ *Regolate di sale e pepe e aggiungete una punta di zucchero. Lasciate raffreddare.*
- ▶ *Preriscaldate il forno a 250°C.*
- ▶ *Stendete la pasta su un piano infarinato, ottenendo due pizze. Appoggiate la pasta sul piano del forno unto d'olio. Mettete la salsa di pomodoro sulla pizza, lasciando liberi i bordi. Aggiungete gli ingredienti desiderati, un po' di formaggio grattugiato e dell'olio dell'oliva.*
- ▶ *Fate cuocere la pizza per 12-15 minuti.*

Patate e zucchine gratinate

🌀 🕒 🍴

- 375 g di patate
- 1 pizzico di sale
- 1 zuccina (circa 250 g)
- 1 spicchio d'aglio schiacciato

- circa 40 g di burro + il burro necessario per imbrunire la teglia
- 2 cucchiaini di erbe di Provenza (o erbe fresche)
- 1 uovo
- 75 ml di panna
- 75 ml di latte
- pepe
- 70 g di formaggio mediamente stagionato

- ▶ *Sbucciate e lavate le patate.*
- ▶ *Inserite il disco per affettare nel contenitore e affettate le patate e la zuccina a velocità 1.*
- ▶ *Lessate le patate in acqua bollente con un pizzico di sale fino a quando saranno quasi cotte.*
- ▶ *Scolate le fette di patate.*
- ▶ *Mettete metà del burro in una padella e cuocete metà delle fette di zucchine per 3 minuti,*
- ▶ *girandole più volte. Insaporitele con metà delle erbe di Provenza.*
- ▶ *Fate asciugare le zucchine su un foglio di carta da cucina.*
- ▶ *Imburrate una teglia o un piatto da forno e disponetevi le fette di patate e zucchine alternate, in modo tale che risultino leggermente sovrapposte.*
- ▶ *Frullate l'uovo con la panna e il latte, usando il coltello di metallo alla velocità 2. Regolate di sale e pepe e versate il composto sulle verdure disposte nel piatto.*
- ▶ *Sostituite il disco per affettare con quello per grattugiare e grattugiate il formaggio a velocità 2. Distribuitelo sulle verdure.*
- ▶ *Mettete il piatto nella parte centrale del forno già caldo (200°C) e lasciatelo dorare per 15 minuti.*

Mousse di salmone (per 3-4 persone)



- 1 scatola di salmone (220 g)
 - 2 fogli di gelatina
 - erba cipollina
 - un pizzico di sale
 - un pizzico di pepe di Caienna
 - mezzo cucchiaino di succo di limone
 - 125 ml di panna montata
 - 1 cipolla piccola
 - crescione per guarnire
- ▶ *Fate ammorbidire la gelatina nell'acqua.*
 - ▶ *Tritate la cipolla e l'erba cipollina usando la funzione a intermittenza.*
 - ▶ *Togliete la pelle e le lisce del salmone.*
 - ▶ *Aggiungete sale, pepe, il succo di limone, il salmone e il liquido di conservazione alla polpa tritata e riducete tutto in purea usando la velocità 2.*
 - ▶ *Mettete la purea nel contenitore.*
 - ▶ *Fate bollire pochissima acqua e usatela per sciogliere la gelatina.*
 - ▶ *Aggiungete la gelatina al composto di salmone.*
 - ▶ *Inserite il disco emulsionante nel contenitore e montate la panna usando la funzione a intermittenza per circa 15 secondi.*
 - ▶ *Aggiungete la panna montata al composto di salmone usando un cucchiaino di legno.*
 - ▶ *Rovesciate la mousse su un piatto, copritela e mettetela in frigorifero per alcune ore.*
 - ▶ *Guarnite la mousse con le foglie di crescione.*

Farcitura per panini



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

Insalata di cavolo spagnola



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

Pan di Spagna



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

Tzaiziki



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

Robot de cozinha: peças e acessórios

- A) Controlo da velocidade
- B) Unidade do motor
- C) Fecho de segurança integrado
- D) Taça
- E) 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

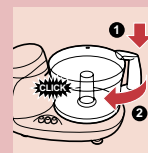
local (110 - 127V ou 220 - 240V) antes de ligar o aparelho à corrente.

- ▶ 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



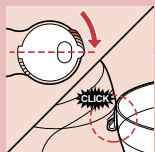
- 1 Coloque a taça no aparelho. Rode a pega na direcção da seta até ouvir um 'clique'.



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

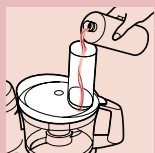
Fecho de segurança integrado

▶ 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.

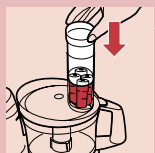


- 3** Certifique-se que a marca da tampa e a seta da taça estão em frente uma da outra. A projecção da tampa fica a cobrir a abertura da pega.

Tubo dos alimentos e pressor

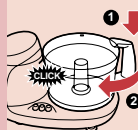


- 1** Use o tubo dos alimentos para juntar ingredientes líquidos e / ou ingredientes sólidos. Use o pressor para empurrar os ingredientes dentro do tubo.



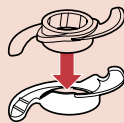
- 2** Para evitar que os ingredientes saiam pelo tubo dos alimentos, também pode servir-se do pressor para fechar o tubo.

Lâmina

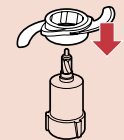


- ▶ A lâmina pode ser usada para cortar, misturar, bater, reduzir a puré e preparar massas finas para bolos.

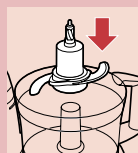
- 1** Coloque a taça sobre a unidade do motor.
2 Retire a protecção da lâmina.



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

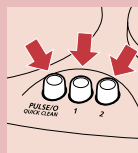


- 3** Coloque a lâmina no suporte dos acessórios.



- 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 10', 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.

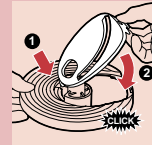
Se os alimentos se prenderem à lâmina ou ao interior da taça:

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

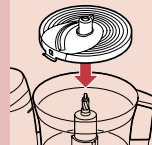
Discos

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

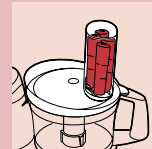
Não use os discos para processar ingredientes duros como cubos de gelo, por exemplo.



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



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



- 3** Coloque a tampa na taça.

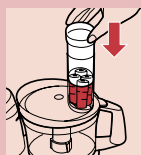
- 4** Coloque os ingredientes dentro do tubo dos alimentos. Corte previamente para caberem dentro do tubo.

- 5** Encha o tubo até acima para obter melhores resultados.

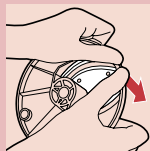
Quando tiver que processar grandes quantidades de alimentos, faça-o por fases, em pequenas quantidades de cada vez, esvaziando a taça entre cada processamento.

- 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.

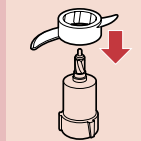


- 7** Empurre os ingredientes, lenta e firmemente, com o pressor.



- 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

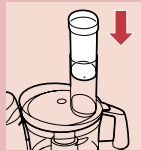


O amassador pode ser usado para amassar pão e massas para bolos e polmes.

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

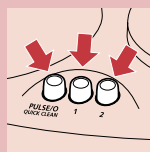


- 2** Coloque os ingredientes na taça.



- 3** Feche a taça com a tampa.

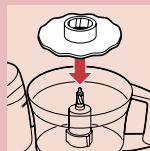
- 4** Introduza o pressor dentro do tubo dos alimentos para o fechar.



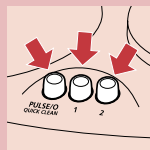
- 5** Seleccione a velocidade adequada para obter os melhores resultados. Consulte a tabela para saber quais as velocidades recomendadas.

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!

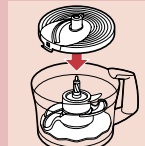
Lave a lâmina e os discos com muito cuidado. Os rebordos são muito afiados!

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

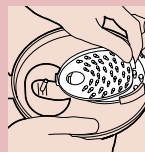
Certos ingredientes podem causar a descoloração da superfície dos acessórios. Isso não tem qualquer efeito negativo, até porque a descoloração normalmente desaparece passado algum tempo.

Arrumação

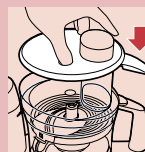
Caixa de arrumação



- ▶ 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 / Acessório	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 / Aceso sório	Procedimento	Aplicações
Chocolate - ralar	200 gr	2 / 2	Use chocolate simples e duro. Parta-o em pedaços com 2 cm.	Guarnições, molhos, pasteleria, 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 / Aceso 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.	Tartes de fruta, bolo de maçã, tartes, quiches
Massa (lêveda) - amassar	300 gr de farinha	2 / 2	Comece por misturar o 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 / 0	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 / 0	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 / Acesso	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

2

- 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

- 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

2

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

Massa para pizza



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

▶ Para a cobertura:

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

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

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

Gratinado de batata e courgettes



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

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

Mousse de salmão (para 3-4 pessoas)

🌀 🍷

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

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

Mutfak robotu: Parçalar ve aksesuarlar

- A) Hız kontrol
- B) Motor ünitesi
- C) Emniyet kilidi
- D) Hazne
- E) Disk/Metal Bıçak Monte Mili
- F) Kapak mandalı (Emniyet kilidini çalışır hale getirir)
- G) Hazne kapağı
- H) Yiyecek koyma kanalı
- I) Yiyecek itici
- J) Plastik kapak koruyucu (rende ve dilimleme disklerini saklama bölümü ile)
- K) Dilimleme aksesuarı (Orta ayar)
- L) Rende disk (İnce ayar)
- M) Rende disk (Orta ayar)
- N) Disk tutma yeri/yerleştirme bölümü
- O) Metal bıçak (+ koruyucu kapak)
- P) Yoğurma aksesuarı
- Q) Çırpıcı disk
- R) Spatula

Giriş

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

Eğer kullandığınız cihaz aniden durursa;

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

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

Önemli

- ▶ Cihazı kullanmadan önce dikkatlice kullanma talimatlarını okuyarak şekillere bakınız.
- ▶ Kullanma talimatlarını mutlaka saklayınız.
- ▶ Cihazı fişe takmadan önce, üstünde yazılı olan voltajın, evinizdeki şebeke voltajı ile uygunluğunu kontrol ediniz. (220-240V)
- ▶ Kesinlikle Philips orjinal patentli olmayan veya Philips'in tavsiye etmediği parça ve aksesuarlar kullanmayınız. Kullandığınız takdirde cihaz garantiniz geçerli sayılmayacaktır.
- ▶ Elektrik kordonu, fişi veya diğer parçaları hasar gören cihazları kesinlikle kullanmayınız.
- ▶ Cihazın elektrik kordonu herhangi bir şekilde zarar görmüşse, yalnız Philips orjinal cihazlar

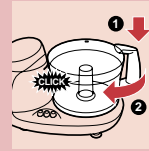
kullanılarak orjinal parçaları ile yetkili Philips servislerinde değiştirilmelidir..

- ▶ Cihazı kullanmadan önce mutlaka temizleyiniz.
- ▶ Cihazın hazne bölümü motor kısmı üzerine doğru olarak yerleştğinde "klik" sesi duyacaksınız.
- ▶ Çırpıcı disc, bıçak, ve yoğurma aparatları hazne içerisinde bulunan Disk/Metal Bıçak Monte Miline takılmalıdır.
- ▶ Tabloda belirtilen hazırlama sürelerine ve miktarlarına uyunuz.
- ▶ Malzemeleri karıştırırken, karışımın belirtilen maksimum seviyenin üzerine geçmemesine dikkat ediniz.
- ▶ Cihazı kullandıktan sonra hemen fişini prizden çekiniz.
- ▶ Cihaz çalışırken asla parmaklarınızı, spatulayı veya benzeri herhangi birşeyi yiyecek kanalından içeri sokmayınız. Bunun için sadece yiyecek iticisini kullanınız.
- ▶ Cihazı çocuklardan uzak tutunuz.
- ▶ Cihaz çalışır durumdayken yanından ayrılmayınız.
- ▶ Cihaza aksesuarları takarken, cihazı kapatınız.
- ▶ Cihazın motor ünitesinin suyla veya herhangi bir sıvıyla asla temas etmemesine dikkat ediniz. Nemli bir bezle siliniz.
- ▶ Bıçak aksesuarını kullanırken koruyucu kılıfını çıkartınız.
- ▶ Özellikle cihazın fişi prizde iken (keskin) bıçaklarına dokunmaktan kaçınınız.
- ▶ Eğer bıçaklar tutukluk yaparsa, cihazı kapatarak bıçakların çalışmasını önleyen yiyecekleri temizleyiniz.

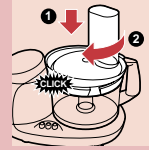
- ▶ Sıcak malzemeleri işleme sokarken, soğumalarını bekleyiniz. (Max. Sıcaklık 80°C/175°F olmalıdır.)

Cihazın Kullanımı

Hazne



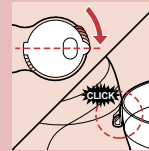
- 1 Hazneyi mutfak robotunu koyunuz. Hazneyi sapından ok yönünde "klik" sesini duyana kadar döndürünüz.



- 2 Haznenin kapağını kapatınız. Kapağı ok yönünde "klik" sesini duyana kadar döndürünüz.

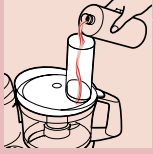
Emniyet kilidi

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

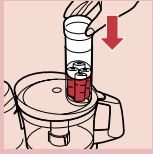


- 3 Kapak üzerindeki oklar ile hazne üzerindeki okların direkt zıt yönde olmalarını sağlayınız. Kapakta bulunan çıkıntı hazne tutma bölümünün üst açık bölümüne gelmelidir.

Yiyecek koyma kanalı ve yiyecek itici

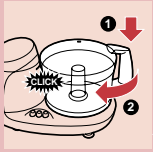


- 1 Yiyecek koyma kanalı sıvı veya katı malzemelerin eklenmesinde kullanılabilir. İticiyi kullanarak yiyecekleri kanaldan itebilirsiniz.



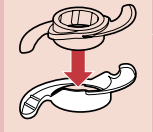
- 2 İticiyi, yiyecek koyma kanalına yerleştirerek tozlanmayı ve/veya sıvı malzemelerin dışarı sıçramasını önlemek için de kullanabilirsiniz.

Metal bıçak



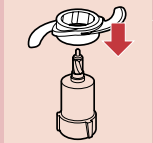
- ▶ Metal bıçağı, doğrama, karıştırma, öğütme, püre yapma ve pasta hamuru yapma işlemleri için kullanabilirsiniz.

- 1 Hazneyi motor ünitesinin üstüne yerleştiriniz .

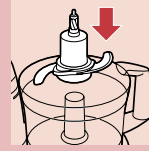


- 2 Metal bıçağı koruyucu kılıfından çıkartınız

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

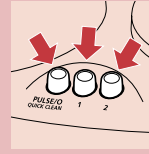


- 3 Metal bıçağı Disk/Metal Bıçak Monte Miline yerleştiriniz.



- 4 Disk/Metal Bıçak Monte Milini hazne içerisine yerleştirdiniz.

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



- 6 Hız ayarlarını kullanarak iyi sonuçlar elde ediniz.

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

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

İpuçları

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

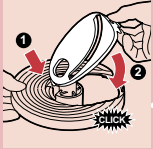
Yiyecekleriniz metal bıçağa ya da hazneye yapışırsa:

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

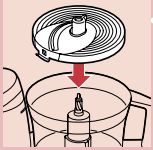
Diskler

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

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

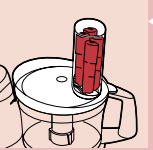


- 1** İstedığınız disk disk tutucuya yerleştiriniz.



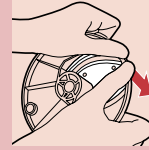
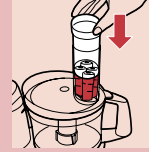
- 2** Disk tutucuyu hazne içerisinde bulunan disk/metal bıçak monte mili üzerine takınız.

- 3** Haznenin kapağını kapatınız.



- 4** Malzemeleri yiyecek koyma kanalından hazneye koyunuz. Büyük boyuttaki yiyecekleri küçük parçalar halinde keserek (yaklaşık 3 cm.) haznenin içine atınız.

- 5** Yiyecek koyma kanalını devamlı doldurunuz. Çok miktarda yiyecek kesecekseniz, küçük miktarlarla işleme başlayıp doldurma sırasında hazneyi boşaltınız.



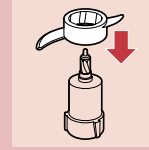
- 6** İyi sonuçlar almak için uygun hız ayarları seçiniz. Tavsiye edilen hız ayarlarını tabloda belirtilen uygulamalar ve tarifler 10 - 60 saniye içinde hazır olacaktır.

Tabloda belirtilen uygulamalar ve tarifler 10 - 60 saniye içinde hazır olacaktır.

- 7** Malzemeleri hazne içerisine yiyecek iticiyi kullanarak yavaşça itiniz.

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

Yoğurma aksesuarı

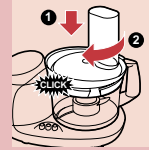


Yoğurma aparatını ekmek hamuru, kek hamuru veya pasta hamuru yapmak için kullanabilirsiniz.

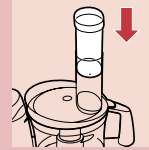
- 1** Yoğurma aksesuarını Disk/Metal Bıçak Monte Miline takınız.

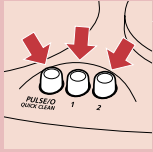
- 2** Malzemeleri hazneye koyunuz.

- 3** Haznenin kapağını kapatınız.



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

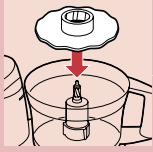




- 5** Uygun hız ayarını seçiniz. Tavsiye edilen hız ayarları için tabloya bakınız.

Çırpıcı disk

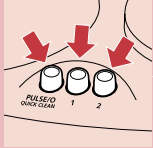
Çırpıcı diski mayonez, krema ve yumurta akı çırparken kullanabilirsiniz.



- 1** Çırpıcı diski Disk/Metal Bıçak Monte Miline takınız.

- 2** Malzemeleri hazneye koyarak kapağını kapatınız.

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



İpuçları

- Yumurta aklarını çırparken, Yumurta aklarının oda sıcaklığında olmasını sağlayınız.

Buzdolabından çıkarıp kullanacağınız malzemeleri, yarım saat önce buzdolabından çıkartarak kullanınız.

- Mayonez yaparken, kullanacağınız tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.

Likit yağı, yiyecek iticinin tabanında bulunan küçük delikten hazneye akıtabilirsiniz.

- Krema hazırlarken soğuk olmasına özen gösteriniz. Hazırlanma sürelerine dikkat ediniz. (Tabloya bakınız) Çok fazla çırpmayınız.

Daha iyi sonuç almak için "pulse" anlık durdurma düğmesini kullanınız.

Temizlik

Motor ünitesini temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekiniz.

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

- Hazne, hazne kapağı, yiyecek itici ve diğer aksesuarlar bulaşık makinasında da yıkanabilir.

DIN EN 12875'e göre bulaşık makinasında yıkanabilirliği test edilmiştir.

Plastik kapak koruyucu (rende ve dilimleme disklerini saklama bölümü ile) bulaşık makinasında yıkanmaz.

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

Kesici kısımların sert cisimlere temas etmemesine özen gösteriniz, aksi takdirde körelebilirler. Bazı yiyecek malzemeleri aksesuarlarda renk

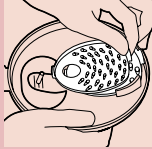
solmasına ve değiştirmesine neden olurlar. Bu normal bir durumdur. Yan tesiri yoktur. Genellikle solma veya renk değiştirme zamanla geçer.

Saklama

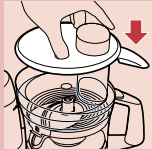
Saklama



► Tüm aksesuarları (çırpıcı disk, metal bıçak ünitesi, yoğurma aksesuarı, disk tutucu) aynı anda üstüste disk/metal bıçak monte edilene takarak hazne içerisinde saklayabilirsiniz. Daima disc tutucuyu en üste koyarak saklayınız.



► İki adet diski hazne kapağının plastik koruyucu kapağın iç bölümünde saklayınız. Diskler bu bölüme bastırılarak değil, kaydırılarak yerleştirilmelidir. Bastırmayınız.



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

Garanti & Servis

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

Miktarlar ve hazırlama süreleri

İçindekiler	Maksimum adet	Hız ayarı/ Akse suar	Prosedür	Uygulama
Elma, havuç, kereviz- rendeleme/dilimleme	350g	2/P Ⓢ Ⓣ	Sebze ve meyvaları yiyecek koyma kanalından hazne içerisine sığacak büyüklükte parçalara kesiniz. Yiyecek koyma kanalını doldurarak itici yardımı ile yavaşça iterek rendeleyiniz.	Salatalar, çiğ sebzeler
Tatlı hamur - Çırpma	250ml süt	2 / 2	İlk olarak sütü blender haznesine dökerek kuru malzemeleri ekleyiniz. Malzemeleri yaklaşık 1 dakika karıştırınız. Eğer gerekli olursa bu işlemi en fazla 2 kez tekrar ediniz.	Pankek, krep, waffle
Ekmek kırıntılan-doğrama	100g	2 / 2	Kuru, kızarmış ve kıtır ekmek kullanınız.	Tas kebabı, graten yemekler
Yağlı krema	300g	2 / 2	Daha hafif bir sonuç için hafif bir katı yağ kullanınız.	Tatlılar, pastalar, süsleme krema
Parmesan peynir- rendeleme	200g	2 / 2	Bir parça kabuksuz Parmesani kanaldan geçebilecek büyüklükte kesiniz.(3x3cm)	Çorba, sos, graten yemekler için
Gouda peyniri- rendeleme	200g	2 / Ⓢ	Peyniri kanaldan geçebilecek büyüklükte kesiniz. İticiyle dikkatlice itiniz.	Soslar, pizza, graten yemekler ve fondü
Çikolata- parçalama	200g	2 / 2	Sert, sade çikolata kullanınız. 2 cm'lik parçalara bölünüz.	Süsleme, soslar, pastalar, puding ve muslar için

İçindekiler	Maksimum adet	Hız ayarı/Ak sesuar	Prosedür	Uygulama
Bezelye, fasulye (pişmiş)-püre	250g	2 / 2	Pişmiş bezelye / fasulye kullanınız. Gerekirse biraz sıvı ekleyiniz.	Püre, çorba
Sebze ve et (pişmiş)-püre	300g	2 / 2	Daha katı püre için daha az sıvı ekleyiniz. Daha krema kıvamlı püre için kaşım yumuşayana kadar sıvı eklemeye devam ediniz.	Bebek maması
Salatalık-dilimleme	1 adet salatalık	1 / 2	Salatalığı kanala yerleştirerek dikkatlice bastırınız.	Salatalar, garnitürler
Mayalı hamur-yoğurma	350g	2 / 2	İlk önce maya, ılık süt ve az miktarda şekeri karıştırınız. Sonra un, şeker, tuz, yumurta ve margarin ekleyiniz. Hamuru kaba yapışmaya kadar yaklaşık 90 saniye yoğurunuz. Kabarması için 30 dakika bekletiniz.	Poğaç
Pizza hamuru-yoğurma	400g un	2 / 2	Poğaç hamuru için yapılan işleme aynı. Hamuru yaklaşık 1 dakika boyunca karıştırınız.	Pizza
Kurabiye hamuru-yoğurma	200g un	2 / 2	2 cm'lik parçalara bölünmüş soğuk margarin kullanınız. Tüm malzemeyi kaba koyun ve hamur toplaşana kadar yoğurunuz. İşleme devam etmeden önce hamuru soğumaya bırakınız.	Elmalı pay, tatlı bisküvi

İçindekiler	Maksimum adet	Hız ayarı/Ak sesuar	Prosedür	Uygulama
Hamur (tart, pay, meyvalı hamur)-yoğurma	200g un	2 / 2	Soğuk margarin ve soğuk su kullanınız. Unu kaba koyduktan sonra 2 cm'lik parçalar halinde kesilmiş margarin ekleyin. Hamur parça parça olana kadar maksimum hızda karıştırınız. Karıştırmaya devam ederken kaşıma soğuk su ekleyiniz. Hamur toplaşmaya başlayınca karıştırmayı durdurunuz. İşleme devam etmeden önce hamuru soğumaya bırakınız.	Meyvalı tart, elmalı hamur, pay ve kiş
Hamur (ekmek)-yoğurma	300g	2 / 2	Maya ve şekeri ılık sülle karıştırınız. Un, margarin ve tuz ekledikten sonra hamuru yaklaşık 1 dakika daha karıştırınız. Hamuru kabarması için 30 dakika bekletiniz.	Sütlü ekmek
Yumurta beyazı-çırpma	4 yumurta beyazı	2 / 2	Yumurtalar oda sıcaklığında olmalıdır. Not: En az 2 yumurta beyazı kullanınız.	Puding, sufle
Meyva (ör: elma, muz)-parçalama/püre	500g	P / 2	İpucu: Meyvanın sararmasını ve renginin bozulmasını önlemek için birkaç damla limon sıkınız. Daha yumuşak püre için biraz sıvı ekleyiniz.	Sos, reçel, mama, puding
Bitkiler (ör: maydanoz)-doğrama	Min. 75 gr	2/P / 2	Doğramadan önce bitkileri iyice yıkayıp kurulayınız.	Soslar, çorba, süsleme

İçindekiler	Maksimum adet	Hız ayarı/ Akse suar	Prosedür	Uygulama
Mayonez-Çırpma	3 yumurta	1-2 / ☺	Tüm malzeme oda sıcaklığında olmalıdır. Not: En az 1 büyük yumurta, 2 küçük yumurta veya 2 büyük yumurta sarısı kullanınız. Hazneye yumurta ve biraz sirke koyarak yavaş yavaş yağ ekleyiniz.	Salata, süsleme ve barbekü sosları
Et, balık, tavuk (yağsız et)-doğrama	300g	2/P / ☺	Önce kemik ve kılçıkları ayıklayınız. Et / balığı 3 cm'lik küplere bölün. Orta boy doğrama için anlık basış düğmesini kullanın.	Biftek, hamburger, kıyma, balık köftesi
Kek karışımı	3 yumurta	2 / ☺	Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır. Yumuşamış yağ ve şekeri krema kıvamına gelene kadar karıştırdınız. Sonra sırasıyla süt, yumurta ve unu ekleyiniz.	Kek çeşitleri
Findık-doğrama	250g	2/P / ☺	Orta boy doğrama için anlık basış düğmesini, daha ince doğrama için maksimum hızı kullanınız.	Salata, ekmek, puding
Soğan-doğrama	400g	P / ☺	Soğanları soyduktan sonra 4 parçaya bölünüz. En az 100 gr soğan kullanınız. Soğanları kanaldan geçebilecek büyüklükte kesiniz.	Salata, yemek pişirme
Soğan-dilimleme	300g	1 / ☺	Soğanları soyduktan sonra parçalara bölünüz. En az 100 gr soğan kullanınız. Soğanları kanaldan geçebilecek büyüklükte kesiniz.	Salata, yemek pişirme

İçindekiler	Maksimum adet	Hız ayarı/ Akse suar	Prosedür	Uygulama
Tavuk eti-doğrama	200g	2/P / ☺	Önce kemik ayıklayınız. Eti 3 cm'lik küplere bölünüz. Orta boy doğrama için anlık basış düğmesini kullanınız.	Kıyma
Sebze-doğrama	250g	2 / ☺	3 cm'lik küplere kesin ve sonra robotta doğrayınız.	Çorba, çiğ sebze, salata
Sebze ve et (pişmiş)-püre	350g	2 / ☺	Daha katı püre için daha az sıvı ekleyiniz. Daha krema kıvamlı püre için karışım yumuşayana kadar sıvı eklemeye devam ediniz.	Bebek maması
Krema-çırpma	350ml	P / ☺	Buzdolabında soğutulmuş krema kullanınız. En az 125 ml krema. Krema yapmak 20 saniye sürmektedir.	Süsleme, pasta, dondurma

Tarifler**Brokoli çorbası (4 kişilik)**

Aksesuarlar: 🍴 🥄

- 50g gouda peyniri
 - 300g pişmiş brokoli
 - Pişen brokolinin pişirme suyu
 - 2 parçalara bölünmüş pişmiş patates
 - 2 tablet et/tavuk suyu
 - 2 çay kaşığı krema
 - curry
 - tuz
 - karabiber
 - hindistancevizi tozu
- ▶ peyniri rendeleyiniz. Brokoli ve patatesi bir miktar brokoliyi pişirdiğiniz suyundan ekleyerek püre haline getiriniz. Püre haline gelen brokoliyi 750cc'ye kadar ölçme kabına koyunuz. Kalan suyu ve et/tavuk tabletlerini ekleyiniz. Hazırlanan karışımı tencereye alınız. Karıştırırken kaynatınız. Peynir, curry, tuz, karabiber, hindistancevizi ve kremayı ekleyerek karıştırınız.

Meyvalı kek

🥄 (90°C)

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

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

Patates püresi

🥄

- 750g pişmiş patates
 - +/- 250 ml sıcak süt (90°C)
 - 1 çay kaşığı katı yağ
 - tuz
- ▶ Patatesleri ezerek püre haline getiriniz. Süt, tuz, ve yağ ekleyiniz. 1 kademeli hız ayarını kullanarak yaklaşık 30 saniye çalıştırınız.

Mayonez

🕒

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

Milkshake

🕒

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

Pizza hamuru

🕒

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

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

Patates kabak- graten



- 375g patates
- tutam tuz
- 1 dolmalık kabak (yaklaşık 250g)
- 1 diş sarımsak, dövülmüş
- yaklaşık 40g katı yağ + tepsiyi yağlamak için yağ
- 2 çay kaşığı italyan baharatları
- 1 büyük yumurta
- 75ml krema
- 75ml süt
- karabiber
- 70g taze kaşer

- ▶ Patatesleri soyunuz ve yıkayınız.
- ▶ Dilimleme diskini tutucuya taktıktan sonra hazneye yerleştiriniz. Patatesleri ve kabağı 1.hız'da dilimleyiniz.
- ▶ Dilimlenen patatesleri, bit tutam tuz ekleyerek iyice pişene kadar kaynatınız.
- ▶ Piştikten sonra dilimleri süzgeçte süzünüz.
- ▶ Tavaya katı yağın yansını koyunuz, kabaklarında yansını tavaya koyarak 3 dakika devamlı çevirerek kızartınız. Dilimlerin üzerine baharatın yansını ekleyiniz.
- ▶ Kızartılan kabakları kağıt havlu üzerine koyarak yağın çektiriniz.
- ▶ Yüksekliği çok olmayan fırın tepsisini yağlayarak, kabak ve patates dilimlerini dekoratif bir şekilde yerleştiriniz.
- ▶ Yumurtayı krema metal bıçak ile 2.hızda çırparak sütü ekleyiniz. Damak lezzetinize uygun tuz ve karabiber ekleyiniz. Kaşımı patates ve kabak dilimleri üzerine dökünüz.

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

Somon krema



- 1 konserve somon (220g)
 - 2 yaprak jelatin
 - bir miktar arpacık soğanı
 - tutam tuz
 - tutam karabiber
 - yarım yemek kaşığı limon suyu
 - 125ml krema
 - 1 küçük soğan
 - garnitür için su teresi
- ▶ Jelatini suya koyunuz.
 - ▶ Arpacık soğanlarını ve soğanı mutfak robotunda doğrayınız. Anlık çalıştırma modunu kullanınız.
 - ▶ Somonun kılçık ve derilerini temizleyiniz.
 - ▶ tuz, karabiber, limon suyu, somon, konservede bulunan somonun suyunu doğradığınız soğana ekleyerek 2.hızda püre haline getiriniz.
 - ▶ Püreyi bir kaseye boşaltınız.
 - ▶ Az bir miktar sıcak su hazırlayarak jelatini içerisinde eritiniz.
 - ▶ Jelatini somon püresi içerisine karıştırınız.
 - ▶ Çırpıcı diski hazneye yerleştirerek kremayı 15 saniye anlık basış modunda çırpınız.
 - ▶ Tahta bir kaşık yardımı ile kremayı somon püresine karıştırınız.

- ▶ *Karşımı servis tabağına alıp üzerini kapatarak buzdolabında birkaç saat bekletiniz.*
- ▶ *Hazırladığınız somon kremasını yeşillikle süsleyiniz.*

Sandviç iç malzemesi

🔪

- 2 küçük boy havuç
- 2-3 adet kornişon
- 75g karnıbahar
- 75g kereviz
- yeşil baharatlar(maydanoz, dereotu, kereviz sapı)
- 100g mayonez
- 100g tuzsuz lor peyniri
- tuz
- karabiber
- ▶ *Havuç, karnıbahar, kereviz, yeşil baharatlar, kornişonu ince doğrayınız. Mayonez içerisine karıştırarak tuzsuz lor peyniri karabiber ve tuzu ekleyiniz.*

İspanyol usülü lahana salatası

🍴

- 1 adet küçük boy kırmızı lahana
- 2 adet kırmızı soğan
- biraz rezene
- 1 adet elma
- bir adet portakalın suyu ve 2 yemek kaşığı sirke
- 1 yemek kaşığı hardal
- ▶ *Malzemenin suyunu, hardalı ve sirkeyi karıştırınız. Lahana, soğan, rezeneve elmayı 1. hız ayarında karıştırınız.*
- ▶ *Malzemeleri salata kasesi içerisinde karıştırınız.*

.Pandispanya Kek

🔪

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

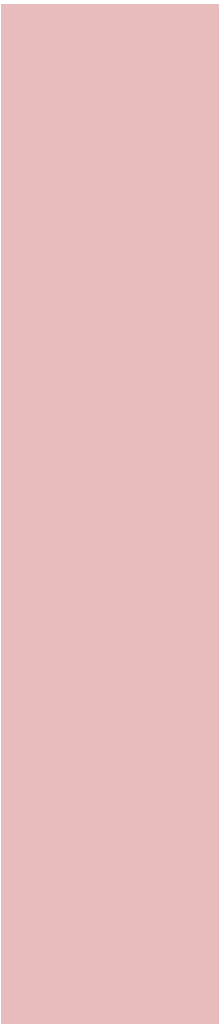
- ▶ *Yumurtaları su ile yaklaşık 2 dakika çırpınız. Şeker, vanilya ve tuzu azar azar ekleyerek yaklaşık 1 dakika karıştırınız. Karşım boza halini almalıdır. Unu ve kabartma tozunu spatula ile ekleyiniz. 170°C'lik fırında yaklaşık 30-35 dakika pişiriniz.*
- ▶ *İpucu: Pandispanya keki istediğiniz hertürlü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

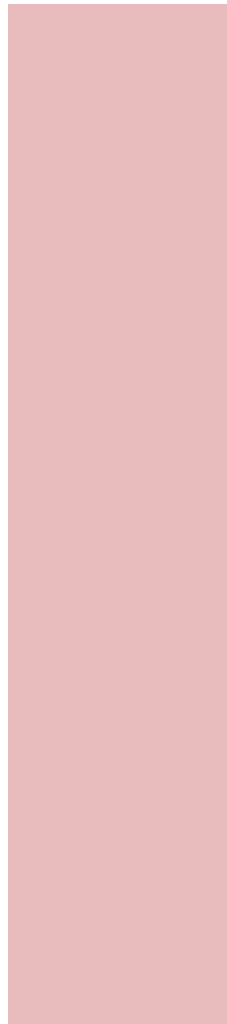
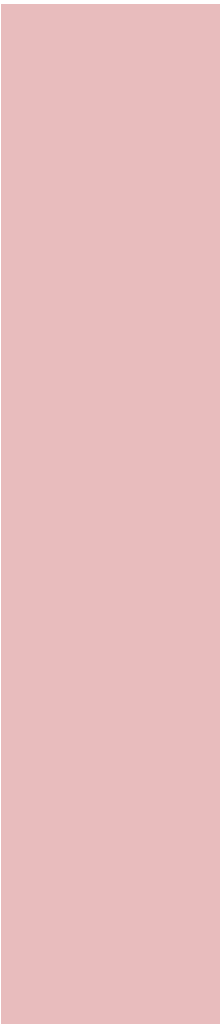
Tzatziki

🍴

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


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







www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 23594