

Essence HR7753

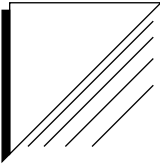
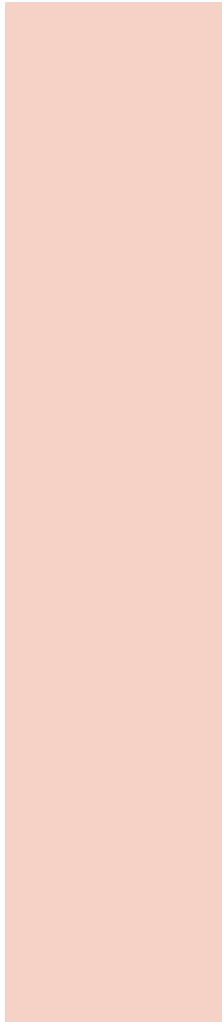


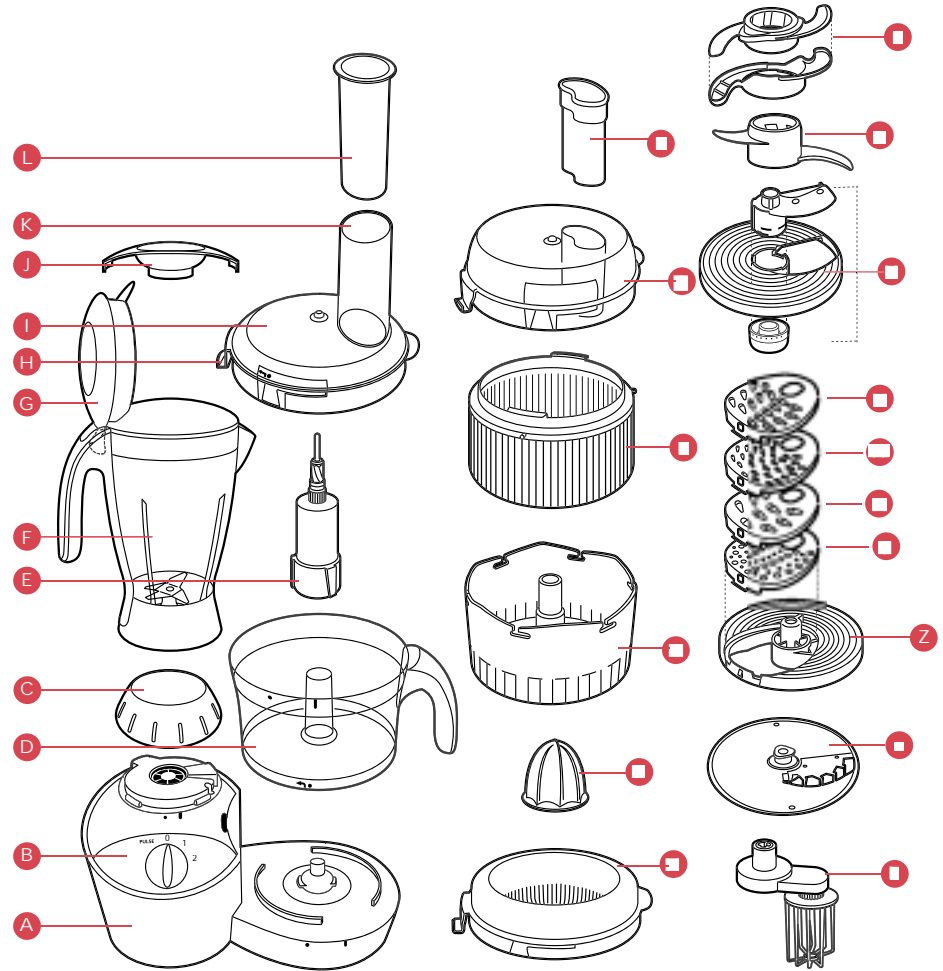
Recipes & Directions for use  
Recettes & Mode d'emploi  
Recetas & Instrucciones de Uso

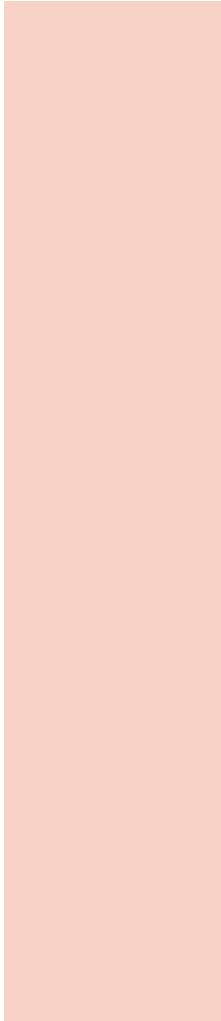
دستورهای غذا و طرز استفاده  
راهنمای دستگاه و دستورات غذا



**PHILIPS**









ENGLISH 6

FRANÇAIS 25

ESPAÑOL 45

العربية 85

فارسی 102

## Parts and accessories

- A** Motor unit
- B** Speed control
  - P= Pulse
  - 0 = Off
  - 1 = Lowest speed
  - 2 = Highest speed
- C** Screw cap (must be placed to use bowl functions)
- D** Food processing bowl
- E** Tool holder
- F** Blender jar
- G** Lid of blender jar
- H** Peg of lid (activates and deactivates the safety switch)
- I** Lid of food processing bowl
- J** Safety cover
- K** Feed tube
- L** Pusher
- M** Sieve of citrus press
- N** Cone of citrus press
- O** Juice extractor drum
- P** Juice extractor pulp sieve
- Q** Lid of juice extractor
- R** Pusher of juice extractor
- S** Kneading hook
- T** Metal blade + protective cover
- U** Adjustable slicing disc
- V** Shredding insert medium
- W** Shredding insert fine
- X** Shredding insert coarse
- Y** Granulating insert
- Z** Insert holder
- a** Potato knife
- b** Balloon beater

## Introduction

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

If your appliance suddenly stops running:

- 1** Pull the mains plug out of the socket.
- 2** Turn the knob to position 0 to switch the appliance off.
- 3** Let the appliance cool down for 60 minutes.
- 4** Put the mains plug in the socket.
- 5** Switch the appliance on again.

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

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

## Important

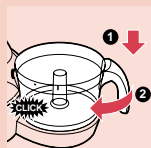
- ▶ Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for use for future reference.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, in order to avoid hazardous situations.
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the table.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl, i.e. do not fill beyond the top graduation.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- ▶ Always unplug the appliance before reaching into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Place the lid on the bowl in the right position. The build-in safety lock will now be deblocked and you will be able to turn the appliance on. Both the motor unit and the screw cap have been provided with marks. The appliance will only function if the dot on the motor unit is placed opposite the dot on the screw cap.
- ▶ Switch the appliance off before detaching any accessory.
- ▶ Always switch the appliance off by switching to speed setting 0.
- ▶ Wait until moving parts have stopped running before you remove the lid of the appliance.
- ▶ The screw cap can only be removed if the lid is not on the bowl or if the bowl has been removed altogether.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ Remove the protective cover from the blade before use.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ If you are processing a liquid that is hot or tends to foam, do not put more than 1 litre into the blender jar to avoid spillage.

- For application times, please refer to the tables further in these instructions for use.

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

## Using the appliance

### Food processing bowl



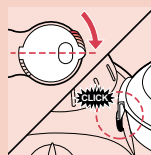
- 1** Mount the bowl on the food processor by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.



- 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).

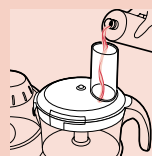
### Built-in safety lock

The motor unit, the bowl and the lid have been provided with marks. The appliance will only function if the dot on the motor unit is placed directly opposite the dot on the bowl.

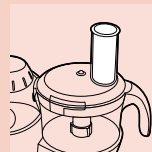


- 1** Make sure that the line on the lid and the line on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will complete the shape of the handgrip.

### Feed tube and pusher



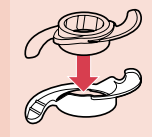
- 1** Use the feed tube to add liquid and/or solid ingredients. Use the pusher to push solid ingredients through the feed tube.



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

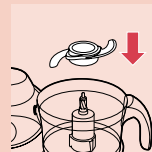
### Metal blade

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



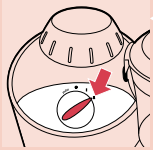
- 1** Remove the protective cover from the blade.

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



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

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



- 4** Put the pusher in the feed tube.
  - 5** Select the maximum speed (position 2) on the speed control.
    - The process will continue until switched to position 0 (off).
- Switch to position 1 to decrease the speed.

### Tips

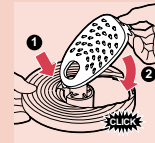
- If you chop onions, use the pulse function several times to prevent them from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese. The cheese will become too hot, will start to melt and will turn lumpy.
- Do not use the blade to chop very hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.

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

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

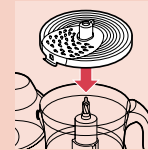
### Inserts

Never process hard ingredients like ice cubes with the inserts.

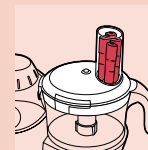


- 1** Put the selected insert in the insert holder before you place it onto the toolholder.

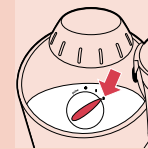
Cutting edges are very sharp. Avoid touching them!



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



- 3** Put the lid on the bowl.



- 4** Put the ingredients in the feed tube. Pre-cut large chunks to make them fit into the feed tube.

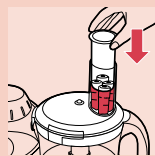
- 5** Fill the feed tube evenly for the best results.

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

- 6** For shredding and slicing, select the maximum speed (position 2) on the speed control.

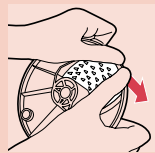
The process will continue until switched to position 0 (off).

- Switch to position 1 to decrease the speed.



**7** Press the pusher lightly onto the ingredients in the feed tube.

► If you are shredding soft vegetables or fruits, you can decrease the speed to position 1, to prevent the shredded vegetables and fruits from turning into puree.

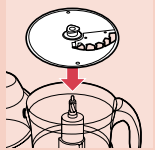


**8** To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its back pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.

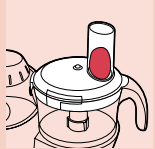
### Potato knife

The potato knife allows you to cut ingredients into rectangular pieces for e.g. French fries.

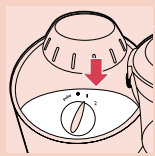
Be careful: the cutting edges of the blade are very sharp.



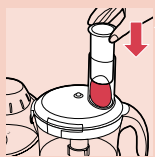
**1** Place the potato knife on the tool holder.



**2** Close the lid and put the ingredients in the feed tube.



**3** Switch to position 1 to get optimal results.

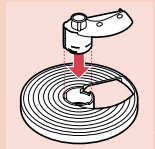


**4** Press the ingredients down with the pusher, if necessary.

### Adjustable slicing disc

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

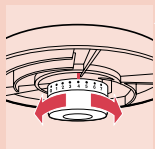
Be careful: the cutting edges of the blade are very sharp.



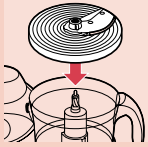
**1** Insert the blade into the top of the carrier.



**2** Connect the knob from the bottom side of the disc and turn it until the lines match. Now the disc is locked.

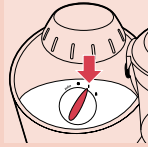


**3** Turn the adjusting knob to adjust the thickness you prefer.



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

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

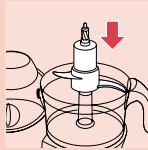


**6** Switch to position 1 to get optimal results.

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

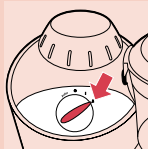
## Kneading hook

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



**1** Put the bowl on the motor unit and place the kneading accessory onto the driving shaft.

**2** Put the ingredients in the bowl and fasten the lid onto the bowl. Place the pusher in the feed tube to prevent ingredients from splattering during the kneading process.



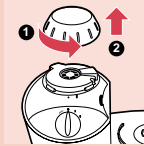
**3** Select the maximum speed (position 2) on the speed control.

## Blender

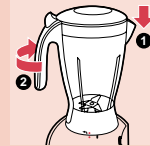
The blender is intended for:

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

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

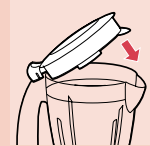


**1** To attach the blender jar, remove the screw cap which is positioned above the speed control.



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

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

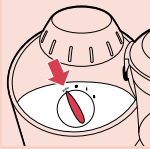


**3** Put the ingredients in the blender jar.

**4** Close the lid.



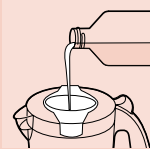
- 5** Always connect the safety cover onto the blender lid before you start processing.



- 6** Select the maximum speed (position 2). The appliance will continue to run at this speed until switched to position 0 (off).

See the table for the appropriate processing times.

### Tips



- ▶ Pour the liquid ingredients into the blender jar through the hole in the lid.
- ▶ The longer you let the appliance run, the finer the blending result will be.
- ▶ Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before putting them in the blender. If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of trying to process a large quantity at once.
- ▶ Hard ingredients e.g. soy beans for soy bean milk, must be soaked in water before they are processed.
- ▶ Crush ice cubes by placing the ice cubes in the jar, close the lid and use the pulse function.

If ingredients stick to the wall of the blender jar:

- 1** Switch the appliance off and unplug it.

- 2** Open the lid.

Never open the lid while the appliance is still running.

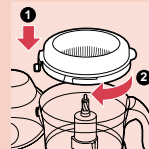
- 3** Use a spatula to remove the ingredients from the wall of the jar.

Keep the spatula at a safe distance from the blades (approx. 2 cm).

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

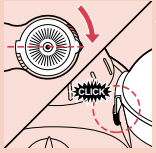
### Citrus press

The citrus press can be used for all kinds of citrus fruit.

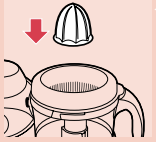


- 1** Put the bowl on the motor unit and place the sieve on the bowl.

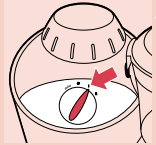




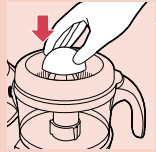
- 2 Turn the sieve in the direction of the arrow until the peg of the safety lock snaps home in the motor unit.



- 3 Place the cone on the sieve by pressing it lightly down.



- 4 Select the minimum speed (position 1). The process starts running and stops when switching to position 0 (off).



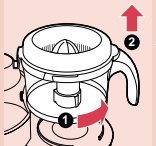
- 5 Press half of fruit firmly on the rotating cone.

### Tips

- ▶ Stop pressing from time to time to remove the pulp from the sieve.

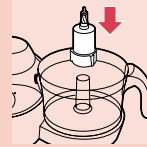
When you do so, switch off the appliance and remove the bowl along with the sieve and cone.

- ▶ After use, remove the bowl along with the Citrus press accessories to prevent juice from leaking onto the appliance.



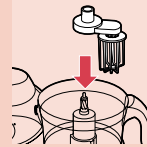
### Balloon beater

You can use the balloon beater to whisk kegs, egg whites, instant puddings and cream.



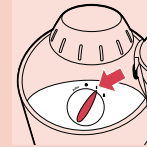
- 1 Put the bowl on the motor unit and turn it to the left until you hear a 'click'.

- 2 Put the toolholder in the bowl.



- 3 Place the balloon beater onto the toolholder.

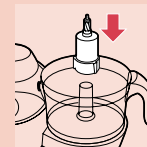
- 4 Put the ingredients into the bowl, put the lid on the bowl and turn it to the right until you hear a click.



- 5 Select the speed 1 on the speed control to get optimal results.

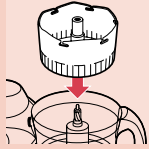
### Juice extractor

The juice extractor can be used for preparing fresh fruit and vegetable juices. Pulp, pips and skins will be separated.

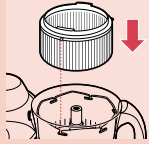


- 1 Put the bowl on the motor unit.

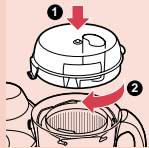
- 2 Put the toolholder in the bowl.



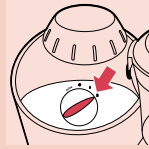
**3** Attach the juicer drum on the toolholder.



**4** Insert the pulp sieve into the juicer drum and ensure that all 3 pins fit into the notches of the juicer drum.

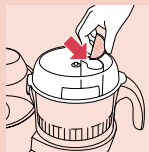


**5** Put the lid of the juice extractor on the bowl.

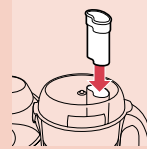


**6** Select the maximum speed (position 2) to obtain optimal results.

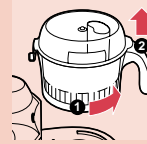
Never use the juicing accessory if the rotating sieve or drum is damaged.



**7** Drop the fruit or vegetables in the juice extractor through the feed tube.



**8** Press the ingredients firmly down with the pusher if necessary. Keep the pusher in the feed tube as much as possible to avoid splashing.



**9** Let the appliance run for another 20 seconds to obtain any juice still left in the fruit or vegetables.

**10** To avoid spilling juice on the appliance, remove the bowl along with the juice extractor accessories after use.

### Tips

- ▶ Before you use the juice extractor:
  - cut carrots, white radish, etc.
  - peel citrus fruits, pineapples, melons, etc
  - stone cherries, plums, apricots, peaches, etc.
- ▶ Always switch on the appliance before you put the fruit in the juice extractor.
- ▶ Switch the appliance off from time to time to remove pulp from the sieve and the juicer drum.
- ▶ Do not process large amounts of food at the same time.
- ▶ Switch the appliance off if it starts to vibrate strongly and clean the pulp sieve and the filter before you switch the appliance on again.

### Cleaning

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

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

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

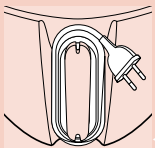
The blender jar is not dishwasherproof!

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

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

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

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

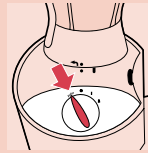


## Blender quick-clean operation



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

- 2 Close the lid.

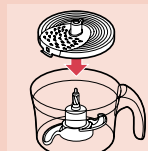


- 3 Let the appliance run for a few moments by turning the knob to the pulse position. The appliance stops running when you switch to position 0 (off).

- 4 Detach the blender jar and rinse it with clean water.

## Storage

### MicroStore



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









## Information & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site at [www.philips.com](http://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.

## Troubleshooting guide

Problem	Solution
The appliance doesn't switch on.	Turn the bowl/or lid clockwise until you hear a click. Make sure that the points on the bowl and on the lid are placed directly opposite each other.
The appliance has suddenly stopped running.	The automatic thermal cut-out system has probably cut off the power supply to the appliance because it has overheated. 1) Switch the appliance off (position 0). 2) Unplug the appliance. 3) Let the appliance cool down for 60 minutes. 4) Put the mains plug in the socket. 5) Switch the appliance on again.
The kneading or mixing accessory doesn't turn.	Check if you have really turned the bowl and the lid clockwise as far as the point where you hear a click.
Both the blender jar and the food processing bowl are attached, but only the blender works.	If both the blender and the food-processing bowl have been mounted correctly, only the blender will function. If you want to use the food-processing bowl, detach the blender and close the fixing hole with the screw cap.

## Accessories and applications

Accessory	Application	Application times
	Chopping, pureeing, mixing	10 - 60 sec.
	Kneading	60 - 180 sec.
	Slicing, shredding, grating	10 - 60 sec.
	Slicing	10 - 60 sec.
	Cutting potatoes, French fries	10 - 60 sec.
	Whisking, whipping	30 - 180 sec.
	Pressing citrus fruits	depends on quantity
	Extracting of fruit juices and vegetable juices	depends on quantity

## Quantities and preparation times

Ingredients & results	Max. quantity	Accessories/ speed	Procedure	Applications
Apples, carrots, celeriac - shredding	500g	2 / 2	Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and slice them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Apples, carrots, celeriac - slicing	500g	3 / 1	Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and slice them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Batter (pancake) - whisking	750ml milk	1 / 2	First pour the milk into the blender and then add the dry ingredients. Mix the ingredients for approx. 1 minute. If necessary, repeat this procedure 2 times. Then stop for a few minutes to allow the appliance to cool down to ambient temperature.	Pancakes, waffles
Bread crumbs - chopping	100g	2 / 2	Use dry, crispy bread.	Breadcrumbs, au gratin dishes
Butter cream (creme au beurre) - whisking	300g	1 / 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, soups, sauces, au gratin dishes

Ingredients & results	Max. quantity	Accessories/ speed	Procedure	Applications
Cheese (Gouda) - shredding	200g	3 / 2	Cut the cheese into pieces that fit into the tube. Press carefully with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondues
Chocolate - chopping	200g	2 / 2	Use hard, plain chocolate. Break it into pieces of 2 cm.	Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses
Cooked peas, beans - pureeing	250g	2 / 1 / 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	500g	2 / 2	For a coarse puree, add only a little liquid. For a fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth.	Baby and infant food
Cucumbers - slicing	2 cucumbers	3 / 1	Put the cucumber in the tube and press it down carefully.	Salads, garnishing
Dough (for bread) - kneading	500g 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	1000g flour	2 / 2	Follow the same procedure as for bread dough. Knead the dough for 1 minute.	Pizza

Ingredients & results	Max. quantity	Accessory/speed	Procedure	Applications
Dough (shortcrust pastry) - kneading	300g flour	2 / 2	Use cold margarine, cut the margarine into 2cm cubes. Put the flour in the bowl and add the margarine. Mix until the dough has become crumbly. Then add cold water while mixing. Stop as soon as the dough starts to turn into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Apple pies, sweet biscuits, open fruit flans
Dough (yeast) - kneading	500g flour	2 / 2	First mix yeast, warm water and some sugar in a separate bowl. Put all ingredients in the bowl and knead the dough until it is smooth and does not stick to the bowl (takes approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes.	Luxury bread
Egg whites - whisking	4 egg whites	3 / 1	Use egg whites at room temperature. Note: use at least 2 egg whites.	Puddings, souffles, meringues
Fruit (e.g. apples, bananas, water chestnut) - blending	500g	0 / 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
Fruit (e.g. apples, bananas) - chopping	500g	2 / 2	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring	Sauces, jams, puddings, baby food

Ingredients & results	Max. quantity	Accessory/speed	Procedure	Applications
Garlic - chopping	300g	2 / 2	Peel the garlic. Press the pulse button several times to avoid chopping the garlic too fine. Use at least 150g.	Garnishing, dips
Herbs (e.g. parsley) - chopping	Min. 50g	2 / 2	Wash and dry the herbs before chopping.	Sauces, soups, garnishing, herb butter
Juices (e.g. made of papaya, water melon, pear, guava) - blending	500g (total amount)	0 / 2	Add water or another liquid (optional) to obtain a smooth juice.	Fruit juices
Mayonnaise - emulsifying	3 eggs	3 / 1	All the ingredients must be at room temperature. Note: use at least one large egg, two small eggs or two egg yolks. Put the egg and a little vinegar in the bowl and add the oil drop by drop.	Salads, garnishing and barbecue sauces
Meats (lean) - mincing	500g	2 / 2	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3cm. Press the pulse button to get a coarser chopping result.	Steaks tartar, hamburgers, meat balls
Meats, fish, poultry (streaky) - mincing	400g	2 / 2	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3cm. Press the pulse button to get a coarser chopping result.	Steaks tartar, hamburgers, meat balls

Ingredients & results	Max. quantity	Accessories/ speed	Procedure	Applications
Milkshakes - blending	500ml milk	☞ / 2	Puree the fruit (e.g. bananas, strawberries) with sugar, milk and some ice cream and mix well.	Milkshakes
Mixture (cake) - mixing	4 eggs	☞ / 2	The ingredients must be at room temperature. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour.	Various cakes.
Nuts - chopping	250g	☞ / 2	Use the pulse button for coarse chopping. Stop the process if you want a coarse result.	Salads, puddings, nut bread, almond paste
Onions - chopping	500g	☞ / 2	Peel the onions and cut them into 4 pieces. Stop the process after 2 pulses to check the result.	Salad, cooked food, stir-fries, garnishing
Onions - slicing	300g	☞ / 1	Peel the onions and cut them into pieces that fit into the tube. Note: use at least 100g.	Salad, cooked food, stir-fries, garnishing
Poultry - mincing	200g	☞ / 2	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3cm. Use the pulse button for a coarser chopping result.	Minced meat
Soups - blending	500ml	☞ / 2	Use cooked vegetables.	Soups, sauces
Whipping cream - whipping	500ml	☞ / 1	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

### Courgette Sandwich Spread

Ingredients:

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

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

### Nourishing vegetable soup a la Budapest

Ingredients:

- 200g kohlrabi

- 300g potatoes
  - 300g celery
  - 100g carrots
  - 700g water
  - 200 g dal (out of can)
  - 200g smoked pork meat
  - 250 g creme fresh
  - 20g parsley
  - salt, fresh pepper, 2 stock cubes, 2 bay leaves
  - 400 g water
- ▶ *Put the kohlrabi, potatoes, celery, carrots and water in that order into the blender jar. Blend the ingredients for 10 seconds. Put the blended ingredients in a pot and bring it to boil. Add the water, creme freche, dal, meat and herbs. Let it cook for 30 minutes. Stirring constantly is necessary.*
  - ▶ *If you prepare this recipe several times, let the appliance cool down for 60 minutes after every third application.*

### Leek Quiche

Ingredients for the dough:

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

Ingredients for the filling:

- 500g leeks
- vegetable oil
- 4 eggs
- 500g sour cream
- salt, pepper, 1-2 tbs. of flour if needed

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

### Hungarian-style goulash

Ingredients:

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

- ▶ *Wash the meat and cut it into 2 cm cubes. Peel the onion and chop it in the food processing bowl using the metal blade. Core the green pepper and slice it into rings using the slicing insert. Peel the tomato, remove the pips and cut it into thin strips.*



*Fry the chopped onion in the oil until soft. Remove from the heat and sprinkle the paprika over the onion, add the meat and fry over a high heat for a few minutes while stirring constantly. Add the green pepper, the tomato and salt to taste, cover the pan and braise in its own juice over a moderate heat until almost tender.*

- ▶ *Meanwhile, peel and slice the carrots using the slicing insert and peel and dice the potatoes. Add them to the meat and pour enough cold water for the amount of soup you want to make (approx. 1,2 litres). Season with a pinch of caraway seeds and simmer until everything is soft as butter, adding more salt if necessary.*
- ▶ *Serve hot. You could add a garnish of green pepper rings and serve sharp cherry paprika on a separate plate.*

## Strawberry tart

Ingredients:

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

Filling:

- 80 g sugar
- 2 tsp. lemon juice
- 400 g cream cheese
- 500 g strawberries

Glaze:

- 500 g strawberries

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

Garnishing:

- 250 g cream

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

## Fresh fruit milkshake

Ingredients:

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

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

### Hazelnut Bread Ring

Ingredients dough:

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

Filling:

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

- ▶ *Heat oven to 200°C. Mix milk, yeast and sugar in the bowl for 15 seconds using the kneading tool. Add flour, salt, butter and egg. Knead the dough mixture for 2 minutes. Put the dough into a separate bowl and cover it with a damp cloth and allow the dough to rise in a lukewarm place for 20 minutes.*
- ▶ *Chop the hazelnuts using the metal blade. Mix ingredients for the filling. Roll the dough out into a rectangular shape. Spread it with the hazelnut mixture, then roll it up into a ring. Put the ring in a buttered spring-release tin. Let the ring rise for*

*20 minutes. Brush some whipped egg yolk onto the top and place the tin on a rack in the centre of the oven. Bake for 25 - 30 minutes at 200°C.*

### Chocolate cake

Ingredients:

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

Filling:

- 200 g apricot jam

Glaze:

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

- ▶ *Heat oven to 160°C. Cream butter with icing sugar using the metal blade. Melt the chocolate and mix in. Add egg yolks one by one to the mixture and mix until creamy. Whip the egg white with the granulated sugar until stiff and foamy using the metal blade. Add the egg white foam to the mixture and stir in gently. Then fold in flour with a spatula. Put the cake mixture into the greased baking tin. Bake for one hour at 160°C. The first 15 minutes the oven door should be kept slightly ajar.*

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

### Broccoli soup (for 4 persons)

Ingredients:

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

### Pizza

Ingredients for the dough:

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

For the topping:

- 300ml sieved tomatoes (tinned)
- 1 tsp mixed Italian herbs (dried or fresh)
- 1 onion
- 2 cloves garlic
- salt and pepper
- sugar

Ingredients to be spread on the sauce:

- olives, salami, artichokes, mushrooms, anchovies, Mozzarella cheese, peppers, grated mature cheese and olive oil according to taste.

- ▶ *Place the kneading hook in the bowl. Put all the ingredients in the bowl and select the maximum speed (position 2). Knead the dough for approx. 90 seconds until a smooth ball has formed. Put the dough in a separate bowl, cover it with a damp cloth and leave it to rise for about 30 minutes.*
- ▶ *Chop the onions and garlic with the metal blade in the food processing bowl and fry them in a pan until they are transparent. Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer for about 10 minutes. Season to taste with salt, pepper and sugar. Allow the sauce to cool down.*

- ▶ *Heat the oven to 250°C.*
- ▶ *Roll the dough out on a floured worktop and make two round shapes. Place the dough shapes on a greased baking tray. Spread the topping on the pizza, leaving the edges free. Spread with the desired ingredients, scatter some grated cheese over the pizza and drip some olive oil over it.*
- ▶ *Bake the pizzas for 12 to 15 minutes.*

### Vegetable and potato fry

Ingredients:

- 1 egg
  - 50 cc milk
  - 1 tbsp flour
  - 1 tsp coriander
  - salt and pepper
  - 2 large potatoes (about 300 g)
  - 100 g winter carrots
  - 150 g celery
  - 50 g sunflower seeds or 2 tbsp corn from the cob
  - oil to fry
- ▶ *Using the metal blade, mix the egg, milk, flour, coriander, salt and pepper.*
  - ▶ *Shred the peeled potatoes, the scraped carrots and the cleaned celery with the coarse shredding insert and add to the egg mixture. Stir the vegetables, the egg mixture and the sunflower seeds or corn from the cob together in a bowl.*
  - ▶ *Heat the oil in a frying pan and fry 8 flat patties on both sides until they are golden brown. Allow to drain on kitchen paper.*
  - ▶ *Cooking time: 3-4 minutes.*

### Bread (white)

Ingredients:

- 500 g bread flour
  - 15 g soft butter or margarine
  - 25 g fresh yeast or 20 g dried yeast
  - 260 ml water
  - 10 g salt
  - 10 g sugar
- ▶ *Assemble the kneading hook in the bowl. Put flour, salt and margarine or butter in the bowl. Add the fresh or dried yeast and the water. Put the lid on the bowl and turn it into the direction of the arrow until you hear a click. Select the maximum speed (position 2) and mix the dough (for the maximum kneading time see the chapter Quantities and preparation times).*
  - ▶ *Remove the dough from the bowl, put it in a large bowl, cover with a damp tea towel and allow to rise in a warm place for 20 minutes. After rising, flatten the dough again, and shape into a ball.*
  - ▶ *Return the dough to the bowl, cover with the damp cloth and leave it to rise for another 20 minutes. Flatten it again, and roll it up.*
  - ▶ *Place the dough in a greased baking tin, and leave it to rise for another 45 minutes. Bake the bread in the lower part of a pre-heated oven.*
  - ▶ *Bake the bread at about 225°C in the lower part of a pre-heated oven in about 35 minutes.*

## Composants et accessoires

- A** Bloc moteur
- B** Bouton vitesse  
P = Impulse  
0 = Arrêt  
1 = Vitesse minimale  
2 = Vitesse maximale
- C** Capuchon de sécurité (doit être fixé pour pouvoir utiliser les fonctions du bol)
- D** Bol pour préparer les aliments
- E** Axe d'entraînement
- F** Bol mixer
- G** Couvercle du bol mixer
- H** Doigt de sécurité du bol (active et désactive l'interrupteur de sécurité)
- I** Couvercle du bol pour préparer les aliments
- J** Bouchon de sécurité
- K** Cheminée de remplissage
- L** Poussoir
- M** Tamis du presse-agrumes
- N** Cône du presse-agrumes
- O** Tambour de la centrifugeuse
- P** Sélecteur de pulpe de la centrifugeuse
- Q** Couvercle de la centrifugeuse
- R** Poussoir de la centrifugeuse
- S** Accessoire de pétrissage
- T** Ensemble couteau + gaine de protection
- U** Disque à trancher réglable
- V** Insert à râper moyen
- W** Insert à râper fin
- X** Insert à râper gros
- Y** Insert pour grainer
- Z** Axe support
- a** Couteau pour pommes de terre
- b** Disque à émulsionner

## Introduction

L'appareil est équipé d'une coupure thermique de sécurité. 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** Tournez le bouton sur la position 0 pour arrêter l'appareil.
- 3** Laissez refroidir l'appareil 60 minutes.
- 4** Branchez l'appareil à nouveau.
- 5** Remettez l'appareil en marche.

Consultez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips si la coupure thermique 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

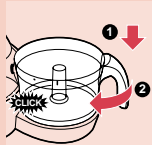
- ▶ Lisez attentivement les instructions ainsi que les illustrations avant d'utiliser votre appareil.
- ▶ Conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur.
- ▶ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement.
- ▶ N'utilisez jamais des accessoires ou des composants des autres que ceux d'origine et recommandés par Philips. Philips décline toute responsabilité si ce n'était pas le cas.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou les autres pièces sont détériorées.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips ou à un Centre Service Agréé Philips, afin d'éviter tout accident.
- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments.
- ▶ Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
- ▶ Ne dépassez pas le contenu maximum du bol, c'est à dire ne dépassez pas le trait supérieur de graduation du bol.
- ▶ Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- ▶ Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet, (par ex. la spatule), dans la cheminée de remplissage pour pousser les ingrédients sans avoir au préalable arrêté l'appareil. Utilisez uniquement le poussoir.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil avant mettre vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixer (par ex. la spatule).
- ▶ Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- ▶ Placez correctement le couvercle sur le bol. L'interrupteur de sécurité sera maintenant désactivé et vous pouvez mettre l'appareil en marche. Le bloc moteur et le capuchon de sécurité comportent des repères. L'appareil ne peut fonctionner que si le repère du bloc moteur coïncide exactement avec le repère du capuchon.
- ▶ Arrêtez toujours l'appareil avant de détacher un accessoire.
- ▶ Arrêtez toujours l'appareil en tournant le bouton sur le réglage de vitesse 0.
- ▶ Avant de retirer le couvercle, attendez que toutes les pièces mobiles soient à l'arrêt.
- ▶ Vous ne pouvez pas retirer le capuchon de sécurité si le couvercle n'est pas positionné sur le bol ou si le bol a été enlevé avec le couvercle.
- ▶ 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.
- ▶ Laissez les aliments cuits refroidir avant de les hacher (température maximale 80°C/ 175°F).
- ▶ Si vous préparez un liquide chaud ou qui peut mousser, n'ajoutez pas plus d'un litre dans le bol mixer pour éviter tout débordement.

- Pour les durées de préparation, veuillez consulter le tableau du mode d'emploi ci-dessous.

Notez que si le mixer est monté, vous ne pouvez pas utiliser les fonctions du bol.

## Utilisation de l'appareil

### Bol pour préparer les aliments



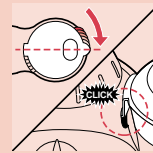
- 1 Montez le bol sur le robot en tournant la poignée dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



- 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 (cela nécessite un peu de force).

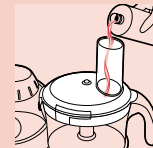
### Verrouillage de sécurité incorporé

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

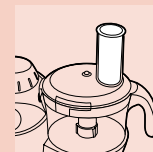


- 1 Assurez-vous que le repère du couvercle coïncide exactement avec le repère du bol. L'ergot du couvercle complètera l'ouverture de la poignée du bol.

### La cheminée de remplissage et le poussoir

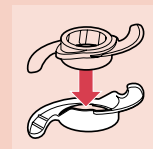


- 1 Utilisez la cheminée de remplissage pour ajouter du liquide et/ou des ingrédients solides. Utilisez le poussoir pour pousser les ingrédients dans la cheminée.

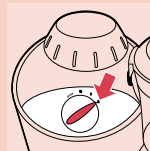
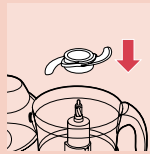


- 2 Le poussoir peut également servir à fermer la cheminée pendant que l'appareil est en marche, pour empêcher toute projection.

### Couteau métallique



- Le couteau peut être utilisé pour hacher, mélanger, mixer et réduire en purée.
- 1 Enlevez la gaine de protection du couteau.



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

- 2** Placez l'axe d'entraînement dans le bol et le couteau sur l'axe du bol.
- 3** Mettez les ingrédients dans le bol. Découpez les ingrédients en dés d'environ 3 cm de côté. Mettez le couvercle sur le bol.
- 4** Placez le poussoir dans la cheminée de remplissage.
- 5** Sélectionnez la vitesse maximum (position 2) du réglage de vitesse.
  - L'opération continue jusqu'à ce que le bouton soit tourné sur la position 0 (arrêt).

- ▶ Tournez le bouton sur la position 1 pour diminuer la vitesse.

### Suggestions

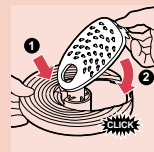
- ▶ Si vous hachez des oignons, utilisez la touche Eclair pour éviter de les hacher trop fin.
- ▶ Ne laissez pas tourner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) : le fromage chaufferait trop, commencerait à fondre et à devenir pâteux.
- ▶ Ne hachez pas des ingrédients trop 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 collés au couteau ou à la paroi du bol avec une spatule.

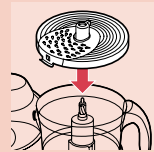
### Inserts

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

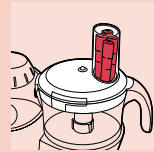


- 1** Placez l'insert sélectionné sur l'axe support avant de le placer sur l'axe d'entraînement.

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

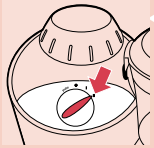


- 2** Placez l'axe des inserts sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol.
- 3** Mettez le couvercle sur le bol.
- 4** Mettez les ingrédients dans la cheminée. Coupez les gros morceaux pour pouvoir les introduire dans la cheminée.
- 5** Pour les meilleurs résultats remplissez la cheminée de façon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





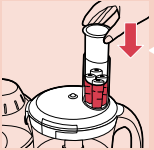
Si vous devez traiter d'importantes quantités d'aliments, ne traitez que des petites portions à la fois et videz le bol fréquemment.



- 6** Pour râper et trancher, sélectionnez la vitesse maximum (position 2) du réglage de vitesse.

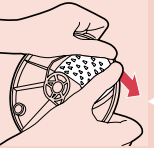
L'opération continue jusqu'à ce que le bouton soit tourné sur la position 0 (arrêt).

- ▶ Tournez le bouton sur la position 1 pour diminuer la vitesse.



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

- ▶ Si vous râpez des légumes ou fruits tendres, vous pouvez diminuer la vitesse sur la position 1, pour ne pas réduire les légumes ou les fruits râpés en purée.

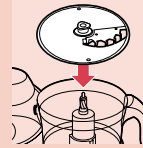


- 8** Pour retirer l'insert du support, prenez le support à la main avec la partie arrière dirigée vers vous. Poussez les ergots pour faire sortir l'insert du support.

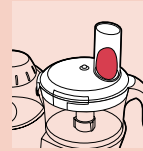
### Couteau pour pommes de terre

Avec le couteau pour pommes de terre vous pouvez couper les ingrédients en morceaux rectangulaires, par ex. pour faire des frites.

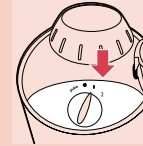
Faites attention: les lames du couteau sont très affilées.



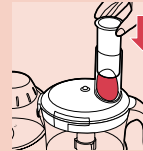
- 1** Placez le couteau pour pommes de terre sur l'axe d'entraînement.



- 2** Fermez le couvercle et placez les ingrédients dans la cheminée de remplissage.



- 3** Tournez sur la position 1 pour obtenir les meilleurs résultats.

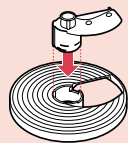


- 4** Pressez les ingrédients avec le poussoir, si nécessaire.

### Disque à trancher réglable

Le disque à trancher réglable vous permet de trancher les ingrédients à l'épaisseur voulue.

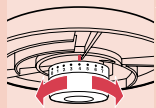
Faites attention: les lames du couteau sont très affilées.



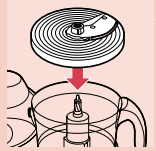
**1** Fixez le couteau sur le support.



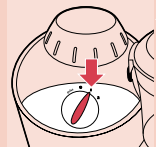
**2** Connectez le bouton qui se trouve au fond du disque et tournez-le jusqu'à ce que les repères coïncident. Maintenant le disque est bloqué.



**3** Tournez le bouton réglable et fixez-le à l'épaisseur préférée.



**4** Placez le disque à trancher réglable sur l'axe d'entraînement.



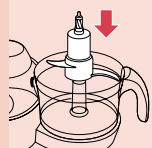
**5** Fermez le couvercle et mettez les ingrédients dans la cheminée de remplissage.

**6** Tournez sur la position 1 pour obtenir les meilleurs résultats.

**7** Pressez les ingrédients avec le poussoir, si nécessaire.

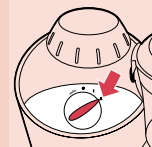
## Accessoire de pétrissage

Le crochet à pétrir sert à pétrir la pâte à pain et à mélanger d'autres pâtes ou mélanges pour gâteaux.



**1** Placez le bol sur le bloc moteur et fixez l'accessoire de pétrissage sur l'axe.

**2** Mettez les ingrédients dans le bol et fermez le bol avec le couvercle. Mettez le poussoir dans la cheminée de remplissage pour éviter tout débordement.



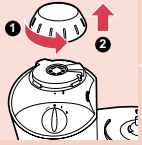
**3** Sélectionnez la vitesse maximum (position 2) du réglage de vitesse.

## Mixer

Le mixer est destiné à :

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

▶ L'appareil peut être utilisé avec ou sans le mixer attaché au bloc moteur. Si vous utilisez l'appareil sans le mixer, l'appareil ne fonctionnera pas si le capuchon de sécurité

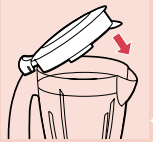


n'a pas été correctement visé sur le bloc moteur.

- 1 Pour attacher le bol mixer, enlevez le capuchon de sécurité situé au-dessus du réglage de vitesse.



- 2 Montez le bol mixer sur le bloc moteur en le tournant dans la direction de la flèche jusqu'à ce qu'il soit fermement fixé. La poignée doit être dirigée vers la gauche!



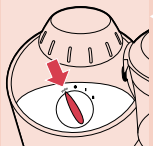
N'exercez trop de pression sur la poignée du bol mixer.

- 3 Mettez les ingrédients dans le bol.

- 4 Fermez le couvercle.

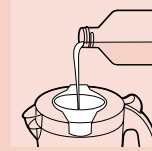


- 5 Fixez toujours le bouchon de sécurité sur le couvercle du mixer avant de commencer la préparation des aliments.



- 6 Sélectionnez la vitesse maximale (position 2). L'appareil continuera à fonctionner à cette vitesse jusqu'à ce que l'appareil soit réglé sur la position 0 (arrêt).

Consultez le tableau pour les temps de préparation recommandés.



## Suggestions

- ▶ Les ingrédients liquides peuvent être versés dans le bol mixer par l'ouverture du couvercle.
- ▶ Plus vous laissez l'appareil tourner longtemps, plus le mélange que vous obtenez est fin.
- ▶ Coupez les aliments en morceaux pour les introduire dans le bol mixer. Si vous devez traiter d'importantes quantités d'aliments, ne traitez que des petites portions à la fois.
- ▶ Faites tremper les ingrédients durs tels que les germes de soja pour faire le lait de soja avant de les préparer.
- ▶ Pour hacher des glaçons, introduisez-les dans le bol mixer, fermez le couvercle et utilisez la touche Eclair.

Si des aliments collent à la paroi du bol mixer :

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

N'ouvrez jamais le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil.

- 3 Enlevez les aliments de la paroi du bol mixer avec une spatule.

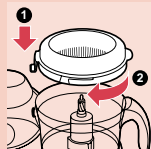
Faites attention à tenir la spatule à une distance sûre des couteaux (env. 2 cm).

- ▶ Si vous n'êtes pas satisfait des résultats, appuyez sur la touche éclair plusieurs fois

pour un usage momentané. Vous pouvez aussi mélanger les ingrédients avec une spatule (uniquement après l'arrêt complet du mixer) ou verser un peu du contenu dans un autre bol afin de préparer une quantité plus faible.

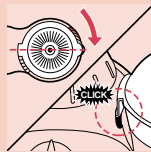
- ▶ Dans certains cas les ingrédients sont plus facile à traiter si vous ajoutez un peu de liquide tel que le jus de citron lorsque vous traitez des fruits.

### Presse-agrumes

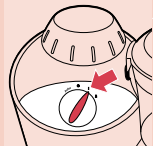
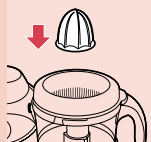


Le presse-agrumes peut être utilisé avec tous types d'agrumes.

- 1 Placez le bol sur le bloc moteur et le tamis sur le bol.
- 2 Tournez le tamis dans la direction de la flèche jusqu'à ce que le doigt de sécurité se fixe sur le bloc moteur.

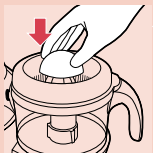


- 3 Pressez doucement le cône sur le tamis pour le fixer.



- 4 Sélectionnez la vitesse minimum (position 1).

L'opération commence et s'arrête si le bouton est positionné sur 0 (arrêt).

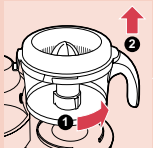


- 5 Pressez fermement la moitié d'un fruit sur le cône rotatif.

### Suggestions

- ▶ De temps en temps, arrêtez-vous de presser les fruits pour enlever la pulpe du tamis.

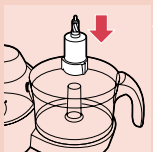
Lorsque vous enlevez la pulpe, arrêtez l'appareil et retirez le bol avec le tamis et le cône attachés.



- ▶ Après usage, retirez le bol avec les accessoires du presse-agrumes pour éviter que le jus s'écoule sur l'appareil.

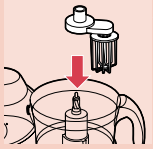
### Fouet ballon

Vous pouvez utiliser le fouet ballon pour battre des œufs, fouetter des blancs d'œufs, des puddings, faire de la crème fouettée.



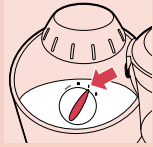
- 1 Placez le bol sur le bloc moteur et tournez-le à gauche jusqu'à ce que vous entendiez un 'clac'.

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



**3** Fixez le fouet sur l'axe d'entraînement.

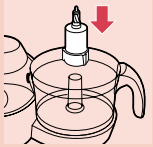
**4** Mettez les ingrédients sur le bol, placez le couvercle sur le bol et tournez-le à droite jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



**5** Pour obtenir des résultats optimaux sélectionnez la vitesse minimum (position 1).

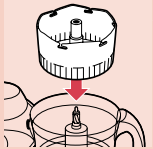
## Centrifugeuse

La centrifugeuse peut être utilisée pour préparer des jus frais de fruits et légumes. La pulpe, les peaux et les pépins seront séparés.

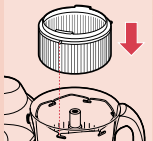


**1** Placez le bol sur le bloc moteur.

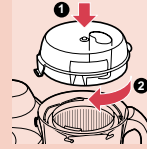
**2** Placez l'axe d'entraînement dans le bol.



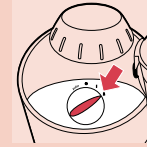
**3** Attachez le tambour de la centrifugeuse à l'axe.



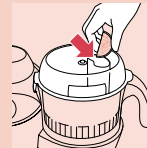
**4** Insérez le sélecteur de pulpe dans le tambour de la centrifugeuse et fixez bien les 3 picots dans les fentes du tambour.



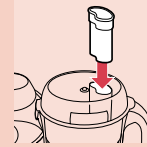
**5** Mettez le couvercle de la centrifugeuse sur le bol.



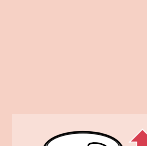
**6** Sélectionnez la vitesse maximale (position 2) pour obtenir les meilleurs résultats. N'utilisez jamais l'accessoire centrifugeuse si le tamis rotatif ou le tambour sont défectueux.



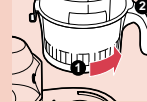
**7** Introduisez les fruits ou les légumes dans la centrifugeuse par la cheminée de remplissage.



**8** Si nécessaire, vous pouvez presser les ingrédients avec le poussoir. Tenez le poussoir dans la cheminée de remplissage aussi longtemps que possible pour empêcher toute projection.



**9** Laissez l'appareil fonctionner encore 20 secondes pour extraire tout le jus restant dans les fruits ou les légumes.



**10** Pour empêcher toute projection, enlevez le bol avec les accessoires de la centrifugeuse après utilisation.

## Suggestions

- ▶ **Avant d'utiliser la centrifugeuse:**
  - coupez les carottes, les radis, etc.
  - écorcez les agrumes, les ananas, les melons, etc.
  - dénoyotez les cerises, prunes, abricots, pêches, etc.
- ▶ **Mettez toujours l'appareil en marche avant de mettre les fruits dans la centrifugeuse.**
- ▶ **Arrêtez l'appareil de temps en temps pour retirer la pulpe du tamis ou du tambour de la centrifugeuse.**
- ▶ **Ne préparez pas des quantités importantes d'aliments en une fois.**
- ▶ **Arrêtez l'appareil s'il commence à vibrer fortement et nettoyez le tamis et le filtre avant de remettre l'appareil en marche.**

## 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 (sauf le bol mixer) peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.**

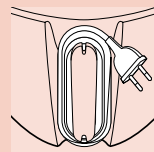
Ces composants ont été testés pour une résistance au lave-vaisselle conformément à la norme DIN EN 12875.

Le bol mixer n'est pas résistant au lave-vaisselle!

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

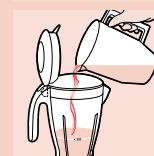
Évitez de cogner les lames du couteau et les inserts contre des objets durs car cela pourrait les émousser.

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

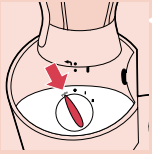


- ▶ **Enroulez le cordon restant au dos de l'appareil.**

## Nettoyage rapide du mixer



- 1** Versez de l'eau tiède (pas plus de 0,5 litres) et un peu de produit lave-vaisselle dans le bol mixer.
- 2** Fermez le couvercle.

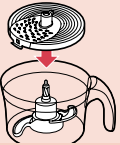


- 3** Laissez l'appareil fonctionner quelques instants en activant la touche Eclair. L'appareil ne fonctionne plus lorsque vous tournez le bouton sur la position 0 (arrêt).

- 4** Détachez le bol mixer et rincez-le à l'eau claire.

## Rangement

### MicroRangement



- Mettez les accessoires (couteau, axe support) sur l'axe d'entraînement et placez-les dans le bol. Rangez toujours l'axe d'entraînement en dernier.

## Information et service

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

## Guide en cas de problèmes

Problème	Solution
L'appareil ne peut pas être mis en marche.	Tournez le bol et/ou le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Vérifiez que les repères du bol et du couvercle coïncident bien.
L'appareil s'est arrêté brusquement.	La coupure thermique de sécurité a probablement coupé l'alimentation suite à une surchauffe de l'appareil. 1) Mettez l'appareil en marche (position 0). 2) Débranchez l'appareil. 3) Laissez l'appareil refroidir pendant 60 minutes. 4) Branchez à nouveau l'appareil. 5) Remettez l'appareil en marche.
L'accessoire de mélange ou de pétrissage ne tourne pas.	Vérifiez si vous avez tourné le bol et le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous ayez entendu un clic.
Le bol mixer et le bol pour préparer les aliments ont été correctement attachés, mais le mixer seul fonctionne.	Si le mixer et le bol pour préparer les aliments ont été correctement attachés, seul le mixer fonctionnera. Si vous voulez utiliser le bol pour préparer les aliments, détachez le mixer et fermez l'orifice à l'aide du capuchon de sécurité.

## Accessoires et applications

Accessoire	Application	Temps d'application
☞	Hacher, réduire en purée, mélanger	10 - 60 sec.
☞	Pétrir	60 - 180 sec.
☞ ☞ ☞ ☞	Trancher, hacher, râper	10 - 60 sec.
☞	Trancher	10 - 60 sec.
☞	Couper pommes de terre, faire des frites	10 - 60 sec.
☞	Fouetter	30 - 180 sec.
☞	Presser des agrumes	selon la quantité
☞	Extraire des jus de fruits ou de légumes	selon la quantité

## Quantité et temps de préparation

Ingrédients et résultats	Quantité max.	Acces soire/vitesse	Procédure	Applications
Pommes, carottes, céleri - râper	500 g	2 / 2	Coupez les légumes pour les introduire dans la cheminée. Remplissez la cheminée et râpez-les en appuyant doucement sur le poussoir.	Salades, légumes crues
Pommes, carottes, céleri - trancher	500 g	3 / 1	Coupez les légumes pour les introduire dans la cheminée. Remplissez la cheminée et tranchez-les en appuyant doucement sur le poussoir.	Salades, légumes crues
Pâtes à crêpes (crêpes) - fouetter	750 ml lait	4 / 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. Arrêtez pendant quelques minutes pour laisser l'appareil refroidir à la température ambiante.	Crêpes, gaufres
Chapelure - hacher	100 g	2 / 2	Utilisez du pain sec, croustillant.	Plats panés, gratins
Crème au beurre - battre	300 g	4 / 2	Prenez du beurre mou pour obtenir une crème légère.	Desserts, garnitures
Fromage (parmesan) - râper	200 g	2 / 2	Utilisez un morceau de parmesan sans croûte et coupez-le en morceaux d'environ 3 x 3 cm.	Garnitures, soupes, sauces, gratins

Ingrédients et résultats	Quantité max.	Acces soire/vitesse	Procédure	Applications
Fromage (Gouda) - râper	200 g	3 / 2	Coupez le fromage en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Appuyez doucement sur le poussoir.	Sauces, pizzas, gratins, fondue
Chocolat - hacher	200 g	2 / 2	Utilisez du chocolat noir, dur. Cassez en morceaux de 2 cm.	Garnitures, sauces, pâtisseries, flans, mousses
Petits pois, haricots cuits - réduire en purée	250 g	2 / 4 / 2	Utilisez les légumes cuits. Si nécessaire, ajoutez du liquide pour améliorer la consistance du mélange.	Purées, soupes
Légumes et viandes cuites - réduire en purée	500 g	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
Concombres - trancher	2 concombres	3 / 1	Mettez le concombre dans la cheminée et appuyez doucement.	Salades, garnitures
Pâte (à pain) - pétrir	500 g flour	2 / 2	Mélangez la levure et le sucre avec de l'eau chaude. Ajoutez la farine, l'huile et le sel et pétrissez pendant 90 sec. environ. Laissez lever 30 minutes.	Pain
Pâte (à pizza) - pétrir	1 Kg farine	2 / 2	Même opération que pour la pâte à pain. Pétrissez pendant 1 minute environ.	Pizza



Ingrédients et résultats	Quantité max.	Acces soire/vitesse	Procédure	Applications
Pâte (brisée) - pétrir	300 g farine	2 / 2	Utilisez de la margarine froide et coupez-la en morceaux de 2 cm. Mettez la farine dans le bol et ajoutez la margarine. Pétrissez 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.	Tourtes aux pommes, biscuits, tartes aux fruits
Pâte (levure) - pétrir	500 g farine	2 / 2	Mélangez d'abord la levure, de l'eau chaude 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
Blancs d'œufs - fouetter	4 blancs d'œufs	7 / 1	Utilisez les œufs à température ambiante. Note: utilisez au moins 2 blancs d'œufs.	Entremets, soufflés, meringues
Fruits (par ex. pommes, bananes, châtaignes d'eau) - mélanger	500 g	0 / 2	Suggestion: ajoutez un peu de jus de citron pour empêcher la décoloration des fruits. Ajoutez du liquide pour une purée plus onctueuse.	Sauces, soufflés, meringues, aliments pour bébés

Ingrédients et résultats	Quantité max.	Acces soire/vitesse	Procédure	Applications
Fruits (par ex. pommes, bananes) - hacher	500 g	2 / 2	Suggestion: ajoutez un peu de jus de citron pour empêcher la décoloration des fruits.	Sauces, soufflés, meringues, aliments pour bébés
Ail - hacher	300 g	2 / 2	Pelez l'ail. Utilisez la touche Eclair quelques fois pour éviter un hachage trop fin. Utilisez au moins 150 g d'ail.	Garnitures, fondues
Herbes (par ex. persil) - hacher	Min. 50 g	2 / 2	Lavez et séchez les herbes avant de les hacher.	Sauces, soupes, garnitures, beurre aux herbes
Jus (par ex. papaye, melon d'eau, poires, goyaves, etc.) - mélanger	500 g (quantité totale)	0 / 2	Ajoutez de l'eau ou un autre liquide pour obtenir un jus homogène.	Jus de fruits
Mayonnaise - émulsionner	3 œufs	7 / 1	Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Note: utilisez au minimum un gros œuf, deux petits œufs ou deux gros jaunes d'œufs. Mettez l'œuf et un peu de vinaigre dans le bol et ajoutez l'huile goutte à goutte.	Salades, garnitures et sauces de barbecue
Viande (maigre) - hacher	500 g	2 / 2	Retirez d'abord les nerfs ou les os. Coupez la viande en dés de 3 cm. Utilisez la touche Eclair pour un hachage grossier.	Steaks tartare, hamburgers, boulettes de viande

Ingrédients et résultats	Quantité max.	Acces soire/vitesse	Procédure	Applications
Viande, poisson, volaille (pas trop maigre) - hacher	400 g	2 / 2	Retirez d'abord les nerfs ou les os. Coupez la viande en dés de 3 cm. Utilisez la touche Eclair pour un hachage grossier.	Steaks tartare, hamburgers, boulettes de viande
Milkshakes - mélanger	500 ml de lait	0 / 2	Réduisez en purée les fruits (par ex. bananes, fraises) avec du sucre, du lait et de la glace et mélangez bien.	Milkshakes
Mélange (pour gâteau) - mélanger	4 œufs	2 / 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	250 g	2 / 2	Utilisez la touche Eclair pour un hachage grossier. Arrêtez la procédure de préparation si vous voulez obtenir un résultat grossier.	Salades, pain, frangipane, entremets
Oignons - hacher	500 g	2 / 2	Pelez les oignons et coupez-les en quatre. Arrêtez après avoir utilisé la touche éclair 2 fois pour vérifier le résultat.	Salades, aliments cuits, sautés, garnitures
Oignons - émincer	300 g	3 / 1	Pelez les oignons et coupez-les en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Note: utilisez au moins 100 g.	Salades, aliments cuits, sautés, garnitures

Ingrédients et résultats	Quantité max.	Acces soire/vitesse	Procédure	Applications
Volaille - hacher	200 g	2 / 2	Retirez d'abord les nerfs ou les os. Coupez la viande en dés de 3 cm. Utilisez la touche éclair pour un hachage plus grossier.	Viande hachée
Soupe - mixer	500 ml	0 / 2	Utilisez des légumes cuites.	Soupes, sauces
Crème fouettée - fouetter	500 ml	7 / 1	Utilisez de la crème préalablement refroidie dans le réfrigérateur. Note: utilisez au moins 125 ml de crème liquide. La crème fouettée est prête en 20 sec.	Garnitures, crèmes, mélanges de crèmes glacées

## Recettes

### Pâte à tartiner aux courgettes

Ingrédients:

- 2 courgettes
- 3 oeufs durs
- 1 petit oignon
- 1 c. à s. d'huile végétale
- persil
- 2-3 c. à s. crème
- jus de citron, sauce Tabasco, sel, poivre, curry, paprika

- ▶ *Lavez et séchez les courgettes, et râpez-les à l'aide de l'insert à râper fin dans le bol. Transférez les courgettes râpées sur une assiette, saupoudrez de sel et laissez pendant 15 minutes afin que le sel absorbe le liquide des courgettes râpées. Coupez l'oignon en 4 morceaux et hachez-les menu avec la gousse d'ail. Hachez le persil après avoir enlevé les tiges.*
- ▶ *Ensuite mettez la courgette râpée sur une serviette propre et pressez-la pour extraire le jus. Versez un peu d'huile dans une poêle et faites cuire légèrement les oignons et l'ail hachés, et ajoutez les courgettes râpées. Le jus doit s'évaporer des ingrédients. Laissez les ingrédients cuits refroidir quelque temps. Mettez les oeufs et les autres ingrédients dans le bol, assaisonnez et mixez le tout à l'aide du couteau. Servez sur pain grillé.*

### Soupe de légumes nourrissante à la Budapest

Ingrédients:

- 200 g chou-rave
- 300 g pommes de terre
- 300 g céleri

- 100 g carottes
- 700 g eau
- 200 g dhal (en conserve)
- 200 g porc fumé
- 250 g crème fraîche
- 20 g persil
- sel, poivre frais, 4 bouillon-cubes, 2 feuilles de laurier
- 400 g eau

- ▶ *Mettez le chou-rave, les pommes de terre, le céleri, les carottes et l'eau dans cet ordre dans le bol mixer. Mélangez les ingrédients pendant 10 secondes. Versez les ingrédients mélangés dans une casserole et portez-les à ébullition. Ajoutez l'eau, la crème fraîche, le dhal, la viande et les herbes. Laissez cuire pendant 30 minutes en remuant sans cesse.*
- ▶ *Si vous préparez cette recette plusieurs fois, laissez l'appareil refroidir pendant 60 minutes après la troisième application.*

### Quiche aux poireaux

Ingrédients pour la pâte:

- 250 g farine de blé (ou farine de blé complète)
- une pincée de sel
- 1 c. à s. miel
- 20 g levure fraîche ou 1/2 sachet de levure en poudre
- 100 g beurre
- 6 c. à s. eau tiède

Ingrédients pour la garniture:

- 500 g poireaux
- huile végétal
- 4 oeufs
- 500 g crème aigre

- sel, poivre, 1-2 c. à s. de farine, si nécessaire
- ▶ *Mettez les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène. Laissez la pâte lever pendant 30 min.*
- ▶ *Tranchez les poireaux avec le disque à trancher. Versez un peu d'huile dans la poêle et faites cuire les poireaux tranchés pendant quelques minutes. Mettez les autres ingrédients dans le bol mixer et laissez le mixer fonctionner jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez-y 1-2 c. à s. de farine pour épaissir le mélange.*
- ▶ *Graissez un moule de 24 cm de diamètre et étalez la pâte sur le fond et les côtés du moule. Puis étalez le mélange à poireaux sur la pâte et versez le reste des ingrédients au-dessus. Faites cuire au four chaud pendant environ 40 minutes à 180°C. Vous pouvez servir chaud ou froid.*

### Goulache hongrois

Ingrédients:

- 1 c. à s. huile
  - 1 oignon moyen
  - 1 c. à c. paprika
  - 400 g boeuf ou porc
  - 1 poivron
  - 1 tomate
  - sel
  - 200 g carottes
  - 300 g pommes de terre
  - graines de cumin
- ▶ *Lavez la viande et coupez-la en dès de 2 cm. Pelez l'oignon et hachez-le dans le bol à l'aide du*

*couteau métallique. Enlevez le trognon du poivron et tranchez-le en rondelles à l'aide du disque à trancher. Pelez la tomate, enlevez les pépins et coupez-la en bandes minces. Faites revenir l'oignon haché dans l'huile. Retirez-le du feu et aspergez l'oignon de paprika, ajoutez-y la viande et faites frire à feu vif pendant quelques minutes en remuant sans cesse. Ajoutez le poivron, la tomate et le sel au goût, couvrez la poêle et braisez le tout dans son propre jus à feu doux jusqu'à ce que tous les ingrédients soient presque tendres.*

- ▶ *Pendant ce temps, pelez et tranchez les carottes à l'aide du disque à trancher et épluchez et coupez en dès les pommes de terre. Ajoutez-les à la viande et versez une quantité d'eau froide suffisante pour la soupe que vous voulez préparer (env. 1,2 litres). Assaisonnez de graines de cumin et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que la préparation soit ramollie comme le beurre, en ajoutant plus de sel, si nécessaire.*
- ▶ *Servez chaud. Vous pouvez ajouter une garniture de rondelles de poivron et servir des poivrons rouges sur une autre assiette.*

### Tarte aux fraises

Ingrédients:

- 100 g margarine
- 100 g sucre
- 3 jaunes d'oeufs
- 240 g farine
- 100 g noix de coco

## Garniture:

- 80 g sucre
- 2 c. à c. jus de citron
- 400 g fromage blanc
- 500 g fraises

## Glaçage:

- 500 g fraises
- 250 ml eau
- 120 g sucre
- 60 g maizena

## Garnissage:

- 250 g crème

- ▶ *Chauffez le four à 180°C. Travaillez la margarine avec le sucre dans le bol en utilisant le couteau métallique.*
- ▶ *Incorporez le jaune d'oeuf, la farine et les flocons de noix de coco. Mettez la pâte dans le moule, pressez les bords et percez la pâte de quelques trous avec une fourchette. Faites cuire pendant 15 - 20 minutes jusqu'à ce qu'à ce qu'elle devienne dorée. Retournez la tarte sur une grille pour refroidir. Mélangez le sucre, le jus de citron et le fromage blanc jusqu'à ce qu'ils deviennent homogènes à l'aide du couteau. Nappez le fond de la tarte refroidie de la crème obtenue. Arrangez une partie des fraises (queue en bas) sur la tarte. Laissez au froid.*
- ▶ *Préparez le glaçage. Mélangez les fraises restantes avec de l'eau et sucre dans le bol mixer. Faites dissoudre la maizena dans 125 ml de la préparation à fraises. Faites bouillir le mélange à*

*fraises. Lorsqu'il est amené à ébullition, incorporez la maizena dissoute. Couvrez les fraises du glaçage chaud à l'aide d'une cuillère et laissez au froid pendant 2 heures. Rajoutez la crème fouettée.*

## Milkshake aux fruits frais

## Ingrédients:

- 100 g bananes ou fraises
- 200 ml lait frais
- 50 g glace à la vanille
- sucre semoule au goût

- ▶ *Pelez les bananes et rincez les fraises. Coupez-les en petits morceaux. Mettez tous les ingrédients dans le bol mixer. Mélangez jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.*
- ▶ *Vous pouvez utiliser votre fruits préférés pour préparer un milkshake aux fruits frais à votre goût.*

## Rond de pain aux noisettes

## Ingrédients pour la pâte:

- 500 g farine tamisée
- 75 g sucre
- 1 c. à c. de sel
- 1 oeuf
- 250 ml lait (à 35°C)
- 100 g beurre ramolli
- 30 g levure fraîche (pour la levure déshydratée, voir les instructions sur l'emballage)

## Garniture:

- 250 g noisettes hachées
- 100 g sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 125 ml crème fraîche

- ▶ *Chauffez le four à 200°C. Mélangez le lait, la levure et le sucre à l'aide de l'accessoire à pétrir dans le bol pendant 15 secondes. Ajoutez-y la farine, le sel, le beurre et l'oeuf. Pétrissez la pâte pendant 2 minutes. Mettez la pâte dans un autre bol et couvrez le bol avec un linge humide et laissez lever au chaud 20 minutes.*
- ▶ *Hachez les noisettes avec le couteau métallique. Mélangez les ingrédients pour la garniture. Rompez la pâte et étendez-la afin d'obtenir une couche rectangulaire. Nappez la pâte du mélange aux noisettes et roulez-la en forme d'anneau. Mettez-la dans un moule beurré. Laissez lever 20 minutes. Couvrez le dessus d'un peu de jaune d'oeuf battu et mettez le moule sur une grille au centre du four. Faites cuire 25 - 30 minutes à 200°C.*

### Gâteau au chocolat

Ingrédients:

- 140 g beurre ramolli
- 110 g sucre glace
- 140 g chocolat
- 6 blancs d'oeufs
- 6 jaunes d'oeufs
- 110 g sucre semoule
- 140 g farine de blé

Garniture:

- 200 g confiture d'abricots

Glaçage:

- 125 ml d'eau
- 300 g sucre

- 250 g chocolat râpé
  - crème fouettée, si vous le souhaitez
- ▶ *Chauffez le four à 160°C. Mélangez le beurre avec le sucre glace à l'aide du couteau. Faites fondre le chocolat et incorporez-le. Ajoutez-y les jaunes d'oeufs un à un et fouettez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une pâte crémeuse. Mélangez les blancs d'oeufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux à l'aide du couteau. Incorporez la mousse de blancs d'oeufs au mélange et remuez doucement. Terminez par incorporer la farine avec une spatule. Versez la pâte dans le moule à gâteau beurré. Faites cuire une heure à 160°C. Pendant les premières 15 minutes, il est conseillé de tenir la porte du four entreouverte.*
  - ▶ *Laissez le gâteau refroidir pendant quelque temps dans le moule (24 cm), ensuite retournez-le sur une grille pour refroidir complètement. Coupez le gâteau en deux dans le sens de la longueur, nappez une moitié de gâteau de la confiture d'abricots et recouvrez avec l'autre moitié. Faites bouillir le reste de la confiture jusqu'à ce que vous obteniez un sirop et enduisez le gâteau. Préparez le glaçage. Faites bouillir l'eau, ajoutez le sucre et le chocolat et laissez cuire à feu doux. Remuez sans cesse jusqu'à ce que vous obteniez un glaçage uniforme et consistant. Couvrez le gâteau du glaçage et laissez-le refroidir. Servez le gâteau avec un peu de crème fouettée.*

## Soupe de brocolis (pour 4 personnes)

### Ingrédients:

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

- ▶ *Râpez le fromage. Réduisez en purée les brocolis et les pommes de terre cuites, et 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 750 ml. Versez le tout dans une casserole et faites bouillir en remuant. Ajoutez le fromage en tournant et assaisonnez de curry, sel, poivre, muscade et crème.*

## Pizza

### Ingrédients pour la pâte:

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

### Pour la garniture:

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

### Ingrédients pour assaisonner la sauce:

- olives, salami, artichauts, champignons, anchois, mozzarella, poivron, fromage râpé et huile d'olive à volonté.

- ▶ *Placez le crochet à pétrir dans le bol. Mettez tous les ingrédients dans le bol et sélectionnez la vitesse maximum (position 2). Pétrissez la pâte pendant 90 secondes jusqu'à ce qu'elle commence à former une boule. Mettez la pâte dans un autre bol, couvrez-la d'un linge humide et laissez lever 30 minutes.*
- ▶ *Utilisez le couteau pour hacher l'oignon et l'ail dans le bol pour préparer les aliments et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Ajoutez les tomates passées et les herbes et faites cuire la sauce à feu doux pendant 10 minutes. Assaisonnez suivant votre goût avec sel, poivre et sucre. Laissez refroidir la sauce.*
- ▶ *Chauffez le four à 250°C.*
- ▶ *Mélangez la pâte et faites deux abaisses rondes. Placez-les sur le plateau de cuisson légèrement graissé au préalable. Etalez bien les abaisses en relevant les bords avec les doigts. Etalez les ingrédients désirés à l'intérieur, saupoudrez de fromage râpé et ajoutez-y un peu d'huile d'olive.*

- ▶ *Faites cuire les pizzas au four pendant 12 à 15 minutes.*

### Légumes et pommes de terre sautées

Ingrédients:

- 1 oeuf
  - 50 cl lait
  - 1 c. à s. farine
  - 1 c. à c. coriandre
  - sel et poivre
  - 2 grandes pommes de terre (environ 300 g)
  - 100 g carottes
  - 150 g céleri
  - 50 g graines de tournesol ou 2 c. à s. épi de maïs
  - huile à frire
- ▶ *Utilisez le couteau pour mixer l'oeuf, le lait, la farine, la coriandre et le poivre.*
  - ▶ *Râpez les pommes de terre épluchées, les carottes grattées et le céleri rincé à l'aide de l'insert à râper grossier et ajoutez-les au mélange à oeuf. Remuez les légumes, le mélange à oeuf et les graines de tournesol ou l'épi de maïs dans un bol.*
  - ▶ *Chauffez l'huile dans une poêle et faites frire 8 petits pâtés sur les deux côtés jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés. Laissez-les s'écouler sur un essuie-tout.*
  - ▶ *Temps de cuisson: 3-4 minutes.*

### Pain (blanc)

Ingrédients:

- 500 g farine
  - 15 g beurre ramolli ou margarine
  - 25 g levure fraîche ou 20 g levure en poudre
  - 260 ml d'eau
  - 10 g sel
  - 10 g sucre
- ▶ *Fixez le crochet à pétrir. Mettez la farine, le sel et le beurre ou la margarine dans le bol. Ajoutez-y la levure fraîche ou en poudre et l'eau. Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Sélectionnez la vitesse maximum (position 2) et pétrissez la pâte (pour la vitesse maximum de pétrissage, réportez-vous au chapitre Quantités et temps de préparation).*
  - ▶ *Retirez la pâte du bol et mettez-la dans un grand bol. Recouvrez-la d'un linge humide et laissez lever la pâte dans un endroit chaud pendant environ 20 minutes. Lorsqu'elle est levée, aplatissez la pâte et faites-en une boule.*
  - ▶ *Replacez la pâte dans le bol, couvrez-la du linge humide et laissez-la lever à nouveau pendant 20 minutes. Aplatissez la pâte à nouveau à la main puis au rouleau à pâtisserie.*
  - ▶ *Mettez la pâte dans un moule graissé et laissez lever pendant encore 45 minutes. Faites-la cuire dans le bas du four chauffé.*
  - ▶ *Faites-la cuire à 225°C dans le bas du four chauffé pendant environ 35 minutes.*



## Piezas y accesorios

- A** Unidad del motor
- B** Control de velocidades
  - P = Impulsos
  - 0 = Off (Apagado)
  - 1 = Velocidad mínima
  - 2 = Velocidad máxima
- C** Tapa de rosca (debe utilizarse cuando se use el recipiente)
- D** Recipiente para procesar alimentos
- E** Soporte para accesorios
- F** Jarra de la batidora
- G** Tapa de la jarra de la batidora
- H** Clavija de la tapa (activa o desactiva el interruptor de seguridad)
- I** Tapa del recipiente para procesar alimentos
- J** Tapa de seguridad
- K** Tubo de llenado
- L** Empujador
- M** Colador del exprimidor
- N** Cono del exprimidor
- O** Jarra de la licuadora
- P** Tamiz de pulpa de la licuadora
- Q** Tapa de la licuadora
- R** Empujador de la licuadora
- S** Ganchos para amasar
- T** Cuchilla metálica y cubierta protectora
- U** Disco de corte ajustable
- V** Disco mediano para rallar
- W** Disco fino para rallar
- X** Disco grueso para rallar
- Y** Disco para granular
- Z** Soporte de accesorios
- a** Cuchilla para patatas
- b** Disco emulsionante

## Introducción

Este aparato está equipado con un sistema automático de desconexión. En caso de sobrecalentamiento, este sistema cortará automáticamente la corriente del aparato.

Si el aparato se para de repente:

- 1** Desenchúfelo de la red.
- 2** Coloque el botón en la posición 0 para apagar el aparato
- 3** Deje que el aparato se enfríe durante 60 minutos.
- 4** Vuelva a enchufar el aparato.
- 5** Vuelva a ponerlo en marcha.

Si el sistema automático de desconexión térmica se activa demasiado a menudo, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un Servicio de Asistencia Técnica de Philips.

PRECAUCION: A fin de evitar situaciones de peligro, este aparato no debe conectarse nunca a un temporizador.

## Importante

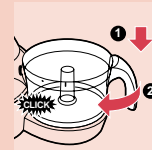
- ▶ Antes de usar el aparato, lea detenidamente estas instrucciones de uso y compruebe las ilustraciones.
- ▶ Guarde las instrucciones de uso para futuras consultas.
- ▶ Compruebe que el voltaje indicado en el aparato coincide con el voltaje de la red local antes de conectar el aparato.
- ▶ No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido aconsejados específicamente por Philips. La garantía no será válida si se utilizan dichos accesorios o piezas.
- ▶ No use el aparato si el cable de red, la clavija u otras piezas están deteriorados.
- ▶ A fin de evitar situaciones peligrosas, si el cable de red del aparato se deteriora, siempre debe ser sustituido por Philips o por un Servicio de Asistencia Técnica de Philips
- ▶ Antes de usar el aparato por vez primera, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
- ▶ No supere las cantidades y el tiempo de preparación indicados en la tabla.
- ▶ No exceda el contenido máximo indicado en el recipiente, es decir, no lo llene por encima de la marca superior.
- ▶ Desenchufe el aparato de la red inmediatamente después de usarlo.
- ▶ No utilice nunca los dedos o un objeto (por ejemplo, una espátula) para presionar los ingredientes dentro del tubo de llenado mientras el aparato esté en marcha. Para ese propósito sólo debe usarse el empujador.
- ▶ Desenchufe siempre el aparato de la red antes de introducir los dedos o un objeto (por ejemplo, una espátula) en la jarra de la batidora.
- ▶ Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- ▶ Coloque la tapa sobre el recipiente en la posición correcta. Se desbloqueará el dispositivo de seguridad incorporado y podrá conectar el aparato. Tanto la unidad del motor como la tapa de rosca poseen marcas. El aparato funcionará únicamente si la marca de la unidad del motor se corresponde con la marca de la tapa de rosca.
- ▶ Pare el aparato antes de desmontar un accesorio.
- ▶ Para desconectar el aparato, coloque siempre el control de velocidades en la posición 0.
- ▶ Espere a que se detengan las piezas móviles antes de retirar la tapa del aparato.
- ▶ La tapa de rosca sólo se podrá retirar si la tapa no está colocada sobre el recipiente o si el recipiente se ha retirado en bloque.
- ▶ No sumerja nunca la unidad del motor en agua o en cualquier otro fluido ni la enjuague bajo el grifo. Para limpiar la unidad del motor, use únicamente un paño húmedo.

- ▶ Quite la cubierta protectora de la cuchilla antes de usarla.
- ▶ Deje que los ingredientes calientes se enfrien antes de procesarlos (Temperatura máxima 80°C/175°F).
- ▶ Si va a procesar un líquido que está caliente o tiende a hacer espuma, no vierta más de un litro en la jarra de la batidora para evitar que se derrame.
- ▶ Para obtener información sobre los tiempos de aplicación, consulte las tablas incluidas en estas instrucciones.

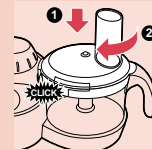
Tenga en cuenta que no se pueden utilizar las funciones de recipiente mientras esté montada la batidora.

## Cómo usar el aparato

### Recipiente para procesar alimentos



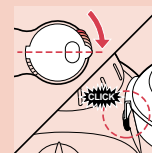
- 1** Monte el recipiente sobre el robot de cocina y gire el asa en la dirección que indica la flecha hasta que oiga un clic.



- 2** Coloque la tapa sobre el recipiente. Gire la tapa en el sentido que indica la flecha hasta que oiga un clic (tendrá que hacer algo de fuerza).

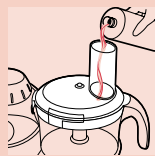
### Dispositivo de seguridad incorporado

La unidad del motor, el recipiente y la tapa poseen marcas. El aparato sólo se pondrá en marcha si la marca de la unidad del motor se corresponde con la marca del recipiente.

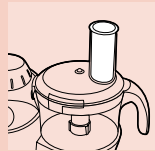


- 1** Asegúrese de que la línea de la tapa y la línea del recipiente se corresponden. El saliente de la tapa continúa la forma del mango.

### Tubo de llenado y empujador



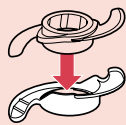
- 1 Para añadir líquidos y/o ingredientes sólidos, use el tubo de llenado. Utilice el empujador para presionar los ingredientes sólidos a través del tubo de llenado.



- 2 También puede usar el empujador para cerrar el tubo de llenado y evitar que los ingredientes se salgan a través de él.

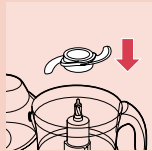
### Cuchilla metálica

- ▶ Se puede utilizar la cuchilla metálica para trocear, mezclar, licuar y hacer puré.



- 1 Quite la cubierta protectora de la cuchilla.

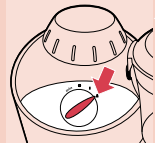
Los filos cortantes de la cuchilla están muy afilados ¡Evite tocarlos!



- 2 Coloque el soporte para accesorios en el recipiente y la cuchilla en el soporte.

- 3 Introduzca los ingredientes en el recipiente. Corte antes los trozos grandes de alimentos en trozos de 3 x 3 x 3 cm aproximadamente. Coloque la tapa sobre el recipiente.

- 4 Meta el empujador en el tubo de llenado.



- 5 Seleccione la velocidad máxima (posición 2) del control de velocidades.
  - El proceso continuará hasta que se desconecte el aparato en la posición 0 (apagado).

- ▶ Pase a la posición 1 para reducir la velocidad.

### Consejos

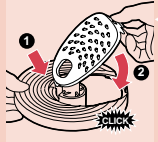
- ▶ Si va a trocear cebollas, utilice la función de impulsos varias veces para evitar que los trozos sean demasiado finos.
- ▶ No deje que el aparato funcione demasiado tiempo cuando esté picando queso (duro). El queso puede calentarse demasiado, empezar a fundirse y formar una masa.
- ▶ No utilice la cuchilla para trocear ingredientes muy duros como granos de café, cúrcuma, nueces o cubitos de hielo, ya que la cuchilla se podría mellar.

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

- 1 Desconecte el aparato.
- 2 Quite la tapa del recipiente.
- 3 Retire los ingredientes de la cuchilla o de las paredes del recipiente utilizando una espátula.

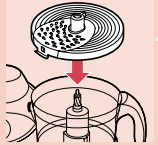
## Discos

No procese ingredientes duros como cubitos de hielo con los discos.



- 1** Coloque el disco seleccionado en el soporte de discos antes de colocarlo en el soporte para herramientas.

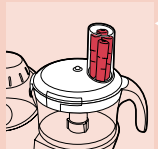
Los filos cortantes están muy afilados ¡Evite tocarlos!



- 2** Coloque el soporte de discos sobre el soporte del accesorio que esté en el recipiente.

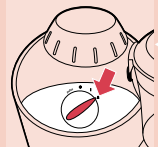
- 3** Ponga la tapa sobre el recipiente.

- 4** Ponga los ingredientes en el tubo de llenado. Antes corte los trozos grandes para que puedan pasar por el tubo de llenado.

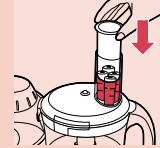


- 5** Para obtener mejores resultados, llene uniformemente el tubo de llenado.

Si necesita cortar grandes cantidades de alimentos, procese sólo una pequeña cantidad cada vez y vacíe regularmente el recipiente entre cantidades.



- 6** Si desea cortar o rallar, coloque el control de velocidades en la posición de velocidad máxima (posición 2).

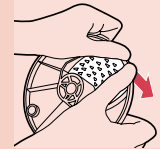


El proceso continuará hasta que se desconecte el aparato en la posición 0 (apagado).

- ▶ Pase a la posición 1 para reducir la velocidad.

- 7** Utilice el empujador con suavidad para introducir los alimentos en el tubo de llenado.

- ▶ Si va a rallar verduras o frutas blandas, puede reducir la velocidad a la posición 1 y así evitar que éstas queden convertidas en puré.

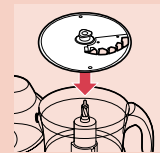


- 8** Para retirar el disco del soporte, sujete el soporte con las manos de forma que la parte inferior esté mirando hacia usted. Empuje con los dedos los bordes del disco para que éste salga del soporte.

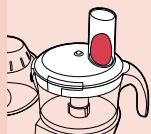
## Cuchilla para patatas

La cuchilla para patatas permite cortar alimentos en trozos rectangulares, por ejemplo, patatas fritas.

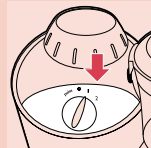
Cuidado: los bordes de la cuchilla están muy afilados.



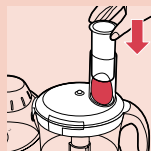
- 1** Coloque la cuchilla para patatas en el soporte para accesorios.



**2** Cierre la tapa e introduzca los alimentos en el tubo de llenado.



**3** Seleccione la posición 1 para obtener mejores resultados.

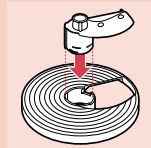


**4** Utilice el empujador para introducir los ingredientes, si fuera necesario.

### Disco de corte ajustable

El disco de corte ajustable le permite cortar alimentos con el grosor que desee.

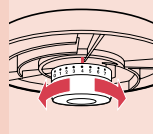
Cuidado: los bordes de la cuchilla están muy afilados.



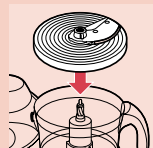
**1** Introduzca la cuchilla en la parte superior del portador.



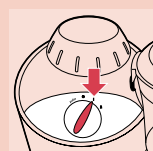
**2** Monte la pieza de la parte inferior del disco y gírela hasta que las líneas coincidan. El disco estará bloqueado.



**3** Gire la pieza de ajuste para regular el grosor deseado.



**4** Coloque el disco de corte ajustable en el soporte para accesorios.



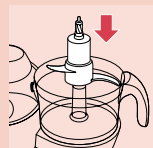
**5** Cierre la tapa e introduzca los alimentos en el tubo de llenado.

**6** Seleccione la posición 1 para obtener mejores resultados.

**7** Si fuera necesario, utilice el empujador para introducir los alimentos lentamente.

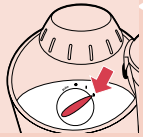
### Ganchos para amasar

Los ganchos para amasar pueden utilizarse para amasar masa de pan, tortitas y tartas.



**1** Coloque el recipiente en la unidad del motor e introduzca el accesorio para amasar en el eje motor.

**2** Introduzca los alimentos en el recipiente y cierre bien la tapa del recipiente. Coloque el empujador en el tubo de llenado para evitar que los alimentos salpiquen durante el proceso de amasado.



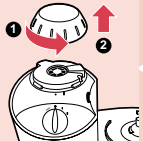
- 3 Seleccione la velocidad máxima (posición 2) del control de velocidades.

## Batidora

La batidora sirve para:

- Licuar fluidos como productos lácteos, salsas, zumos, sopas, bebidas combinadas, batidos, etc.
- Mezclar alimentos suaves como mayonesa o masa para tortitas.
- Hacer puré con alimentos cocinados como, por ejemplo, para preparar papillas.

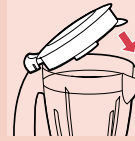
- ▶ El aparato se puede utilizar con o sin la batidora montada sobre la unidad del motor. Si lo utiliza sin la batidora, el aparato no funcionará hasta que no se haya colocado correctamente la tapa de rosca en la unidad del motor.



- 1 Para montar la jarra de la batidora, retire la tapa de rosca situada encima del control de velocidades.



- 2 Coloque la jarra de la batidora sobre la unidad del motor girándola en el sentido indicado por la flecha hasta que esté firmemente sujeta. El mango debe quedar mirando a la izquierda.



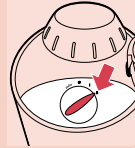
No ejerza demasiada presión sobre el mango de la jarra de la batidora.

- 3 Introduzca los ingredientes en la jarra.

- 4 Cierre la tapa.



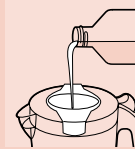
- 5 Antes de iniciar el proceso, conecte siempre la tapa de seguridad en la tapa de la batidora.



- 6 Seleccione la velocidad máxima (posición 2). El aparato seguirá funcionando con esta velocidad hasta que se desconecte en la posición 0 (off).

Consulte la tabla para comprobar el tiempo de proceso adecuado.

## Consejos



- ▶ Vierta los ingredientes líquidos en la jarra de la batidora a través del agujero de la tapa.
- ▶ Cuanto más tiempo deje funcionar el aparato, más fino será el resultado.
- ▶ Corte previamente los alimentos sólidos en trozos más pequeños antes de ponerlos en la batidora. Si desea preparar una gran cantidad, procese pequeñas tandas de ingredientes en lugar de tratar de procesar una gran cantidad de una sola vez.

- ▶ Antes de procesar alimentos duros deberá ponerlos en remojo, por ejemplo, soja para elaborar leche de soja.
- ▶ Pique cubitos de hielo colocándolos dentro de la jarra, cerrando la tapa y usando la función de impulsos.

Si los alimentos se quedan pegados en la pared de la jarra:

- 1** Desconecte el aparato y desenchúfelo.
- 2** Abra la tapa.

No abra nunca la tapa mientras el aparato esté en funcionamiento.

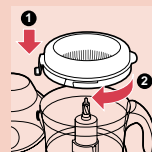
- 3** Utilice una espátula para retirar los alimentos de la pared de la jarra.

Mantenga la espátula a una distancia segura de las cuchillas (aproximadamente 2 cm).

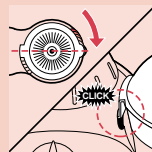
- ▶ Si no está satisfecho con los resultados, deje funcionar el aparato brevemente varias veces girando el botón repetidamente a la posición de impulsos. También puede intentar obtener un mejor resultado dando vueltas a los alimentos con una espátula (mientras la batidora no esté funcionando) o sacando parte del contenido para procesar una menor cantidad de alimentos.
- ▶ En algunos casos, es más fácil batir los ingredientes si se añade líquido; por ejemplo, zumo de limón al licuar frutas.

## Exprimidor

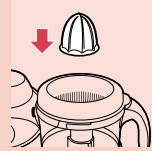
El exprimidor se puede utilizar con todos los tipos de frutas cítricas.



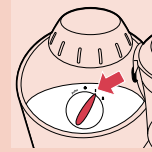
- 1** Coloque el recipiente sobre la unidad del motor y ponga el colador encima.



- 2** Gire el colador en el sentido indicado por la flecha hasta que la clavija del dispositivo de seguridad encaje en la unidad del motor.

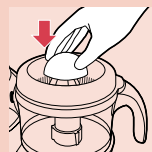


- 3** Coloque el cono sobre el colador presionando ligeramente hacia abajo.



- 4** Seleccione la velocidad mínima (posición 1).

El proceso comenzará a funcionar y se detendrá cuando se desconecte en la posición 0 (apagado).



- 5** Presione la mitad de la fruta en el cono giratorio.

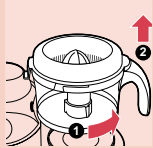


## Consejos

- ▶ Deje de presionar de vez en cuando para retirar la pulpa del colador.

Cuando vaya a hacerlo, apague el aparato y retire el recipiente junto con el colador y el cono.

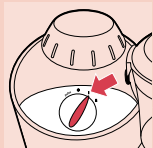
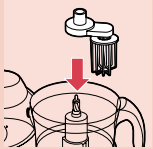
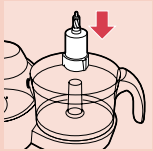
- ▶ Después de utilizarlo, quite el recipiente y los accesorios del exprimidor para evitar que se derrame zumo sobre el aparato.



## Batidor para montar

Puede usar el batidor montar huevos, claras de huevo, pudings instantáneos, nata.

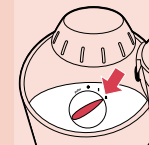
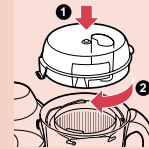
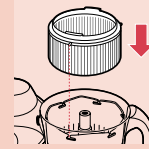
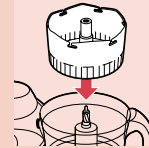
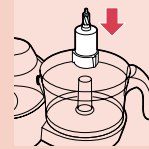
- 1** Pongan el recipiente en la unidad motora y gírenlo hacia la izquierda hasta que oigan un 'click'.
- 2** Pongan el soporte para herramientas en el recipiente.
- 3** Fijen el batidor para montar en el soporte para herramientas.
- 4** Pongan los ingredientes en el recipiente, coloquen la tapa en el recipiente y gírenlo hacia la derecha hasta que oigan un 'click'.
- 5** Seleccione la velocidad mínima (posición 1) para obtener mejores resultados.



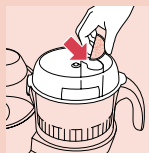
## Licadora

La licadora se puede utilizar para preparar zumos de verdura y fruta fresca. La pulpa, las pepitas y la piel se quedarán aparte.

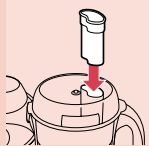
- 1** Coloque el recipiente sobre la unidad del motor.
- 2** Introduzca el soporte para accesorios en el recipiente.
- 3** Coloque el tambor de la licadora en el soporte para accesorios.
- 4** Introduzca el tamiz de pulpa en el tambor y asegúrese de que las tres clavijas se insertan en las ranuras del tambor.
- 5** Coloque la tapa de la licadora en el recipiente.
- 6** Seleccione la velocidad máxima (posición 2) para obtener un mejor resultado.



No utilice nunca el accesorio de la licadora si el tamiz giratorio o el tambor están dañados.

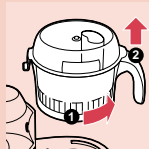


**7** Introduzca las frutas o verduras en la licuadora a través del tubo de llenado.



**8** Si fuera necesario, presione los alimentos con el empujador. Manténgalo en el tubo de llenado todo lo que pueda para evitar que salpique.

**9** Deje que el aparato funcione durante otros 20 segundos para obtener zumo de lo que queda de fruta o verdura.



**10** Para evitar que se derrame zumo sobre el aparato, retire el recipiente con los accesorios de la licuadora después de su uso.

### Consejos

- ▶ Antes de utilizar la licuadora:
  - corte las zanahorias, los rábanos blancos, etc.
  - pele los cítricos, las piñas, los melones, etc.
  - deshuese las cerezas, las ciruelas, los albaricoques, los melocotones, etc.
- ▶ Desconecte siempre el aparato antes de introducir la fruta en la licuadora.
- ▶ Desconecte el aparato de vez en cuando para retirar la pulpa almacenada en el tamiz y en el tambor.
- ▶ No procese grandes cantidades de alimentos a la vez.

- ▶ Desconecte el aparato si empieza a vibrar con fuerza y limpie el tamiz de la pulpa y el filtro antes de volver a conectar el aparato.

### Limpieza

Antes de empezar a limpiar la unidad del motor desenchufe siempre el aparato de la red.

- 1** Limpie la unidad del motor con un paño húmedo. No sumerja la unidad en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- 2** Limpie, siempre e inmediatamente después del uso, las piezas que hayan estado en contacto con los alimentos con agua caliente con un líquido limpiador.

- ▶ Se pueden lavar en el lavavajillas el recipiente, la tapa del recipiente, el empujador y los accesorios (a excepción de la jarra de la batidora).

Siguiendo la norma DIN EN 12875, se han probado las piezas para comprobar su resistencia al lavavajillas.

¡No se puede introducir la jarra de la batidora en el lavavajillas!

Limpie con mucho cuidado la cuchilla metálica, la unidad de cuchilla de la batidora y los discos. Sus bordes están muy afilados.

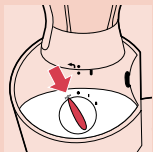
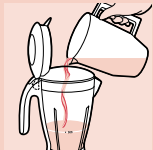
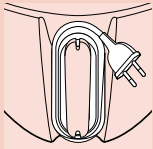
Asegúrese de que los bordes de las cuchillas y discos no entran en contacto con objetos duros. Si fuera así, podrían mellarse.

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

- ▶ Recoja el cable que sobre en el carril de la parte trasera del aparato.

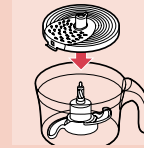
### Limpieza rápida de la batidora

- 1** Vierta agua tibia (no más de medio litro) y un poco de líquido limpiador en la jarra de la batidora.
- 2** Cierre la tapa.
- 3** Deje funcionar el aparato un rato girando el botón a la posición de impulsos. El aparato se detendrá cuando coloque el botón en la posición 0 (apagado).
- 4** Desmunte la jarra de la batidora y enjuáguela con agua limpia.



## Almacenamiento

### MicroStore



- ▶ Coloque los accesorios (cuchilla y soporte de discos) en el soporte para accesorios y guárdelos dentro del recipiente. Coloque siempre en último lugar el soporte de discos.

## Información y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en [www.philips.com](http://www.philips.com) o póngase en contacto con el Servicio Philips de Atención al Cliente de su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la Garantía Mundial). Si en su país no hay Servicio Philips de Atención al Cliente, diríjase a su distribuidor local Philips o póngase en contacto con el Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Guía de solución de problemas

Problema	Solución
El aparato no está conectado.	Gire el recipiente o la tapadera en sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un clic. Asegúrese de que los puntos del recipiente coinciden con los de la tapadera.
El aparato ha dejado de funcionar repentinamente.	El sistema del cortacircuitos termal automático ha producido un corte en el suministro eléctrico del aparato debido a un sobrecalentamiento. 1) Desconecte el aparato (posición 0). 2) Desenchufe el aparato. 3) Deje enfriar el aparato 60 minutos. 4) Enchufe el aparato. 5) Vuelva a conectar el aparato.
El accesorio mezclador o accesorio para amasar no gira.	Compruebe si ha girado el recipiente y la tapadera en el sentido de las agujas del reloj hasta oír un clic.
Están colocados la jarra de la batidora y el recipiente para procesar alimentos, pero sólo funciona la batidora.	Si se han colocado correctamente la batidora y la jarra mezcladora, sólo funcionará la batidora. Si desea utilizar la jarra mezcladora, quite la batidora y enrosque en su lugar la tapadera.

## Accesorios y tareas

Accesorio	Tarea	Tiempo de tarea
	Trocear, hacer puré, mezclar	10 - 60 seg.
	Amasar	60 - 180 seg.
	Cortar en rebanadas, cortar en tiras, rallar	10 - 60 seg.
	Cortar	10 - 60 seg.
	Cortar alimentos en trozos rectangulares	10 - 60 seg.
	Batidor para montar	30 - 180 seg.
	Exprimir cítricos	depende de la cantidad
	Licuar zumos de frutas y de verduras	depende de la cantidad

## Cantidades y tiempos de preparación

Ingredientes y resultados	Cantidad máx.	Accesorio/v elocidad	Procedimiento	Tareas
Manzanas, zanahorias, apio - rallar	500g	🌀 / 2	Corte las verduras en trozos que quepan en el tubo. Llene el tubo de trocitos y trocéelos a la vez que presiona el empujador con suavidad.	Ensaladas, verduras crudas
Manzanas, zanahorias, apio - rallar	500g	🌀 / 1	Corte las verduras en trozos que quepan en el tubo. Llene el tubo de trocitos y trocéelos a la vez que presiona el empujador con suavidad.	Ensaladas, verduras crudas
Masa (tarta) - batir	750ml de leche	🌀 / 2	Primero eche la leche en la batidora y añada los ingredientes secos. Mezcle los ingredientes durante aprox. 1 minuto. Si fuera necesario, repita el proceso 2 veces. Después pare unos minutos para que el aparato se enfríe y se ponga a temperatura ambiental.	Tartas, gofres
Migas de pan - trocear	100g	🌀 / 2	Utilice pan seco y crujiente	Platos con pan rallado, gratinados
Mantequilla (creme au beurre) - batir	300g	🌀 / 2	Utilice mantequilla suave para conseguir un resultado ligero.	Postres, toppings

Ingredientes y resultados	Cantidad máx.	Accesorio/v elocidad	Procedimiento	Tareas
Queso (Parmesano) - trocear	200g	🌀 / 2	Coja un trozo de queso parmesano sin cáscara y córtelo en trozos de aprox. 3 x 3 cm.	Guarniciones, sopas, salsas, platos gratinados
Queso (Gouda) - rallar	200g	🌀 / 2	Corte el queso en trozos que quepan en el tubo. Presione con cuidado con el empujador.	Salsas, pizzas, platos gratinados, fondues
Chocolate - picar	200g	🌀 / 2	Utilice chocolate sin leche duro. Pártalo en trozos de 2cm.	Adornos, salsas, masa, puddings, mousses
Guisantes cocidos, judías - hacer puré	250g	🌀 / 🌀 / 2	Utilice guisantes cocidos o judías. Si fuese necesario, añada líquido para mejorar la consistencia de la mezcla.	Purés, sopas
Verduras cocidas y carne - hacer puré	500g	🌀 / 2	Para conseguir un puré más espeso, añada poco líquido. Si desea un puré más fino, eche líquido hasta que la mezcla quede sin grumos.	Comida para bebés y niños
Pepinos - cortar	2 pepinos	🌀 / 1	Coloque los pepinos en el tubo y presione con cuidado.	Ensaladas, guarniciones
Masa (para el pan) - amasar	500g de harina	🌀 / 2	Mezcle agua templada con levadura y azúcar. Añada harina, aceite y sal y amase la mezcla durante aprox. 90 segundos. Déjelo 30 minutos hasta que suba.	Pan

Ingredientes y resultados	Cantidad máx.	Accesorio/elocidad	Procedimiento	Tareas
Masa (para pizzas) - amasar	1000g de harina	2 / 2	Siga el mismo proceso que para hacer masa de pan. Amase la mezcla durante 1 minuto.	Pizza
Masa (masa crujiente fina) - amasar	300g de harina	2 / 2	Use margarina fría. Córtaela en dados de 2cm. Eche la harina en el recipiente y añada la margarina. Mézclelo hasta que la masa se desmigaje. Después añada agua fría mientras lo mezcla. Pare en cuanto la masa empiece a convertirse en una bola.	Tartas de manzana, galletas dulces, tarta de frutas
Masa (levadura) - amasar	500g de harina	2 / 2	Primero mezcle la levadura, el agua templada y el azúcar en un recipiente. Eche los ingredientes en el recipiente y amase la mezcla hasta que no queden grumos y no se pegue al recipiente (durante aprox. 1 minuto). Déjelo 30 minutos hasta que suba.	Pan de lujo
Claras de huevo - batir	4 claras de huevo	3 / 1	Utilice claras de huevo que estén a temperatura ambiente. Nota: eche al menos 2 claras de huevo.	Puddings, suflés, merengue
Fruta (p.ej. manzanas, plátanos, castaña de agua) - licuar	500g	0 / 2	Consejo: añada un poco de zumo de limón para evitar que la fruta se decolore. Añada líquido para conseguir un puré fino.	Salsas, mermeladas, puddings, comida para bebés

Ingredientes y resultados	Cantidad máx.	Accesorio/elocidad	Procedimiento	Tareas
Fruta (p.ej. manzanas, plátanos) - trocear	500g	2 / 2	Consejo: añada un poco de zumo de limón para evitar que la fruta se decolore.	Salsas, mermelada, puddings, comida para bebés
Ajo - trocear	300g	2 / 2	Pele el ajo. Presione el pulsador intermitente varias veces para evitar trocear el ajo demasiado fino. Utilice al menos 150g.	Guarnición, salsa para acompañar los aperitivos
Hierbas (p.ej. perejil) - trocear	Min. 50g	2 / 2	Lave y seque las hierbas antes de trocear.	Salsas, sopas, guarnición, mantequilla de hierbas
Zumos (p.ej. de papaya, sandía, pera, guayabo) - licuar	500g (cantidad total)	0 / 2	Añada agua u otro líquido (opcional) para conseguir un zumo sin grumos.	Zumos de frutas
Mayonesa - emulsionar	3 huevos	3 / 1	Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Nota: utilice al menos un huevo grande, dos huevos pequeños y dos yemas de huevo. Eche el huevo y un poco de vinagre en el recipiente y añada aceite poco a poco.	Ensaladas, guarnición y salsas barbacoa

Ingredientes y resultados	Cantidad máx.	Accesorio/velocidad	Procedimiento	Tareas
Carnes (magro) - picar	500g	2 / 2	Primero quite los nervios y los huesos. Corte la carne en dados de 3cm. Presione el pulsador intermitente para conseguir un troceado más grueso.	Steaks tartar, hamburguesas
Carnes, pescado, carne de ave (tocino) - picar	400g	2 / 2	Primero quite los nervios y los huesos. Corte la carne en trozos de 3cm. Presione el pulsador intermitente para conseguir un troceado más grueso.	Steaks tartar, hamburguesas
Batidos - batir	500ml de leche	0 / 2	Haga puré de frutas (p. ej. plátanos, fresas) con azúcar, leche y un poco de helado y mézclelo bien.	Batidos
Mezcla (tarta) - mezclar	4 huevos	2 / 2	Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Mezcle la mantequilla blanda con el azúcar hasta que la mezcla quede sin grumos y cremosa. Después añada leche, huevos y harina.	Diferentes pasteles.
Frutos secos - trocear	250g	2 / 2	Utilice el pulsador intermitente para conseguir un troceado más grueso. Pare el proceso si quiere conseguir un resultado grueso.	Ensaladas, puddings, pan de frutos secos, pasta de almendra

Ingredientes y resultados	Cantidad máx.	Accesorio/velocidad	Procedimiento	Tareas
Cebollas - trocear	500g	2 / 2	Pele las cebollas y pártalas en 4 trozos. Pare el proceso después de 2 pulsos para comprobar el resultado.	Ensaladas, comida cocida, revueltos, guarnición
Cebollas - cortar	300g	3 / 1	Pele las cebollas y córtela en trozos para que quepan en el tubo. Nota: utilice al menos 100g.	Ensalada, comida cocinada, revueltos, guarnición
Carne de ave - picar	200g	2 / 2	Primero quite los nervios y los huesos. Corte la carne en dados de 3 cm. Utilice el pulsador intermitente para conseguir un troceado más grueso.	Carne picada
Sopas - licuar	500ml	0 / 2	Utilice verduras cocidas.	Sopas, salsas
Montar nata - batir	500ml	2 / 1	Use nata sacada directamente del frigorífico. Nota: use al menos 125ml de nata. La nata montada está lista en aprox. 20 segundos.	Guarnición, crema, mezclas de helados

## Recetas

## Tostada de calabacín

Ingredientes:

- 2 calabacines
- 3 huevos cocidos
- 1 cebolla pequeña
- 1 cucharada grande de aceite vegetal
- perejil
- 2-3 cucharadas grandes de nata agria
- zumo de limón, salsa de tabasco, sal, pimienta, curry, paprika

- ▶ *Lave y seque los calabacines y rállelos con el disco fino para rallar de la jarra mezcladora. Pase el calabacín rallado a un plato, espolvoréelo con sal y déjelo unos 15 minutos de forma que la sal absorba el líquido del calabacín rallado. Corte la cebolla en 4 trozos y piqueta finita junto con el diente de ajo. Quite las hojas de perejil del tallo y piquelas.*
- ▶ *Luego coloque el calabacín rallado sobre un paño limpio y presione para que suelte el líquido. Eche un poco de aceite en la sartén y fría las cebollas picadas y el ajo a fuego lento. Añada los calabacines rallados. Todos los líquidos deben evaporarse de los ingredientes. Deje enfriar un rato los ingredientes fritos. Pele los huevos y trocéelos en la jarra mezcladora durante unos segundos. Añada los demás ingredientes a la jarra mezcladora, sazónelo y mézclelo con la batidora. Sirvalo sobre pan blanco tostado.*

## Sopa de verduras nutritiva a la Budapest

Ingredientes

- 200g de colinabo
  - 300g de patatas
  - 300g de apio
  - 100g de zanahorias
  - 700g de agua
  - 200g de dal (lentejas nepalies)
  - 200g carne de cerdo ahumada
  - 250g de creme fresh
  - 20g de perejil
  - sal, pimienta, 2 cubitos de caldo, 2 hojas de laurel
  - 400g de agua
- ▶ *Eche el colinabo, las patatas, el apio, las zanahorias y el agua en este orden en la jarra mezcladora. Bata los ingredientes durante 10 segundos. Vierta los ingredientes ya mezclados en una cacerola y hiérvalo. Eche agua, la creme fresh, el dal, la carne y las hierbas. Déjelo cocer durante 30 minutos. Muévelo constantemente si fuese necesario.*
  - ▶ *Si va a preparar esta receta varias veces, deje enfriar el aparato durante una hora tras la tercera vez.*

## Quiche de puerros

Ingredientes para la masa:

- 250g de harina de trigo (o harina de trigo integral)
- una pizca de sal
- 1 cucharada grande de miel
- 20g de levadura fresca o 1/2 sobrecito de levadura seca



- 100g de mantequilla
- 6 cucharadas grandes de agua tibia

Ingredientes para el relleno:

- 500g de puerros
  - aceite vegetal
  - 4 huevos
  - 500g de nata agria
  - sal, pimienta, 1-2 cucharadas grandes de harina si fuese necesario
- ▶ *Eche todos los ingredientes en un recipiente y amáselos hasta conseguir una masa consistente. Deje que la masa suba durante 30 minutos.*
  - ▶ *Corte los puerros con el disco cortador. Eche un poco de aceite en la sartén y fría los trocitos de puerro durante unos minutos. Coloque el resto de los ingredientes en la jarra mezcladora y bata hasta que la masa alcance una consistencia cremosa. Añada 1-2 cucharadas grandes de harina para espesar la mezcla.*
  - ▶ *Eche aceite en un molde de 24cm de diámetro y cubra la base y los laterales de forma uniforme con masa. Extienda la mezcla de puerros sobre la masa y vierta el resto de los ingredientes encima. Hornéelo en un horno precalentado durante unos 40 minutos a 180 °C. Puede servirse caliente o frío.*

### Goulash al estilo húngaro

Ingredientes:

- 1 cucharada grande de aceite
- 1 cebolla normal
- 1 cucharada pequeña de paprika

- 400g de carne de ternera o cerdo
- 1 pimiento verde
- 1 tomate
- sal
- 200g de zanahorias
- 300g de patatas
- carvi

- ▶ *Lave la carne y córtela en dados de 2cm. Pele la cebolla y píquela utilizando la jarra mezcladora con la cuchilla metálica. Vacíe el interior del pimiento verde y córtelo en aritos con el disco cortador. Pele el tomate, quite las pipas y córtelo en tiras. Fría la cebolla picada con un poco de aceite hasta que se ablande. Apártelo del fuego y espolvorée la paprika sobre la cebolla, añada carne y fríalo a fuego normal durante unos minutos sin dejar de remover. Eche el pimiento verde, el tomate y la sal a su gusto, tape la sartén y déjelo cocer en su jugo a fuego medio hasta que quede tierna.*
- ▶ *Mientras tanto, pele las zanahorias y córtelas con el disco cortador, pele las patatas y córtelas en trozos. Añada esto a la carne y eche la cantidad de agua fría que necesite para hacer la cantidad de sopa que desee (aprox. 1,2 litros). Sazónelo con una pizca de carvi y hiérvalo a fuego lento hasta que todo quede tan blando como la mantequilla. Eche un poquito de sal si fuera necesario.*
- ▶ *Sírvalo caliente. Puede echar guarnición de aritos de pimientos verdes y servir paprika picante en un plato aparte.*

## Tarta de fresas

### Ingredientes:

- 100 g de margarina
- 100 g de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 240 g de harina
- 100 g de coco

### Relleno:

- 80 g de azúcar
- 2 cucharadas pequeñas de zumo de limón
- 400 g de queso cremoso
- 500 g de fresas

### Glaseado:

- 500 g de fresas
- 250 ml de agua
- 120 g de azúcar
- 60 g de maicena

### Adorno:

- 250 g de nata

- ▶ *Caliente el horno hasta 180°C. Bata la margarina y el azúcar en el recipiente con la cuchilla metálica.*
- ▶ *Mézclelo con las yemas de huevo, después eche harina y copos de coco y remuévalo. Coloque la masa en la fuente para el horno, ondule el borde y planche con un tenedor. Hornee durante 15 - 20 minutos hasta que se dore un poquito. Deje enfriar la tarta en una encimera. Mezcle el azúcar, el zumo de limón y el queso cremoso en el*

*recipiente hasta que quede suave y esponjoso utilizando la cuchilla metálica. Extiéndalo sobre la masa de la tarta ya fría. Coloque unas cuantas fresas (sólo en la superficie) sobre la tarta. Colóquela dentro del frigorífico.*

- ▶ *Prepare el glaseado. Bata las fresas que quedan con el agua y el azúcar en la jarra mezcladora. Disuelva la maicena en 125 ml de mezcla de fresas. Ponga a hervir la mezcla de fresas. Cuando esté hirviendo, échelo a la maicena disuelta y remuévalo. Vierta el glaseado caliente sobre las fresas y déjelo enfriar durante dos horas. Cúbralo con nata batida a punto de nieve.*

## Batido de frutas frescas

### Ingredientes:

- 100 g de plátanos o fresas
- 200 ml de leche fresca
- 50 g de helado de vainilla
- azúcar granulado al gusto

- ▶ *Pele los plátanos y enjuague las fresas. Corte la fruta en trozos pequeños. Eche todos los ingredientes en la jarra mezcladora. Bátalo hasta que quede sin grumos.*
- ▶ *Puede echar la fruta que desee para hacer su batido de frutas frescas preferido.*

## Anillo de pan de avellana

### Ingredientes para la masa:

- 500 g de harina tamizada
- 75 g de azúcar
- 1 cucharada pequeña de sal
- 1 huevo

- 250 ml de leche (a 35°C)
- 100 g de mantequilla, ablandada
- 30 g de levadura fresca (para levadura seca, lea las instrucciones que contiene el paquete)

Relleno:

- 250 g de avellanas picadas
- 100 g de azúcar
- 2 sobrecitos de azúcar de vainilla
- 125 ml de nata

- ▶ *Caliente el horno hasta 200°C. Mezcle leche, levadura y azúcar en un recipiente durante 15 segundos utilizando el accesorio para amasar. Añada harina, sal, mantequilla y huevo. Amase la mezcla durante 2 minutos. Coloque la masa en un recipiente aparte y cúbralo con un paño húmedo y deje que la masa suba en un sitio a temperatura ambiente durante 20 minutos.*
- ▶ *Pique las avellanas con la cuchilla metálica. Mezcle los ingredientes para el relleno. Estire la masa en forma de triángulo. Extienda por encima la mezcla de avellanas y enróllelo. Coloque el rollito en un molde untado de mantequilla. Deje que el rollito suba durante unos 20 minutos. Extienda la yema de huevo batida sobre la superficie y coloque el molde sobre una rejilla en el centro del horno. Hornéelo durante 25 - 30 minutos a 200 °C.*

### Tarta de chocolate

Ingredientes:

- 140 g de mantequilla, ablandada
- 110 g de azúcar glas

- 140 g de chocolate
- 6 claras de huevo
- 6 yemas de huevo
- 110 g de azúcar granulado
- 140 g de harina de trigo

Relleno:

- 200 g de mermelada de albaricoque

Glaseado:

- 125 ml de agua
- 300 g de azúcar
- 250 g de chocolate rallado
- nata batida, si lo desea

- ▶ *Caliente el horno hasta 160°C. Bata la mantequilla con el azúcar glas utilizando la cuchilla metálica. Derrita el chocolate y échelo. Añada las yemas de huevo una a una a la mezcla y bávalo hasta que quede cremoso. Bata las claras de huevo junto con el azúcar granulado hasta que estén firmes y espumosas utilizando la cuchilla metálica. Añada la espuma de las claras de huevo a la mezcla y remuévalo con suavidad. Después añada harina con una espátula. Coloque la mezcla de la tarta en el molde untado con mantequilla. Hornéelo durante una hora a 160°C. Durante los primeros 15 minutos la puerta del horno debe permanecer ligeramente entreabierta.*
- ▶ *Deje enfriar la tarta durante un rato en el molde (24 cm). Luego échela sobre una rejilla de alambre para que se enfríe más rápido. Corte la tarta por la mitad de forma horizontal, unte una*

mitad con mermelada de albaricoque y vuelva a juntar de nuevo las dos mitades. Caliente el resto de mermelada hasta que quede espesa y extiéndala sobre la cubierta de la tarta. Prepare el glaseado. Hierva agua, añada azúcar y chocolate y cuézalo a fuego lento. Remueva constantemente hasta que no queden grumos y pueda esparcirse fácilmente. Eche el gratinado sobre la tarta y déjela enfriar. Sirva la tarta con nata montada.

### Sopa de brócoli (para 4 personas)

Ingredientes:

- 50 g de queso Gouda curado
- 300 g de brócoli cocido (tallos y cogollos)
- líquido de cocción del brócoli
- 2 patatas cocidas en trocitos
- 2 cubitos de caldo
- 2 cucharadas grandes de nata montada
- curry
- sal
- pimienta
- nuez moscada

- ▶ *Ralle el queso. Haga puré de brócoli con las patatas cocidas y el líquido de cocción del brócoli. Eche el puré de brócoli y el líquido sobrante y los cubitos de caldo en una taza y llénela hasta los 750 ml. Pase la sopa a una cacerola y déjelo hervir mientras remueve. Eche el queso y remuévalo, y sazónelo con curry, sal, pimienta y nuez moscada y añada la nata.*

### Pizza

Ingredientes para la masa:

- 400 g de harina
- 1/2 cucharada pequeña de sal
- 20 g de levadura fresca o 1,5 sobrecitos de levadura seca
- 2 cucharadas grandes de aceite para cocinar
- aprox. 240ml de agua (35°C)

Para cubrirla:

- 300ml de tomates tamizados (enlatados)
- 1 cucharada pequeña de hierbas italianas (secas o frescas)
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- sal y pimienta
- azúcar

Ingredientes para echar en la salsa:

- aceitunas, salami, alcachofas, champiñones, anchoas, queso Mozzarella, pimientos, queso curado rallado y aceite de oliva al gusto.

- ▶ *Monte los ganchos para amasar en el recipiente. Eche todos los ingredientes en el recipiente y seleccione la velocidad máxima (posición 2). Amase la mezcla durante aprox. 90 segundos hasta que se forme una bola sin grumos. Coloque la masa en una recipiente aparte, cúbralo con un paño húmedo y deje que la masa suba durante 30 minutos.*

- ▶ *Pique las cebollas y el ajo con la cuchilla metálica de la jarra mezcladora y fríalos en una sartén hasta que se vean transparentes. Añada el tomate tamizado y las hiervas y hiérvalo a fuego lento durante 10 minutos. Sazone al gusto con sal, pimienta y azúcar. Deje que se enfríe la salsa.*
- ▶ *Caliente el horno hasta 250°C.*
- ▶ *Estire la masa sobre una superficie cubierta de harina y haga dos formas redondas. Coloque las figuras de masa sobre una bandeja para horno cubierta de aceite. Extienda los ingredientes sobre la pizza, dejando los bordes libres. Eche los ingredientes que desee, esparza un poco de queso rallado sobre la pizza y eche unas gotitas de aceite de oliva por encima.*
- ▶ *Hornee la pizza durante 12 - 15 minutos.*

### Fritura de verduras y patatas

Ingredientes:

- 1 huevo
  - 50 cc de leche
  - 1 cucharada grande de harina
  - 1 cucharada pequeña de cilantro
  - sal y pimienta
  - 2 patatas grandes (sobre 300 g)
  - 100 g de zanahorias
  - 150 g de apio
  - 50 g de semillas de girasol o 2 cucharadas grandes de maíz dulce
  - aceite para freír
- ▶ *Utilizando la cuchilla metálica, mezcle los huevos, la leche, la harina, el cilantro, la sal y la pimienta.*

- ▶ *Ralle las patatas peladas, las zanahorias y el apio limpios con el disco grueso para rallar y añádale a la mezcla de huevos. Remueva las verduras, la mezcla de huevos y las semillas de girasol o el maíz dulce todo junto en un recipiente.*
- ▶ *Caliente el aceite en una sartén y fría 8 empanadillas por los dos lados hasta que queden doraditas. Déjelas escurrir sobre papel de cocina.*
- ▶ *Tiempo de cocción: 3-4 minutos.*

### Pan (blanco)

Ingredientes:

- 500 g de harina de pan
  - 15 g de mantequilla suave o margarina
  - 25 g de levadura fresca o 20 g de levadura seca
  - 260ml de agua
  - 10 g de sal
  - 10 g de azúcar
- ▶ *Coloque los ganchos para amasar en el recipiente. Eche harina, sal y margarina o mantequilla en el recipiente. Añada la levadura fresca o seca y el agua. Ponga la tapadera sobre el recipiente y gírela en la dirección de la flecha hasta que oiga un clic. Seleccione la velocidad máxima (posición 2) y mezcle la masa (consulte el tiempo máximo para amasar en el capítulo "Cantidades y tiempo de preparación".*
- ▶ *Retire la masa del recipiente y échela en otro recipiente grande, cúbrala con una toalla humedecida con té y deje que suba la masa en un sitio a temperatura ambiente durante 20 minutos. Después de que suba la masa, vuelva a aplastar la masa, y hágala una bola.*

- ▶ *Vuelva a poner la masa en el primer recipiente, cúbralo con un paño húmedo y déjelo hasta que suba durante 20 minutos. Aplástela de nuevo y extiéndala.*
- ▶ *Coloque la masa en un molde para horno con aceite, y déjela subir durante otros 45 minutos. Hornee el pan en una parte inferior del horno precalentado.*
- ▶ *Hornee el pan a 225°C en la parte inferior del horno precalentado durante unos 35 minutos.*

– قومي بتسخين الزيت في مقلاة و اقلي ٨ فطائر صغيرة مسطحة على الجهتين الى أن تصبح ذهبية اللون. قومي بتصفيتها على ورق المطبخ.  
– وقت الطهو: ٣ – ٤ دقائق.

### الخبز (الأبيض)

المكونات:

- ٥٠٠ غرام من دقيق الخبز
- ١٥ غرام من الزبدة الناعمة أو المارجارين
- ٢٥ غرام من الخميرة الطازجة أو ٠٢ غرام من الخميرة الجافة
- ٢٦٠ مل من الماء
- ١٠ غرام من الملح
- ١٠ غرام من السكر

– ركبي أداة العجن في الوعاء، ضعي الدقيق و الملح و المارجارين أو الزبدة في الوعاء، أضيفي الخميرة الطازجة أو الجافة و الماء. ضعي الغطاء على الوعاء و أديره باتجاه السهم الى تسمعي صوت "كليك". اختاري السرعة القصوى (وضعية ٢) و اخلطي العجينة (الأطول وقت للعجن، راجعي فقرة الكميات و أوقات التحضير).

– انزعي العجينة من الوعاء و ضعها في وعاء كبير و قومي بتغطيتها بقطعة قماش مبللة و دعيها لتعلو لمدة ٢٠ دقيقة. بعد أن تعلو العجينة، سطحيها مرة ثانية و قومي تحويلها الى شكل كرة.  
– أعيدي العجينة الى الوعاء و قومي بتغطيتها بقطعة قماش مبللة و اتركها لتعلو لمدة ٢٠ دقيقة أخرى. قومي بتسطيحها مرة أخرى و لفيها بعد ذلك.

– ضعي العجينة في صينية خبز مدهونة بالزيت و اتركها لتعلو لمدة ٤٥ دقيقة أخرى. اخبزي الخبز في الرف الأسفل في الفرن الذي تم تسخينه سابقاً.

– اخبزي الخبز على درجة حرارة ٢٢٥ درجة مئوية في الجزء الأسفل للفرن المسخن سابقاً لحوالي ٣٥ دقيقة.

– ضعي العجينة في وعاء منفرد و غطيها بقطعة قماش مبللة و دعيها لتعلو لمدة ٣٠ دقيقة.

– قطعي البصل و الثوم بواسطة الشفرة المعدنية في وعاء فرم الطعام و قومي بقلبيهم في مقلاة الى أن يصبحوا شفافين اللون. أضيفي الطماطم المنخولة و الأعشاب و دعيها تطهو لمدة ١٠ دقائق. بهري بكمية وفقاً للرجبة بالملح و البهار و السكر. دعي الصلصة تبرد.  
– قومي بتسخين الفرن الى حرارة ذات ٢٥٠ درجة مئوية.

– لفي العجينة على سطح مرشوش بالدقيق و حضري شكلان دائريان. ضعي قطعنا العجينة على صينية خبز مدهونة بالزيت و وزعي الاضافات على عجينة البييتزا تاركة الأطراف خالية. قومي بتوزيع المكونات المختارة و انثري بعض الجبنة المبشورة على البييتزا و أضيفي بعض زيت الزيتون فوقها.

– اخبزي البييتزا لمدة ١٢ الى ١٥ دقيقة.

### مقلي الخضراوات و البطاطا

المكونات:

- بيضة واحدة
- ٥٠ مل من الطيب
- ملعقة طعام واحدة من الدقيق
- ملعقة شاي واحدة من الكزبرة
- ملح و بهار
- ٢ بطاطا - حوالي ٣٠٠ غرام)
- ١٠٠ غرام من الجزر
- ١٥٠ غرام من الكرفس
- ٥٠ غرام من حبوب عباد الشمس أو ٢ ملعقة طعام من الذرة من الكوز
- زيت للقلي

– باستخدام الشفرة المعدنية، اخلطي البيض و الحليب و الدقيق و الكزبرة و الملح و البهار.

– قومي بتقطيع البطاطا المقشرة و الجزر المقشر و الكرفس المنظف بواسطة أداة الادخال المخصصة للتقطيع الصغير و أضيفي خليط البيض. قومي بتحريك الخضار و خليط البيض و حبوب عباد الشمس أو الذرة من الكوز سوياً في وعاء.

قومي ببشر الجبنة. اهرسي البروكولي مع البطاطا المسلوقة و أضيفي اليها سائل البروكولي. ضعي البروكولي المهروس مع ما تبقى من السائل و مكعبات المرققة في وعاء للقياس و املايه لغاية ٧٥٠ مل. ضعي الحساء في طنجرة و دعيها تغلي بينما تستمرين في التحريك. أضيفي و بهري بالكاري و الملح و البهار و جوزة الطيب و أضيفي الكريمة.

### البيتزا

المكونات للعجينة:

- ٤٠٠ غرام من الدقيق
- نصف ملعقة شاي من الملح
- ٢٠ غرام من الخميرة الطازجة أو مغلف و نصف من الخميرة الجافة
- ملعقة طعام من زيت الطيب
- حوالي ٢٤٠ مل من الماء (ذات حرارة ٣٥ درجة مئوية)

للإضافات:

- ٣٠٠ مل من الطماطم المنخولة (معلبة)
- ملعقة شاي من الأعشاب الايطالية المخلوطة (جافة أو طازجة)
- بصلة واحدة
- ٢ حصص ثوم
- ملح و بهار
- سكر

المكونات التي تضاف الى الصلصة:

- زيتون و سالامي و خرشوف و فطر و أنشوف و جبنة الموزاريلا و فلفل أخضر و جبنة مبشورة و زيت الزيتون حسب الرغبة.

- ركبتي أداة العجن في وعاء. ضعي كل المكونات في وعاء و اختاري السرعة القصوى (وضعية ٢). قومي بعجن العجينة لمدة ٩٠ ثانية تقريبا الى أن تتحول الى شكل كرة ناعمة.

اخفقي بياض البيض مع السكر المبرغل الى أن يصبح جامدا ذو رغوة باستخدام الشفرة المعدنية. أضيفي رغوة بياض البيض الى الخليط و حركي بلطف. أضيفي الدقيق بواسطة الملوقة. ضعي خليط الكعكة في صينية للخبز مدهونة بالسمنة أو الزيت. قومي بخبزها لمدة ساعة واحدة على حرارة ذات ١٦٠ درجة مئوية. يجب أن يبقى باب الفرن مفتوحا جزئيا خلال الربع ساعة الأولى.

- دعي الكعكة تبرد لفترة وجيزة في صينية الخبز (٢٤ سم)، ثم ضعها على رف حديدي لتبرد أكثر. قومي بقص الكعكة أفقيا الى النصف ثم وزعي مربى المشمش على احدى النصفين و أعيدي النصفين الى بعضهم بعضا. قومي بتسخين باقي المربي الى أن يصبح سائلا و أديره على أعلى الكعكة. قومي بتحضير الغطاء المثلي. اغلي ماء و أضيفي اليها سكر و شوكلاته و قومي بطهيهم على نار هادئة. حركي الخليط باستمرار الى أن يصبح ذو سماكة ناعمة و قابلة للتوزيع على الكعكة. ضعي هذا الغطاء المثلي على الكعكة و دعيها تبرد. قدمي الكعكة مع بعض الكريمة المخفوقة.

### حساء البروكولي (لأربعة أشخاص)

المكونات:

- ٥٠ غرام من جبنة الغودا
- ٣٠٠ غرام من البروكولي المطبوخة (الجزور و الورد)
- سائل البروكولي الذي بقي بعد طهوه
- ٢ بطاطا مسلوقة مقطعة صغيرا
- ٢ مكعبات المرققة
- ٢ ملعقة طعام من الكريمة المخفوقة
- بهار الكاري
- ملح
- بهار
- جوزة الطيب



## ميلك شيك بالفواكه الطازجة

المكونات:

- ١٠٠ غرام من الموز أو الفراولة
- ٢٠٠ مل من الحليب الطازج
- ٥٠ غرام من بوظة الفانيليا
- سكر مبرغل حسب الذوق

- قومي بتقسير الموز أو تنظيف الفراولة. قومي بتقطيع الفواكه الى قطع صغيرة. ضعي كل المكونات في وعاء الخلط اخلطي الى أن يصبح المزيج ناعما.

- بإمكانك استخدام أي فاكهة ترغبينها لتحضير المشروب المخفوق المفضل لديك.

## حلقات خبز البندق

مكونات العجينة:

- ٥٠٠ غرام من الدقيق المنخول
- ٧٥ غرام من السكر
- ١ ملعقة شاي من الملح
- ١ بيضة
- ٢٥٠ مل من الحليب (بحرارة ذات ٥٣ درجة مئوية)
- ١٠٠ غرام من الزبدة الناعمة
- ٣٠ غرام من الخميرة الطازجة (للخميرة الجافة، الرجاء مراجعة التعليمات على الغلاف)

الحشوة:

- ٢٥٠ غرام من البندق المقطع
- ١٠٠ غرام من السكر
- مغلفان من سكر الفانيليا
- ١٢٥ مل من الكريمة

- قومي بتسخين الفرن الى حرارة ذات ٢٠٠ درجة مئوية. اخلطي الحليب والخميرة و السكر في وعاء لمدة ١٥ ثانية باستخدام أداة العجن. أضيفي الدقيق و الملح و الزبدة و البيض. قومي بعجن العجينة لمدة دقيقتين.

اخفقي بياض البيض مع السكر المبرغل الى أن يصبح جامدا ذو رغوة باستخدام الشفرة المعدنية. أضيفي رغوة بياض البيض الى الخليط وحركي بلطف. أضيفي الدقيق بواسطة الملوقة. ضعي خليط الكعكة في صينية للخبز مدهونة بالسمنة أو الزيت. قومي بخبزها لمدة ساعة واحدة على حرارة ذات ١٦٠ درجة مئوية. يجب أن يبقى باب الفرن مفتوحا جزئيا خلال الربع ساعة الأولى.

- دعي الكعكة تبرد لفترة وجيزة في صينية الخبز (٢٤ سم)، ثم ضعها على رف حديدي لتبريد أكثر. قومي بقص الكعكة أفقيا الى النصف ثم وزعي مربى المشمش على احدى النصفين و أعيدي النصفين الى بعضهم بعضا. قومي بتسخين باقي المربي الى أن يصبح سائلا و أدبريه على أعلى الكعكة. قومي بتحضير الغطاء المتلج اغلي ماء و أضيفي اليها سكر و شوكلاته و قومي بطهيهم على نار هادئة. حركي الخليط باستمرار الى أن يصبح ذو سماكة ناعمة و قابلة للتوزيع على الكعكة. ضعي هذا الغطاء المتلج على الكعكة و دعها تبرد. قدمي الكعكة مع بعض الكريمة المخفوقة.

## حساء البروكولي (لأربعة أشخاص)

المكونات:

- ٥٠ غرام من جنينة الغودا
- ٣٠٠ غرام من البروكولي المطبوخة (الجزور و الورد)
- سائل البروكولي الذي بقي بعد طهوه
- ٢ بطاطا مسلوقة مقطعة صغيرا
- ٢ مكعبات المرقة
- ٢ ملعقة طعام من الكريمة المخفوقة
- بهار الكاري
- ملح
- بهار
- جوزة الطيب

- ٤٠٠ غرام من جبنة الكريمة
- ٥٠٠ غرام من الفراولة

الكسوة للماعة:

- ٥٠٠ غرام من الفراولة
- ٢٥٠ مل من الماء
- ١٢٠ غرام من السكر
- ٦٠ غرام من النشا

التزيين:

- ٢٥٠ غرام من الكريمة

- قومي بتسخين الفرن الى ١٨٠ درجة مئوية. قومي بخلط المارجارين و السكر في الوعاء بواسطة الشفرة المعدنية.

- أضيفي الى الخليط صفار البيض و من ثم أديري الدقيق و جوز الهند المقشر. ضعي العجينة في صينية الخبز و قومي بتحزيز الأطراف و قومي بوخز العجينة بواسطة الشوكة. قومي بخبز العجينة لمدة ١٥-٢٠ دقيقة الى أن تصبح ذات لون بني فاتح. دعي الفطيرة تبرد. في هذه الأثناء، اخلطي السكر و عصير الليمون و جبنة الكريمة في وعاء حتى تصبح رقيقة و خفيفة باستخدام الشفرة المعدنية. أديري الخليط على الفطيرة المبردة. ضعي جزءا من الفراولة المقطعة (متجهة الى الأسفل) على الفطيرة و من ثم ضعها في التلاجة.

- قومي بتحضير الكسوة للماعة. اخلطي باقي الفراولة مع الماء و السكر في وعاء الخلط. نوبي النشا في ١٢٥ مل من خليط الفراولة و اغلي الخليط عند الغليان، أضيفي النشا المذوب. ضعي الكسوة الساخنة على الفراولة بواسطة الملافة و دعيا تبرد لمدة ساعتين. أضيفي الكريمة المخفوقة على القمم القاسية.

- قومي بتنظيف اللحمة الى مكعبات ذات حجم ٢ سم. قشري البصل و قطعيه في وعاء فرم الطعام باستخدام الشفرة المعدنية. قومي بإزالة محتوى الغفل الأخضر و من ثم تقطعيه الى شرائح بالطول باستخدام أداة الادخال المخصصة لذلك. قومي بتقسير الطماطم و أزيللي البذور و قطعيها الى شرائح رفيعة. اقلي البصل المقطع في الزيت الى أن يصبح ناعما. انزعيه عن النار و أضيفي اليه بعض البابريكا و أضيفي اللحمة و اقليها على نار عالية لبضعة دقائق مع التحريك المستمر. أضيفي الغفل الأخضر و الطماطم و الملح حسب الرغبة و من ثم قومي بتغطية المقلاة و اتركي المزيج يطهو بمرقته على نار متوسطة الى أن يصبح ناعما.

- في هذه الأثناء، قشري و قطعي الجزر باستخدام أداة ادخال التقطيع و قومي أيضا بتقسير و تقطيع البطاطا. أضيفيهم الى اللحمة و أديري ما يكفي من الماء الباردة للحصول على كمية الحساء المرغوبة (١,٢ لتر تقريبا). قومي بتمليح المزيج ببعض من حبوب الكراويا و دعي المزيج يطهو الى أن تصبح كل المحتويات ناعمة كالزبدة. أضيفي بعض الملح اذا احتاج الأمر.

- قومي بتقديم الطبق ساخنا. بإمكانك تزيينه ببعض من حلقات الغفل الأخضر و تقديم بابريكا حارة على طبق منفرد.

## فطيرة الفراولة

المكونات:

- ١٠٠ غرام من المارجارين
- ١٠٠ غرام من السكر
- صفار ٣ بيضات
- ٢٤٠ غرام من الدقيق
- ١٠٠ غرام من جوز الهند

الحشوة:

- ٨٠ غرام من السكر
- ٢ ملعقة شاي من عصير الليمون

## حساء الخضار المغذي على طريقة بودابست

المكونات:

- ٢٠٠ غرام من الكهلابي
- ٣٠٠ غرام من البطاطا
- ٣٠٠ غرام من الكرفس
- ١٠٠ غرام من الجزر
- ٧٠٠ غرام من الماء
- ٢٠٠ غرام من الدال (من العلبية)
- ٢٠٠ غرام من لحم الخنزير المدخن
- ٢٥٠ غرام من الكريمة الطازجة
- ٢٠ غرام من البقدونس
- ملح، بهار طازج، مكعبان من مرقة الخضار، ٢ من أوراق الغار
- ٤٠٠ غرام من الماء

- ضعي الكهلابي و البطاطا و الكرفس و الجزر و الماء في الوعاء في هذا التسلسل. قومي بخلط المزيج لمدة ١٠ ثوان. ضعي المكونات المخلوطة في وعاء آخر و قومي بغليهم. أضيفي الماء و الكريمة الطازجة و الدال و اللحم و الأعشاب. دعي المزيج يطهو لمدة ٣٠ دقيقة مع التحريك المستمر. اذا قمت بتحضير هذه الوصفة عدة مرات، دعي الجهاز يبرد لمدة ٦٠ دقيقة بعد كل ثالث عملية تحضير.

## طبق الكيش بالكراث

المكونات للعجينة:

- ٢٥٠ غرام من دقيق القمح
- رشّة من الملح
- ١ ملعقة طعام من العسل
- ٢٠ غرام من الخميرة الطازجة أو نصف مغلف من الخميرة الجافة
- ١٠٠ غرام من الزبدة
- ٦ ملاعق من الماء الفاترة

المكونات للحشوة:

- ٥٠٠ غرام من الكراث
- زيت الخضار
- ٤ بيضات
- ٥٠٠ غرام من الكريمة المرة
- ملح، بهار، ملعقة طعام أو اثنتان من الدقيق اذا احتاج الأمر

- ضعي كل المكونات في وعاء و قومي بعجنهم الى أن تحصلي على عجينة متماسكة. دعي العجينة تعلق لمدة ٣٠ دقيقة.

- قومي بتقطيع الكراث الى شرائح بواسطة أداة الادخال. ضعي بعض الزيت في مقلاة و قومي بقلي الكراث المقطع لبضعة دقائق. ضعي باقي المكونات في وعاء الخلط و اتركي الخلط يعمل لمدة الى أن تحصلي على نتيجة كريمية. أضيفي ملعقة طعام أو اثنتان من الدقيق لزيادة سماكة الخليط.

- قومي بدهن صينية الخبز ذات قطر ٢٤ سم بالزيت أو السمنة و غطيه بكمية موحدة بالعجينة. قومي بتوزيع الكراث على العجينة و من ثم أديري باقي المكونات فوقهم. قومي بخبزهم في فرن تم تسخينه لمدة ٤٠ دقيقة على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية. يمكن تقديم الطبق ساخنًا أو باردًا.

## غولاش على الطريقة الهولندية

المكونات:

- ١ ملعقة طعام من الزيت
- ١ بصل متوسطة الحجم
- ١ ملعقة شاي من البابريكا
- ٤٠٠ غرام من لحم البقر أو الخنزير
- ١ فلفل أخضر
- ١ طماطم
- ملح
- ٢٠٠ غرام من الجزر
- ٣٠٠ غرام من البطاطا
- حبوب الكراويا

## الوصفات

## ساندويتش خليط الكوسى

المكونات:

- ٢ كوسى

- ٣ بيضات مسلوقات

- ١ بصل

- ١ ملعقة طعام من زيت الخضار

- بقدونس

- ٢-٣ ملاعق طعام من الكريمة المرة

- عصير الليمون، صلصة التوابسكو، ملح، بهار، بودرة الكاري، بابريكا

- قومي بتغسيل الكوسى و تجفيفها و تقطيعها بالطول بواسطة أداة

الادخال القاطعة بنعومة في وعاء فرم الطعام. ضعي الكوسى المقطعة في

وعاء و أضيفي اليها الملح و اتركها لمدة ١٥ دقيقة لكي يمتص الملح منها

كل السوائل. قومي بتقطيع البصل الى ٤ قطع و من ثم قومي بتقطيعهم الى

قطع صغيرة مع حص ثوم. انزعي أوراق البقدونس من جذوعهم و قومي

بفرمهم.

- ضعي الكوسى المقطعة على منشفة نظيفة و اضعطي منها السوائل.

أدبري بعض الزيت الى مقلاة و قومي بقلي البصل المقطع و الثوم قليلا و

أضيفي اليهم الكوسى. يجب أن تتبخر كل السوائل من المكونات. دعي

المكونات تبرد قليلا. قومي بتقشير البيض و تقطيعه في وعاء فرم الطعام

لبضعة توان. أضيفي باقي المكونات الى وعاء فرم الطعام و قومي

بتبهيهم و من ثم خلطهم بالشفره. قومي بتقديم الطبق مع الخبز

المحمص.

المكونات والتناج	الكمية القصى	الطريقة / الملحق السرعة	التطبيقات
مشروب الحليب المخفوق - خلط حليب	٢ مل ٥٠٠	قومي بهرس الفواكه (مثل الموز و الفراولة) مع السكر و الحليب و البعض من البوظة و اخلطي جيدا.	مشروبات الحليب مخفوق
خليط (الكعكة) - خلط	٤ بيضات	يجب أن تكون حرارة المكونات مثل حرارة الغرفة. قومي بمزج الزبدة الناعمة و السكر الى أن يصبح الخليط ناعما و كريميا. ثم أضيفي الحليب و البيض و الدقيق.	كعكات مختلفة.
مكسرات - تقطيع	٢ غ ٢٥٠	استخدمي مفتاح البنض لتقطيع قاس. أوقفي العملية اذا كنت ترغبين بنتيجة قاسية.	سلطات، حلوى البودنج، خبز المكسرات، عجينة اللوز.
بصل - تقطيع	٢ غ ٥٠٠	قومي بتقشير البصل و تقطيعهم الى أربع قطع. أوقفي العملية بعد نبضتين و تأكدي من النتيجة.	سلطة، طعام مطبوخ، طعام مقلي، تزيين
بصل - تقطيع الى شرائح	١ غ ٣٠٠	قومي بتقشير البصل و تقطيعهم الى أحجام تسع في الأنبوب. ملاحظة: استخدمى ١٠٠ غرام على الأقل.	سلطة، طعام مطبوخ، طعام مقلي، تزيين.
دجاج - فرم	٢ غ ٢٠٠	أولا أزيلى أية خيوط أو عظام. قومي بتقطيع اللحم الى مكعبات ذات حجم ٣ سم. استخدمى مفتاح البنض لنتيجة تقطيع قاسية.	لحمة مفرومة
حساء - خلط	٢ مل ٥٠٠	استخدمي خضراوات مطبوخة.	حساء، صلصات
كريمة مخفوقة - خفق	١ مل ٥٠٠	استخدمي كريمة مستخرجة من التلاجة فورا. ملاحظة: استخدمى ١٢٥ مل من الكريم على الأقل. تصبح الكريمة المخفوقة جاهزة بعد ٢٠ ثانية.	تزيين، كريمة، خلطات بوظة

المكونات والنتائج	الكمية القصوى	الملح/ السرعة	الطريقة	التطبيقات
-------------------	---------------	---------------	---------	-----------

عجينة (ذات القشرة القصيرة) - عجن  
 ٢ غ ٣٠٠ غ دقيق  
 استخدم مارجارين باردة وقومي بتقطيعها الى مكعبات ذات حجم ٢ سم. ضعي الدقيق في الوعاء و أضيفي المارجارين. اخلطي المزيج الى أن تصبح العجينة سهلة التفتت. أضيفي مياه باردة بينما تخلطين و توقفي سرعان ما تتحول العجينة الى شكل دائري كالكرة. دعي العجينة تبرد قبل خلطها اضافيا.

عجينة (خميرة) - عجن  
 ٢ غ ٥٠٠ غ دقيق  
 اخلطي أولا الخميرة و الماء الدافئة و بعض السكر في وعاء منفرد. دعي جميع المكونات في وعاء وقومي بعجن العجينة الى أن تصبح ناعمة و تتوقف عن الالتصاق بالوعاء (سيستغرق ذلك حوالي دقيقة واحدة). دعي العجينة لمدة ٣٠ دقيقة لتلغو و تصبح جاهزة).

بياض البيض - خفق  
 ١ بياض ٤ بيضات  
 استخدم بياض بيض ذات حرارة الغرفة. ملاحظة: استخدم بياض بيضتان على الأقل.

فاكهة (مثل التفاح و الموز و الكستناء) - خلط  
 ٢ غ ٥٠٠ غ  
 نصيحة: أضيفي القليل من عصير الليمون الى الفاكهة لتجنب تغيير لون الفاكهة. أضيفي بعض السائل للحصول على هريس ناعم.

فاكهة (مثل التفاح و الموز) - تقطيع  
 ٢ غ ٥٠٠ غ  
 نصيحة: أضيفي القليل من عصير الليمون الى الفاكهة لتجنب تغيير لون الفاكهة.

المكونات والنتائج	الكمية القصوى	الملح/ السرعة	الطريقة	التطبيقات
-------------------	---------------	---------------	---------	-----------

ثوم - تقطيع  
 ٢ غ ٣٠٠ غ  
 قومي بتقشير الثوم. اضغطي مفتاح النضب عدة مرات لتجنب فرم الثوم صغيرا جدا. استخدم ١٥٠ غرام على الأقل.

أعشاب (مثل اليقودونس) - تقطيع  
 ٢ غ ٥٠ غ  
 قومي بغسل الأعشاب و تجفيفها قبل تقطيعها. الحساء، تزيين، زبدة الأعشاب

عصائر (البطيخ البابايا، الأجاص أو الجوافة) - خلط  
 ٢ غ ٥٠٠ غ  
 أضيفي الماء أو سائل آخر (اختياري) للحصول على عصير ناعم.

مايونيز - استحلاب  
 ٣ بيضات  
 يجب أن تكون حرارة كل المكونات كحرارة الغرفة. ملاحظة: استخدم على الأقل بيضة كبيرة واحدة أو بيضتان صغيرتان أو صفار بيضتان. ضعي البيض و القليل من الخل في وعاء و أضيفي الزيت نقطة تلو الأخرى.

لحوم (لبنة) - فرم  
 ٢ غ ٥٠٠ غ  
 أزيل أي عظام أو أوتار. قومي بتقطيع اللحم الى مكعبات ذات حجم ٣ سم. اضغطي مفتاح النضب للحصول على نتيجة تقطيع قاسية. كرات اللحم

لحوم، أسماك، دجاج - فرم  
 ٢ غ ٤٠٠ غ  
 أزيل أي عظام أو أوتار. قومي بتقطيع اللحم الى مكعبات ذات حجم ٣ سم. اضغطي مفتاح النضب للحصول على نتيجة تقطيع قاسية. كرات اللحم

المكونات والنتائج	الكمية القصوى	الملحق/ السرعة	الطريقة	التطبيقات
جبنه (غودا) - ٢٠٠ غ	٤	قومي بتقطيع الجبنه الى قطع تسع في الأنبوب. اضغطي بخفة بواسطة أداة الضغط.	صلصات، البيتزا، أطباق مغمورة بفتات الخبز، فوندو	
شوكولاته - ٢٠٠ غ	٢	استخدمي شوكولاته قاسية و سادة، قومي بتقطيعها الى قطع ذات حجم ٢ سم.	تزيين، صلصات، عجينة، حلوى	
بازيلاء مطبوخة، فاصوليا - ٢٥٠ غ	٢	استخدمي بازيلاء أو فاصوليا مطبوخة. أضيفي القليل من الماء اذا احتاج الأمر لتحسين سماكة المزيج.	البوريه، الحساء	
خضراوات ولحوم مطبوخة - ٥٠٠ غ	٢	لهرس قاس، أضيفي فقط بعد السائل. لهرس ناعم، تابعي باضافة السائل الى أن يصبح المزيج ناعما.	طعام الأطفال والرضع	
خيار - تقطيع الى شرائح	١	ضعي الخيار في الأنبوب و اضغطي عليه بخفة.	سلطات، تزيين	
عجينة (للخبز) - ٥٠٠ غ دقيق	٢	اخلطي مياه دافئة مع الخميرة و السكر. أضيفي الدقيق و الزيت و الملح قومي بجبل العجينة لمدة ٠٩ ثانية. اتركي العجينة لمدة ٠٣ ثانية لكي تعلق و تصبح جاهزة.	خبز	
عجينة (للبيتزا) - ١٠٠٠ غ دقيق	٢	اتبعي التعليمات ذاتها لتحضير عجينة الخبز. اجبلي العجينة لمدة دقيقة واحدة.	بيتزا	

المكونات والنتائج	الكمية القصوى	الملحق/ السرعة	الطريقة	التطبيقات
فتاح و جزر و سيليريك - تقطيع بالطول	٢ غ ٥٠٠	قومي بتقطيع الخضراوات الى قطع تسع في الأنبوب. املاي الأنبوب بالقطع و قومي بعملية التقطيع من خلال الضغط على أداة الضغط بخفة.	سلطات، خضراوات جافة	
فتاح و جزر و سيليريك - تقطيع بالطول	١ غ ٥٠٠	قومي بتقطيع الخضراوات الى قطع تسع في الأنبوب. املاي الأنبوب بالقطع و قومي بعملية التقطيع من خلال الضغط على أداة الضغط بخفة.	سلطات، خضراوات جافة	
عجينة (الفتائر) - ٧٥٠ مل حليب خفق	٢	أديري الحليب أولا الى الخلاط و من ثم أضيفي المكونات الجافة. اخلطي المكونات لمدة دقيقة واحدة تقريبا. أعيدي هذه العملية مرتان اذا احتاج الأمر. توقف لبضع دقائق لتدعي الجهاز يبرد ليصل الى الحرارة المحيطة.	فطائر رقيقة، فطائر الوافل	
فتات الخبز - ١٠٠ غ	٢	استخدمي خبزا جافا و مقرمشا. أطياف مغمورة بفتات الخبز	أطباق مغمورة بفتات الخبز	
كريمة الزبدة - ٣٠٠ غ خفق	٢	استخدمي زبدة ناعمة لنتيجة خفيفة.	حلويات، اضافات	
جبنه (بارميزان) - تقطيع	٢ غ ٢٠٠	استخدمي قطعة من جبنه البارميزان خالية من الدوائر القاسية و قومي بتقطيعها الى قطع ذات حجم ٣×٣ سم.	تزيين، الحساء، الصلصات، أطباق مغمورة بفتات الخبز	

## المعلومات والخدمة

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

## دليل حل المشاكل

## المشكلة الحل

الجهاز لا يعمل

أدبري الوعاء/أو الغطاء باتجاه الساعة إلى أن تسمعي صوتاً خفيفاً (كليك). تأكدي أن النقاط على الوعاء و على الغطاء تواجه بعضها البعض.

توقف الجهاز فجأة عن العمل

قد يكون نظام التوقف الأوتوماتيكي بالحرارة قد أبطل توصيل الكهرباء إلى الجهاز بسبب زيادة حرارة الجهاز. (١. قومي بتوقيف الجهاز (وضعية 0). (٢. قومي بفصل الجهاز عن الكهرباء. (٣. دعي الجهاز يبرد لمدة ستون دقيقة. (٤. ضعي المقبس في قابس الحائط. (٥) قومي بتشغيل الجهاز مجدداً.

أداة العجن أو الخلط لا تدور.

تأكدتي أنك قد أدرت الوعاء و الغطاء باتجاه عقارب الساعة إلى أن تسمعي صوت "كليك".

تم تركيب وعاء الخلاط و وعاء فرم الطعام و لكن فقط الخلاط يعمل.

إذا كنت قد ركبت الخلاط و وعاء فرم الطعام بالطريقة الصحيحة، فإن الخلاط فقط سيعمل. إذا كنت تريد استخدام وعاء فرم الطعام، افصلي الخلاط و أغلقي الفتحة بواسطة الغطاء اللولبي.

## الملحقات والتطبيقات

الملحق التطبيق أوقات التطبيق

٢ تقطيع، هرس، مزج ١٠ - ٦٠ ثانية

٣ عجن ٦٠ - ١٨٠ ثانية

٤ تقطيع إلى شرائح، تقطيع بالطول، بشر ١٠ - ٦٠ ثانية

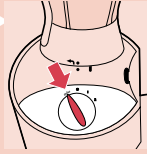
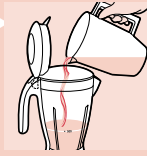
٥ تقطيع إلى شرائح ١٠ - ٦٠ ثانية

٦ عصر الحمضيات تعتمد على الكمية

٧ استخلاص عصير الفواكه والخضراوات تعتمد على الكمية

## عملية التنظيف السريع للخلاط

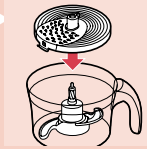
- ١ أديري ماء فاترة (لا تزيد كميتها عن نصف ليتر) و بعض من سائل التنظيف الى وعاء الخلاط.
- ٢ ضعي الغطاء.
- ٣ دعي الجهاز يعمل لبضعة ثوان من خلال تدوير العقدة الى وضعية النبض. سيتوقف الجهاز عن العمل عند تغيير وضعية 0 (أي توقيف الجهاز).
- ٤ انزعي وعاء الخلاط و اشطفيه بماء نظيفة.



## التخزين

## التخزين المدمج

- ضعي الاكسسوارات (الشفرة و ماسكة أدوات الإدخال) في ماسكة الأدوات و قومي بتخزينهم داخل الوعاء. آخر ما يجب وضعه هي ماسكة أدوات الإدخال.



قومي بفصل الجهاز عن الكهرباء دوما قبل البدء بتنظيف قطعة المحرك.

قومي بتنظيف قطعة المحرك بواسطة قطعة قماش مبللة. لا تغمري قطعة المحرك بالماء أبدا و لا تشطفيه أيضا.

قومي بتنظيف الأجزاء التي لامست الطعام بالماء الساخن مع سائل التنظيف فورا بعد الاستخدام.

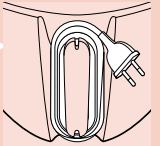
- بالامكان تنظيف الوعاء و غطاء الوعاء و الأداة الضاغطة و الملحقات (ما عدى وعاء الخلط) في غسالة الصحون. لقد تم فحص هذه الأجزاء للاستخدام داخل غسالة الصحون وفقا لـ DIN EN 12875 لا يمكن وضع وعاء الخلط في غسالة الصحون أبدا!

قومي بتنظيف الشفرة المعدنية و أداة شفرة الخلاط و أدوات الإدخال بحذر شديد حيث أن أطرافهم القاصة حادة جدا.

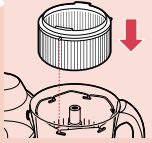
تأكدتي أن لا تلامس الأطراف القاصة للشفرة و أدوات الإدخال أدوات صلبة حيث أن ذلك قد يسبب تشققهم.

قد تسبب بعض الأطعمة بتغيير لون أسطح الملحقات. هذا لا يؤثر بفعالية الملحقات. يزول عادة هذا التغيير في اللون بعد فترة من الزمن.

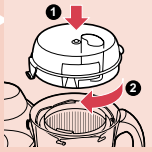
قومي بلف (الفانض) من السلك الكهربائي حول البكرة التي تتواجد في ظهر الجهاز.



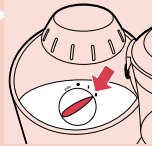




٤ أدخلني منخل اللب الى قالب العصارة و تأكدي أن الدبابيس الثلاثة تركيب جيدا في أسنان قالب العصارة.

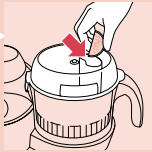


٥ ضعي غطاء أداة استخلاص العصير على الوعاء.

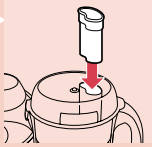


٦ اختاري السرعة القصوى (وضعية ٢) للحصول على نتائج مثلى.

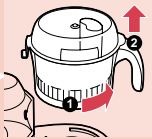
لا تستخدم الملحقات التي تستخدم للعصير اذا كان المنخل الدوراني أو القالب تالف.



٧ أدخلني حبة الفاكهة أو الخضار الى أداة استخلاص العصير من خلال أنبوب تزويد الأطعمة.



٨ اضغطي المحتويات بشدة بواسطة الأداة الضاغطة اذا احتاج الأمر. دعي أداة الضغط في أنبوب تزويد الأطعمة الى أكثر فترة ممكنة و ذلك لتجنب تطاير العصير.



٩ دعي الجهاز يعمل لمدة عشرون ثانية اضافية للحصول على العصير المتبقي في الفاكهة أو الخضار.

١٠ لتجنب تساقط العصير على الجهاز، انزعي الوعاء مع أداة استخلاص العصير بعد الاستعمال.

## نصائح

قبل استخدام أداة استخلاص العصير:

- قومي بتقطيع الجزر، الفجل الأبيض، الخ..
- قومي بتقسير الفاكهة الحمضية، الأناناس، الشمام، الخ..
- الكرن، الخوخ، المشمش و الدراق، الخ..

قومي بتشغيل الجهاز قبل وضع الفاكهة في أداة استخلاص العصير.

قومي بتوقيف الجهاز من أن الى آخر لازالة اللب من المنخل و قالب العصير.

لا تقومي بعصر كمية كبيرة من الطعام في وقت واحد.

قومي بتوقيف الجهاز اذا بدأ بالرج بشكل قوي و قومي بتنظيف منخل اللب و الفيلتر قبل اعادة تشغيل الجهاز.

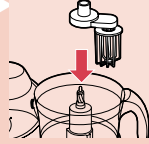
## التنظيف

قومي بفصل الجهاز عن الكهرباء دوما قبل البدء بتنظيف قطعة المحرك.

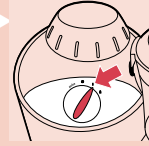
١ قومي بتنظيف قطعة المحرك بواسطة قطعة قماش مبللة. لا تغمرى قطعة المحرك بالماء أبدا و لا تشطفيه أيضا.

٢ قومي بتنظيف الأجزاء التي لامست الطعام بالماء الساخن مع سائل التنظيف فورا بعد الاستخدام.

٣ المخففة على محور التدوير .



٤ أدخل المكونات في الجرة وثبت الغطاء على الجرة .

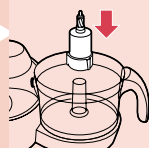


٥ اختاري وضعية السرعة ١ لنتائج مثالية.

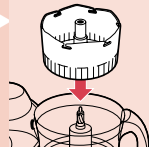
### أداة استخلاص العصير

يمكن استخدام أداة استخلاص العصير لتحضير عصائر الفواكه والخضار الطازجة. ستقوم الأداة بفصل اللب و البذور و الجلد.

١ ضعي الوعاء على قطعة المحرك.

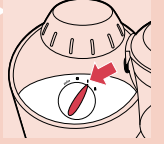


٢ ضعي ماسكة الأدوات في الوعاء.



٣ ركبي قالب العصارة على ماسكة الأدوات.

٤ اختاري أقل سرعة (وضعية ١).  
تبدأ العملية آنذاك و تتوقف عند اختيارك وضعية 0، (أي توقيف الجهاز).



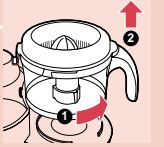
٥ اضغطي نصف الفاكهة باحكام على الكوز الدوار.



### نصائح

توقفي عن الضغط من آخر لنزع اللب عن المنخل.  
عند قيامك بذلك، أوقف تشغيل الجهاز و انزعى الوعاء مع المنخل و الكوز.

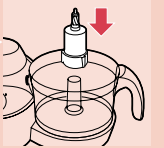
بعد الاستخدام، انزعى الوعاء مع ملحقات عصر الحمضيات لتجنب تسرب العصير الى الجهاز.



### المخففة

إن المخففة مناسبة لضرب البيض و كريمة الحلوى و البودينغ الفوري و القشدة.

١ ضعي الوعاء على قطعة المحرك.



٢ ضعي ماسكة الأدوات في الوعاء.

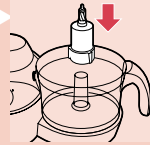
وضعية النبض (pulse) بإمكانك أيضا محاولة الحصول على نتائج أفضل من خلال تحريك المكونات بواسطة ملوق (ليس عندما يكون الخلاط يعمل)، أو إزالة بعضا من المكونات لخلط كمية أصغر.

في بعض الحالات، يكون خلط المكونات أسهل اذا أضفت بعضا من السائل، مثل عصير الليمون أو عند خلط الفواكه المشكّلة.

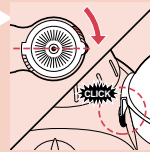
### عصارة الحمضيات

بالإمكان استخدام عصارة الحوامض لمختلف أنواع الحمضيات.

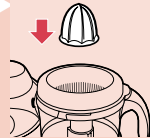
1 ضعي الوعاء على قطعة المحرك و ضعي المنخل على الوعاء.



2 أديري المنخل باتجاه السهم الى أن يركب القفل الحامي جيدا بقطعة المحرك.



3 ضعي الكوز على المنخل من خلال ضغطه بخفة باتجاه الأسفل.



### نصائح

- 1 ضعي المكونات السائلة في وعاء الخلط من خلال الفتحة غي الغطاء.
- 2 كلما طالت مدة الخلط، كلما كانت نتيجة الخلط أنعم.
- 3 قومي بتقطيع المكونات الصلبة الى قطع صغيرة قبل وضعها في الوعاء. اذا احتجت لتحضير كمية كبيرة، قومي بخلط كميات صغيرة تدريجيا بدلا من وضع الكمية جميعها في آن واحد.
- 4 يجب نقع المكونات الصلبة، مثل حبوب الصويا، بالماء قبل خلطهم.
- 5 قومي بتكسير مكعبات الثلج من خلال وضعهم في الوعاء و من ثم اففال الغطاء و استعمال فعالية النبض.

اذا التصقت المكونات على حائط الوعاء:

1 قومي بتوقيف الجهاز و فصله عن الكهرباء.

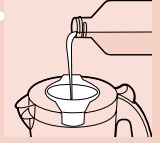
2 افتحي الغطاء.

لا تفتحي الغطاء أبدا اذا كان الجهاز يعمل.

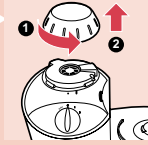
3 استخدمي ملوقا لازالة المكونات الملتصقة على حائط الوعاء.

دعي الملوق على مسافة بعيدة من الشفرات (2 سم تقريبا).

4 اذا لم تكوني راضية عن النتائج، دعي الجهاز يعمل لمدة قصيرة عدة مرات من خلال تدوير العقدة عدة مرات الى



١ لتوصيل وعاء الخلط، انزع الغطاء اللولبي الذي ستجدينه فوق أداة التحكم بالسرعة.

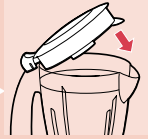


٢ ركبي وعاء الخلط وق قطعة المحرك من خلال تدويره باتجاه السهم الى أن يتم تركيبه باحكام. يجب أن تواجه الماسكة الجهة اليسرى!

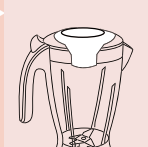


لا تضغطي كثيرا على ماسكة وعاء الخلط.

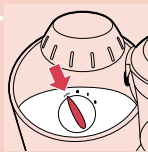
٣ ضعي المكونات في وعاء الخلط.



٤ أقملي الغطاء.



٥ ضعي دوام الغطاء الواقعي على غطاء الخلاط قبل البدء بالخلط.



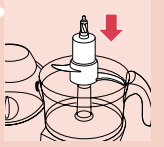
٦ اختاري السرعة القصوى (وضعية ٢). سيواصل الجهاز بالعمل على هذه السرعة الى أن يتم توقيفه من خلال تغيير السرعة الى وضعية 0. (أي توقيف الجهاز).

راجع الجدول للأوقات المناسبة لعملية الخلط.

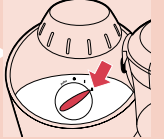
## عقيفة العجن

يمكن استعمال عقيفة العجن لجبل عجينة الخبز أو لخلط العجائن المختلفة أو مزيج الكعكات.

١ ضعي الوعاء على قطعة المحرك و ركبي قطعة العجن في المحرك.



٢ ضعي المكونات في الوعاء و الغطاء على أعلاه. قومي بوضع الأداة الضاغطة في أنبوب تزويد الأطعمة لتجنب تطاير المكونات خلال عملية العجن.



٣ اختاري السرعة القصوى (وضعية ٢) عند أداة التحكم بالسرعة.

## الخلاط

لقد تم تطوير الخلاط للأسباب التالية:

- خلط السوائل، مثل: المنتجات الحليبية و الصلصات و عصائر الفواكه و الحساء و المشروبات الممزوجة و مختلف أنواع الشاي و المشروبات المخفوقة.
- خلط المكونات الناعمة، مثل عجينة الفطائر و المايونيز.
- هرس المكونات المطبوخة، مثل تحضير طعام الأطفال.

يمكن استخدام الجهاز مع الخلاط الموصول بقطعة المحرك أو من دونه. اذا استخدمت الجهاز من دون الخلاط، فإن الجهاز لن يعمل اذا ما تم تركيب الغطاء اللولبي جيدا على قطعة المحرك.

## اسطوانة التقطيع القابلة للتعديل

تسمح لك اسطوانة التقطيع القابلة للتعديل بقطع المكونات الى حجم (بالعرض) ترغبينه.

تحذير: ان الأطراف القاصة للشفرة حادة جدا.

١ ضعي الشفرة عند أعلى الأداة الحاملة.

٢ ركبى العقدة من الطرف الأسفل للاسطوانة أدبريها الى أن تتوافق الخطوط. هكذا تكون الاسطوانة مركبة باحكام.

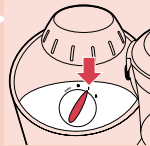
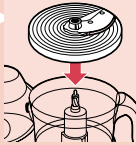
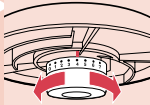
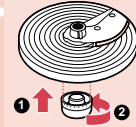
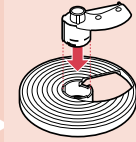
٣ أدبري عقدة التعديل لاختيار العرض الذي ترغبينه لتقطيع المكونات.

٤ ضعي اسطوانة التقطيع القابلة للتعديل على ماسكة الأدوات.

٥ أفضلي الغطاء و ضعي المكونات في أنبوب تزويد الأطعمة.

٦ اختاري وضعية السرعة ١ لنتائج مثالية.

٧ اذا احتاج الأمر، اضغطي المكونات بواسطة الأداة الضاغطة.



اضغطي أطراف أداة الإدخال بواسطة ابهيميك لكي تسقط أداة الإدخال من الماسكة.

## سكين البطاطا

تسمح لك سكين البطاطا بقطع المكونات الى قطع مستطيلة مثل: أصابع البطاطا الفرنسية المقلية.

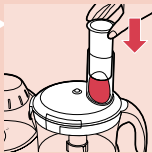
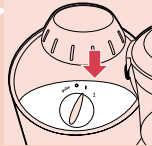
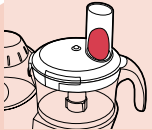
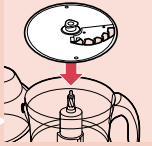
تحذير: ان الأطراف القاصة للشفرة حادة جدا.

١ ضعي سكين البطاطا على ماسكة الأدوات.

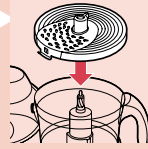
٢ أفضلي الغطاء و ضعي المكونات في أنبوب تزويد الأطعمة.

٣ اختاري وضعية السرعة ١ لنتائج مثالية.

٤ اذا احتاج الأمر، اضغطي المكونات بواسطة الأداة الضاغطة.



٢ ضعي ماسكة أداة الإدخال في ماسكة الأدوات التي تقف في الوعاء.



٣ ضعي الغطاء على الوعاء.

٤ ضعي المكونات في أنبوب تزويد الأطعمة. قومي بتقطيع القطع الكبيرة مسبقاً للسماح لهم بالدخول في أنبوب تزويد الأطعمة.

٥ قومي بتعبئة أنبوب تزويد الأطعمة بشكل موحد لأفضل النتائج.

عند الحاجة لفرم كميات كبيرة من الطعام، قومي بذلك تدريجياً من خلال فرم كميات صغيرة كل مرة. قومي بتفريغ الوعاء بين كل كمية جديدة.

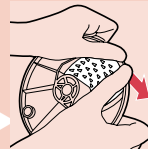
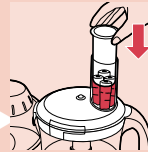
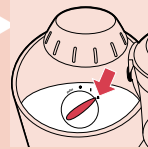
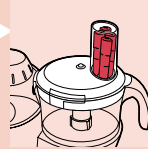
٦ للبشر و التقطيع، اختاري السرعة القصوى (وضعية ٢) عند أداة التحكم بالسرعة. سيواصل الجهاز بالفرم الى أن يتم تغيير وضعية السرعة الى وضعية 0، (أي توقيف الجهاز).

٧ قومي بتغيير السرعة الى وضعية ١ لتخفيف السرعة خلال الفرغ.

٧ قومي بضغط الأداة المضاعطة بخفة على المكونات داخل أنبوب تزويد الأطعمة.

- اذا كنت تقومين ببشر خضراوات أو فاكهة رقيقة، بإمكانك تخفيف السرعة الى وضعية ١ و ذلك لتجنب هرس الخضراوات و الفاكهة تماما.

٨ لازالة أداة الإدخال من ماسكة أداة الإدخال، امسكي ماسكة أداة الإدخال على أن يكون ظهرها مواجهاً لك.



## نصائح

- ١ اذا كنت تقومين بفرم البصل، استخدمي فعالية النبض بضعة مرات لتجنب فرم البصل الى حجم صغير جداً.
- ٢ لا تدعي الجهاز يفرم لمدة طويلة اذا كنت تفرمين جبنة (قاسية). ستصبح الجبنة ساخنة جداً و تبدأ بالذوبان و تصبج كالعجينة.
- ٣ لا تستخدم الشفرة لفرم مكونات صلبة جداً كحبوب البن أو الكركم أو جوزة الطيب أو مكعبات الثلج، حيث أن ذلك قد يسبب تشقق الشفرة.

اذا التصق الطعام بالشفرة أو بالوعاء من الداخل:

١ قومي بايقاف الجهاز.

٢ انزعي الغطاء عن الجهاز.

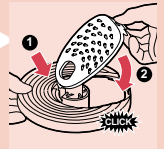
٣ انزعي المكونات عن الشفرة أو من حائط الوعاء بواسطة المغرفة.

## أدوات الإدخال

لا تقومي بفرم مكونات صلبة كمكعبات الثلج بواسطة أدوات الإدخال.

١ ضعي أداة الإدخال المختارة في ماسكة أداة الإدخال قبل وضعها في ماسكة الأدوات.

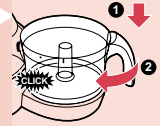
ان الأطراف القاصة حادة جداً، لذلك تجنبي لمسها!



## إستعمال الآلة

## وعاء فرم الطعام

١ ضعي الوعاء على آلة فرم الطعام من خلال تدوير الماسكة باتجاه السهم الى أن تسمعي صوتا خفيفا "كليك".

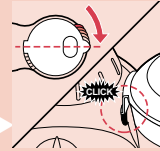


٢ ضعي الغطاء على الوعاء. أديري الغطاء باتجاه السهم الى أن تسمعي صوتا خفيفا "كليك" (يحتاج ذلك الى بعض القوة).



## القفل الحامي المزود به الجهاز

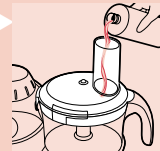
لقد تم تزويد قطعة المحرك و الوعاء و الغطاء بإشارات. سيعمل هذا الجهاز فقط اذا كانت الاشارة على قطعة المحرك مواجهة للإشارة التي على الوعاء.



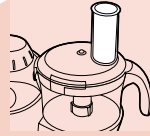
١ تأكدي أن الخط الذي على الغطاء و الخط الذي على الوعاء مواجهين لبعضهم بعضا. سنكمل القطعة الخارجية من الغطاء شكل الماسكة اليدوية.

## أنبوب تزويد الأطعمة و الأداة الضاغطة

١ استخدمي أنبوب تزويد الطعام لإضافة السوائل و/أو المكونات الصلبة. استخدمي الأداة الضاغطة لضغط المكونات الصلبة من خلال أنبوب تزويد الأطعمة.



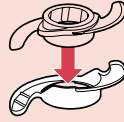
٢ بإمكانك أيضا استخدام الأداة الضاغطة لإغلاق أنبوب تزويد الأطعمة و ذلك لتجنب خروج المكونات من أنبوب تزويد الأطعمة.



## الشفرة المعدنية

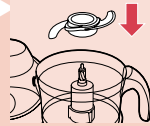
– يمكن استخدام الشفرة المعدنية للفرم و المزج و الخلط و الهرس.

١ انزعي الغطاء الواقى من الشفرة.



ان أطراف الشفرة حادة جدا. تجنبي لمسها!

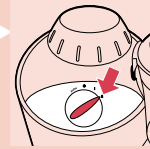
٢ ضعي ماسكة الأدوات في الوعاء و ضعي الشفرة على ماسكة الأدوات التي تقف في الوعاء.



٣ ضعي المكونات في الوعاء. قومي بقص القط الكبيرة من الطعام قبل وضعها في الوعاء الى قطع ذات حجم ٣×٣×٣ سم. ضعي الغطاء على الوعاء.

٤ ضعي الأداة الضاغطة في أنبوب تزويد الأطعمة.

٥ اختاري السرعة القصوى (وضعية ٢) عند أداة التحكم بالسرعة.



– سيواصل الجهاز بالفرم الى أن تعيدي وضعية السرعة الى 0 (أي إيقاف الجهاز).

● اختاري وضعية ١ لتخفيف السرعة خلال الفرمة.

- حافظي على الجهاز بعيدا عن متناول الأطفال.
  - لا تدعي الجهاز يعمل أبدا دون مراقبة.
  - دعي الغطاء على الوعاء في الوضعية الصحيحة. هكذا، يبطل قفل الحماية الأوتوماتيكي المزود به الجهاز فيصبح بإمكانك تشغيل الجهاز. لقد تم تزويد قطعة المحرك و الغطاء اللولبي بإشارات. سيعمل الجهاز فقط اذا كانت الإشارة على قطعة المحرك مواجهة لتلك التي على الغطاء اللولبي.
  - قومي بتوقيف الجهاز قبل نزع أي من الملحقات.
  - قومي بتوقيف الجهاز من خلال و تدوير محرك السرعة الى وضعية السرعة ٠.
  - انتظري الى أن تتوقف القطع المتحركة قبل نزع الغطاء عن الجهاز.
  - بإمكانك فقط نزع الغطاء اللولبي اذا لم يكن الغطاء على الوعاء أو اذا تم نزع الوعاء بالكامل.
  - لا تغمرى قطعة المحرك بالماء أو أي سائل آخر أبدا. و لا تشطفيه تحت الماء الجارية أيضا. استخدمى فقط قطعة قماش مبللة لتنظيف قطعة المحرك.
  - انزعي الغطاء الواقي من الشفرة قبل الاستعمال.
  - دعي المكونات الساخنة تبرد قبل خلطهم (الحرارة القصوى ٨٠ درجة مئوية/١٧٥ درجة فهرنهايت).
  - اذا كنت تخلطين سائلا ساخنا أو سائلا من النوع الذي يتحول الى رغوة، ننصحك بألا تضعي كمية تفوق ليتر واحد في الوعاء و ذلك لتجنب تساقطه من الوعاء.
  - لأوقات التطبيق، الرجاء مراجعة الجداول المزودة في الكتيب.
- الرجاء ملاحظة عدم امكان استخدام فعاليات الوعاء بينما يكون الخلاط موصولا الى الجهاز.

## هام جداً

- اقرأي هذه التعليمات جيدا و راجعي الصور المبينة قبل استخدام الجهاز.
- حافظي على هذه التعليمات كمرجع للمستقبل.
- تأكدي أن التيار الكهربائي المؤشر له على الجهاز يتوافق مع التيار الكهربائي المحلي قبل وصل الجهاز الى الكهرباء.
- لا تستخدمى ملحقات أو قطع للجهاز من مصنعين آخرين أو اذا لم تتصح بهم شركة فيليبس حيث أن الضمان على الجهاز يصبح باطلا.
- لا تستخدمى الجهاز اذا كان السلك الكهربائي أو القابس أو أي قطع أخرى تالفين.
- اذا كان السلك الكهربائي تالفا، يجب استبداله بأخر من فيليبس أو من مركز للخدمة معتمد من فيليبس و ذلك لتجنب حوادث خطيرة.
- قومي بتنظيف القطع التي ستلامس الطعام جيدا قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.
- لا تستخدمى كميات أكثر من المذكور في الكتيب أو تثبعي أوقات للتحضير تفوق المذكور أيضا في اللائحة.
- لا تضعي كميات أكثر في الوعاء من المؤشر له عليه، أي لا تقومي بتعبئته بما يزيد عن المؤشر الأعلى.
- افصلي الكهرباء فورا بعد الانتهاء من استخدام الجهاز.
- لا تستخدمى أصابعك أو أي أدوات أخرى (مثل الملوقة) أبدا لضغط مكونات في الأنبوب بينما يكون الجهاز يعمل. يمكنك استخدام الأداة الضاغطة فقط لهذا الغرض.
- افصلي الجهاز عن الكهرباء دوما قبل وضع أصابعك أو أي أداة أخرى (مثل الملوقة) في وعاء الخلاط.



## القطع والملحقات

- A قطعة المحرك  
 B التحكم بالسرعة  
 - P = النض  
 - 0 = الاطفاء  
 - 1 = اقل سرعة  
 - 2 = أعلى سرعة  
 C الغطاء اللولبي (الذي يجب وضعه لاستخدام فعاليات الوعاء)  
 D وعاء فرم الطعام  
 E ماسكة الأدوات  
 F الوعاء الخلاط  
 G غطاء الوعاء الخلاط  
 H ملقط الغطاء (يقوم بتشغيل وتوقيف مفتاح الوقاية)  
 I غطاء وعاء فرم الطعام  
 J الغطاء الواقى  
 K أنبوب تزويد الأطعمة  
 L أداة الضغط  
 M منخل عصارة الحمضيات  
 N كوز عصارة الحمضيات  
 O قالب أداة استخلاص العصير  
 P اسطوانة التقطيع بالطول بشكل قاس  
 Q أداة الدخال للبرغلة  
 R ماسكة أداة الدخال  
 S اسطوانة الاستحلاب  
 T منخل اللب لأداة استخلاص العصير  
 U غطاء أداة استخلاص العصير  
 V ضاغطة أداة استخلاص العصير  
 W أداة العجن (الصنارة)  
 X الشفرة المعدنية + الغطاء الواقى  
 Y اسطوانة التقطيع الى شرائح القابلة للتعديل  
 Z سكين البطاطا  
 a أداة الدخال للتقطيع بالطول متوسطة الحجم  
 b أداة الدخال للتقطيع بالطول رفيعة الحجم

## مقدمة

يحتوي هذا الجهاز على نظام حراري يتوقف أوتوماتيكيا. بفضل هذا النظام، يتوقف تزويد الجهاز بالكهرباء أوتوماتيكيا لتجنب زيادة تسخين الجهاز.

## إذا توقف الجهاز عن العمل فجأة:

١ افصلي القابس عن مقبس الحائط.

٢ أديري المفتاح الى وضعية 0 لايقاف تشغيل الجهاز.

٣ دعي الجهاز يبرد لمدة ستون دقيقة.

٤ ضعي القابس في مقبس الحائط مجددا.

٥ أعيدي تشغيل الجهاز.

الرجاء الاتصال بوكيل فيليبس أو أي مركز خدمة معتمد من فيليبس اذا توقف نظام الحرارة الذي يتوقف أوتوماتيكيا مرارا عن العمل.

تحذير: لتجنب مواقف خطيرة، يجب عدم وصل هذا الجهاز أبدا الى مفتاح مؤقت.

- ۱ قاشق چای خوری نمک
- ۱ عدد تخم مرغ
- ۲۵۰ میلی لیتر شیر (دمای ۳۵ درجه)
- ۱۰۰ گرم کره، نرم شده
- ۳۰ گرم خمیرمایه تازه (برای استفاده از خمیرمایه خشک به طرز استفاده درج شده در بسته بندی توجه کنید)
- مواد لازم برای پز کردن:
- ۲۵۰ گرم فندق خرد شده
- ۱۰۰ گرم شکر
- ۲ بسته شکر وانیلی
- ۱۲۰ میلی لیتر کرم (خامه)

- فر را تا دمای ۲۰۰ درجه گرم کنید، با استفاده از آلت خمیرزن شیر، خمیرمایه و شکر را در کاسه بمدت ۱۵ ثانیه مخلوط کنید. آرد، نمک، کره و تخم مرغ را به آن اضافه کنید. مخلوط خمیر را بمدت ۲ دقیقه ورز دهید. خمیر را در ظرفی بریزید

- تا پف کند. سپس این مواد را به صورت لایه ای بر روی تارت بمالید. مقداری از توت فرنگی ها را بر روی تارت بچینید (ته توت فرنگی ها به سمت پائین باشند). سپس آنرا در یخچال بگذارید.
- طرز تهیه لایه براق. باقیمانده توت فرنگی ها و شکر را در پارچ مخلوط کن مخلوط کنید. نشاسته ذرت را در ۱۲۵ میلی لیتر از مخلوط توت فرنگی حل کنید. مخلوط توت فرنگی را بجوش آورید. در حال جوشیدن، محلول نشاسته ذرت را در آن هم بزینید. لایه براق داغ را روی توت فرنگی ها بریزید و برای مدت ۲ ساعت آنرا سرد کنید. روی آنرا با خامه زده شده بصورت مخروطی تزئین کنید.

### شیرموز (میلک شیک میوه ای) تازه

مواد اولیه :

- ۱۰۰ گرم موز یا توت فرنگی
- ۲۰۰ میلی لیتر شیر تازه
- ۵۰ گرم بستنی وانیلی
- موز را پوست کنده و یا توت فرنگی ها را بشوئید. میوه ها را به اندازه های کوچک ببرید. تمام مواد را در پارچ مخلوط کن بریزید و مخلوط کنید تا کاملا روان شوند.
- برای درست کردن میلک شیک میوه ای می توانید از میوه دلخواه خود استفاده کنید.

### نان فندقی گرد

- مواد اولیه برای تهیه خمیر:
- ۵۰۰ گرم آرد الک شده
- ۷۵ گرم شکر

## تارت توت فرنگی

مواد اولیه:

- ۱۰۰ گرم کره مارگارین
- ۲۰۰ گرم شکر
- ۳ عدد زرده تخم مرغ
- ۲۴۰ گرم آرد

- ۱۰۰ گرم نارگیل

مواد لازم برای پرکردن تارت

- ۸۰ گرم شکر
- ۲ قاشق سوپ خوری آبلیمو
- ۴۰۰ گرم پنیر پرچربی
- ۵۰۰ گرم توت فرنگی

لایه براق:

- ۵۰۰ گرم توت فرنگی

- ۲۵ میلی لیتر آب

- ۱۲۰ گرم شکر

- ۶۰ گرم نشاسته ذرت

تزئینات:

- ۲۵۰ گرم کرم (خامه)

- فر را تا دمای ۱۸۰ درجه گرم کنید. کره مارگرن و شکر را در کاسه دستگاه ریخته و بوسیله تیغه آهنی به صورت کرم در آورید.

- آنرا با زرده تخم مرغ مخلوط کنید، سپس با آرد و نارگیل خرد شده همبزنید. خمیر را در سینی (فلزی) فر بریزید و لبه های آنرا شیار دهید و با چنگال آنرا سوراخ سوراخ کنید. به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه آنرا در فر گذاشته تا به رنگ قهوه ای روشن درآید. سپس بگذارید تا خنک شود. با استفاده از تیغه آهنی شکر، آبلیمو و پنیر پر چربی را در کاسه دستگاه مخلوط کنید

- ۱ فلفل سبز

- ۱ گوجه فرنگی

- نمک

- ۲۰۰ گرم هویج

- ۳۰۰ گرم سیب زمینی

- دانه های زیره سیاه

- گوشت را شسته و به اندازه های ۲ سانتیمتری ببرید. پیاز را پوست کنده و در کاسه دستگاه بوسیله تیغه آهنی خرد کنید. داخل فلفل سبز را خالی کنید و آنرا بوسیله صفحه برش به صورت حلقه حلقه ببرید. گوجه فرنگی را پوست کنده و تخمهای آنرا جدا کنید سپس آنرا به صورت ورقه های نازک ببرید. پیاز خرد کرده را در روغن سرخ کنید تا نرم شود. سپس آنرا از روی حرارت برداشته و فلفل دلمه را خرد کرده و بر روی پیازها بریزید، در حالیکه آنرا مرتباً هم میزنید گوشت را به آن اضافه کنید و برای چند دقیقه با حرارت زیاد خوب سرخ کنید. فلفل سبز، گوجه فرنگی و نمک را بر حسب سلیقه به آن اضافه کنید و با حرارت کم آنرا در آب خود کاملاً بپزید. در این میان هویج را پوست کنده و بوسیله صفحه برش ببرید. سیب زمینیها را پوست کنده و به صورت مکعبهای کوچک ببرید. آنها را به گوشت اضافه کنید و به اندازه ای که در نظر دارید به آن آب سرد اضافه کنید (تقریباً ۱/۲ لیتر). مقدار کمی زیره سیاه به آن اضافه کنید و آنرا به آرامی بجوش آورید تا کاملاً جا بافتد، در صورت لزوم مقداری نمک به آن اضافه کنید.

- گرم سرو کنید. برای تزئین می توانید از فلفل سبز حلقه شده استفاده کنید و فلفل تند را در ظرف جدا میل کنید.

- ۵۰۰ گرم تره فرنگی
- روغن گیاهی
- ۴ عدد تخم مرغ
- ۵۰۰ گرم خامه ترش
- نمک، فلفل، در صورت لزوم ۱ تا ۲ قاشق غذا خوری آرد
- مواد اولیه را در داخل کاسه بریزید و تا بدست آمدن خمیری چسبنده آنرا ورز دهید. سپس به مدت ۳۰ دقیقه به آن استراحت بدهید تا ورآمده شود.
- تره فرنگی را بوسیله صفحه برش ببرید. مقداری روغن در ماهیتابه ریخته و تره فرنگی خرد شده را برای چند دقیقه سرخ کنید. بقیه مواد اولیه را در پارچ مخلوط کن بریزید و آنرا مخلوط کنید تا به صورت کرمی غلیظ و چسبنده در آید. برای غلظت بیشتر ۱ تا ۲ قاشق سوپ خوری آرد به آن اضافه کنید. یک ظرف فلزی به طول ۲۴ سانتیمتر را چرب کنید، سپس دیواره ها و کف آن را با خمیر بپوشانید. مخلوط تره فرنگی را روی خمیر بمالید و بقیه مواد اولیه را بر روی آن بریزید. فر را تا دمای ۱۸۰ درجه گرم کنید سپس خمیر را به مدت ۴۰ دقیقه در فر قرار دهید.
- می‌توانید این غذا را به صورت گرم و یا سرد سرو کنید.

### گولاش مجارستانی

مواد اولیه :

- ۱ قاشق سوپ خوری روغن
- ۱ پیاز متوسط
- یک قاشق چای خوری پودر فلفل
- ۴۰۰ گرم گوشت گاو
- ۱ فلفل سبز

### سوپ سبزی مقوی بوداپستی

مواد اولیه :

- ۲۰۰ گرم کلم قمری
- ۳۰۰ گرم سیب زمینی
- ۳۰۰ گرم کرفس
- ۱۰۰ گرم هویج
- ۷۰۰ گرم آب
- ۲۰۰ گرم لپه
- ۲۰۰ گرم گوشت دودی
- ۲۵۰ گرم خامه تازه
- ۲۰ گرم جعفری
- نمک، فلفل تازه، بویون (عصاره آب گوشت)، ۲ برگ برگبو
- ۴۰۰ گرم آب
- کلم قمری، سیب زمینی، کرفس، هویج و آب را به ترتیب در پارچ مخلوط کن بریزید و برای ۱۰ ثانیه آنرا مخلوط کنید. تمام مواد مخلوط شده را در قابلمه بریزید و بجوش آورید. آب، خامه تازه، لپه، گوشت و چاشنیها را به آن اضافه کنید و به مدت ۳۰ دقیقه بپزید و در این میان آنرا هم بزنید.
- اگر این دستور غذا را برای چندین بار آماده میکنید، بعد از هر سومین بار دستگاه را بمدت ۶۰ دقیقه خنک کنید.

### تارت تره فرنگی

مواد لازم برای تهیه خمیر:

- ۲۵۰ گرم آرد گندم (یا آرد گندم سبوس دار)
- مقدار کمی نمک
- یک قاشق سوپ خوری عسل
- ۲۰۰ گرم خمیرمایه یا نیمی از خمیر مایه خشک
- ۱۰۰ گرم کره
- ۶ قاشق سوپ خوری آب ولرم
- مواد لازم برای پرکردن خمیر:

برآورده‌ها حداکثر حالت  
طرز تهیه  
مواد اولیه اندازه لوازم  
موارده استفاده

شیر بستنی- ۵۰۰ میلی / 2 ۵ میوه را (موزها، توت فرنگیها) با شکر و شیر شیربستنی مخلوط لیتر شیر و مقداری بستنی به صورت پوره در آورده و خوب مخلوط کنید.

ترکیب کیک- ۴ عدد / 2 ۵ مواد لازم را در دمای اطاق قرار دهید. کره انواع کیکها نرم شده و شکر را با هم مخلوط کنید تا ترکیبی خامه ای بدست آورید و سپس شیر و تخم مرغ و آرد را به آن اضافه کنید.

مغزه ها- ۲۵۰ گرم / 2 ۵ برای درشت خرد کردن از کلید (pulse) سالادها، استفاده کنید. دست از عمل بکشید اگر پودینگها، نانهای بادامی، شیرینیهای بادامی

پياز- ۵۰۰ گرم / 2 ۵ پيازها را پوست کنده و به ۴ قسمت تقسیم سالادها، کنید. بعد از ۲ بار استفاده کردن از کلید غذاهای پخته، (pulse) دست از خرد کردن کشیده و آنها غذاهای سرخ را کنترل کنید. کردنی، تزئینات،

پياز- ۳۰۰ گرم / 1 ۵ پيازها را پوست کنده و به اندازه ای برید سالادها، که در لوله ورودی جا بگیرد. تذکر: حداقل غذاهای پخته، مقدار برای استفاده ۱۰۰ گرم. غذاهای سرخ کردنی، تزئینات،

سوپيا- ۵۰۰ میلی / 2 ۵ از سبزیجات پخته استفاده کنید. سوپيا، سسپا

خامه- ۵۰۰ میلی / 1 ۵ از خامه ای استفاده کنید که مستقیماً از یخچال خارج شده باشد. تذکر: (حداقل گرم، ۱۲۵ میلی لیتر). خامه زده شده تقریباً بعد ترکیبات بستنی ۲۰ ثانیه حاضر است.

دستور غذا

ساندویچ کدو

مواد اولیه :

- ۲ کدو

- ۳ تخم مرغ پخته

- ۱ پیاز کوچک

- ۱ قاشق سوپ خوری روغن گیاهی

- جعفری

- ۲-۳ قاشق سوپ خوری خامه ترش

- آبلیمو، سس تند، نمک، فلفل، پودرکاری، فلفل دلمه

- کدوها را شسته و خشک کنید و بوسیله رنده صفحه ای ریز در کاسه دستگاه رنده کنید. کدوهای خرد شده را در ظرف دیگری بریزید، مقداری نمک روی آن بپاشید و بمدت ۱۵ دقیقه صبر کنید تا آب کدوها گرفته شوند. پیاز را به ۴ قسمت تقسیم کنید و با یک حبه سیر خوب سرخ کنید. برگهای جعفری را از ساقه جدا کنید و آنرا خرد کنید.

- کدوهای خرد شده را روی دستمالی بریزید و با فشار دادن، آب آنها را بگیرید. مقداری روغن در ظرف بریزید و پیاز و سیر خرد کرده را کمی سرخ کنید، کدوهای خرد شده را به آن اضافه کنید. بعد از آنکه آب آنها کاملاً تبخیر شد بگذارید برای مدتی خنک شوند. تخم مرغها را پوست کنده و در کاسه دستگاه ریخته و برای چند ثانیه خرد کنید. دیگر مواد را در کاسه دستگاه بریزید سپس به آنها چاشنی زده و بوسیله تیغه آهنی خوب مخلوط کنید. آنرا با نان سفید سرو کنید.

ماده استفاده	طرز تهیه	برآورده ها حداکثر حالت و مواد اولیه اندازه لوازم
--------------	----------	--

سیر- ۳۰۰ گرم ۱/۲  
 خرد کردن  
 پوست سیر را بگیرید. برای جلوگیری از تزئینات، زیاد ریز شدن سیرها کلید (pulse) را به داخل غذاها دفعات فشار دهید.  
 حداقل از ۱۵۰ گرم سیر استفاده کنید.

سبزیجات حداقل ۱۵۰ گرم ۱/۲  
 (مانند جعفری)-  
 خرد کردن  
 قبل از خرد کردن سبزی را شسته و خشک سسها، سویاها، تزئینات، کره طعمدار

آمیوه ها ۵۰۰ گرم ۱/۲  
 (مانند مقدار ساخته شده کل) از عنبه، هندوانه، گلابی)-  
 مخلوط کردن  
 برای بدست آوردن آمیوه رقیق مقداری آب یا دیگر مایعات به آن اضافه کنید.

مایزن - ۳ عدد ۱/۱  
 همزدن تخم مرغ  
 تمام مواد مورد نیاز را در دمای اتاق قرار دهید. حداقل یک تخم مرغ بزرگ، دو تخم مرغ کوچک و یا دو زرده تخم مرغ استفاده کنید. تخم مرغها را با مقدار کمی سرکه در کاسه بریزید و سپس قطره قطره به آن روغن اضافه کنید.

گوشت (تکه شده) ۵۰۰ گرم ۱/۲  
 - خرد کردن  
 ابتدا هر گونه تیغ و استخوان را از آنها جدا کنید. گوشت را به اندازه های ۳ سانتیمتری ببرید. برای خرد کردن درشت کلید (pulse) را فشار دهید.

گوشت، ماهی، ماکیان، - خرد کردن ۴۰۰ گرم ۱/۲  
 ابتدا هر گونه تیغ و استخوان را از آنها جدا کنید. گوشت را به اندازه های ۳ سانتیمتری ببرید. برای خرد کردن درشت کلید (pulse) را فشار دهید.

ماده استفاده	طرز تهیه	برآورده ها حداکثر حالت و مواد اولیه اندازه لوازم
--------------	----------	--

خمیر ۳۰۰ گرم ۱/۲  
 کرة مارگرین سرد را به اندازه های ۲ کیلک سبب، سانتیمتری ببرید. آرد را در کاسه بریزید و بیسکویتا، سپس مارگرین را به آن اضافه و مخلوط کنید. کیک میوه ای تا به صورت خمیر گلوله گلوله شده در آید.  
 سپس آب سرد را به تدریج به آن اضافه کنید و هم بزنید. بمجرد اینکه خمیر شروع به گرد شدن کرد دست از مخلوط کردن بکشید. خمیر را برای مراحل بعدی خنک کنید.

خمیر ۵۰۰ گرم ۱/۲  
 (خمیرمایه) آرد - ورز دادن  
 ابتدا خمیرمایه، آبگرم و مقداری شکر را در نانهای فانتزی کاسه ای مخلوط کنید. سپس تمام مواد اولیه را در کاسه دستگاه ریخته و ورز دهید تا زمانی که یکنواخت شده و به ظرف نچسبد (تقریباً ۱ دقیقه). بمدت ۳۰ دقیقه به آن استراحت دهید تا ورامده شود.

سفیده تخم ۴ عدد ۱/۱  
 تخم مرغ زدن  
 سفیده تخم مرغ را در حرارت اتاق نگهدارید پودینگ، تذکر: حداقل ۲ سفیده تخم مرغ استفاده کنید. کیک اسفنجی

میوه (مانند ۵۰۰ گرم ۱/۲  
 سبب، موز، آب بلوط)-  
 مخلوط کردن  
 برای جلوگیری از تغییر رنگ میوه ها مقداری آبلیمو به آنها اضافه کنید و برای بدست آوردن پوره نرم مقداری مایع به آن اضافه کنید. غذای بچه

میوه (مانند ۵۰۰ گرم ۱/۲  
 سبب، موز)-  
 خرد کردن  
 برای جلوگیری از تغییر رنگ میوه ها مقداری آبلیمو به آنها اضافه کنید. غذای بچه

## اندازه و زمان تهیه

برآورده ها حداکثر حالت طرز تهیه  
و مواد اولیه اندازه لوازم

سیب، ۵۰۰ گرم ۱/۲ سبزیجات را به اندازه ای برید که در لولهٔ سالادها، ورودی جایگیرند. لولهٔ ورودی را پر کرده و سبزیجات خام در حالیکه با فشار دهنده آنرا آهسته به پایین فشار می‌دهید رنده کنید.

سیب، ۵۰۰ گرم ۱/۲ سبزیجات را به اندازه ای برید که در لولهٔ سالادها، ورودی جایگیرند. لولهٔ ورودی را پر کرده و سبزیجات خام در حالیکه با فشار دهنده آنرا آهسته به پایین فشار می‌دهید رنده کنید.

خمیر (پن ۷۵۰ میلی ۱/۲ ابتدا شیر را در مخلوط کن بریزید سپس نان ساجی کیک) - لیتر مواد اولیه خشک را به آن اضافه کنید. (پن کیک)، تقریباً بمدت ۱ دقیقه آنها را مخلوط کنید. کلوچه

در صورت لزوم این کار را ۲ بار تکرار کنید سپس برای چند دقیقه به دستگاه استراحت بدهید تا خنک شده و دمای آن برابر دمای محیط شود.

پودر ۱۰۰ گرم ۱/۲ از نان خشک خرد شده استفاده کنید. غذاهای سوخاری، سوخاری، غذاهای فری خرد کردن

کرم - ۳۰۰ گرم ۱/۲ برای پف دادن از کره نرم استفاده کنید. دسرها، رویه ها

پنیر (پارمسال) ۲۰۰ گرم ۱/۲ پنیر بدون پوستهٔ پارمسال را به اندازه های تزئینات، سوپها، مسها، غذاهای فری ریز کردن

برآورده ها حداکثر حالت طرز تهیه  
و مواد اولیه اندازه لوازم

پنیر(گودا). ۲۰۰ گرم ۱/۲ پنیرگودا را به اندازه ای برید که در لولهٔ ورودی جایگیرد. سپس بدقت با فشار پیتزاها، غذاهای فری، غذاهای فوندو دهنده فشار دهید.

شکلات. ۱۰۰ گرم ۱/۲ شکلات سفت و ساده را به اندازه های تزئینات، خرد کردن ۲ سانتیمتری بشکنید. سسپا، شیرینی ها، موسپا

نخود پخته، ۲۵۰ گرم ۱/۲ از لوبیا و نخود پخته شده استفاده کنید و پوره ها، لوبیا- در صورت لزوم مقداری مایع برای سوپها چسبندگی بیشتر به آن اضافه کنید.

سبزیجات و ۵۰۰ گرم ۱/۲ برای پورهٔ درشت مقدار کمی مایع به آن غذای بچه و اضافه کنید. برای پورهٔ نرم انقدر مایع به نوزاد آن اضافه کنید تا به اندازهٔ دلخواه نرم شود. پوره کردن گوشت پخته - پوره کردن

خیار- ۲ عدد ۱/۲ خیار را در لولهٔ ورودی قرار دهید و آنرا سالادها، برش دادن خیار آهسته به پایین فشار دهید تزئینات

خمیر( برای ۵۰۰ گرم ۱/۲ خمیرمایه و شکر و آبگرم را مخلوط کنید. نان آرد، روغن و نمک را به خمیر اضافه کنید و بمدت ۹۰ ثانیه ورز دهید. بمدت ۳۰ دقیقه به آن استراحت بدهید تا ورآمده شود.

خمیر( برای ۷۵۰ گرم ۱/۲ روش تهیهٔ خمیر پیتزا مانند روش تهیهٔ پیتزا خمیر نان است. بمدت ۱ دقیقه ورز دهید. پیتزا) - آرد ورز دادن

### راهنمای حل مشکلات

#### مشکل حل

در صورت روشن نشدن دستگاه  
کاسه دستگاه را موافق عقربه ساعت بچرخانید تا صدای تیک بشنوید. اطمینان حاصل کنید که نشانه روی کاسه مقابل نشانه روی درپوش قرار گرفته باشد.

در صورت از کار افتادن ناگهانی دستگاه  
احتمالاً سیستم قطع اتوماتیک داخلی بخاطر داغ شدن، دستگاه را خاموش کرده. (۱) دستگاه را خاموش کنید (حالت 0). (۲) دوشاخه را از پریز برق بکشید. (۳) دستگاه را بمدت ۶۰ دقیقه بگذارید خنک شود. (۴) دوشاخه را در پریز کنید. (۵) دستگاه را دوباره روشن کنید.

در صورت نچرخیدن قطعات مخلوط کن یا خمیر زن  
اطمینان حاصل کنید که کاسه و درپوش واقعاً در جهت عقربه ساعت تا مقابل نشانه چرخیده اند، زمانیکه شما صدای تیک را میشنوید.

پارچ مخلوط کن و کاسه دستگاه  
پارچ مخلوط کن و کاسه دستگاه  
نصب شده اند ولی فقط پارچ مخلوط کن کار میکنند. اگر قصد استفاده از کاسه را دارید، مخلوط کن را جدا کنید و سرپوش پیچی را بر روی دستگاه خوب بپیچید.  
نصب شده اند ولی فقط پارچ مخلوط کن کار میکنند.

### قطعات و موارد استفاده

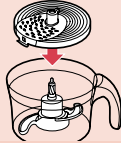
لوازم	موارد استفاده	زمان لازم
چ	خرد کردن، پوره کردن، مخلوط کردن	۱۰ - ۶۰ ثانیه
چ	ورزدادن	۶۰ - ۱۸۰ ثانیه
چ، چ، چ، چ	برش دادن زنده کردن ریز کردن	۱۰ - ۶۰ ثانیه
چ	برش دادن	۱۰ - ۶۰ ثانیه
چ	آب پرتقال گیری	وابسته به مقدار
چ	آبمیوه و آب سبزی گیری	وابسته به مقدار



## بسته بندی کردن

### بسته بندی کوچک

قطععات را (صفحه، جایگاه رنده) بر روی نگهدارنده قطععات گذاشته و در کاسه بگذارید. همیشه جایگاه رنده را در آخر جای دهید.



### اطلاعات و سرویس

برای دریافت اطلاعات و یا برطرف کردن مشکلات، خواهشمندیم به وب سایت فیلیپس [www.philips.com](http://www.philips.com) مراجعه کنید و یا با بخش سرویس در کشورتان تماس حاصل کنید (شماره تلفن آنرا در دفترچه ضمانت جهانی میتوانید پیدا کنید). اگر بخش سرویس در کشورتان وجود ندارد با نمایندگی فیلیپس و یا

Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

تماس بگیرید.

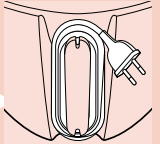
کاسه، درپوش کاسه، فشاردهنده و قطععات (بجز پارچ مخلوط کن) را می‌توانید در ماشین ظرفشویی بشوئید. مقاومت قطععات در برابر ماشین ظرفشویی طبق DIN ENV 12875 امتحان شده است. پارچ مخلوط کن برای ماشین ظرفشویی قابل استفاده نیست.

تیغه آهنی، تیغه مخلوط کن و صفحه های رنده را بدقت تمیز کنید. لبه تیغه ها بسیار تیز میباشند.

مواظب باشید که لبه های تیغ و صفحه رنده ها با اجسام سخت تماس پیدا نکنند. اینکار باعث کند شدن تیغه ها می شود.

بعضی از مواد اولیه باعث رنگ گرفتن قطععات می شوند. این اثر نامطلوبی برای قطععات ندارد. معمولاً لکه ها بعد از مدتی خودبخود از بین خواهند رفت.

سیم دستگاه را بدور ریلی که در پشت دستگاه است بپیچانید.



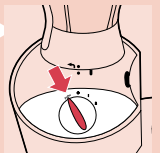
تمیز کردن سریع مخلوط کن

**1** کمی آب ولرم (حداکثر نیم لیتر) و مقداری مایع ظرفشویی در پارچ بریزید.

**2** درپوش را بگذارید.

**3** کلید دستگاه را در حالت pulse گذاشته و چند دقیقه دستگاه را روشن کنید. دستگاه زمانی از کار می ایستد که کلید را در حالت 0 (خاموش) بگذارید.

**4** پارچ را از دستگاه جدا کنید و با آب تمیز آنرا بشوئید.



توصیه

قبل از استفاده از آمپوه گیری:

- هویج، تربیچه و غیره را خرد کنید.
- مرکبات، آناناس، خربوزه، و غیره را پوست بگیرید.
- گیلاس، آلو، زردآلو، هلو و غیره را از هسته جدا کنید.

همیشه قبل از ریختن میوه در آمپوه گیری، دستگاه را روشن کنید.

بعضی اوقات دستگاه را خاموش کرده تا تفاله را از صافی و استوانه جدا کنید.

مقدار زیاد مواد را در یکزمان بعمل نیاورید.

اگر دستگاه بشدت شروع بلرزیدن کرد، آنرا خاموش کنید و تفاله گیر و ظرف را تمیز کرده سپس دوباره دستگاه را روشن کنید.

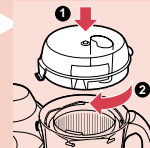
### نظافت

همیشه قبل از تمیز کردن قسمت موتور، دوشاخه را از پریز برق بیرون بکشید.

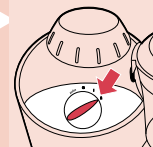
**1** قسمت موتور را با دستمال مرطوب تمیز کنید. از فرو بردن قسمت موتور در آب و یا ریختن آب بر روی آن خودداری کنید.

**2** قسمتهای دستگاه که با غذا تماس داشته اند را بلافاصله بعد از استفاده در آب گرم و با مواد تمیز کننده بشوئید.

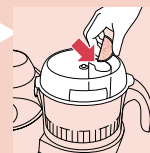
**5** درپوش آمپوه گیری را بر روی کاسه بگذارید.



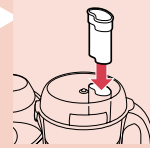
**6** بیشترین سرعت (حالت 2) را انتخاب کنید. هرگز لوازم آمپوه گیری را استفاده نکنید اگر صافی یا کاسه صدمه دیده اند.



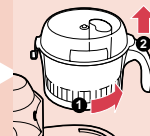
**7** میوه یا سبزیجات را توسط لوله ورودی در آمپوه گیری بریزید.



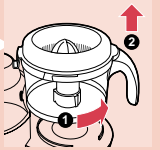
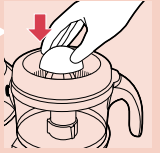
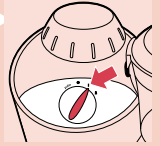
**8** در صورت لزوم مواد را به آرامی به پائین فشار دهید. برای جلوگیری از پاشیدن مواد به بیرون فشاردهنده را تا حد امکان در لوله ورودی نگهدارید.



**9** دستگاه را برای مدت ۲۰ ثانیه دیگر روشن بگذارید تا آب باقیمانده در میوه ها و سبزیجات کاملا گرفته شود.



**10** بران جلوگیری از ریختن آمپوه به روی دستگاه بعد از استفاده، کاسه را به همراه لوازم آمپوه گیری از دستگاه جدا کنید.



**4** کمترین سرعت (حالت 1) را انتخاب کنید. دوره عمل شروع میشود و با گذاشتن کلید در حالت 0 (خاموش) متوقف میشود.

**5** نصفه میوه را محکم بر روی مخروط دوار فشار دهید.

توصیه

بعضی اوقات از فشردن میوه برای پاک کردن تفرغه‌ها دست نگهدارید. وقتی اینکار را انجام میدهید، دستگاه را خاموش کنید و کاسه را با صافی و مخروط از دستگاه جدا کنید.

بعد از استفاده برای جلوگیری کردن از ورود آبمیوه به داخل دستگاه، کاسه را به همراه لوازم آب‌پرتقال‌گیری از دستگاه جدا کنید.

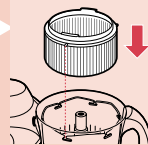
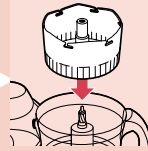
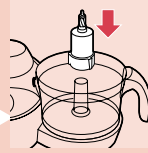
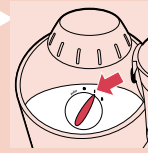
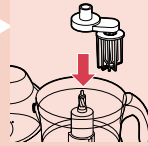
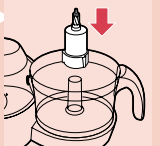
هرگز درپوش را در حالیکه هنوز دستگاه کار میکند بردارید.

همزن

همزن را میتوانید برای زدن تخم مرغ، سفیده تخم مرغ، دسرهای فوری، کرم استفاده کنید.

**1** کاسه را بر روی قسمت موتور گذاشته و بطرف چپ بچرخانید تا صدای تیک بشنوید.

**2** نگهدارنده قطعات را در کاسه بگذارید.



**3** همزن را در نگهدارنده قطعات بگذارید.

**4** مواد اولیه را در کاسه بریزید، درپوش را بگذارید و به سمت راست بچرخانید تا صدای تیک بشنوید.

**5** کلید همزن را که بر روی صفحه کنترل است فشار دهید.

دستگاه بتدریج سرعت همزدن را در مدت ۱۵ ثانیه به حداکثر سرعت میرساند. دستگاه با همین سرعت ادامه خواهد داد تا زمانیکه خاموش شود. سرعت را میتوانید با فشار دادن کلید تا ۳ بار کم کنید.

آبمیوه گیر

آبمیوه‌گیر را برای آماده کردن آبمیوه تازه و آب سبزیجات تازه استفاده کنید. تفرغه، پوست و تخم جدا خواهند شد.

**1** کاسه را بر روی قسمت موتور بگذارید.

**2** نگهدارنده قطعات را در کاسه بگذارید.

**3** ظرف آبمیوه‌گیری را بر روی نگهدارنده قطعات وصل کنید.

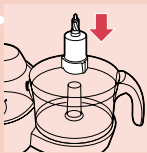
**4** تفرغه‌گیر را در ظرف آبمیوه‌گیری بگذارید و مطمئن شوید که هر ۳ گیره آن در سوراخهای ظرف قرار گرفته باشند.

همچنین میتوانید برای نتیجه بهتر مواد را با کاردک هم بزنیید (در هنگامیکه مخلوط کن کار نمیکند)، یا خارج کردن مقداری از مواد و عمل آوردن مقدار کمتر. بعضی اوقات مواد آسانتر مخلوط میشوند اگر در هنگام مخلوط کردن میوه ها کمی مایع مانند آبلیمو به آن اضافه کنید.

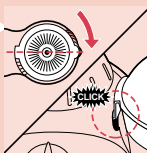
### آب پرتقال گیر

آب پرتقال گیر را میتوانید برای گرفتن آب تمام مرکبات استفاده کنید.

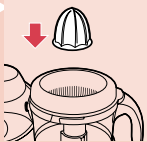
**1** کاسه را بر روی موتور نصب کنید و صافی آب پرتقال گیر را بر روی آن بگذارید.



**2** صافی را بطرف فلش بچرخانید تا پیم قفل ایمنی در قسمت موتور چفت شود.



**3** مخروط را بر روی موتور گذاشته و خیلی آرام بطرف پائین فشارش دهید.



### توصیه

- ◀ مواد مایع را توسط سوراخ درپوش به داخل مخلوط کن بریزید.
- ◀ هر چه دستگاه بیشتر کار کند، مخلوط رقیقتر میشود.
- ◀ قبل از ریختن مواد جامد در مخلوط کن آنها را به اندازه های کوچک ببرید. اگر میخواهید مقدار زیادی آماده کنید، بجای مقدار زیاد در یک دفعه مواد را به دسته های کوچک تقسیم کرده و بدفعات عمل آورید.
- ◀ مواد سفت مانند سویا برای شیرۀ سویا، باید قبل از بعمل آوردن در آب خیس بخورند.
- ◀ برای خرد کردن یخ، آنرا در پارچ مخلوط کن بریزید، درپوش را گذاشته و از حالت pulse استفاده کنید.

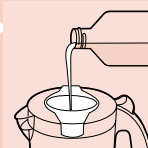
اگر مواد به دیواره پارچ مخلوط کن چسبید:

- 1** دستگاه را خاموش کنید و آنرا از برق در آورید.
- 2** درپوش را بردارید.

هرگز درپوش را در حالیکه هنوز دستگاه کار میکند بر ندارید.

- 3** برای جدا کردن مواد از دیواره پارچ از کاردک استفاده کنید.
- کاردک را از تیغه ها دور نگهدارید (تقریباً ۲ سانتیمتر).

◀ اگر شما از نتیجه بدست آمده راضی نیستید، دستگاه را چند بار در حالت pulse و بمدت کوتاه روشن کنید.



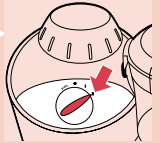
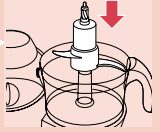
چنگک خمیرزن

چنگک خمیرزن را می‌توانید برای ورز دادن خمیرنان و مخلوط کردن کره و مایه کیک استفاده کنید.

**1** کاسه را بر روی قسمت موتور بگذارید و چنگک خمیر زن را بر محور دوار نصب کنید.

**2** مواد اولیه را در کاسه ریخته و درپوش را بر روی کاسه بگذارید. برای جلوگیری از بیرون ریختن مواد در حال ورز دادن فشاردهنده را در لوله ورودی بگذارید.

**3** کلید سرعت را بر روی بیشترین سرعت (حالت 2) بگذارید.

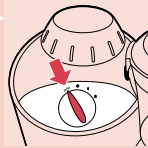
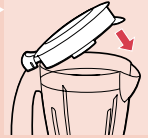
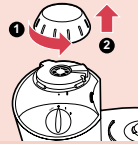


مخلوط کن

موارد استفاده مخلوط کن :

- مخلوط کردن مایعات، محصولات لبنیاتی، سوسپا، آمپوه، سوسپا، نوشیدنیهای مخلوط، چایهای شیرین، پالوده ها.
- همزدن مواد نرم، مثل خمیر پن کیک یا ماینز.
- پوره مواد پخته بعنوان مثال غذای بچه.

دستگاه در صورت وصل بودن یا جدا بودن مخلوط کن به قسمت موتور کار میکند. اگر دستگاه را بدون وصل کردن مخلوط کن استفاده میکنید، تا موقعیکه سرپوش پیچی کاملاً بر روی قسمت موتور نصب نشده دستگاه کار نخواهد کرد.



**1** برای نصب کردن پارچ مخلوط کن، سرپوش پیچی که در بالای کلید سرعت قرار گرفته را جدا کنید.

**2** برای نصب کردن پارچ مخلوط کن بر روی موتور آنرا در جهت فلش بچرخانید تا محکم شود. دسته پارچ باید بطرف چپ باشد.

به دسته یا پارچ مخلوط کن زیاد فشار وارد نکنید.

**3** مواد اولیه را در پارچ مخلوط کن بریزید.

**4** درپوش را بگذارید.

**5** همیشه قبل از شروع به کار کردن سرپوش محافظ را به درپوش پارچ وصل کنید.

**6** کلید سرعت را بر روی بیشترین سرعت (حالت 2) بگذارید. دستگاه با همین سرعت به کار ادامه خواهد داد تا زمانیکه کلید را در حالت 0 (خاموش) بگذارید

برای زمان عمل مناسب به جدول مراجعه کنید.

صفحه برش قابل تنظیم

صفحه برش قابل تنظیم به شما امکان برش مواد را به قطر دلخواه میدهد.

احتیاط: تیغه های صفحه بسیار تیز میباشند.

**1** تیغه را وارد راس حامل کنید.

**2** دکمه را از زیر صفحه وصل کنید و آنرا آنقدر بچرخانید تا خطها جفت شوند. صفحه در حال حاضر قفل است.

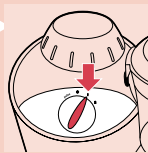
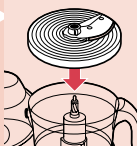
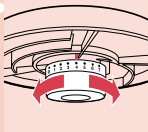
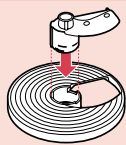
**3** برای تنظیم قطر مورد نظرتان دکمه تنظیم را بچرخانید.

**4** صفحه برش قابل تنظیم را بر روی نگهدارنده قطعات بگذارید.

**5** درپوش را بگذارید و مواد اولیه را در لوله ورودی بریزید.

**6** کلید سرعت را در حالت 1 بگذارید تا بهترین نتیجه را بدست آورید.

**7** در صورت لزوم مواد را با فشاردهنده به پائین فشار دهید.



کارد سیب زمینی

کارد سیب زمینی به شما امکان میدهد که مواد اولیه را به صورت قطعه های مستطیل شکل ببرید برای مثال سیب زمینی سرخ شده فرانسوی.

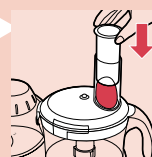
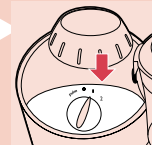
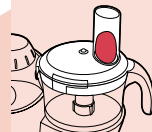
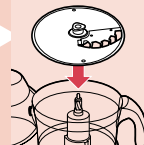
احتیاط: تیغه های صفحه بسیار تیز میباشند.

**1** کارد سیب زمینی را بر روی نگهدارنده قطعات قرار دهید.

**2** درپوش را بگذارید و مواد اولیه را در لوله ورودی بریزید.

**3** کلید دستگاه را در حالت 1 بگذارید تا بهترین نتیجه را بدست آورید.

**4** در صورت لزوم مواد را با فشاردهنده به پائین فشار دهید.



توصیه

- 1 اگر پیاز خرد میکنید، برای جلوگیری از زیاد ریز شدن آن بدفعات کوتاه از حالت ( pulse ) استفاده کنید.
- 2 زمانیکه مشغول خرد کردن پنیر پیتزا میباشید از دستگاه بمدت زیاد استفاده نکنید. پنیر داغ می شود، شروع به آب شدن میکند و گلوله گلوله می شود.
- 3 برای خرد کردن مواد سخت مانند قهوه، زردچوبه، جوز هندی و یخ از دستگاه استفاده نکنید، زیرا اینکار باعث کند شدن تیغه ها می شود.

اگر غذا به تیغه یا درون دستگاه چسبید:

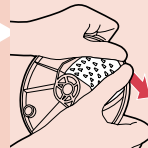
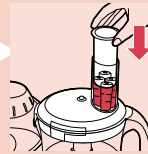
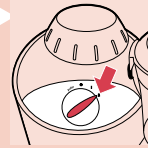
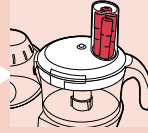
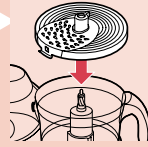
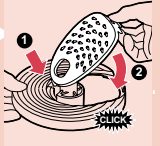
- 1 دستگاه را خاموش کنید.
- 2 درپوش را از روی کاسه بردارید.
- 3 مواد را با کاردک از تیغه و یا دیواره های کاسه جدا کنید.

صفحه های رنده

هرگز صفحه ها را برای خرد کردن مواد سخت مانند یخ استفاده نکنید.

- 1 صفحه مورد نیاز را در جایگاه رنده بگذارید قبل از اینکه بر روی نگهدارنده قطعات نصب شود.

تیغه صفحه ها بسیار تیز میباشند. آنها را لمس نکنید.



- 2 جایگاه رنده را در نگهدارنده قطعات که در کاسه است بگذارید.

- 3 درپوش را بر روی کاسه بگذارید.

- 4 مواد اولیه را در لوله ورودی بریزید. تکه های بزرگ را به اندازه ای کوچک کنید که از لوله ورودی بگذرد.

- 5 برای نتیجه بهتر بطور یکنواخت لوله ورودی را پر کنید.

در حالتیکه مواد زیادی برای خرد کردن دارید، آنها را در مراحل مختلف خرد کنید و مرتباً کاسه را خالی نمایید.

- 6 برای رنده کردن و برش (حلقه کردن)، بیشترین سرعت (حالت 2) را انتخاب کنید.

دوره عمل ادامه خواهد داشت تا زمانیکه کلید را در حالت 0 (خاموش) بگذارید.

- 1 برای کم کردن سرعت کلید را در حالت 1 بگذارید.

- 7 با فشاردهنده مواد اولیه موجود در لوله ورودی را به آرامی فشار دهید.

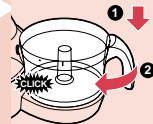
اگر سبزیجات یا میوه ها را رنده میکنید، برای جلوگیری از پوره شدن سبزیجات یا میوه ها سرعت را کمتر کنید و در حالت 1 بگذارید

- 8 برای جدا کردن صفحه رنده از جایگاه رنده، جایگاه را در دست گرفته و برگردانید طوری که کف آن به طرف شما باشد. لبه صفحه را با شصتتان فشار دهید تا از جایگاه بیرون آید.

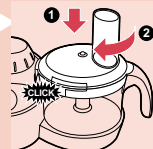
## استفاده از دستگاه

### کاسه دستگاه

**1** کاسه را بر روی دستگاه نصب کنید دسته را بطرف فلش بچرخانید تا صدای تیک بشنوید.

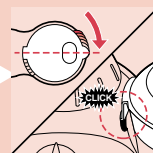


**2** درپوش را بر روی کاسه بگذارید. آنرا بطرف فلش بچرخانید تا صدای تیک بشنوید (این عمل مقداری نیرو احتیاج دارد).



### قفل ایمنی

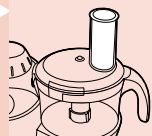
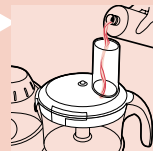
قسمت موتور، کاسه و درپوش دارای علامت هستند. دستگاه فقط زمانی کار میکند که علامت روی قسمت موتور روبروی علامت کاسه قرار بگیرد.



**1** مطمئن شوید که خط روی درپوش روبروی خط روی کاسه باشد. پیش آمدگی درپوش باید شکل دسته را کامل کند.

### لوله ورودی و فشاردهنده

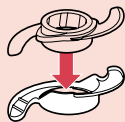
**1** لوله ورودی را برای اضافه کردن مایعات و یا مواد جامد استفاده کنید. از فشار دهنده برای فشار دادن مواد جامد در لوله ورودی استفاده کنید.



**2** برای جلوگیری از بیرون ریختن مواد اولیه از لوله ورودی، فشاردهنده را در لوله ورودی قرار دهید.

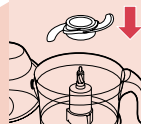
### تیغه آهنی

تیغه آهنی را میتوانید برای ریز کردن، مخلوط کردن، همزدن و پوره کردن استفاده کنید.



**1** محافظ را از تیغ جدا کنید.

لبه تیغ را لمس نکنید زیرا بسیار تیز میباشند.



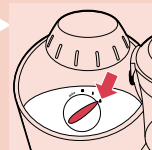
**2** نگهدارنده قطعات را در کاسه بگذارید و تیغ را بر روی نگهدارنده قطعات که در کاسه قرار دارد نصب کنید.

**3** مواد اولیه را در کاسه بریزید. تکه های بزرگ را از قبل به اندازه های ۳ سانتیمتری خرد کنید. درپوش کاسه را بگذارید.

**4** فشار دهنده را در لوله ورودی بگذارید.

**5** سرعت زیاد (حالت 2) را انتخاب کنید. دوره عمل ادامه خواهد داشت تا زمانیکه کلید را در حالت 0 (خاموش) بگذارید.

برای کم کردن سرعت، کلید را در حالت 1 بگذارید.





## مهم

- ▣ قبل از استفاده از دستگاه بدقت دستورالعمل را مطالعه فرمائید و به تصاویر آن توجه کنید.
- ▣ برای مراجعات بعدی از دستورالعمل نگهداری کنید.
- ▣ قبل از وصل دستگاه به برق توجه داشته باشید که ولتاژ دستگاه با ولتاژ برق شهر مطابقت کند.
- ▣ لوازم و قطعاتی که توسط کارخانجات غیره ساخته شده‌اند و یا فیلیپس توصیه نکرده است را استفاده نکنید. در صورتیکه از این نوع لوازم و قطعات استفاده شود، ضمانت دستگاه از بین خواهد رفت.
- ▣ زمانی که سیم دستگاه، دوشاخه یا دیگر قطعات آن صدمه دیده‌اند، از دستگاه استفاده نکنید.
- ▣ اگر سیم دستگاه صدمه دیده است، برای جلوگیری از خطر فقط توسط فیلیپس و یا تعمیرگاه مجاز فیلیپس تعویض شود.
- ▣ قبل از استفاده از دستگاه، قسمتهایی که با غذا در تماس می‌آیند را خوب تمیز کنید.
- ▣ از اندازه و مقدار زمانی که در جدولها ذکر شده، تجاوز نکنید.
- ▣ کاسه دستگاه را بیشتر از حد نهائی (آخرین خط که بر روی کاسه درج شده) پر نکنید.
- ▣ بعد از استفاده از دستگاه همیشه دوشاخه را از برق بیرون بکشید.
- ▣ در حالت روشن بودن دستگاه به هیچ وجه از انگشتان و یا دیگر وسائل (همچون کاردک) برای فشار دادن غذا در لوله ورودی استفاده نکنید. برای اینکار فقط از فشاردهنده استفاده شود.
- ▣ در موقعیکه دوشاخه هنوز در برق است، انگشتان و یا دیگر وسائل (همچون کاردک) را وارد مخلوط کن نکنید.

- ▣ دستگاه را از دسترس بچه‌ها بدور نگهدارید.
- ▣ دستگاه را خارج از نظراتان روشن نگذارید.
- ▣ درپوش را به حالت صحیح بر روی کاسه بگذارید. حالا قفل ایمنی داخلی آزاد میشود و شما قادر به روشن کردن دستگاه میباشید. قسمت موتور و سرپوش پیچی هردو دارای نشانه هستند. دستگاه فقط موقعی کار میکند که نقطه نشان شده بر روی قسمت موتور روبروی نقطه سرپوش پیچی قرار گیرد.
- ▣ قبل از جداکردن قطعات، دستگاه را خاموش کنید. همیشه با گذاشتن کلید سرعت بر روی حالت 0 دستگاه را خاموش کنید.
- ▣ قبل از برداشتن سرپوش صبر کنید تا اجزا دستگاه از حرکت باز ایستند.
- ▣ سرپوش پیچی فقط درحالتی باز میشود که درپوش روی کاسه نباشد یا کاسه و درپوش از دستگاه جدا شده باشند.
- ▣ هیچوقت قسمت موتور را در آب یا دیگر مایعات فرو نبرید و آب بر روی آن نریزید. فقط با دستمال مرطوب آنرا تمیز کنید.
- ▣ قبل از استفاده از تیغ، آنرا از محافظ جدا کنید.
- ▣ قبل از استفاده غذاهای گرم در دستگاه، آنها را خنک کنید (۱۷۵°F / ۸۰°C).
- ▣ اگر مشغول مخلوط کردن مایعات هستید که داغ هستند یا امکان کف کردن دارند، برای جلوگیری از لبریز شدن، پارچ مخلوط کن را بیش از ۱ لیتر پر نکنید.
- ▣ برای زمانهای خواسته شده لطفاً به جدولی که در این راهنما ذکر شده مراجعه کنید.
- ▣ ملاحظه کنید، در صورتیکه مخلوط کن نصب شده باشد امکان استفاده از حالت‌های مختلف کاسه دستگاه وجود ندارد.

مقدمه

این دستگاه مجهز به سیستم جلوگیری از داغ کردن موتور میباشد. زمانیکه موتور داغ شود سیستم بطور اتوماتیک دستگاه را خاموش میکند.

اگر دستگاه بطور ناگهانی از کار افتاد:

**1** دوشاخه را از پریز برق درآورید.

**2** کلید را بروی حالت "0" بگذارید تا دستگاه خاموش شود.

**3** دستگاه را به مدت ۶۰ دقیقه خنک کنید.

**4** دوشاخه را وارد پریز برق کنید.

**5** دستگاه را دوباره روشن کنید.

اگر سیستم قطع اتوماتیک مکرراً بکار افتاد، لطفاً با نمایندگی فیلیپس و یا تعمیرگاه مجاز فیلیپس تماس حاصل فرمائید.

احتیاط: برای جلوگیری از خطر، دستگاه را به هیچوجه به کلید تایمر وصل نکنید.

لوازم و قطعات

**A** قسمت موتور

**B** کلید سرعت

**P** = کلید فشاری

**0** = خاموش

**1** = سرعت کم

**2** = سرعت زیاد

**C** سرپوش پیچی ( برای استفاده از کاسه باید اول سرپوش را در جایگاه خود ببیچانید )

**D** کاسه دستگاه

**E** نگهدارنده قطعات

**F** پارچ مخلوط کن

**G** درپوش پارچ مخلوط کن

**H** پیم درپوش ( کلید ایمنی را قطع و وصل میکند )

**I** درپوش کاسه

**J** سرپوش محافظ

**K** لوله ورودی

**L** فشاردهنده

**M** صافی آب پرتقال گیری

**N** مخروط آب پرتقال گیری

**O** رنده صفحه ای درشت

**P** صفحه ریزکن

**Q** جایگاه رنده ها

**R** همزن

**S** ظرف آبمیوه گیری

**T** تفاله گیر آبمیوه گیری

**U** سرپوش آبمیوه گیری

**V** فشاردهنده آبمیوه گیری

**W** چنگک خمیرزن

**X** تیغه آهنی و جلد محافظ

**Y** صفحه برش قابل تنظیم

**Z** کارد سیب زمینی

**a** رنده صفحه ای متوسط

**b** رنده صفحه ای ریز

