

English **Page 4**

- Keep page 3 open when reading these operating instructions.

Español **Página 13**

- Desplegar la página 3 al leer las instrucciones de manejo.

Português **Página 24**

- Durante a leitura do modo de emprêgo, desdobre e verifique a pág. 3.

Dansk **Side 34**

- Hold side 3 opslået mens De læser brugsanvisningen.

Norsk **Side 43**

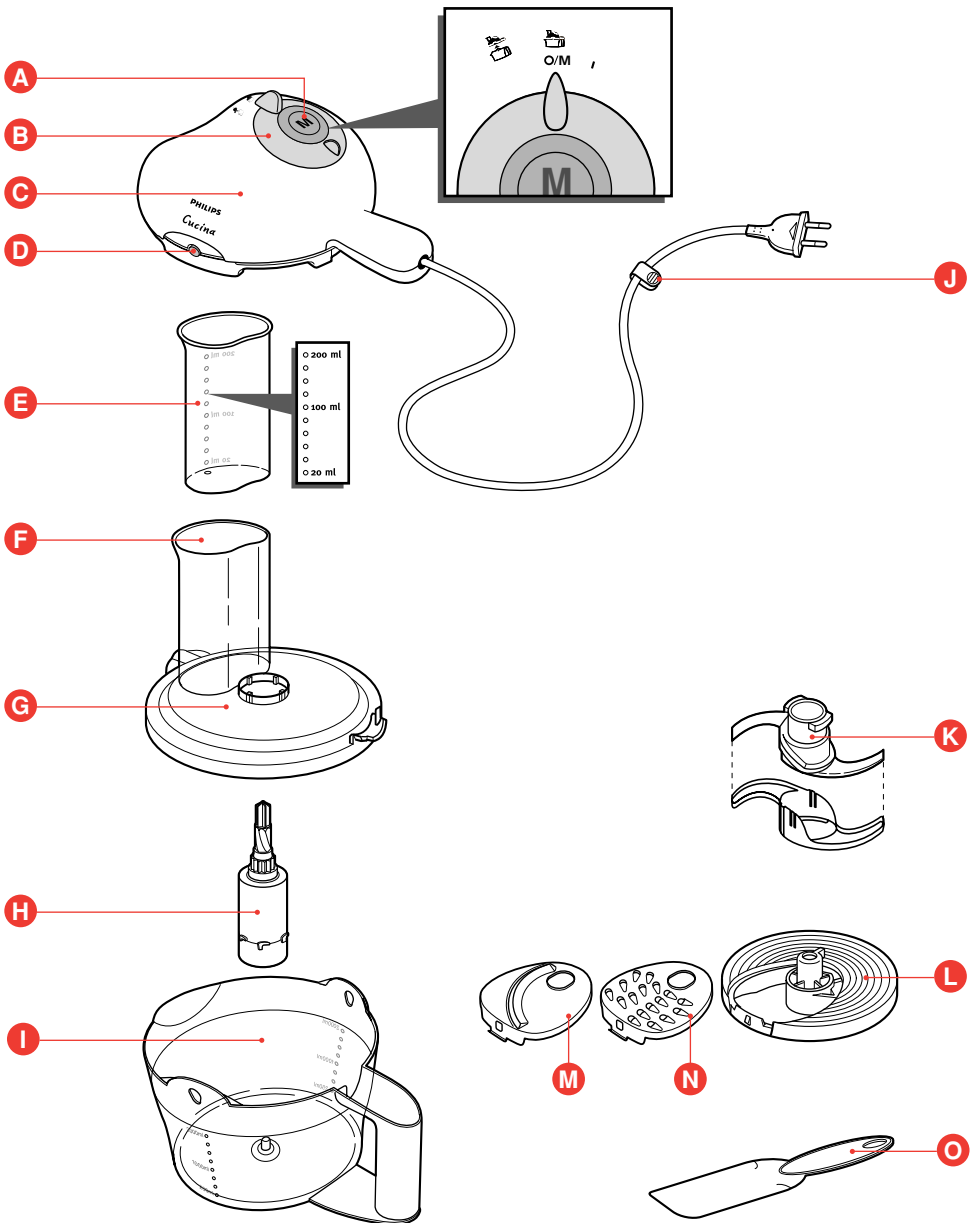
- Slå opp på side 3 før De leser videre.

Svenska **Sid 52**

- Ha sidan 3 utvikt när ni läser bruksanvisningen.

Suomi **Sivu 61**

- Pidä sivu 3 auki samalla kun luet käyttöohjetta.



English

Important

- Read the instructions in conjunction with the illustrations before using the appliance.
- Do not allow children to operate the appliance.
- Care must be taken when handling the metal blade and the inserts as these are very sharp.
- Always remove the protective cap from the metal blade before use. Always click it back into place after cleaning.
- Let the rotating parts come to a complete stop before opening the cover.
- Never put your fingers in the food chute, nor use forks, knives, spatulas, spoons etc. Only the provided pusher is suited for this purpose.
- Remove the mains plug from the wall socket after use.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.
- Prior to initial use, wash all the parts which come into contact with food.
- Do not place the bowl into a microwave oven.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid.
Do not rinse either.
- Please note that 0.75 litre is the maximum quantity for mixing or blending fluids.
- Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in the table and the recipes.
- Keep these instructions for future reference.

General description (fig. 1)

- A M (“Moment”) button**
Press: motor runs.
Release: motor stops.
- B Control ring**
 for removing and placing the lid.
The lid release buttons (D) are now retracted
 O/M for “Off” position and “Moment” position
for pulse operation.
I for continuous operation.
- C Motor unit**
- D Lid release buttons**
- E Pusher**
- F Filling opening**
- G Lid**
- H Coupler**
- I Bowl**
- J Cord clip** (service n°. 4822 290 40369)
- K Metal blade**  (service n°. 4822 690 40232)
- L Insert holder disc**  (service n°. 4203 065 61521)
- M Slicing insert medium**  (service n°. 4203 065 61540)
- N Shredding insert medium**  (service n°. 4203 065 61560)
- O Spatula** (service n°. 4822 690 40212)

Automatic Safety Shut-Off (resettable)

Please read these instructions carefully before using the appliance.

To prevent the hazard of damage due to overheating, your appliance is equipped with an automatic safety device which will automatically shut-off the mains power if necessary.

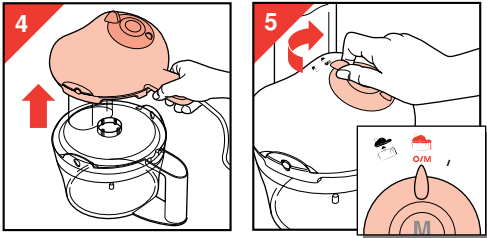
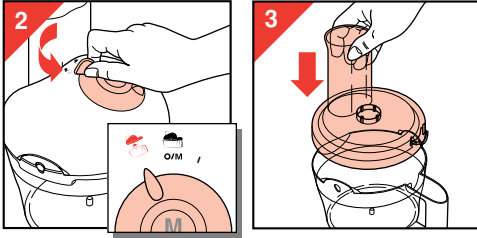
If the instructions below are followed strictly you can safely switch on again after a one hour cooling-down period.



If the appliance suddenly stops:

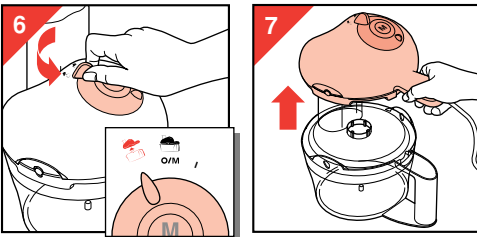
1. **First** remove the **mains plug** from the wall socket.
2. **Secondly** set the **control ring** to position **O/M**.
3. Allow a **cooling-down** period of min. **one hour**.


Contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the safety shut-off is activated repeatedly.

Mounting and unmounting the motor unit and cover



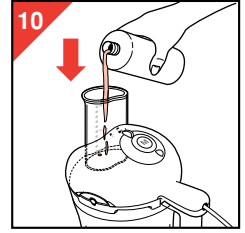
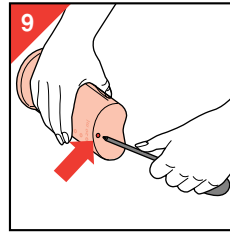
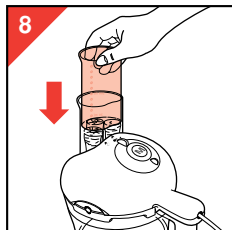
- Ensure that the control ring is set to position  (fig. 2). Please note: Damage may occur if the control ring is not in this position while opening or closing.
- Place the lid on the bowl (fig. 3).
- Place the motor unit on the cover (fig. 4).
- Turn the control ring to position  (fig. 5).



- To release the motor unit and lid turn the control ring to position  (fig. 6, 7).

Food chute and pusher

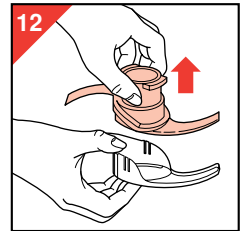
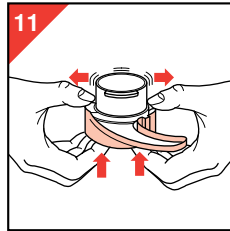
- Use the pusher to feed ingredients through the food chute (fig. 8).
- You can keep the pusher in the food chute to serve as a stopper while operating. This will prevent splashing and making dust.
- During operation you may remove the pusher from the filling opening to add ingredients.



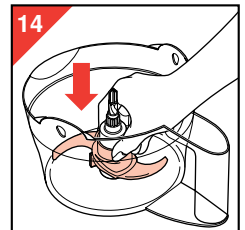
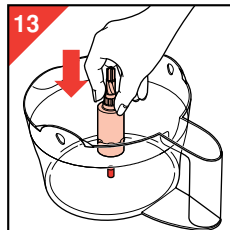
- At the bottom side of the pusher you will find an indication where you can pierce a small opening, using a pointed object (fig. 9). Through this opening you can from time to time add small quantities of liquid (e.g. oil while making mayonnaise) (fig. 10).
- There are level indications (ml) on the the pushing guide for measuring liquids.

Chopping, mixing, blending and puréeing with the metal blade

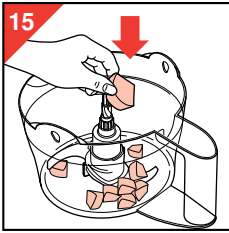
- **Take care: the cutting edges are very sharp!**



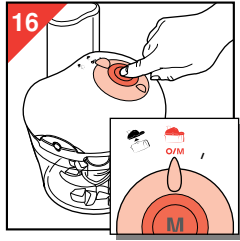
- Remove the protective cap from the metal blade before use (fig. 11-12).
- **Always hold the unprotected metal blade by its handle.**



- First position the coupler (fig. 13) and the metal blade (fig. 14).



- Then put the ingredients into the bowl (fig. 15).
- Place the lid and the motor unit (fig. 3-4).
- Put the pusher into the food chute.
- Switch on by pressing the "Moment" button (fig. 16) or by selecting position I (fig. 17).



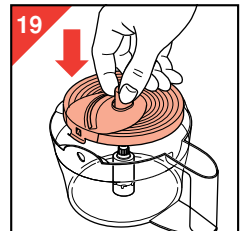
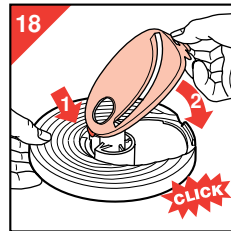
- Do not mix or blend fluids hotter than 80 °C.
- When making dough for shortbread or for puff pastry use as little liquid as possible. This will make the dough easier to roll out. First put the flour into the bowl and then the other ingredients. Always use cold hard butter or margarine.

Tips - puréeing

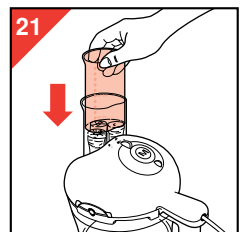
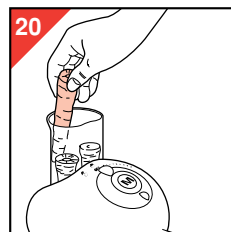
- Vegetables and fruits can be puréed without additional liquid. With some extra liquid, however, the results will be finer.
- First purée hard and tenacious ingredients. Then add the soft ingredients.

Slicing or shredding with the insert holder disc and changeable inserts

- Take care: the cutting edge is very sharp!



- Place the desired insert in the insert holder disc ("Click!") (fig. 18).
- Position the coupler and the insert holder disc (fig. 19).
- Place the cover and the motor unit (fig. 3-4).
- Lift the pusher out of the food chute.



- Feed the ingredients into the food chute (fig. 20).
- Put the pusher on top of the food and press lightly (fig. 21).

Tips - chopping

- Pre-cut large pieces into cubes of about 3 x 3 x 3 cm.
- Avoid overprocessing due to excessive operation.
- If food should get caught around the metal blade, or when particles of food should stick to the inside of the bowl:
 - first switch the appliance off,
 - take the cover (with motor unit) from the bowl
 - and remove the food from the metal blade or from the bowl using the spatula.
- Do not chop very hard ingredients, such as coffee beans, nutmeg, grains, hard dried herbs (e.g. turmeric, cardamom and ice cubes: these would blunt the metal blade).
- Process large quantities of dry parsley. Ensure that the bowl is also dry.
- If you wish to chop just a few cloves of garlic, drop these through the funnel on the rotating metal blade. Ensure that the garlic and the bowl are dry.
- Ensure that hard cheese (e.g. matured gouda, parmesan, pecorino) is at room temperature. Take care not to keep the motor running too long: then the cheese could get warm and turn lumpy.
- Ensure that half hard cheese (e.g. new and semi matured gouda, emmentaler, gruyère) is as cold as possible.
- Put sticky candied and dried fruit (e.g. dates, figs, prunes) into the deep freezer for at least 15 minutes. Add a tea spoon of flour before chopping.

Tips - mixing / blending

- Do not mix or blend too long to avoid excessive foam.
- Do not mix or blend more fluid than 0.75 litre.

- Switch on (fig. 22).
- Press the ingredients downwards using the pusher. Apply steady and moderate pressure.
- Pre-cut large pieces to make them feed into the chute.
- Fill the food chute evenly for the best results.
- Empty the bowl every now and then when processing large amounts.



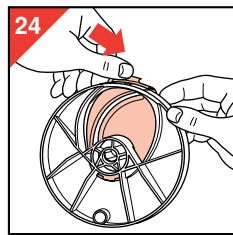
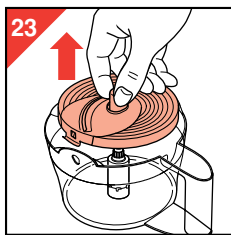
Tips - slicing


- Fill the opening completely while the motor is standing still. Press with the pusher and switch on. In this manner you prevent the ingredients from turning over while slicing.

Tips - shredding

- Before shredding cheese, pre-cut it into small cubes (approx. 2 cm). Apply light but steady pressure on to the pusher. It cannot be helped that the last piece of cheese will remain between the cover and the disc.
- Ensure that hard cheese (e.g. matured gouda, parmesan, pecorino) is at room temperature.
- Ensure that half hard cheese (e.g. new and semi matured gouda, emmenthaler, gruyère) is as cold as possible.
- If you wish long strings, place the ingredients horizontally into the filling opening.
- Select **I** for optimal shredding results.

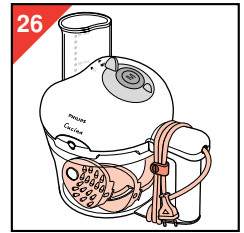
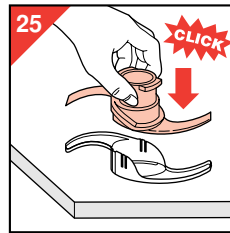
After use



- To release the motor unit and lid turn the control ring to position  (fig. 6-7).
- Lift the accessory and the coupler from the bowl (fig. 23). After that, you can empty the bowl.
- After slicing or shredding: release the insert from the insert disc holder (fig. 24). Make sure the insert is not pointing toward you while doing so. Take care: the cutting edges are very sharp!

Cleaning and storage

- Always remove the mains plug from the wall socket before cleaning the motor unit. The motor unit may be wiped with a damp cloth. Never immerse the motor unit in water. Never pour water over it.
- Wash the items which have been in contact with the food in warm soapy water immediately after use.
- Take care when cleaning the metal blade and the inserts: the cutting edges are very sharp! These items can also be cleaned in a dishwasher.
- Ensure that the cutting edges do not come into contact with hard objects as this might make them blunt.



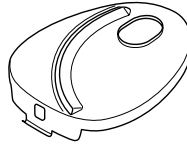
- Place the protective cap back on to the metal blade after cleaning (fig. 25).
- After cleaning, you can store the accessories in the bowl. Place the lid and wind the cord as illustrated in fig. 26, using the cord clip.

Extra accessories

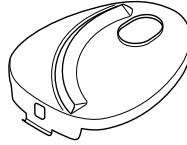
- The following accessories are also available as optional extras*):
- **Slicing insert fine** for fine slicing (service n°. 4203 065 61530).
- **Slicing insert medium**  for thick slicing. (service n°. 4203 065 61540)
- **Shredding insert fine**  for preparing raw vegetables, fruits and potato fritters (service n°. 4203 065 61550).
- **Shredding insert medium**  for medium shredding (service n°. 4203 065 61560).
- **Shredding insert coarse** for grating potatoes (service n°. 4203 065 62310).
- **Granulating insert**  for granulating Parmesan, horse radish and potatoes (service n°. 4203 065 61570).

*)) You can ask your dealer if these accessories are available in your country.

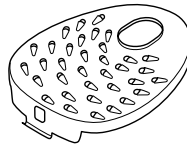
SERVICE SERVICE



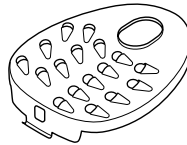
4203 065 61530



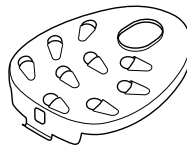
4203 065 61540



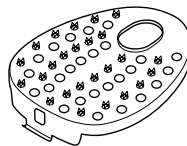
4203 065 61550



4203 065 61560



4203 065 62310



4203 065 61570

Recipes

■ Fruit cake

250 g white flour, 110 g butter, 110 g sugar, 7 g baking powder, 60 g raisins, 170 g candied fruit, 2 eggs.

Soak the candied fruits and raisins in fruit tea (approx. 1 hour). Place the metal blade into the bowl. Cut the butter into cubes. Place the flour, sugar, baking powder, butter and eggs into the bowl. Add the raisins and the dried fruit. Use position 1.

Maximum mixing time: 15 seconds.

■ Pizza dough (for 2 round pizza's)

For the pizza bases: 12½ g fresh yeast or 1 package dry yeast, 1 tsp sugar, approx. 125 cc water (35 °C), 250 g plain flour, 5 g salt, 25 cc olive oil.

For the sauce: 1 onion, 2 cloves of garlic, 1½ tbsp olive oil, 2½ dl sieved tomatoes (tinned), 1 tsp dried or fresh Italian herbs, salt and pepper, 1 tsp sugar.

Spread on the pizza's: olives, salami, artichokes, mushrooms, anchovies, Mozzarella cheese, peppers, etc.



Place the metal blade into the bowl. Put the water, the yeast and the sugar into the bowl. Select M position and mix the ingredients for approx. 15 seconds. Add the flour, oil and the salt. Mix the dough for approx. 25-30 seconds. Keep the appliance by hand to avoid it moving around on the working surface. Make the dough into a ball, and leave it in a separate bowl, covered with a damp cloth, to rise for about 30 minutes. To make the sauce: Chop the onions and the garlic. Fry these until they are transparent. Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer the sauce for about 10 minutes. Season with salt, pepper and sugar. Allow the sauce to cool down. Heat the oven to 250 °C. Roll the dough out on a floured surface to make two round pizza bases. Place the pizza bases on a greased baking tray. Spread the sauce and the desired ingredients on the pizza bases. Place the baking tray centrally in the oven and bake for 15-20 minutes.

■ Salmon spread (starter for 4-6 persons)

150 g smoked salmon, 75 g softened butter, 1½ tablespoons tomato ketchup, salt and cayennepepper.

Purée the smoked salmon, tomato ketchup and the butter. Season with salt and cayennepepper. The mixture can be served as an appetizer with toasted bread.

■ Sandwich spread

2 small carrots in pieces, 2-3 gherkins in pieces, 75 g cauliflower in pieces, 75 g celeriac in pieces, green herbs (parsley, dill, tarragon, celery stalks in pieces), 100 g mayonnaise, 100 g curd, salt and pepper.



Chop the carrots, gherkins, cauliflower, green herbs and celeriac fine. Mix in the mayonnaise and curd carefully and season the taste with pepper and salt.



■ Broccoli soup (for 4 persons)

50 g ripe Gouda cheese, 300 g cooked broccoli (stems and heads), water in which broccoli was cooked, 2 boiled potatoes in pieces, 2 stock cubes, 2 tablespoons unwhipped cream, curry, salt, pepper, nutmeg.

Shred the cheese. Purée the broccoli with the boiled potatoes and some water in which the broccoli was cooked. Put the broccoli purée and the remaining liquid and stock cubes into a measuring beaker and make it up to 750 cc. Transfer it to a pan and while stirring bring it to the boil. Stir in the cheese and season with curry, salt, pepper and nutmeg and add the cream.

■ Gazpacho (for 2 persons)

250 g tomatoes, 1 clove garlic, 1 tablespoon red wine, 1½ tablespoon olive oil, 1 tablespoon tomato purée, 1 green paprika in pieces, 1 onion in pieces, 1 tablespoon mayonnaise, ½ small cucumber in pieces, 250 cc chicken stock.
Garnish: paprika, tomato and a raw onion in pieces.

Put all the ingredients in the bowl and mix them until a smooth purée is obtained. Chill the soup in the refrigerator. Chop the paprika, tomato and onions for garnishing.

Mayonnaise

1 large egg or 2 small eggs,
2 tablespoons mustard, salt,
pepper, 3 tablespoons
vinegar or lemon juice,
approx.
250 cc oil (depending on the
required thickness).



Use the ingredients at room temperature. Place the egg(s), mustard, salt, pepper and lemon juice in the bowl. Pour the oil via the pusher into the bowl while the blade is rotating.

Sour cream Roquefort dressing

250 cc sour cream, 2 drops tabasco, 1 teaspoon wine
vinegar, 1 clove of garlic, ½ teaspoon sugar, 1 teaspoon
celery salt, pepper, 75 g crumbled Roquefort or other blue
cheese, ½ teaspoon mustard.

Put all the ingredients except the cheese into the bowl
and mix well. Add the cheese and continue the
process until desired consistency is reached.

Yoghurt dressing

150 cc yoghurt, 2 tablespoons lemon juice, ¼ teaspoon
salt, pepper, 2 tablespoons fresh herbs such as parsley,
garden cress, watercress, chive, tarragon, basil.

Put all the ingredients into the bowl and mix well.

Spanish cabbage salad (4 persons)

1 small red cabbage, 2 red onions, 1 fennel, 1 apple,
juice of one orange, 2
tablespoons red wine vinegar,
1 tablespoon mustard.

Mix the juice, mustard and
vinegar. Slice the cabbage,
onions, fennel and apple.
Combine the ingredients in a salad bowl.



Cucumber salad (2-3 persons)

1 large cucumber, 1 small onion in pieces, 2 stalks dill,
50 g fresh cream cheese, 3 stalks celery, 50 g goat's
cheese in pieces, 2 tablespoons curd or yoghurt, pepper
and salt, ½ tablespoon oil.

Make a smooth sauce of onion, dill, yoghurt or curd,
oil and the fresh cream cheese. Season with pepper
and salt. Peel the cucumber and slice it together with
the celery stalks. Combine the ingredients in a salad
bowl and decorate it with the goat's cheese.

Cherry flan

Round baking tin Ø 24 cm, 250 g
chocolate biscuits, approx. 100 g
soft butter, a pinch of cinnamon,
300 g soft cream cheese, 200 g
caster sugar, 2 tablespoons cherry
liqueur or marsala, 600 g cherry
pie filling or fresh fruit such as
250 g strawberry or kiwi.



Crumble the biscuits with melted butter and cinnamon
using the sickle blade. Pressing down gently, spread
the mixture over the base of the tin.
Place the tin in the refrigerator for about one hour.
Mix the cream cheese, sugar and liqueur during max.
40 seconds until smooth.
Spread the mixture over the biscuit base.
Spread the cherry filling over it or decorate with fresh
strawberries or kiwi.

Milkshake (basic recipe)

250 cc cold milk, 100 g fresh strawberries
(or other fruit), 2 tablespoons strawberry
(or other) syrup, 75 g vanilla
ice-cream.



Mix all the ingredients until the mixture is frothy.

Meat combi dish for babyfood

125 g cooked lamb, beef, veal or chicken in pieces,
2 tablespoons cooked vegetables (carrots, peas, spinach
or celery) in pieces, 125 cc milk, 50 g cooked rice.

Put all the ingredients into the bowl and process until
very smooth. Refrigerate or freeze in covered
containers and heat only the amount to be used for
serving.

Note: For younger babies, add an extra 50 cc milk.




Ingredients	Max. quantity	Switch-on mode	Accessory	Procedure	Applications
Baby/infant/diet food - puréeing	300 g	M/I	§	Coarse: add a little liquid. Fine: if necessary add some extra liquid for the smoothest results.	Infant food. Baby food.
Batter (biscuit) - stirring	3 eggs	I-M	§	Ingredients at room temperature. Stir mixture of eggs and sugar at position I until stiff. Then add the sifted flour. Continue stirring carefully at position M .	Cakes, Swiss Roll, Pastry.
Batter (cake) - stirring	150 g flour	I	§	Ingredients at room temperature.	Cakes, etc.
Batter (light) - stirring	400 g liquid	M/I	§	First put liquid into the bowl. Then add the dry ingredients.	Pancakes, wafers, crepe, fritters.
Breadcrumbs - chopping	100 g	I	§	Use dry, crisp bread.	Food coated with breadcrumbs, gratinated dishes.
Cheese - chopping - shredding	200 g	M/I I	§ ⊗	Use rindless cheese (e.g. Parmezan), pre-cut in cubes of 2 cm. Select pos. M for coarse results and I for fine powder. Press carefully with the pusher.	Garnishing, au gratin, soups, sauces, croquettes. Sauces, fondue, pizza, au gratin dishes.
Chocolate - chopping	200 g	M/I	§	Use hard, pure chocolate. Break into cubes of 2 cm. The first few times use pos. M . Then position I for a fine chop.	Garnishing, sauces pastry, mousse, pudding.
Creams	250 g	I	§	Use soft butter for airy results.	Pastry, desserts, toppings.
Dough (tart, pie, dumplings)	250 g flour	I	§	Use cold butter/margarine and cold water. Put flour into the bowl. Top with 2 cm large pieces of butter/ margarine. Mix on pos. I until the mixture resembles bread crumbs. Then add cold water while mixing. Stop as soon as dough forms into a ball (about 15 sec.). Cool dough before further processing.	Fruit tarts, apple dumplings, pies, quiche.
Dough (for pizza)	250 g flour	I	§	Please refer to the recipe on page 9.	Pizza, tart.

Dough (shortbread)	250 g flour	I	§	Use cold butter or margarine, cut into 2 cms pieces. Put all ingredients into bowl simultaneously. Mix until mixture forms into a ball (after approx. 30 secs.). Cool the dough before further processing.	Apple pie, sweet biscuits, open fruit flans.
Fruit (general) - chopping - puréeing	400 g 500 g	M/I I	§ §	Tip: use a little lemon juice to prevent discolouring. Use raw, firm, seedless fruit. Use cooked or soft fruit.	Salads, jam, cakes. Sauces, jam, pudding, baby food.
Herbs - chopping	min. 30 g	I	§	Wash and dry herbs.	Sauces, soup, garnishing, seasoned butter.
Leek - slicing		M/I	Ⓢ	Insert into the food chute heads upwards. When processing thin leek, fill the opening completely.	Soups, cooked leek, quiche.
Mayonnaise	3 eggs	I	§	Use ingredients at room temperature. (See the recipe on page 10). (Note: Use at least one large egg or two small eggs.)	For French fries, salads, cocktails, fondue and barbecue sauces.
Meat, fish, poultry - chopping (lean beef) - chopping (streaky meat)	300 g 200 g	M/I M/I	§ §	First remove sinews, bones, including fishbones. Pre-cut into cubes of about 3 cm. Chop at position M for coarser results.	Steak tartare, sandwich spreads, hamburgers. Minced meat, sausage.
Milkshake	350 ml liquid	I	§	Please refer to recipe on page 10.	
Nuts - chopping	250 g	M/I	§	Use pos. M for coarse chopping or pos. I for a fine result.	Salads, garnishing, bread, pastry, pudding.
Potatoes (cooked) - puréeing	500 g	I	§	Have the potatoes not overcooked. The quantity of milk depends on the kind of potato. Use warm milk (max. 80 °C). Add the milk slowly while the metal blade is rotating.	Mashed potatoes.
Pulses - puréeing	400 g	I	§	Use cooked beans or peas. You may add some liquid for a better consistency.	Purées, soups.
Vegetables (general) - chopping - puréeing	400 g 500 g	M/I I	§ §	Pre-cut into cubes of 3 cm.	Salads, raw food, soup. Vegetable purée, soups.

Importante

- Antes de usar el aparato, lean las instrucciones observando, al mismo tiempo, las ilustraciones.
- No dejen que los niños utilicen el aparato.
- Tengan mucho cuidado al manejar la cuchilla metálica y los insertos ya que están muy afilados.
- Quiten siempre la funda protectora de la cuchilla metálica antes de usarla. Vuelvan siempre a colocar la funda protectora después de la limpieza.
- Dejen que se paren completamente las partes giratorias antes de abrir la tapa.
- No metan nunca los dedos en el conducto de los alimentos ni usen tenedores, cuchillos, espátulas, cucharas, etc. Solo el empujador que se suministra es adecuado para ese fin.
- Después del uso, desenchufen el aparato de la red.
- Si el cable de red de este aparato es dañado, solo puede ser reemplazado por la Organización Philips o por un taller de servicio autorizado por ella, ya que se requieren herramientas y/o piezas especiales.
- Antes de usar el aparato por primera vez, laven todas las piezas que hayan de entrar en contacto con los alimentos.
- No coloquen el recipiente en un horno microondas.
- No sumerjan nunca la unidad motora en agua ni en cualquier otro líquido. No la enjuagen tampoco.
- Tengan en cuenta que 0'75 litros es la cantidad máxima en el caso de mezclar o batir flúidos.
- No excedan ni las cantidades máximas ni los tiempos de proceso máximos indicados en las tablas y en las recetas.
- Conserven estas instrucciones para futuras consultas.

Descripción general (fig. 1)

- A Mando para funcionamiento "Turbo".**
Presionado : Motor en marcha
Suelto : Motor parado
- B Anillo de control**
 : Para quitar y colocar la tapa. Ahora, los botones de liberación de la tapa (D) están escondidos.
 **O/M** : O/M para posición Paro(Off) y posición "Turbo" para un funcionamiento pulsante.
I : Para funcionamiento continuo.
- C Unidad motora**
- D Botones de liberación de la tapa**
- E Empujador**
- F Abertura de llenado**
- G Tapa**
- H Embrague**
- I Recipiente**
 - J** Pinza del cable de red (Nº de servicio 4822 290 40369)
 - K** Cuchilla metálica  (Nº de servicio 4822 690 40232)
 - L** Disco de soporte para los insertos (Nº de servicio 4203 065 61521)
 - M** Inserto para rebanado medio (Nº de servicio 4203 065 61540)
 - N** Inserto para troceado medio (Nº de servicio 4203 065 61560)
 - O** Espátula (Nº de servicio 4822 690 40212)

Desconectador Automático de Seguridad (Rearmable)

Antes de usar el aparato, lean cuidadosamente estas instrucciones.

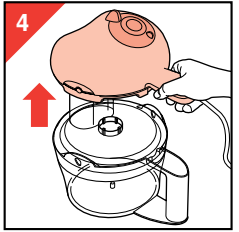
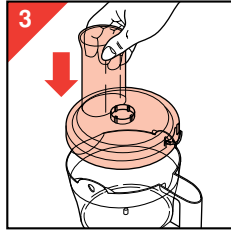
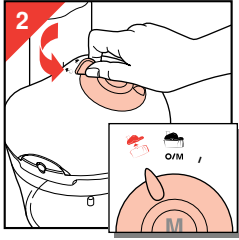
Para evitar el riesgo de deterioros debidos al sobrecalentamiento, su aparato está equipado con un dispositivo automático de seguridad que, si es necesario, desconectará automáticamente la corriente. Si siguen estrictamente las siguientes instrucciones, podrán volver a poner el aparato en marcha con toda seguridad al cabo de un período de enfriamiento de 1 hora.

Si el aparato se para de repente :

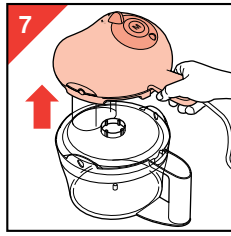
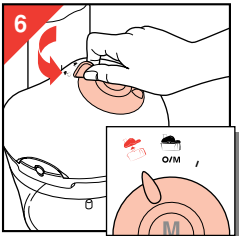
- 1. Primero** desenchufen el aparato de la red.
- 2. A continuación**, ajusten el anillo de control a la posición **O/M**.
- 3.** Dejen que el aparato **se enfríe** durante un período de, al menos, **1 hora**.

Si el desconectador de seguridad se activa repetidamente, contacten con su vendedor Philips o con un autorizado Centro de Servicio Philips.

Montaje y desmontaje de la unidad motora y de la cubierta



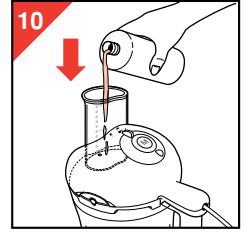
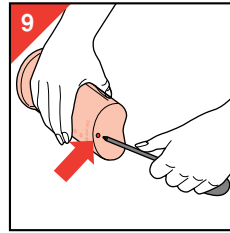
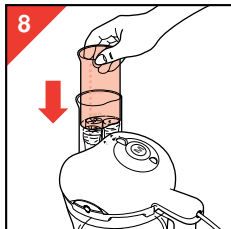
- Asegúrense de que el anillo de control esté ajustado en la posición **M** (fig. 2).
Nota : Si el anillo de control no está en esa posición, pueden producirse deterioros al abrir o al cerrar.
- Coloquen la tapa sobre el recipiente (fig. 3).
- Coloquen la unidad motora sobre la cubierta (fig. 4).
- Hagan girar el anillo de control hasta la posición **O/M** (fig. 5)



- Para liberar la unidad motora y la tapa, giren el anillo de control hasta la posición **M** (figs. 6, 7).

Conducto de los alimentos y empujador

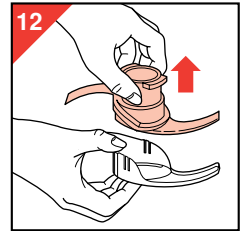
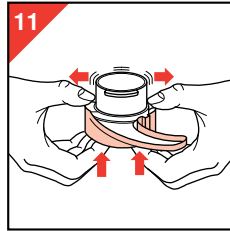
- Usen el empujador para hacer avanzar los ingredientes a través del conducto de los alimentos (fig. 8).
- Pueden dejar el empujador en el conducto de los



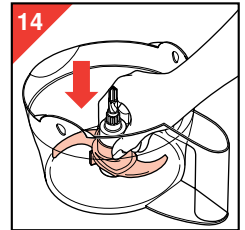
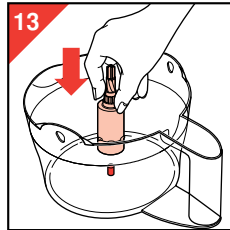
alimentos para que sirva de tapón durante el funcionamiento.

Ello evitará las salpicaduras y la creación de polvo.

- Para añadir ingredientes durante el funcionamiento, pueden quitar el empujador de la abertura de llenado.
- En la parte inferior del empujador encontrarán una indicación de donde, usando un objeto puntiagudo, pueden hacer una pequeña abertura (fig. 9). A través de esa abertura pueden, de vez en cuando, añadir pequeñas cantidades de líquido (por ejemplo, aceite durante la preparación de mayonesa)(fig. 10).
- Para medir líquidos, hay indicaciones de nivel (ml) sobre la gúa empujadora.



Picar, mezclar, batir, y hacer puré con la cuchilla metálica §

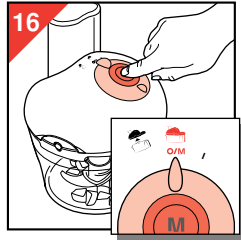
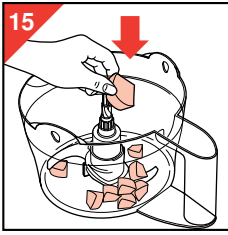


• **¡ Tengan cuidado : Los filos cortantes están muy afilados !**

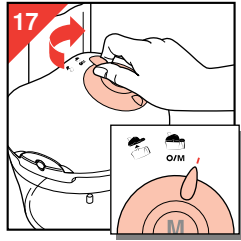
- Antes de usarla, quiten la cubierta protectora de la cuchilla metálica (figs. 11, 12).

Utilicen siempre el soporte para sostener la cuchilla metálica no protegida.

- Primero coloquen el embrague (fig. 13) y la cuchilla metálica (fig. 14).



- Pongan, entonces, los ingredientes en el recipiente (fig. 15).
- Coloquen la tapa y la unidad motora (figs. 3 - 4).
- Pongan el empujador en el conducto de los alimentos.
- Pongan en marcha presionando el botón M "Turbo" (fig. 16) o seleccionando la posición I (fig. 17).



Consejos para el picado

- Corten previamente las piezas grandes en trocitos cúbicos de unos 3 x 3 x 3 cm.
- Eviten el sobreprocesado debido a un excesivo tiempo de elaboración.
- Si los alimentos se agarran a la cuchilla metálica o partículas de los mismos quedan pegadas en el interior del recipiente :
 - Antes de nada, paren el aparato.
 - Saquen la cubierta (con la unidad motora) del recipiente
 - Y quiten lo pegado a la cuchilla metálica o al recipiente utilizando una espátula.
- No trituren ingredientes muy duros, tales como granos de café, nuez moscada, granos, hierbas secas duras (Por ejemplo, cúrcuma, cardamomo) y cubitos de hielo, ya que podrían mellar la cuchilla metálica.
- Procesen grandes cantidades de perejil seco. Asegúrense de que el recipiente también esté seco.
- Si desean picar solo unos pocos dientes de ajo, déjenlos caer a través del embudo sobre la cuchilla metálica mientras está girando. Asegúrense de que los dientes de ajo y el recipiente estén secos.
- Asegúrense de que el queso duro (Por ejemplo, Gouda curado, Parmesano, Pecorino) esté a temperatura ambiente. Tengan cuidado de no mantener el motor funcionando demasiado tiempo, ya que se corre el riesgo de que el queso se caliente y forme masa.
- Asegúrense de que el queso semiduro (Por ejemplo, Gouda nuevo o semicurado, Emmenthaler, Gruyere) esté tan frío como sea posible.
- Coloquen las frutas secadas (Por ejemplo, dátiles,

higos, ciruelas) y las confitadas pegajosas en el congelador durante, al menos, 15 minutos. Añadan una cucharilla de café de harina antes de picarlas.

Consejos para el mezclado / batido

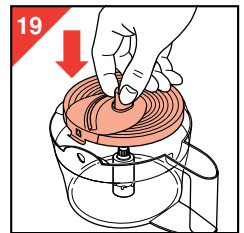
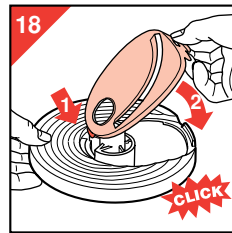
- Para evitar la excesiva espuma, no mezclen o batan durante demasiado tiempo.
- No mezclen o batan más de 0'75 litros de líquido.
- No mezclen o batan líquidos con una temperatura mayor de 80 °C.
- Cuando hagan pasta para galletas o para buñuelos de pastelería, usen cuanto menos líquido sea posible. Ello hará que la pasta sea más fácil de enrollar. Pongan primero la harina en el recipiente y añadan, entonces, los otros ingredientes. Usen siempre mantequilla o margarina frías y duras.

Consejos para hacer puré

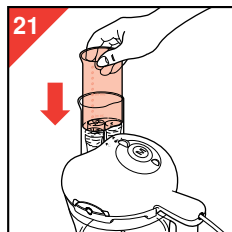
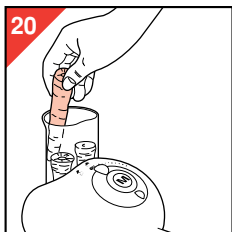
- Los vegetales y las frutas pueden ser hechos puré sin líquido adicional. Sin embargo, con un poco de líquido extra los resultados serán más finos.
- Primero hagan puré de los ingredientes más duros y firmes y, entonces, añadan los ingredientes más blandos.

Cómo rebanar o trocear con el disco de soporte para los insertos y con los insertos intercambiables

- ¡ Tengan cuidado : El borde cortante está muy afilado !



- Coloquen el inserto deseado en el disco de soporte para los insertos ("Click") (fig. 18)
- Coloquen el embrague y el disco de soporte para los insertos (fig. 19).
- Coloquen la cubierta y la unidad motora (figs. 3 - 4).



- Saquen el empujador del conducto de los alimentos.
- Introduzcan los ingredientes en el conducto de los alimentos (fig. 20).
- Coloquen el empujador en la parte superior de los alimentos y presiónenlos suavemente (fig. 21).
- Pongan en marcha (fig. 22).
- Presionen los ingredientes hacia abajo utilizando el empujador. Apliquen una presión constante y moderada.
- Precorten las piezas grandes para facilitar su introducción en el conducto.
- Llenen uniformemente el conducto de los alimentos a fin de obtener los mejores resultados.
- Cuando procesen grandes cantidades, vacíen el recipiente de vez en cuando.



Consejos para el rebanado 🕒

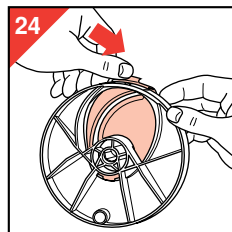
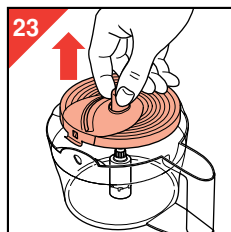
- Llenen completamente la abertura mientras el motor esté parado. Presionen con el empujador y pongan en marcha. De este modo evitarán que los ingredientes se doblen mientras son rebanados.

Consejos para el troceado 🕒

- Antes de rallar queso, córtelo previamente a pequeños cubos de unos 2 cm. Apliquen una presión suave pero constante con el empujador. Ello no puede remediar que el último trozo de queso quede entre la cubierta y el disco.
- Asegúrense de que el queso duro (Por ejemplo, Gouda curado, Parmesano, Pecorino) esté a temperatura ambiente.
- Asegúrense de que el queso semiduro (Por ejemplo, Gouda nuevo o semicurado, Emmentaler, Gruyere) esté tan frío como sea posible.
- Si desean rebanadas largas, coloquen los ingredientes horizontalmente en la abertura de llenado.
- Usen la velocidad I para lograr unos óptimos resultados de troceado.

Después del uso

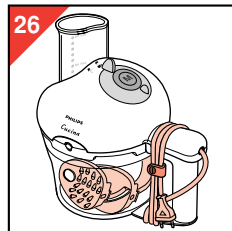
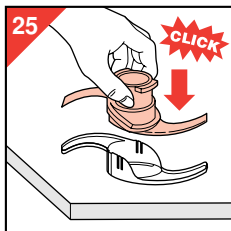
- Para liberar la unidad motora y la tapa, giren el anillo de control a la 🕒 (figs. 6, 7).



- Saquen el accesorio y el embrague del recipiente (fig. 23). Después de ello, podrán vaciar el recipiente.
- Después de rebanar o trocear, saquen el inserto del disco de soporte para los insertos (fig. 24). Al hacerlo, asegúrense de que el inserto no esté de cara a Udes. ¡Tengan cuidado ya que los bordes cortantes están muy afilados !

Limpieza y almacenamiento

- Antes de limpiar la unidad motora, desenchufen siempre el aparato de la red. La unidad motora puede frotarse con un paño húmedo. No sumerjan nunca la unidad motora en agua. No viertan nunca agua sobre ella.
- Laven los elementos que hayan estado en contacto con los alimentos con agua caliente jabonosa inmediatamente después de haberlos usado.
- ¡ Tengan cuidado al limpiar la cuchilla metálica y los insertos ya que sus bordes cortantes están muy afilados ! Esos elementos también pueden lavarse en un lavavajillas.
- Asegúrense de que los bordes cortantes no entren en contacto con objetos duros, ya que podrían mellarse.



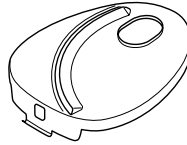
- Después de la limpieza, vuelvan a poner la cubierta protectora sobre la cuchilla metálica (fig. 25).
- Después de la limpieza pueden guardar los accesorios en el recipiente. Coloquen la cubierta y enrollen el cable de red tal como se indica en la figura 26 y usando la pinza del cable de red.

Accesorios extra

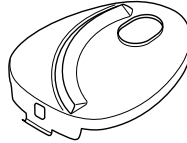
- Los siguientes accesorios están disponibles como extras opcionales (*):
 - **Inserto para rebanado fino** (Nº de servicio 4203 065 61530).
 - **Inserto para rebanado medio** (Nº de servicio 4203 065 61540).
 - **Inserto para troceado fino** para preparar vegetales crudos, frutas y patatas fritas (Nº de servicio 4203 065 61550).
 - **Inserto para troceado medio** para troceados medios (Nº de servicio 4203 065 61560).
 - **Inserto grueso para trocear** para rallar patatas (Nº de servicio 4203 065 62310).
 - **Inserto granulado** para granular Parmesano, rábanos picantes y patatas. (Nº de servicio 4203 065 61570).

(*). Pueden preguntar a su vendedor si estos accesorios están disponibles en su país.

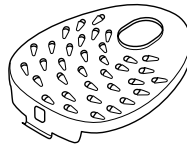
SERVICE SERVICE



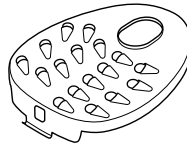
4203 065 61530



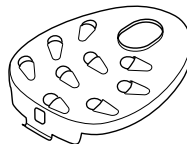
4203 065 61540



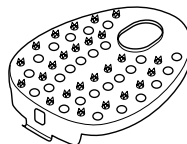
4203 065 61550



4203 065 61560



4203 065 62310



4203 065 61570

Recetas

*****Pastel de fruta

250 g de harina blanca, 110 g de mantequilla, 110 g de azúcar, 7 g de polvo para hornear, 60 g de pasas, 170 g de fruta confitada, 2 huevos

Pongan en remojo los frutos confitados y las pasas en té de fruta durante aproximadamente 1 hora.

Pongan la cuchilla en el recipiente

Corten la mantequilla a dados pequeños

Pongan harina, azúcar, polvo de hornear, mantequilla a dados y huevos en el recipiente. Añadan las pasas y la fruta confitada. Usen la posición I.

Tiempo máximo de mezclado : 15 segundos.

*****Pasta para Pizza

(Para 2 pizzas redondas)

Para las bases de la Pizza :

12'5 g de levadura fresca o

1 bolsita de levadura seca, 1

cucharita de café, de azúcar,

125 ml (aproximadamente)

de agua caliente (Unos 35 °C), 250 g de harina, sin

mezcla, 5 g de sal, 25 ml de aceite de oliva

Para la salsa : 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1'5 cucharadas

soperas de aceite de oliva, 2'5 dl de tomate, tamizado (De

lata), 1 cucharita de café, de hierbas italianas (Secas o

frescas), Sal y pimienta, 1 cucharita de café, de azúcar

Para ser esparcidos sobre las Pizzas : Olivas, salami,

alcachofas, setas, anchoas, queso Mozzarella, pimientos,

etc.



Para hacer la masa :

Coloquen la cuchilla metálica en el recipiente.

Pongan agua, levadura y azúcar en el recipiente.

Seleccionen la posición M (Turbo) y mezclen los

ingredientes durante unos 15 segundos.

Añadan harina, aceite y sal.

Mezclen la masa durante unos 25 - 30 segundos.

Sujeten el aparato con la mano para evitar que se

mueva sobre la superficie de trabajo.

Formen una bola con la pasta, pónganla en un

recipiente separado, tapada con un paño húmedo, y

dejen que suba durante unos 30 minutos.

Para hacer la salsa : Piquen la cebolla y el ajo. Fríanlos

hasta que se tornen transparentes.

Añadan el tomate tamizado y las hierbas y frían a fuego

lento durante unos 10 minutos.

Sazonen al gusto con sal, pimienta y azúcar.

Dejen que la salsa se enfríe.

Calienten el horno a 250 °C. Aplanen la masa sobre una superficie de trabajo enharinada y hagan 2 bases de Pizza redondas.

Pongan las bases de Pizza en una engrasada bandeja para hornear.

Extiendan la salsa y los ingredientes deseados sobre las bases de Pizza. Coloquen la bandeja de hornear en el centro del horno y horneen durante 15 - 20 minutos.

*****Pasta de salmón

(Entrante para 4 - 6 personas)

150 g de salmón ahumado, 75

g de mantequilla blanda, 1'5

cucharadas de salsa de tomate

(Ketchup), Sal y pimienta de

Cayena



Hagan puré con el salmón ahumado, salsa de tomate y la mantequilla.

Sazonen al gusto con sal y pimienta de Cayena.

La mezcla puede servirse como aperitivo con tostadas.

*****Pasta para bocadillos

2 pequeñas zanahorias

troceadas, 2 - 3 pepinillos

troceados, 75 g de coliflor

troceada, 75 g de arracacha

troceada, Hierbas verdes

(perejil, eneldo, estragón, tallos de apio a trozos), 100 g de

mayonesa, 100 g de cuajada, Sal y pimienta



Piquen finamente las zanahorias, pepinillos, coliflor, hierbas verdes y arracacha.

Mézclenlo cuidadosamente con la mayonesa y la

cuajada y sazonen al gusto con sal y pimienta.

*****Sopa de brécol (Para 4 personas)

50 g de queso de Gouda sazonado, 300 g de brécol cocido

(rosetas y tallos), El caldo de la cocción del brécol, 2

patatas cocidas y troceadas, 2 cubitos de caldo, 2

cucharadas de nata sin batir, Salsa de curry, sal, pimienta y

nuez moscada

Trocean el queso. Hagan puré con el brécol, las patatas cocidas y un poco del caldo de la cocción del brécol. Pongan el puré de brécol, el caldo restante y los cubitos de caldo en un vaso de medida de boca

ancha y llénelo hasta 750 ml.

Trasládenlo todo a una cazuela y, mientras remueven,

háganlo hervir. Bátanlo con el queso y sazónenlo con

salsa de curry, sal, pimienta y nuez moscada y añadir la

nata.

=====**Gazpacho**

(Para 2 personas)

250 g de tomates, 1 diente de ajo, 1 cucharada sopera de vino tinto, 1'5 cucharadas de aceite de oliva, 1 cucharada sopera de puré de tomate, 1 pimiento verde troceado, 1 cebolla troceada, 1 cucharada sopera de mayonesa, La mitad de un pequeño pepino troceado, 250 ml de caldo de pollo
Guarnición : Pimiento, tomate y una cebolla cruda troceados



Pongan todos los ingredientes en el recipiente y mézclenlos hasta obtener un puré suave. Enfrien la sopa en el refrigerador. Para la guarnición, piquen el pimiento, tomate y cebolla.

=====**Mayonesa**

1 huevo grande o 2 pequeños, 2 cucharadas soperas de mostaza, Sal y pimienta, 3 cucharadas soperas de vinagre o de zumo de limón, Aproximadamente 250 ml de aceite, dependiendo de la finura deseada

Utilicen los ingredientes a temperatura ambiente. Coloquen el (los) huevo(s), mostaza, sal, pimienta y el zumo de limón en el recipiente. A través del empujador, viertan el aceite en el recipiente mientras la cuchilla está girando.

=====**Condimento de nata agria al Roquefort**

250 ml de nata agria, 2 gotas de tabasco, 1 cucharita de café de vinagre de vino, 1 diente de ajo, Media cucharita de café de azúcar, 1 cucharita de café de sal de apio, Pimienta, 75 g de queso de Roquefort (u otro queso azul) desmenuzado, Media cucharita de café de mostaza

Pongan todos los ingredientes, excepto el queso, en el recipiente y mézclenlos bien. Añadan el queso y sigan el proceso hasta obtener la consistencia deseada.



=====**Condimento de yogur**

150 ml de yogur, 2 cucharadas soperas de zumo de limón, Un cuarto de cucharita de café de sal, Pimienta, 2 cucharadas soperas de hierbas frescas tales como perejil, berro, cebollino, estragón, albahaca.

Pongan todos los ingredientes en el recipiente y mézclenlos bien.

=====**Ensalada española de col**

(Para 4 personas)

1 pequeña col roja, 2 cebollas rojas, 1 hinojo, 1 manzana, El zumo de una naranja, 2 cucharadas soperas de vinagre de vino tinto, 1 cucharada sopera de mostaza

Mezclen el zumo, mostaza y vinagre. Rebanen la col, cebollas, hinojo y manzana. Combinen los ingredientes en una ensaladera.

=====**Ensalada de pepino**

(Para 2 - 3 personas)

1 pepino grande, 1 pequeña cebolla troceada, 2 tallos de eneldo, 50 g de crema de queso fresco, 3 tallos de apio, 50 g de queso de cabra troceado, 2 cucharadas soperas de cuajada o yogur, Pimienta y sal, Media cucharada sopera de aceite

Hagan una salsa suave con la cebolla, eneldo, yogur o cuajada, aceite y crema de queso fresco. Sazonen con sal y pimienta. Pelen el pepino y rebánenlo conjuntamente con los tallos de apio. Combinen los ingredientes en una ensaladera y decórenlos con el queso de cabra.

=====**Flan de cerezas**

Molde para hornear redondo de 24 cm de diámetro, 250 g de galletas de chocolate, 10 g (Aproximadamente) de mantequilla blanda, Una pizca de canela, 300 g de crema de queso suave, 200 g de azúcar blanco, 2 cucharadas soperas de licor de cerezas o de Marsala, 600 g de pastel relleno de cerezas o frutas frescas como, 250 g de fresas o kiwis.



Desmenucen las galletas con la mantequilla fundida y la canela usando la cuchilla en forma de hoz. Presionando suavemente, esparzan la mezcla sobre la base del molde. Coloquen el molde en el refrigerador alrededor de 1 hora. Mezclen la crema de queso, el azúcar y el licor durante

un máximo de 40 segundos hasta que quede suave.
Esparzan la mezcla sobre la base de galleta.
Esparzan el relleno de cerezas por encima o decoren con fresas o kiwis frescos.

=====**Batido de leche**

(Receta básica)

250 ml de leche fría, 100 g de fresas frescas (u otra fruta), 2 cucharadas soperas de jarabe de fresa (o de otra fruta), 75 g de helado de vainilla



Mezclen todos los ingredientes hasta que la mezcla sea espumosa.

=====**Plato combinado de carne para comida de niños**


125 g de carne de cordero, buey, ternera o pollo, cocida y troceada, 2 cucharadas soperas de vegetales cocidos y troceados (zanahorias, guisantes, espinacas o apio), 125 ml de leche, 50 g de arroz cocido

Pongan todos los ingredientes en el recipiente y procésenlos hasta que quede muy suave. Enfrien o congelen en recipientes tapados y calienten solo la cantidad necesaria para servir

Nota : Para los niños más pequeños, añadan 50 ml de leche.

Ingredientes	Cantidad máxima	Inter-ruptor y velocidad	Accesorio	Proceso	Aplicaciones
Batido de leche	350 ml líquido	I	§	Consulten la receta de la página 20	
Carne, pescado, ave. - picado (magro de buey)	300 g	M / I	§	Quiten primero los tendones huesos y las espinas. Precorten en dados de unos 3 cm.	Bistec tártaro, hamburguesas.
- picado (carne veteadada)	200 g	M / I	§	Piquen en la posición M para resultados más gruesos	Carne picada.
Comida dietética para bebés/niños - hacer puré	300 g	M / I	§	Grueso: Añadan un poco de líquido Fino: Si es necesario, añadan un poco de líquido extra para unos resultados más finos	Comida para niños. Comida para bebés.
Chocolate - picado	200 g	M / I	§	Usen chocolate puro y duro. Rompan en dados de 2 cm. Al principio usen la posición M y después la velocidad I para un picado fino.	Guarniciones, salsas pastelería, mousses, pudines.
Fruta (en general) - picado	400 g	M / I	§	Consejo: Usen el zumo de un limón pequeño para evitar la decoloración. Usen fruta cruda, firme y sin semillas.	Ensaladas, compotas, bizcochos
- hacer puré	500 g	I	§	Usen fruta cocida o blanda.	Salsas compotas, pudines, comida para niños.
Frutos secos - picado	250 g	M / I	§	Usen la posición M para picado grueso o la posición I para un fino resultado	Ensaladas, guarniciones, pan, pastelería, pudines.
Hierbas - picado	mínimo 30 g	I	§	Laven y sequen las hierbas	Salsas, sopas, guarniciones, mantequilla sazonada.
Legumbres - hacer puré	400 g	I	§	Usen guisantes o judías cocidos. Pueden añadir algún líquido para una mejor consistencia.	Salsas, sopas.
Masa (tarta, empanada, pudins)	250 g harina	I	§	Usen mantequilla o margarina fría y agua fría. Pongan harina en el recipiente. Cubran con piezas de 2 cm de mantequilla o margarina. Mezclen en la posición I hasta que parezcan migas de pan. Añadan entonces agua mientras se mezcla. Paren tan pronto como la masa forme una bola (Unos 15 segundos). Enfríen la masa antes de futuros procesos.	Tartas de fruta pudines de manzana, empanadas, quiche.
Masa (para pizza)	250 g harina	I	§	Consulten la receta de la página 18	Pizza, tarta

Masa (galletas)	250 g harina	I	§	Usen mantequilla o margarina fría cortada a trozos de 2 cm. Pongan, a la vez, todos los ingredientes en el recipiente. Amasen hasta que la mezcla forme una bola (unos 30 segundos). Dejen enfriar la masa antes de futuros procesos.	Empanada de manzana, biscuits dulces flanes con trozos de fruta
Mayonesa	3 huevos	I	§	Usen los ingredientes a a temperatura ambiente. Consulten la receta de la página 19 Nota : Usen, al menos, un huevo grande o dos pequeños.	Para patatas fritas a la francesa, ensaladas, cócteles, fondues y salsas para barbacoas.
Migas de pan - picado	100 g	I	§	Usen pan seco, quebradizo	Alimentos recubiertos con una capa de pan rallado, platos gratinados.
Natas	250 g	I	§	Usen mantequilla blanda para lograr más ligeros resultados.	Pastelería, postres.
Pasta culinaria (biscuit) - batido	3 huevos	I - M	§	Ingredientes a temperatura ambiente. Batan la mezcla de huevos y azúcar en la posición I hasta espesarla. Añadan, entonces la harina tamizada. Sigán batiendo cuidadosamente en la posición M	Pastelillos, rollos suizos, Pastelería.
Pasta culinaria (ligera) - batido	400 g líquido	M / I	§	Pongan primero líquido en el recipiente. Añadan, entonces, los ingredientes secos.	Tartas, barquillos, crepés, buñuelos.
Pasta culinaria (pastelillos) - batido	150 g harina	I	§	Ingredientes a temperatura ambiente.	Pastelillos, etc.
Patatas (cocidas) - hacer puré	500 g	I	§	Usen patatas no cocidas en exceso. La cantidad de leche depende del tipo de patatas. Usen leche tibia (máx. 80 °C). Añadan la leche lentamente mientras la cuchilla metálica está girando.	Puré de patatas
Puerro - rebanado		M / I	⊗	Inserten en el conducto de los alimentos con las cabezas hacia arriba. Cuando procesen puerros finos, llenen completamente la abertura	Sopas, puerros cocidos, quiche







Queso - picado - troceado	200 g	M / I I	§ 	Usen queso sin corteza (por ejemplo, Parmesano) precortado a dados de 2 cm. Seleccionen la posición M para resultados gruesos y la velocidad I para lograr polvo fino Presionen suavemente con el empujador.	Guarniciones, gratinados, sopas, salsas, croquetas. Salsas, fondue, pizza, platos gratinados. Ensaladas, alimentos crudos, sopas.
Vegetales (en general) - picado - hacer puré	400 g 500 g	M / I I	§ §	Precorten a cubos de 2 cm Presionen suavemente con el empujador.	Puré de vegetales, sopas

Português

Importante

- Leia cuidadosamente as instruções e observe as ilustrações antes de utilizar o aparelho pela 1ª vez.
- Mantenha fora do alcance das crianças.
- Tenha muito cuidado quando manusear a lâmina e os discos de corte porque se trata de peças metálicas muito afiadas.
- Antes de se servir da lâmina metálica, retire a capa protectora. Depois de limpar, volte a colocar a protecção na lâmina.
- Não abra a tampa antes das peças rotativas estarem totalmente imobilizadas.
- Nunca ponha a mão dentro do tubo dos alimentos nem se sirva de garfos, facas, espátulas, colheres, etc. para manusear os alimentos com a máquina em funcionamento. Sirva-se unicamente do acessório fornecido para empurrar os alimentos.
- Quando terminar, retire a ficha da tomada de corrente.
- Se o cabo eléctrico deste aparelho estiver danificado, apenas deverá ser substituído pela Philips ou pelos seus serviços de assistência, uma vez que serão necessárias ferramentas especiais e/ou peças.
- Antes da primeira utilização, lave todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos a processar.
- Não ponha a tigela dentro do micro-ondas.
- Nunca mergulhe o corpo da máquina em água ou outro líquido. Também não deverá enxaguar.
- Quando processar alimentos líquidos, não exceda a quantidade máxima recomendada - 0.75 litros.
- Não exceda as quantidades máximas nem os tempos de preparação indicados na tabela e nas receitas.
- Guarde estas instruções para uma eventual consulta futura.

Descrição geral (fig. 1)

- A Botão M ("Moment")**
Premido: motor em funcionamento
Solto: motor parado
- B Anel de controlo**
 para retirar e colocar a tampa. Os encaixes da tampa (D) retraem-se
 **O/M** para a posição "Off" e "Moment" (batimento).
I para funcionamento contínuo.
- C Unidade do motor**
- D Encaixes para soltar a tampa**
- E Pressor**
- F Abertura de enchimento**
- G Tampa**
- H Acoplador**
- I Tigela**
- J Mola para prender o fio** (código de serviço n° 4822 290 40369)
- K Lâmina metálica**  (código de serviço n° 4822 690 40232)
- L Suporte para os discos**  (código de serviço n° 4203 065 61521)
- M Disco de cortar médio**  (código de serviço n° 4203 065 61540)
- N Disco de ralar médio**  (código de serviço n° 4203 065 61560)
- O Espátula** (código de serviço n° 4822 690 40212)

Dispositivo de segurança

Leia atentamente estas instruções antes de se servir do aparelho pela primeira vez.

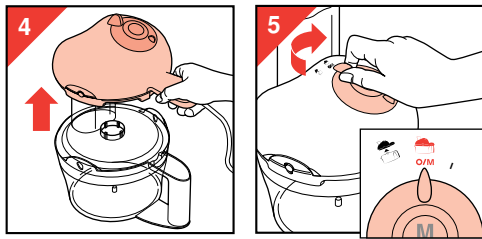
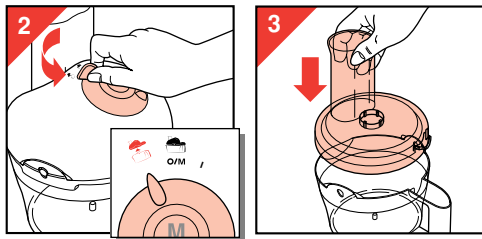
Para evitar os eventuais danos causados por sobreaquecimento, este aparelho está equipado com um dispositivo automático de segurança que corta a energia quando necessário. Se as instruções que se seguem forem seguidas à risca, poderá voltar a ligar o aparelho, com toda a segurança, depois de uma hora de arrefecimento.

Se o aparelho deixar de trabalhar de repente:

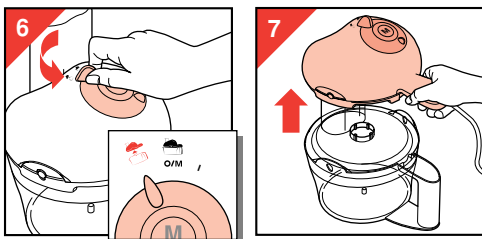
1. **Primeiro** retire a ficha da tomada de corrente.
2. **Em segundo lugar** coloque o anel de controlo na posição **O/M**.
3. Deixe **arrefecer** o aparelho durante **uma hora**, mínimo.

Contacte o seu distribuidor Philips ou um concessionário autorizado se o dispositivo de segurança se activar com muita frequência.

Montagem e desmontagem do motor e da cobertura



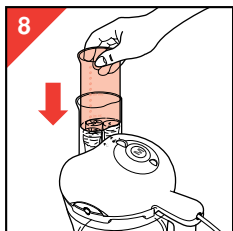
- Verifique se o anel de controlo está na posição (fig. 2).
Nota: Se o anel não estiver nesta posição, poderão ocorrer danos quando da abertura e fecho.
- Coloque a tampa na tigela (fig. 3).
- Coloque a unidade do motor na cobertura (fig. 4).
- Rode o anel para a posição **O/M** (fig. 5).



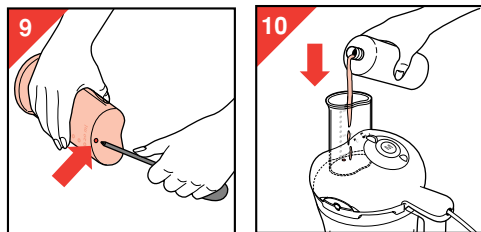
- Para soltar o motor e a tampa rode o anel para a posição (fig. 6, 7).

Tubo e pressor dos alimentos

- Sirva-se do pressor para empurrar os ingredientes dentro do tubo dos alimentos (fig. 8).



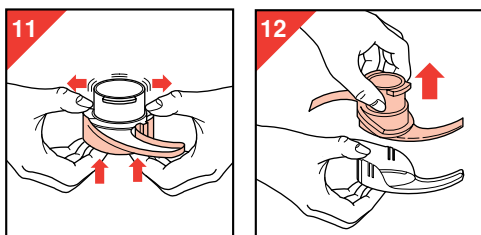
- Durante o processamento, o pressor pode ser mantido sobre os alimentos a servir de tampão. Evitar-se-á, assim, derrames e salpicos bem como a formação de poeiras.
- Durante o funcionamento poderá retirar o pressor da abertura de enchimento para adicionar os ingredientes.



- Na parte de baixo do guia do pressor encontra-se uma indicação onde se poderá fazer um pequeno orifício com o auxílio de um objecto pontiagudo (fig. 9). Através desse orifício poderá ir juntando pequenas quantidades de líquido (p.ex. o óleo quando se está a fazer maionese) (fig. 10).
- O guia do pressor tem indicações de nível (ml) que permitem medir os alimentos líquidos.

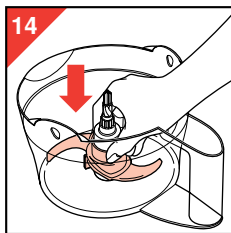
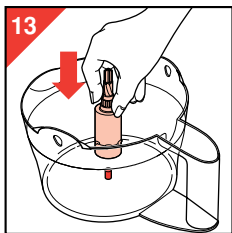
Picar, misturar, bater e reduzir a puré com a lâmina de metal

- **Tenha cuidado: os rebordos da lâmina são muito afiados!**

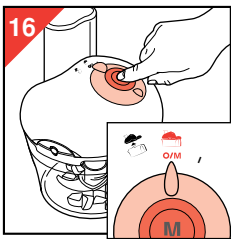
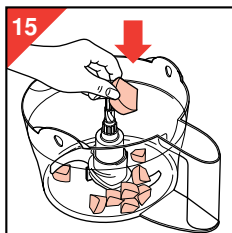


- Retire a protecção da lâmina metálica antes de a usar (fig. 11, 12).

Quando a lâmina estiver desprotegida, segure-a sempre pela pega.



- Comece por colocar o acoplador (fig. 13) e a lâmina (fig. 14).



- Ponha os ingredientes na tigela (fig. 15).
- Coloque a tampa e o motor (fig. 3-4).
- Introduza o pressor dos alimentos no tubo.
- Ligue a máquina premindo o botão "Moment" (fig. 16) ou seleccionando a posição I (fig. 17).



Sugestões - cortar

- Corte previamente os pedaços maiores em cubos com cerca de 3 x 3 x 3 cm.
- Evite excessos no processamento e funcionamento.
- Se ficarem alimentos presos na lâmina de metal, ou se ficarem restos de comida agarrados às paredes da tigela:
 - comece por desligar a máquina,
 - retire a tampa (com o motor) da tigela
 - e retire os alimentos da lâmina ou da tigela com o auxílio da espátula.
- Não corte alimentos muito duros, tais como grãos de café, avelãs, sementes, ervas secas muito rijas (p. ex. açafroeira, cardamomo) e cubos de gelo porque poderão danificar a lâmina.
- Pode cortar grandes quantidades de salsa. A tigela deverá estar seca.
- Se quiser cortar apenas alguns dentes de alho, deite-os pelo tubo de enchimento sobre a lâmina em movimento. Os alhos e a tigela deverão estar secos.

- O queijo duro (gouda, parmesão, pecorino) deverá estar à temperatura ambiente.
- O motor não deve estar muito tempo a trabalhar: o queijo poderá aquecer e ganhar grumos.
- Se o queijo for meio duro (gouda novo ou meio curado, emmental, gruyere), deverá estar bem frio.
- Coloque as frutas cristalizadas ou secas (tâmaras, figos, ameixas) no frigorífico durante cerca de 15 minutos. Antes de cortar, adicione uma colher de farinha.

Sugestões - misturar/bater

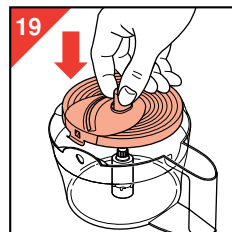
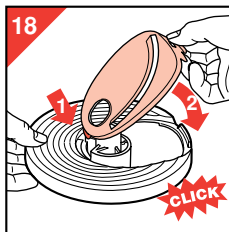
- Não bata os alimentos durante muito tempo para não formar espuma.
- Não misture nem bata mais do que 0.75 l de líquido.
- Não misture nem bata líquidos com uma temperatura superior a 80 °C.
- Quando estiver a fazer massa para pãezinhos ou pastelaria use o mínimo de líquido possível. A massa ficará, assim, mais fácil de trabalhar. Comece por colocar a farinha na tigela e, em seguida, os outros ingredientes. A manteiga ou margarina deverão estar frias e duras.

Sugestões - reduzir a puré

- Os vegetais e frutas podem ser reduzidos a puré sem necessidade de se acrescentar líquido. Mas, se juntar um pouco de líquido, obtém-se um puré mais fino.
- Comece pelos ingredientes mais duros ou mais difíceis. Depois, processe os alimentos mais macios.

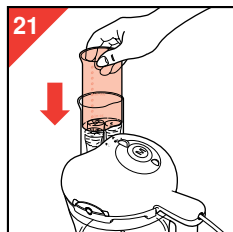
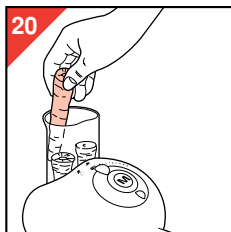
Fatiar ou ralar com o suporte e os discos reversíveis

- Tenha cuidado: os rebordos do disco são



muito afiados! Segure sempre o disco pela respectiva pega.

- Coloque o disco no suporte ("Clique!") (fig. 18).
- Coloque o acoplador e o suporte do disco (fig. 19).



- Coloque a tampa e o motor (fig. 3-4).
- Retire o pressor do tubo dos alimentos.
- Introduza os ingredientes no tubo (fig. 20).
- Coloque o pressor sobre os ingredientes e faça uma ligeira pressão (fig. 21).
- Ligue a máquina. (fig. 22).
- Empurre os alimentos com a ajuda do pressor. Faça pressão com firmeza mas moderadamente.
- Corte os pedaços maiores por forma a caberem dentro do tubo.
- Para obter melhores resultados encha o tubo.
- Se estiver a processar grandes quantidades, esvazie a tigela de vez em quando.

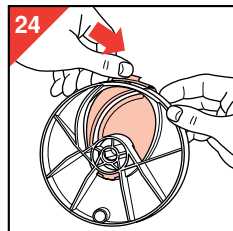
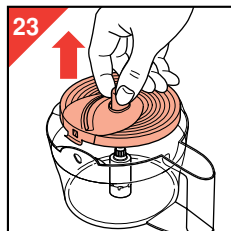
Sugestões - cortar/fatiar


- Com o motor parado, encha a abertura completamente. Empurre o pressor e ligue a máquina. Evitará, assim, que os ingredientes se virem durante o processamento.

Sugestões - ralar

- Antes de ralar queijo, corte em pequenos cubos (aprox. 2 cm). Empurre o pressor ao de leve mas com firmeza. Os últimos pedaços de queijo ficarão, certamente, entre a cobertura e o disco.
- O queijo duro (gouda curado, parmesão, pecorino) deverá estar à temperatura ambiente.
- Se o queijo for meio duro (gouda novo ou meio curado, emmental, gruyere), deverá estar tão frio quanto possível.
- Se quiser fatias longas, coloque os ingredientes horizontalmente através da abertura de enchimento.
- Para obter melhores resultados, selecione I.

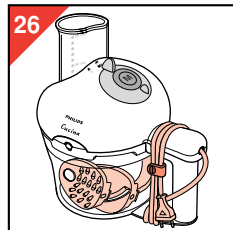
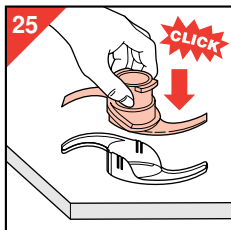
Após a utilização



- Para soltar a unidade do motor e a tampa rode o anel de controlo para a posição  (fig. 6, 7). Em seguida, poderá esvaziar a tigela (fig. 23).
- Quando terminar de cortar ou de ralar: retire o disco do suporte (fig. 24). Quando o fizer, certifique-se que o disco não está virado para si. Cuidado: os rebordos são muito afiados!

Limpeza e arrumação

- Antes de limpar a unidade do motor, retire sempre primeiro a ficha da tomada de corrente. A unidade do motor pode ser limpa com um pano húmido. Nunca mergulhe a unidade do motor em água. Nunca deite água sobre a unidade do motor.
- Lave todas as peças que estiveram em contacto com os alimentos numa sabonária de água quente, imediatamente após a sua utilização.
- Tome muita atenção quando lavar a lâmina metálica e os discos de corte: os rebordos são muito afiados! Estas peças podem ser lavadas na máquina.
- Tenha cuidado para não deixar as partes cortantes entrarem em contacto com objectos que as possam tornar rombas.



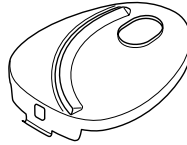
- Após a limpeza, volte a colocar a protecção na lâmina (fig. 25).
- Depois de limpos, guarde os acessórios dentro da tigela. Coloque a tampa e enrole o fio conforme se ilustra na fig. 26. Prenda o fio com a mola.

Acessórios extra

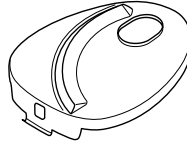
- Os acessórios abaixo também estão disponíveis como extras opcionais*):
- **disco de cortar fino** para cortar fino (código n° 4203 065 61530).
- **disco de cortar médio** ☺ para cortar grosso (código n° 4203 065 61540)
- **disco de ralar fino** ☺ para ralar legumes crus, fruta e batatas em palitos (código n° 4203 065 61550).
- **disco de ralar médio** ☺ para ralar médio (código n° 4203 065 61560).
- **disco de ralar grosseiramente** para ralar batatas (código n° 4203 065 62310).
- **disco para granular** ☺ (queijo Parmesão, rábanos e batatas) (código n° 4203 065 61570).

*) Pergunte no seu distribuidor se estes acessórios estão disponíveis no seu país.

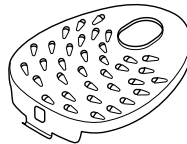
SERVICE SERVICE



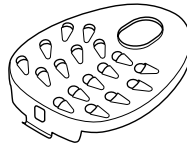
4203 065 61530



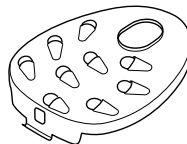
4203 065 61540



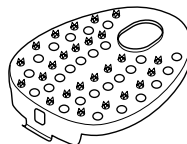
4203 065 61550



4203 065 61560



4203 065 62310



4203 065 61570

Maionese

1 ovo grande ou 2 ovos pequenos, 2 colheres de sopa de mostarda, sal, pimenta, 3 colheres de sopa de vinagre ou sumo de limão, cerca de 2.5 dl de óleo (a quantidade de óleo depende da espessura pretendida).

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Coloque o(s) ovo(s), a mostarda, o sal, a pimenta e o sumo de limão na tigela. Vá juntando o óleo, em fio, através do tubo dos alimentos, sobre a lâmina em movimento.



Coalhada de queijo Roquefort

2.5 dl de coalhada, 2 gotas de tabasco, 1 colher de chá de vinagre branco, 1 dente de alho, 1/2 colher de chá de açúcar, 1 colher de chá de sal, pimenta, 75 g de queijo Roquefort (ou outro queijo azul) esmagado, 1/2 colher de chá de mostarda

Coloque todos os ingredientes, à excepção do queijo, dentro da tigela e bata bem. Junte o queijo e continue a bater até obter a consistência desejada.

Molho de iogurte

1.5 dl de iogurte, 2 colheres de sopa de sumo de limão, 1/4 colher de chá de sal, sal, pimenta, 2 colheres de sopa de ervas frescas (salsa, agrião, cebolinho, estragão, manjericão)

Coloque todos os ingredientes na tigela e misture bem.

Salada de couve roxa (4 pessoas)

1 couve roxa pequena, 2 cebolas, 1 funcho, 1 maçã, sumo de 1 laranja, 2 colheres de sopa de vinagre de vinho tinto, 1 colher de sopa de mostarda

Misture o sumo, a mostarda e o vinagre. Corte a couve, as cebolas, o funcho e a maçã. Junte todos os ingredientes numa saladeira.



Salada de pepino (2 a 3 pessoas)

1 pepino grande, 1 cebola pequena cortada, 2 pés de endro, 50 g de queijo fresco, 3 pés de aipo, 50 g de queijo de cabra cortado, 2 colheres de sopa de coalhada ou de iogurte, pimenta e sal, 1/2 colher de sopa de óleo

Faça um molho macio com a cebola, o endro, o iogurte ou a coalhada, o óleo e o queijo fresco. Tempere com pimenta e sal. Descasque o pepino e corte-o juntamente com os pés de aipo. Junte todos os ingredientes numa saladeira e decore com o queijo de cabra.

Pudim de cereja

Uma forma redonda com 24 cm de diâmetro, 250 g de biscoitos de chocolate, cerca de 100 g de manteiga amolecida, uma pitada de canela, 300 g de queijo fresco, 200 g de açúcar em pó, 2 colheres de sopa de licor de cereja ou Marsala, 600 g de compota de cereja ou de fruta fresca (p. ex. 250 g de morangos ou kiwis)



Esmague os biscoitos com a manteiga derretida e a canela. Amasse ligeiramente para comprimir e espalhe a massa sobre a base da forma. Coloque a forma no frigorífico durante uma hora. Bata o queijo fresco, o açúcar e o licor durante 40 segundos até ficar uma mistura homogénea e macia. Espalhe a mistura sobre a base de massa de biscoito. Espalhe a compota de cereja por cima e decore com os morangos ou os kiwis frescos.

■■■■■Batidos (receita-base)

2.5 dl de leite frio, 100 g de morangos frescos (ou outra fruta), 2 colheres de sopa de xarope de morango (ou outro), 75 g de gelado de baunilha




Bata todos os ingredientes até obter uma mistura macia e espumosa.

■■■■■Carnes picadas para bebé

125 g de borrego, vaca, vitela ou frango cozidos e cortados em pedaços, 2 colheres de sopa de vegetais cozidos (cenouras, ervilhas, espinafres, aipo) cortados, 1.25 dl de leite, 50 g de arroz cozido

Coloque todos os ingredientes na tigela e bata-os até obter uma papa macia. Leve ao frigorífico ou ao congelador em recipientes cobertos e, sempre que for preciso, aqueça apenas as quantidades necessárias.
Nota: Para os bebés mais pequeninos, junte mais 0.5 dl de leite.

Ingredientes	Quant. máx.	Comutador	Acessório	Procedimento	Aplicações
Alho-porro - cortar		I		Introduza no tubo dos alimentos com a cabeça para cima. Se forem finos, use o pressor mais pequeno.	Sopas, cozinhados.
Batatas (cozidas) - puré	500 g	I	§	Não deixe cozer demasiado as batatas. A quantidade de leite depende da qualidade da batata. Junte o leite quente (máx. 80 °C). Adicione o leite lentamente com a lâmina de metal em movimento.	Pratos de forno, purés.
Batidos	3.5 dl líquido	M/I	§	Veja a receita na pág. 31.	
Batimentos - purés	400 g	I	§	Use feijão ou ervilhas cozidos. Para obter mais consistência, junte um pouco de líquido.	Purés, sopas.
Carne, peixe aves - picar (carne limpa) - picar (carne entremeada)	300 g 200 g	I M/I	§ §	Retire primeiro as gorduras, ossos e espinhas. Corte em cubos de 3 cm. Posição M para picar grosseiro.	Bife tártaro, pasta para sanduiches, hamburgers Carne picada, salsichas.
Chocolate - cortar	200 g	I	§	Use chocolate duro e simples. Parta em cubos de 2 cm. Comece na posição M . Mude para I para cortar mais finamente.	Guarnições, molhos para pasteleria, mousses e pudins.
Comida para bebés/crianças dietas - purés	300 g	M/I	§	Grosseiro: juntar um pouco de líquido. Fino: se necessário, juntar um pouco mais de líquido.	Comida para crianças. Comida para bebés.
Cremes	250 g	M/I	§	A manteiga deve estar mole.	Pasteleria, sobremesas, coberturas.
Fruta (toda) - cortar - puré	400 g 500 g	I M/I	§ §	Sugestão: salpique com um pouco de sumo de limão para não escurecer. Use fruta crua, rijá, descarçada. Use fruta cozida ou madura.	Saladas, compotas, bolos. Molhos, pudins, comida para bebé.
Maionese	3 ovos	M/I	§	Ingredientes à temperatura ambiente. Veja a receita na página 30. (Nota: use pelo menos um ovo grande ou 2 ovos pequenos).	Para batatas fritas, saladas, cocktails, fondue e molhos para churrascos
Massa (biscoito) - ligar	3 ovos	I-M	§	Ingredientes à temperatura ambiente. Mexer os ovos com o açúcar na posição I até prender. Adicionar a farinha peneirada. Continuar a mexer com cuidado na posição M . Ingredientes à temperatura ambiente.	Bolos. Pãezinhos suíços. Pasteleria.

Massa (bolos) - ligar	150 g farinha	I	§		Bolos, etc.
Massa (fôfa) - misturar	400 g líquido	M/I	§	Colocar primeiro o líquido na tigela. Juntar, então, os ingredientes sólidos.	Panquecas, wafers, crepes, fritos.
Massa (tortas, tartes, sonhos)	250 g farinha	I	§	A manteiga/margarina e a água devem estar frias. Coloque farinha na tigela. Cubra com 2 cm de pedaços de manteiga/margarina. Bata em I até a mistura ficar como pão ralado. Adicione a água enquanto mistura. Páre logo que a massa forme uma bola (cerca de 15 seg). Antes de prosseguir, deixe a massa arrefecer.	Tartes de fruta, sonhos de maçã, tortas, quiches.
Massa (pizzas)	250 g	I	§	Para mais detalhes, veja a receita na página 29.	Pizzas, tartes.
Massa (pastelaria)	250 g farinha	I	§	Manteiga/margarina fria, cortada em pedaços de 2 cm. Coloque todos os ingredientes na tigela. Bata até a mistura formar uma bola (passados cerca de 30 seg.). Antes de prosseguir, deixe a massa arrefecer.	Tarte de maçã, biscoitos doces, flãs de fruta.
Nozes - picar	250 g	I	§	Use a posição M para cortar mais grosseiramente ou a posição I para picar fino.	Saladas, guarnições, pão, doçaria, pudins.
Pão - ralar	100 g	I	§	Utilizar pão seco, tostado.	Alimentos panados com pão ralado, pratos gratinados.
Queijo - cortar - ralar	200 g	M/I I	§ ☹	Use queijo sem casca (tipo Parmesão), cortado em cubos de 2 cm. Escolha a posição M para mais grosseiro e I para mais fino. Empurre cuidadosamente com o pressor.	Guarnição, gratinados, sopas, molhos, croquetes. Molhos, fondue, pizza, pratos gratinados.
Temperos - picar	min. 30 g	I	§	Lave e seque os temperos.	Molhos, sopas, guarnições, manteiga com sabor.
Vegetais (geral) - cortar - puré	400 g 500 g	M/I I	§ §	Cortar previamente em cubos de 3 cm.	Saladas, alimentos crus, sopas. Puré de legumes, sopas.

Vigtigt.

- Læs brugsanvisningen igennem og kig på illustrationerne, før apparatet tages i brug.
- Lad aldrig børn bruge apparatet.
- Vær forsigtig når kniven og snitte/riveskiverne benyttes, da disse dele er meget skarpe.
- Fjern altid beskyttelseskappen på kniven, før den tages i brug og sæt den altid på igen efter rengøring.
- Fjern ikke låget før de roterende dele er standset helt.
- Stik aldrig fingrene ned i påfyldningsragten og brug aldrig gafler, knive, spatler, skeer ell. lign. til at stoppe ingredienserne ned i ragten. Brug kun den medleverede nedstopper.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når De er færdig med at bruge apparatet.
- Hvis netledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af Philips, da der skal anvendes specialværktøj og/eller specielle dele i forbindelse med udskiftningen.
- Før apparatet tages i brug første gang skal alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, vaskes af.
- Sæt ikke skålen i mikrobølgeovn.
- Nedsæk aldrig motordelen i vand eller andre væsker. Den må heller ikke skylles under vandhanen.
- Når De skal mixe eller blende flydende ting, er max. kvantiteten 3/4 liter.
- Overhold altid de angivne max. kvantiteter og anbefalede tilberedningstider i tabellen og opskrifterne.
- Gem disse instruktioner til eventuelt senere brug.

Generel beskrivelse (fig. 1).

- A M ("Moment")-knap**
Tryk: Motoren kører.
Slip: Motoren stopper.
- B Kontrolring**
 Når låget tages af og sættes på.
Lågets låsetappe (E) trækkes ind.
 **O/M** for "Off" og "Moment"- (tænder og slukker)
I Kontinuerlig drift.
- C Motorenhed**
- D Udløserknapper til låg**
- E Nedstopper**
- F Påfyldningsåbning**
- G Låg**
- H Koblingsstykke**
- I Skål**
- J Lednings-clips** (reservedelsnr. 4822 290 40369)
- K Knivenhed**  (reservedelsnr. 4822 690 40232)
- L Skiveholder**  (reservedelsnr. 4203 065 61521)
- M Snitteskive/medium**  (reservedelsnr. 4203 065 61540)
- N Riveskive/medium**  (reservedelsnr. 4203 065 61560)
- O Spatel** (reservedelsnr. 4822 690 40212)

Automatisk sikkerhedsafbryder (kan genindkobles).

Venligst læs følgende anvisninger inden apparatet tages i brug.

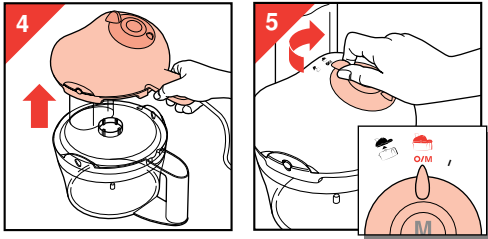
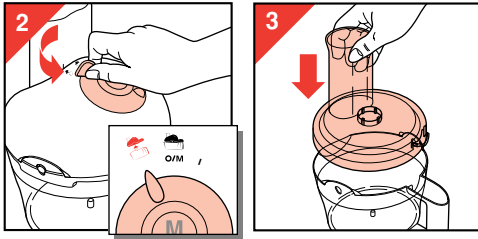
For at undgå fare og beskadigelse som følge af overophedning er apparatet forsynet med en sikkerhedsafbryder, der automatisk slukker for strømmen til apparatet, hvis det er nødvendigt. Hvis de nedenfor angivne instruktioner følges nøje, kan De sagtens tænde for apparatet igen, efter det er kølet af i en times tid.



Hvis apparatet pludselig stopper:

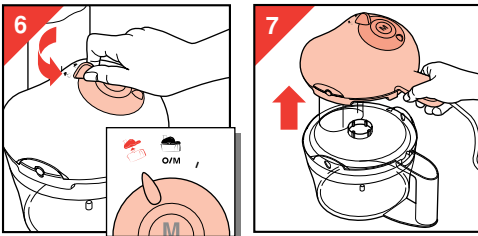
1. Tag **først stikket** ud af stikkontakten.
2. Sæt **derefter kontrolringen** i stilling **O/M**.
3. Lad apparatet **afkøle** i mindst **1 time**.

Henvend Dem til Deres forhandler eller til Philips hvis sikkerhedsafbryderen afbryder strømmen til apparatet flere gange efter hinanden.

Sådan monteres/afmonteres motorenhed og låg:



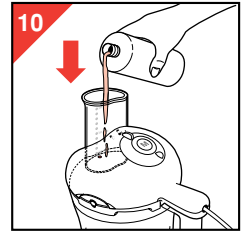
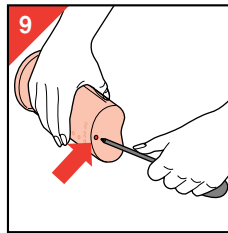
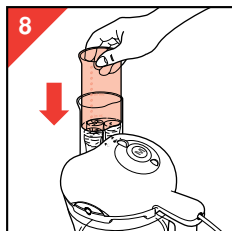
- Sæt kontrolringen i stilling  (fig. 2). Bemærk: Apparatet kan blive beskadiget, hvis kontrolringen ikke er sat i denne stilling, når apparatet åbnes og lukkes.
- Sæt låget på skålen (fig. 3).
- Sæt motorenheden på låget (fig. 4).
- Drej kontrolringen til stilling  **O/M** (fig. 5).



- Når motorenhed og låg skal tages af, sættes kontrolringen i stilling  (fig. 6, 7).

Påfyldningstragt og nedstopper.

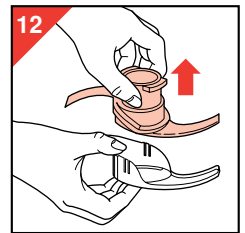
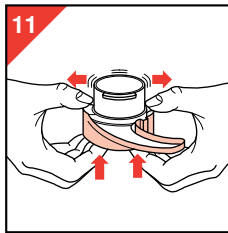
- Brug altid nedstopperen, når ingredienserne kommer i påfyldningstragten (fig. 8).
- Lad nedstopperen sidde i påfyldningstragten, medens foodprocessoren kører for at undgå stænk og sprøjt.



- Nedstopperen kan løftes af for tilsætning af yderligere ingredienser, mens foodprocessoren kører.
- I bunden af nedstopperen ses en markering af en lille åbning, som kan prikkes ud med en spids genstand (fig. 9). Den lille åbning i nedstopperen bruges til gradvis påfyldning af væske (f.eks. olie når De laver mayonnaise) (fig. 10).
- Der er niveaumærker (ml) på nedstopperen til afmåling af væskemængde.

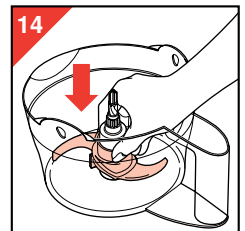
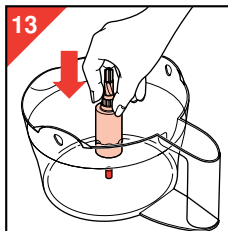
Knivenheden hakker, mixer, blender og purerer .

- **Advarsel: Kniven er meget skarp!**

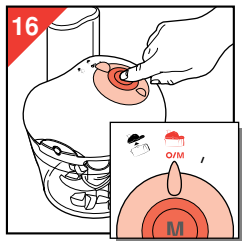
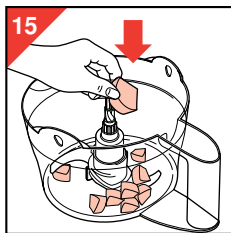


- Før brug tages beskyttelseskappen af knivenheden (fig. 11, 12).

Hold altid knivenheden i håndtaget, når beskyttelseskappen er taget af.



- Sæt først kobling (fig. 13) og knivenhed (fig. 14) på.



- Derefter kommer ingredienserne op i skålen (fig. 15).
- Sæt låg og motorenhed på (fig. 3-4).
- Sæt nedstopperen ned i påfyldningstragten.
- Tænd for apparatet ved at trykke på "Moment"-knappen (fig. 16) eller ved at vælge stilling I (fig. 17).

Gode råd ved hakning.

- Skær altid større stykker madvarer ud i tern á ca. 3 cm.
- Undgå "overtilberedning" ved ikke at bruge apparatet for længe ad gangen.
- Hvis der sætter sig madvarer fast på kniven eller på indersiden af skålen gøres følgende:
 - Sluk for apparatet.
 - Tag låget (med motorenhed) af skålen.
 - Fjern madresterne fra kniven eller indersiden af skålen ved hjælp af spatlen.
- Hak aldrig meget hårde ingredienser som f.eks. kaffebønner, muskatnød, korn, hårde tørrede urter (f.eks. kardemomme) og istærninger, det gør kniven sløv.
- Tilbered altid en større portion, når der hakkes persille. Sørg for, at både persille og skål er tørre.
- Hvis De kun ønsker at hakke nogle få fed hvidløg, kommer disse ned gennem tragten, når foodprocessoren kører. Sørg for at både hvidløg og skål er tørre.
- Hård ost (f.eks. lagret gouda, parmesan og pecorino) skal have stuetemperatur. Lad ikke motoren køre for længe, da osten kan blive for varm og dermed klumpet.
- Sørg for at halvhård ost (f.eks. ny og mellemlagret gouda, emmenthaler og gruyère) er så kold som mulig.
- Klæbrige og tørrede frugter (f.eks. dadler, figer og svedsker) kommer i fryseren i mindst 15 minutter og en teskefuld mel tilsættes før hakningen.

Gode råd når der mixes/blendes.

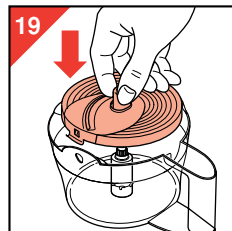
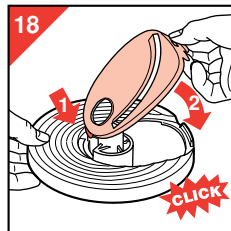
- Undgå at mixe eller blende for længe, for at undgå dannelse af meget skum.
- Der må højst mixes eller blendes 3/4 liter væske ad gangen.
- Mix eller blend aldrig flydende ingredienser der er varmere end 80 °C.
- Når De laver mørdej eller buttedejer, skal der bruges så lidt væske som muligt. Det gør det nemmere at rulle dejen ud. Kom først melet op i skålen og derefter de øvrige ingredienser. Brug altid kun koldt, hårdt smør eller margarine.

Gode råd ved purering.

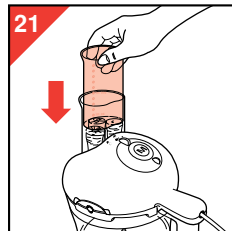
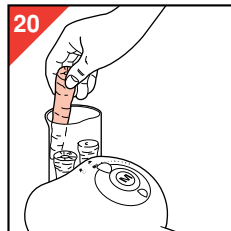
- Frugt og grøntsager kan pureres uden tilsætning af yderligere væske.
- Ønskes en tyndere konsistens, tilsættes lidt ekstra væske.
- Purér først hårde og seje ingredienser. Derefter tilsættes de mere bløde ingredienser.

Snitning eller rivning med skiveholderen og de forskellige skiver

- **Forsigtig: Skivens skærende dele er meget skarpe! Hold altid skiven i håndtaget.**



- Læg den ønskede skive i skiveholderen ("klik") (fig. 18).
- Derefter sættes koblingsstykket og skiveholderen på plads (fig. 19).
- Sæt låg og motorenhed på (fig. 3-4).
- Tag nedstopperen op af tragten.



- Kom ingredienserne ned i påfyldningstragten (fig. 20).
- Sæt nedstopperen i og tryk let ned (fig. 21).

- Tænd for apparatet (fig. 22).
- Tryk ingredienserne ned ved hjælp af nedstopperen. Pres vedvarende med et moderat tryk.
- Skær større stykker madvarer i mindre stykker, så de kan komme ned i tragten.
- Fyld hele tiden påfyldningstragten op i et jævnt tempo - derved opnås det bedste resultat.
- Ved tilberedning af større kvantiteter tømmes skålen ind imellem.




Godt råd ved snitning 🗨️

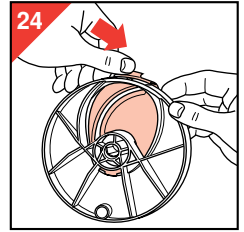
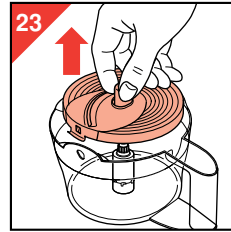
- Medens motoren står stille, fyldes tragten helt op. Tryk madvarerne ned med nedstopperen og tænd for apparatet. På den måde undgår man, at ingredienserne vælter under snitningen.

Gode råd ved rivning 🗨️

- Før De river ost, skæres den i små terninger (ca. 2 cm). Tryk let og konstant ned på osten med nedstopperen. Det kan ikke undgås, at det sidste stykke ost sætter sig mellem låg og riveskive.
- Sørg for at hård ost (f.eks. lagret gouda, parmesan eller pecorino) har stuetemperatur før rivningen.
- Sørg for at halv hård ost (f.eks. ny eller mellemlagret gouda, emmenthaler eller gruyère) er så kold som mulig.
- Ønskes længere strimler, anbringes ingredienserne vandret i påfyldningsåbningen.
- Det bedste resultat opnås ved indstilling I.

Når De er færdig med at bruge apparatet.

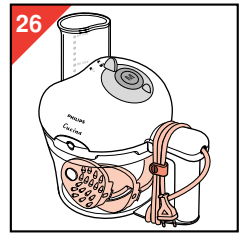
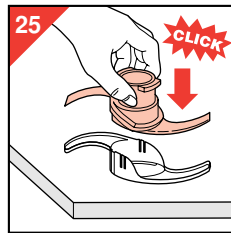
- Sæt kontrolringen i stilling  og tag låget med motorenhed af (fig. 6, 7).



- Løft tilbehør og koblingsstykke op af skålen (fig. 23). Derefter kan skålen tømmes.
- Efter snitning/rivning: Tag snitte/riveskiven ud af skiveholderen (fig. 24). Sørg for, at skiven ikke vender ind mod dem selv. Vær meget forsigtig, da de skærende sider er meget skarpe!

Rengøring.

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, før De begynder at rengøre motorenheden. Motorenheden rengøres med en fugtig klud. Nedsænk aldrig motorenheden i vand og hæld aldrig vand over den.
- Vask alle dele, der har været i kontakt med fødevarer, i varmt sæbevand straks efter brugen.
- Vær forsigtig når De rengør kniv og snitte/riveskiver, da de skærende sider er meget skarpe! - Disse tilbehørsdele tåler opvaskemaskine.



- I Sæt altid beskyttelsesklappen på kniven straks efter rengøring (fig. 25).
- Efter rengøring, kan tilbehøret opbevares i skålen. Sæt låget på, rul ledningen op og brug ledningsclipsen som vist i fig. 26.

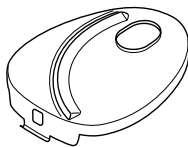
Ekstra tilbehør.

- Følgende dele fås som ekstra tilbehør *):
- **Fin snitteskive til tynde skiver** (reservedelsnr. 4203 065 61530)
- **Medium snitteskive til tykke skiver** 🕒 (reservedelsnr. 4203 065 61540).
- **Fint rivejern til rå grøntsager og frugt** 🥕 (reservedelsnr. 4203 065 61550).
- **Medium rivejern til mellemfin rivning** 🥕 (reservedelsnr. 4203 065 61560).
- **Grovt rivejern** til kartofler. (Reservedelsnr. 4203 065 62310)
- **Granulerings-skive** til Parmesan, hesteradiser og kartofler 🥕 (reservedelsnr. 4203 065 61570).

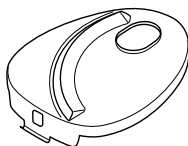
*) Kontakt venligst Deres forhandler for yderligere oplysninger.

Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

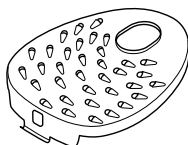
SERVICE SERVICE



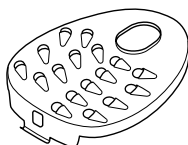
4203 065 61530



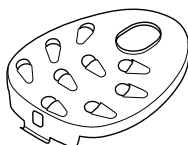
4203 065 61540



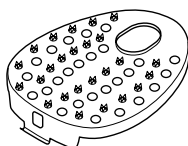
4203 065 61550



4203 065 61560



4203 065 62310



4203 065 61570

Opskrifter.

=====Frugtkage.

250 g hvedemel, 110 g smør, 110 g sukker, 7 g bagepulver, 60 g rosiner, 170 g tørrede frugter, 2 æg.

Læg den tørrede/kandiserede frugt i blød i frugt-the (ca. 1 time). Sæt knivenheden i skålen. Skær smøret i terninger. Kom mel, sukker, bagepulver, smør og æg op i skålen. Tilsæt rosinerne og de tørrede frugter. Brug stilling 1.

Mixes i max.: 15 sekunder.

=====Pizzadej (til 2 runde pizzaer).

Pizzabunde: 12½ g frisk gær eller 1 pakke tørgær, 1 tsk. sukker, ca. 1¼ dl vand (35 °C), 250 g mel, 5 g salt, ¼ dl olivenolie.

Pizzasovs: 1 løg, 2 fed hvidløg, 1½ spsk. olivenolie, 2½ dl flåede tomater (på dåse), 1 tsk tørrede eller friske italienske krydderier, salt og peber, 1 tsk. sukker
Pizzafyld: Oliven, salami, artiskokker, champignon, ansjoser, mozzarella ost, peberfrugt m.m.



Sæt knivenheden ned i skålen. Kom vand, gær og sukker op i skålen.

Vælg stilling M og mix ingredienserne i ca. 15 sekunder. Tilsæt mel, olivenolie og salt. Mix dejen i ca. 25-30 sekunder.

Hold fast på apparatet, medens det kører. Form dejen til en kugle og læg den i en anden skål. Dæk skålen til med et fugtigt viskestykke eller lign. og lad dejen hæve i ca. 30 minutter.

Sådan laves pizzasovsen: Løg og hvidløg hakkes og svitses på en pande til de er klare. Tilsæt de flåede tomater og krydderier og lad sovsen simre i ca. 10 minutter. Smag til med salt, peber og sukker. Lad sovsen køle af.

Varm ovnen op til 250 °C. Rul dejen ud i 2 runde stykker på et bord strøet med mel. Læg dem på en smurt bageplade og hæld pizzasovsen (fyldet) og de ønskede ingredienser over. Slut med revet ost og lidt olivenolie. Bages midt i ovnen i 15-20 minutter.

=====Lakse-smøreplæg (forret til 4-6 personer).

150 g røget laks, 75 g blødt smør, 1½ spsk tomatketchup, salt og cayennepeber.

Den røgede laks, tomatketchup og smør pureres. Smag til med salt og cayennepeber.

Kan serveres som en appetitvækker på ristet brød.



=====Sandwich-smøreplæg.

2 små gulerødder, 2-3 syltede agurker, ca. 75 g blomkålsbuketter, 75 g knoldselleri, grønne krydderier (persille, dild, estragon, selleristilke), 100 g mayonnaise, 100 g kvark, salt og peber.

Skær gulerødder, de syltede agurker, blomkål, de grønne krydderier og knoldsellerien i stykker og hak dem fint i foodprocessoren. Mayonnaise og kvark blandes forsigtigt i, og der smages til med salt og peber.



=====Broccolisuppe (til 4 personer).

50 g mellemlagret ost, 300 g kogt broccoli (stilk og blomst), kogevand fra broccolien, 2 kogte kartofler, 2 bouillonterninger (kylling eller grøntsager), 2 spsk. piskefløde, karry, salt, peber, muskatnød.

Osten rives. Broccolien, de kogte kartofler og lidt kogevand fra broccolien, blandes og pureres. Broccoli-puréen, det resterende vand og bouillonterningerne hældes op i et målebæger, til der er 7 ½ dl. Hældes i en gryde og bringes i kog under omrøring. Rør derefter osten i suppen og smag til med karry, salt, peber og muskatnød. Til sidst tilsættes piskefløden.

=====Gazpacho (til 2 personer).

250 g tomater, 1 fed hvidløg, 1 spsk. rødvin, 1½ spsk. olivenolie, 1 spsk. tomatpuré, 1 grøn peber, 1 løg, 1 spsk. mayonnaise, ½ lille agurk, 2½ dl kyllingebouillon.
Garnering: Grøn peber, tomat og et finthakket løg.

Skær de større ingredienser i stykker og kom herefter alle ingredienserne op i skålen og mix dem, indtil De har en blød puré. Afkøl suppen i køleskabet. Hak peber, tomat og løg og brug det som garnering.

Mayonnaise.

1 stort æg eller 2 æggeblommer, 2 spsk. sennep, salt, peber, 3 spsk. eddike eller citronsaft, ca. 2 ½ dl vegetabilsk olie (afhængig af ønsket konsistens).



Alle ingredienser skal have stuetemperatur. Kom æg eller æggeblommer, sennep, salt, peber og citronsaft i skålen. Hæld langsomt olien gennem det lille hul i nedstopperen, mens kniven drejer rundt.

Crème Fraiche Roquefort dressing.

2 ½ dl crème fraîche, 2 dråber tabasco, 1 tsk. vineddike, 1 fed hvidløg, ½ tsk. sukker, 1 tsk. sellerisalt, peber, 75 g findelt Roquefort eller anden blåskimmelost, ½ tsk. sennep.

Kom alle ingredienser med undtagelse af osten i skålen og mix det godt. Tilsæt derefter osten og fortsæt med at mixe til den ønskede konsistens er opnået.

Yoghurt dressing.

1 ½ dl yoghurt, 2 spsk. citronsaft, ¼ tsk. salt, peber, 2 spsk. friske urter - f.eks. persille, karse, brøndkarse, purløg, estragon, basilikum.

Alle ingredienser kommer i skålen og mixes godt.

Spansk kålsalat (4 personer).

1 lille rødkålshoved, 2 rødløg, 1 fennikel, 1 æble, saft fra 1 appelsin, 2 spsk. rød vineddike, 1 spsk. sennep.

Mix appelsinsaft, sennep og vineddike. Snit kålhoved, løg, fennikel og æble. Bland alle ingredienserne i en salatskål.



Agurkesalat (2-3 personer).

1 stor agurk, 1 lille løg, 2 stilke dild, 50 g frisk flødeost, 3 stilke blegselleri, 50 g gedeost skåret i småstykker, 2 spsk. kvark eller yoghurt, salt og peber, ½ spsk. olie.

Mix en jævn sovs af løg, dild, yoghurt eller kvark, olie og den friske flødeost. Smag til med salt og peber. Skræl agurken og skær den i skiver sammen med selleristilkene. Kom ingredienserne op i en salatskål og pynt med gedeost.

Kirsebærtærte.

1 rund bage- eller tærteform (24 cm i diameter), 250 g chokoladekiks, ca. 100 g blødt smør, 1 knivspids kanel, 300 g blød flødeost, 200 g sukker, 2 spsk. kirsebærlikør eller marsala, 600 g kirsebærfyld eller 250 g frisk frugt, f.eks. jordbær eller kiwi.



Knus chokoladekiksene. Tilsæt smør og kanel og bland det ved hjælp af kniven. Kom blandingen i bageformen og tryk den forsigtigt, så den spredes ud i hele formen. Sættes i køleskab i ca. 1 time.

Mix flødeost, sukker og likør (i højst 40 sekunder) til en jævn masse, som fordeles over kiks bunden. Til sidst hældes kirsebærfyldet over blandingen, eller kagen pyntes med friske jordbær eller kiwi.

Milkshake (grundopskrift).

2 ½ dl kold mælk, 100 g friske jordbær (eller anden frugt), 2 spsk. sød jordbærsaft (eller anden sød saft), 75 g vanilleis.

Mix alle ingredienserne til blandingen skummer.



Babymad med kød.

125 g kogt lammekød, oksekød, kalvekød eller kyllingekød skåret i stykker, 2 spsk. kogte grøntsager (gulerødder, ærter, spinat eller selleri) skåret i stykker, 1 ¼ dl mælk, 50 g kogte ris.

Kom alle ingredienserne i skålen og mix det til det er helt jævnt. Opbevares i køleskab eller nedfryses i mindre portioner. Varm kun så meget op ad gangen, som der skal bruges til et måltid.

Bemærk: Til helt små baby'er tilsættes yderligere ½ dl mælk.

Ingredienser	Maksimum kvantitet	Start og hastigheds-vælger	Tilbehør	Fremgangsmåde	Anvendelse
Babymad/ børnemad/ diætkost Pureret	300 g	M/I	§	Grov konsistens: Tilsæt kun lidt væde. Tyndere konsistens: Tilsæt væde til den ønskede konsistens opnås.	Børnemad. Babymad.
Bagværk (småkager) - Omrøring	3 æg	I-M	§	Alle ingredienser skal have stuetemperatur. Rør æg og sukker stift ved stilling I . Sigt melet i og fortsæt omrøringen ved stilling M .	Kager, roulader, wienerbrød.
Bagværk (kager) - Omrøring	150 g mel	I	§	Alle ingredienser skal have stuetemperatur.	Kager.
Bagværk (flydende dej) - Omrøring	400 g væske	M/I	§	Hæld først væsken op i skålen. Tilsæt derefter de tørre ingredienser.	Pandekager, vafler, æbleringe.
Bælgfrugter - Purerede	400 g	I	§	Anvend kogte bønner eller ærter. Tilsæt eventuelt lidt væde for at opnå den ønskede konsistens.	Puré, supper.
Chokolade - Hakket	200 g	M/I	§	Anvend hård, ren chokolade. Brækkes i stykker á ca. 2 cm. Begynd med stilling M . Skift derefter over til stilling I for finere hakning.	Garniture, chokoladesovs, mousse, budding.
Creme	250 g	I	§	Anvend blødt smør så resultatet bliver let og luftigt.	Kager, desserter, pynt.
Dej (tærte, pie, æbleskiver)	250 g mel	I	§	Anvend koldt smør/margarine og koldt vand. Kom mel i skålen. Kom derefter smør/margarine i en tykkelse på ca. 2 cm i skålen. Mix ved stilling I til blandingen smuldrer. Tilsæt koldt vand medens der mixes videre. Stop så snart dejen har samlet sig til en kugle (efter ca. 15 sekunder). Lad dejen afkøle, inden den videreforarbejdes.	Frugttærter, æbleskiver, pie.
Dej (pizza)	250 g mel	I	§	Se opskrift på side 39	Pizza, tærter.
Dej (mørdej/butterdej)	250 g mel	I	§	Anvend koldt smør/margarine i stykker på ca. 2 cm tykkelse. Kom alle ingredienser op i skålen. Lad apparatet køre indtil dejen er formet til en kugle (efter ca. 30 sekunder). Lad dejen afkøle, inden den videreforarbejdes.	Æbletærte, småkager, frugtkager.

Frukt (generelt) - Hakket - Pureret	400 g 500 g	M/I I	§ §	Godt råd: Tilsæt lidt citrønsaft for at undgå misfarvning. Brug rå, frisk frugt uden kerner. Brug kogt eller blød, moden frugt.	Salater, syltetøj, kager. Sauce, syltetøj, budding, babymad.
Grøntsager (generelt) - Hakkede - Purerede	400 g 500 g	M/I I	§ §	Skæres i terninger á ca. 3 cm.	Salater, råkost, supper. Grøntsagspuré, supper.
Kartofler (kogte) - Purerede	500 g	I	§	Kog ikke kartoflerne for meget. Mængden af mælk afhænger af kartoffelsorten. Brug varm mælk (max. 80 °C). Tilsæt mælken langsomt medens knivenheden kører.	Kartoffelmos.
Kød, fisk, fjerkræ - Hakket (magert kød) - Hakket (fedtmarmoreret)	300 g 200 g	M/I M/I	§ §	Fjern først sener og ben, også fiskeben. Skær kødet i terninger á ca. 3 cm. Ønskes grofthakket kød, vælges stilling M .	Bøftartar, smørepålæg, hamburgers. Hakket kød, pølser.
Mayonnaise	3 æg	I	§	Brug kun ingredienser med stuetemperatur. Se opskrift på side 40. (Bemærk: Brug mindst 1 æg eller 2 æggeblommer.	Til pommes frites, salater, cocktails, fondue og barbecue sauce.
Milkshake	3 ½ dl væske	I	§	Se opskrift på side 40	-
Nødder - Hakkede	250 g	M/I	§	Ved grovhakning vælges stilling M . Ved finhakning vælges stilling I .	Salater, garniture, brød, kager, budding.
Ost - Hakket - Revet	200 g	M/I I	§ ☹	Anvend ost uden skorpe (f.eks. Parmesan) og skær den i tern á ca. 2 cm. Vælg stilling M til grofthakket ost og stilling I hvis osten ønskes hakket til fint pulver. Tryk nedstopperen ned med let tryk.	Garniture, gratin, suppe, sauce, kroketter. Sauce, fondue, pizza, gratinerings.
Porrer - Snittede		M/I	☹	Kom porrerne i påfyldningstragten med hovederne opad. Bruges tynde porrer, fyldes tragten helt op.	Supper, kogte porrer.
Rasp - Hakket	100 g	I	§	Brug tørt, sprødt brød.	Til panering og gratinerings.
Urter - Hakkede	Min. 30 g -	I	§	Skyl og tør urterne.	Sauce, suppe, garniture, kryddersmør.

Viktig

- Les bruksanvisningen sammen med illustrasjonene før apparatet tas i bruk.
- La ikke barn bruke apparatet.
- Vær forsiktig ved håndtering og innsetting av kniven og skivene, da de er meget skarpe.
- Fjern beskyttelseshylstret fra kniven før bruk. Sett alltid beskyttelseshylstret tilbake på plass etter rengjøring.
- La de roterende delene stoppe helt før lokket åpnes.
- Putt aldri fingrene inn i mateåpningen. Bruk heller ikke kniver, gafler, slikkepott, skjeer etc. Bare den medfølgende stamperen er egnet til dette formålet.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten etter bruk.
- Hvis nettleddningen til apparatet er ødelagt, må den bare erstattes av Philips eller autorisert service-representant, da spesielle deler og verktøy er nødvendig.
- Før første gangs bruk, skal alle delene som kommer i kontakt med maten vaskes.
- Plasser ikke bollen i mikrobølgeovn.
- Dypp aldri motorenheten i vann eller andre flytende væsker. Den skal heller ikke skylles.
- Vennligst legg merke til at 0,75 liter er maksimumsmengden ved miksing eller blanding av flytende væsker.
- Ikke overskrid maksimumsmengden og bearbeidingstiden som er beskrevet i tabellen og i oppskriftene.
- Behold bruksanvisningen for senere bruk.

Beskrivelse (fig. 1)

- A M (“Moment”) knapp**
Trykk: motoren går
Slipp: motoren stopper
- B Kontrollring**
 For fjerning og påsetting av lokket. Lokkets utløserknapper (D) er nå tilbaketrukket.
 O/M For "Off" posisjon og "Moment" posisjon for puls drift
I for kontinuerlig kjøring.
- C Motorenhet**
- D Utløserknapper for lokket**
- E Stamper**
- F Mateåpning**
- G Lokk**
- H Drivaksel**
- I Bolle**
- J Ledningsklips** (service nr. 4822 290 40369)
- K Kniv**  (service nr. 4822 690 40232)
- L Holder for innsetnings utstyr**  (service nr. 4203 065 61521)
- M Kutteskive medium**  (service nr. 4203 065 61540)
- N Raspekive medium**  (service nr. 4203 065 61560)
- O Slikkepott** (service nr. 4822 690 40212)

Automatisk sikkerhetsbryter (kan tilbakestilles)

Vennligst les bruksanvisningen nøye før apparatet tas i bruk.

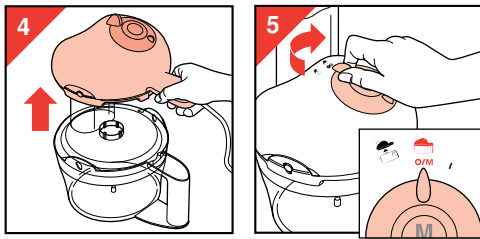
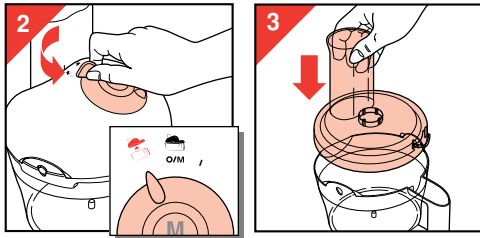
For å hindre skade på grunn av overoppheting er dette apparatet utstyrt med en automatisk sikkerhetsbryter som vil slå av nettspenningen hvis det er nødvendig. Hvis instruksjonene nedenfor følges nøye kan De slå på apparatet igjen etter en times avkjøling.



Hvis apparatet plutselig stopper:

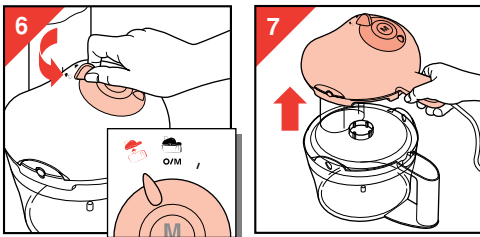
1. Trekk først ut **støpselet** fra stikkkontakten.
2. Sett deretter **kontrollringen** til posisjon **O/M**.
3. La apparatet **avkjøles** i minimum **en time**.


Ta kontakt med Deres forhandler eller et autorisert Philips Servicesenter. Hvis sikkerhetsbryteren stadig aktiviseres.

Montering og demontering av motorenhet og lokk



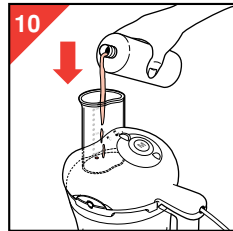
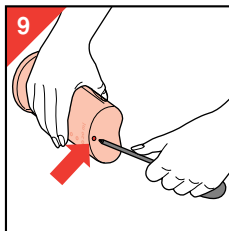
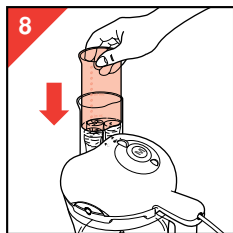
- Forsikre Dem om at kontrollringen er satt til posisjon  (fig. 2). NB! Skade kan oppstå hvis kontrollringen ikke står i denne posisjonen under åpning og lukking.
- Sett lokket på bollen (fig. 3).
- Sett motorenheten på dekslet (fig. 4).
- Vri kontrollringen til posisjon  O/M (fig. 5).



- For å frigjøre motorenheten og lokket vri kontrollringen til posisjon  (fig. 6, 7).

Mateåpning og stamper

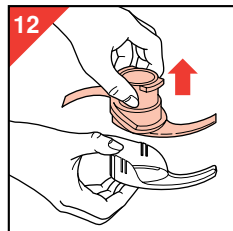
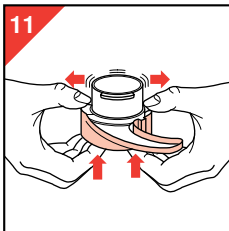
- Bruk stamperen til å føre ingredienser ned gjennom mateåpningen (fig. 8).
- Stamperen kan forbli i mateåpningen under bruk for å hindre sprut og søl.
- Under bruk kan De fjerne stamperen fra mateåpningen for å tilsette ingredienser.



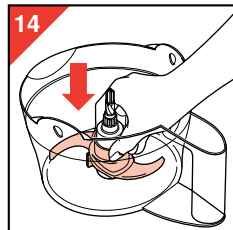
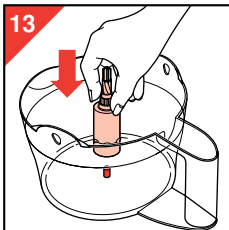
- På undersiden av stamperen er det en markering hvor De kan lage et lite hull ved hjelp av en spiss gjenstand (fig. 9). Gjennom dette hullet kan De tilsette små mengder væske når det er behov for det (f.eks. olje ved tilberedning av majones) (fig. 10).
- Det er mengdemarkeringer på stamperen for å kunne måle væske (ml).

Hakke, mikse, blande og lage pureer med kniven

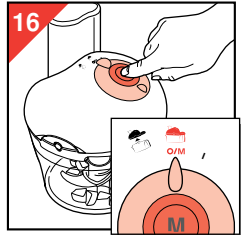
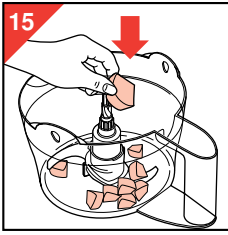
- Vær forsiktig: knivbladene er veldig skarpe!



- Fjern beskyttelses hylsteret fra kniven før bruk (fig. 11, 12). **Hold alltid den ubeskyttede kniven i håndtaket.**



- Sett først i drivakselen (fig. 13) og kniven (fig. 14).



- Ha deretter ingrediensene i bollen (fig. 15).
- Sett på lokket og motorenheten (fig. 3-4).
- Sett stamperen i mateåpningen.
- Slå på maskinen ved å trykke på "Moment"-knappen (fig. 16) eller ved å velge posisjon I (fig. 17).



Tips - miksing/blanding

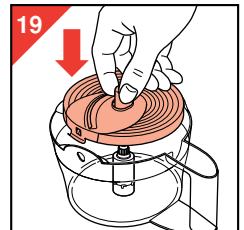
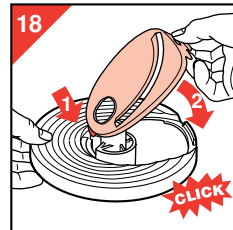
- Ikke miks eller bland for lenge for å unngå at det danner seg mye skum.
- Bearbeid ikke mer væske enn 0,75 liter.
- Bearbeid ikke væske varmere enn 80 °C.
- Under lagning av tert-/paideig bruk så lite væske som mulig. Dette vil gjøre at deigen vil bli lettere å kjevle ut. Ha først melet i bollen og tilsett deretter de andre ingrediensene. Bruk alltid kaldt hardt smør eller margarin.

Tips - pureer

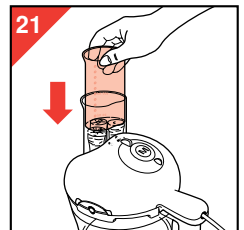
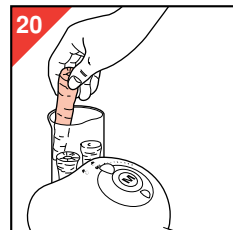
- Man kan lage pureer av frukt og grønnsaker uten å tilsette ekstra væske. Med litt ekstra væske vil resultatet bli finere.
- Lag først pure av de harde og seige ingrediensene. Tilsett deretter de myke ingrediensene.

Kutting eller rasping med skiveholderen og de utskiftbare skivene

- **Vær forsiktig: Skivene er meget skarpe! Hold alltid skiven i håndtaket.**



- Plasser den valgte skiven i skiveholderen ("Klikk") (fig. 18).
- Plasser drivaksel og skiveholderen (fig. 19) Sett på lokket og motorenheten (fig. 3-4).



- Ta ut stamperen fra mateåpningen.
- Ha ingrediensene i mateåpningen (fig. 20).
- Plasser stamperen på toppen av maten og press sakte nedover (fig. 21).

Tips - Hakking

- Store stykker kuttes opp i terninger på ca. 3 cm.
- Unngå overbearbeiding.
- Hvis ingrediensene setter seg fast på kniven eller matrester setter seg fast på innsiden av bollen:
 - slå først av apparatet,
 - ta lokket av bollen (med motoren)
 - fjern maten fra kniven eller bollen ved hjelp av slikkepotten.
- Kutt aldri svært harde ingredienser som kaffebønner, muskat, korn eller harde tørkede urter (f.eks. kardemomme og isbiter), da dette vil gjøre kniven sløv.
- Ved bearbeiding av store mengder tørr persille forsikre Dem om at bollen også er tørr.
- Hvis De ønsker å hakke noen få fedd hvitløk, slipp disse gjennom mateåpningen ned på den roterende kniven. Forsikre Dem om at hvitløken og bollen er tørr.
- Forsikre Dem om at hard ost (f.eks. moden gouda, parmesan, pecorino) har romtemperatur. Vær forsiktig med å la motoren gå for lenge, da osten kan bli varm og klumpete.
- Forsikre Dem at halvhard ost (f.eks. fersk og halvmoden gouda, emmenthaler, gruyere) er så kald som mulig.
- Legg klissen kandisert og tørket frukt (f.eks. dadler, fiken, svsker) i dypfryseren i minst 15 minutter. Tilsett en teskje mel rett før hakkingen.

- Slå på (fig. 22).
- Press ingrediensene nedover ved bruk av stamperen. Bruk et jevnt og moderat press.
- Store stykker kuttes opp i biter slik at de passer i mateåpningen.
- Fyll mateåpningen jevnt for å oppnå det beste resultat.
- Tøm bollen av og til ved tillaging av store mengder.




Tips - kutting

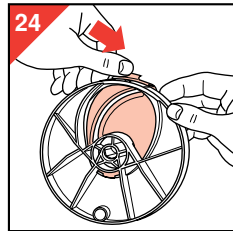
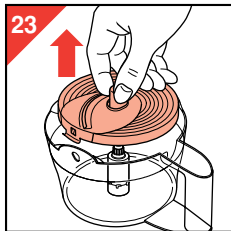
- Fyll mateåpningen helt mens motoren står stille. Trykk med stamperen og slå på apparatet. På denne måten vil De hindre ingrediensene i å suse seg under kuttingen.

Tips - riving

- Før riving av ost kutt osten i små terninger (ca. 2 cm). Trykk lett men jevnt på stamperen. Den siste biten ost vil forbli mellom lokket og skiven. Det er ikke mulig å hindre dette.
- Forsikre Dem om at hard ost (f.eks. moden gouda, parmesan, pecorino) har romtemperatur.
- Forsikre Dem at halvhard ost (f.eks. fersk og halvmoden gouda, emmenthaler, gruyere) er så kald som mulig.
- Hvis De ønsker lange striper, legg ingrediensene horisontalt ned i mateåpningen.
- Velg I for optimalt resultat.

Etter bruk

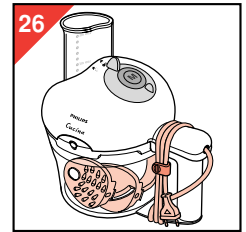
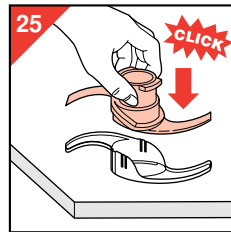
- For å frigjøre motorenheten og lokket, vri kontrollringen til posisjon  (fig. 6, 7).



- Løft utstyret og drivakselen ut av bollen (fig 23). Etter dette kan bollen tømmes.
- Etter kutting og rasping: frigjør skivene fra skiveholderen (fig. 24). Forsikre deg om at skivene ikke er mot deg når du gjør dette. Vær forsiktig: skivene er meget skarpe!

Rengjøring

- Trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring av motorenheten. Motorenheten kan rengjøres med en fuktig klut.
- Dypp aldri motorenheten i vann. Hell aldri vann over den.
- Vask delene som har vært i kontakt med maten i varmt såpevann straks etter bruk.
- Vær forsiktig ved rengjøring av kniven og innsetningsutstyret: skjæreeggene er meget skarpe! Disse delene kan også vaskes i en oppvaskmaskin.
- Forviss Dem om at skjæreeggene ikke kommer i kontakt med harde gjenstander, da dette vil gjøre dem sløve.



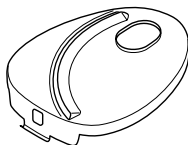
- Sett alltid beskyttelseshylsteret tilbake på kniven etter rengjøring (fig. 25).
- Etter rengjøring, kan utstyret oppbevares i bollen. Sett lokket på plass og vikle opp nettledningen som vist på fig. 26 og bruk ledningsklipset.

Tilleggsutstyr

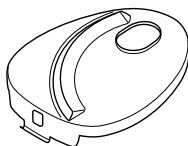
- Følgende tilleggsutstyr er også tilgjengelig *):
- **Fin kutteskive** (service nr. 4203 065 61530).
- **Medium kutteskive**  (service nr. 4203 065 61540)
- **Fin raspeskive**  for rå grønnsaker, frukt og friterte poteter (service nr. 4203 065 61550).
- **Medium raspeskive**  (service n°. 4203 065 61560).
- **Grov raspeskive** for rasping av poteter (service nr. 4203 065 62310)
- **Granuleringskive**  for granulering av Parmesan, pepperrøt og poteter (service nr. 4203 065 61570).

*) De kan spørre Deres forhandler om dette utstyret er tilgjengelig i deres land.

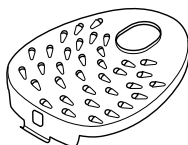
SERVICE SERVICE



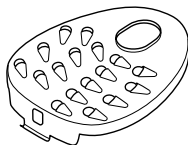
4203 065 61530



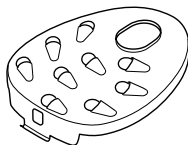
4203 065 61540



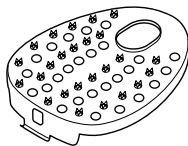
4203 065 61550



4203 065 61560



4203 065 62310



4203 065 61570

Oppskrifter

=====Fruktkake

250 g hvetemel, 110 g smør, 110 g sukker, 7 g bakepulver, 60 g rosiner, 170 g kandiserte frukter, 2 egg

Legg de kandiserte fruktene og rosinene i blot i fruktte (ca. 1 time).

Sett kniven i bollen.

Del smøret i terninger med en kniv.

Ha mel, sukker, bakepulver, smørterninger og egg i bollen. Tilsett rosiner og de kandiserte fruktene. Bruk posisjon **I**. **Kjør i maks. 15 sekunder.**

=====Pizza

(For 2 runde pizzaer)

12 ½ g fersk gjær eller 1 pakke tørrgjær, 1 ts sukker, ca. 125 ml varmt vann (lunken), 250 g hvetemel, 5

g salt, 2 strøkne ss olivenolje, stekeplate

Saus: 1 løk, 2 fedd hvitløk, 1,5 ss olivenolje, 2,5 dl hermetiske tomater (boks), 1 ts blandet italiensk krydder (tørket eller ferskt), salt, pepper, 1 ts sukker

Ingredienser til pizza: oliven, salami, artisjokker, sopp, ansjos, mozarellaost, paprika etc.



Monter kniven i bollen.

Ha vann, gjær og sukker i bollen. Velg hastighet **M** og kjøør ingrediensene i ca. 15 sekunder.

Tilsett mel, olje og salt og kjøør deigen i ca. 25-30 sekunder.

Hold i apparatet for å unngå at apparatet beveger seg rundt på benken. Elt deigen til en ball og legg den i en bolle. Dekk bollen med en fuktig klut og la den heve på et varmt sted i ca. 30 minutter.

Bruk kniven til å hakke løken og hvitløken. Stek dem til de er gjennomskjete. Tilsett tomatene og krydderet og la sausen småkoke i 10 minutter.

Smak til med salt, pepper og sukker.

La sausen avkjøles.

Varm opp ovnen til 250 °C. Kjevle ut deigen på en melet bakeplate og lag 2 runde bunner. Legg bunnene på en smurt stekeplate.

Dekk bunnen med sausen og legg på de ønskede ingredienser. Strø på reven ost og drypp litt olivenolje over.

Sette stekeplaten midt i ovnen og stek i 15-20 minutter.

=====Lakse pålegg (forrett til 4-6 personer)

150 g røkelaks, 75 g mykt smør, 1 ½ ss tomatketchup, salt, cayennepepper

Lag pure av røkelaksen, tomatketchup og smøret.

Smak til med salt og

cayennepepper.

Blanding kan serveres som forrett med ristet brød.



=====Smørbrødpålegg

2 små gulerøtter i biter, 2-3 sylteagurker i biter, 75 g blomkål i biter, 75 g selleri i biter, grønne urter (persille, dill, estragon, stangselleri), i biter, 100 g majones, 100 g rømme, salt og pepper

Del gulerøtter, agurk, blomkål, grønne urter og selleri fint. Bland inn majonesen og rømmen forsiktig. Smak til med salt og pepper.

=====Brokkolisuppe

(4 personer)

50 g moden gouda, 300 g kokt brokkoli (stikker og hoder), Vann som brokkolien er kokt i, 2 kokte poteter i stykker, 2 buljongterninger, 2 ss fløte, karri, salt, pepper, muskat



Riv osten. Lag pure av brokkolien sammen med de kokte potetene og litt av kokevannet til brokkolien. Tilsett brokkoli, resten av vannet og buljongterningene slik at den totale mengden utgjør 750 cl. Hell blandingen i en kjele og varm det opp til det koker. Rør inn osten og smak til med karri, salt, pepper og muskat. Tilsett fløten.

=====Gazpacho (2 personer)

250 g tomater, 1 fedd hvitløk, 1 ss rødvin, 1 ½ ss olivenolje, 1 ss tomatpure, 1 grønn paprika i biter, 1 løk i biter, 1 ss majones, ½ agurk i biter, 250 cl kyllingbuljong, pynt: paprika, tomat og rå løk i biter

Ha alle ingrediensene i bollen og bland dem til det er blitt en jevn pure. Avkjøl suppen i kjøleskap. Del opp paprika, tomat og løk til pynt.

=====Majones

1 stort egg eller 2 små egg, 2 ss sennep, salt, pepper, 3 ss eddik eller sitronsaft, 250 cl olje (avhengig av ønsket tykkelse)



Alle ingrediensene må ha romtemperatur.

Ha egg (eggene), sennep, salt, pepper, eddik eller sitronsaft i bollen. Tilsett oljen gradvis via stamperen i bollen mens bladet roterer.

=====Sur krem Roquefort dressing

250 cl kefir, 2 dråper tabasco, 1 ts eddik, 1 fedd hvitløk, ½ ts sukker, 1 ts sellerisalt, pepper, 75 g smuldret Roquefort eller annen blå ost, ½ ts sennep

Ha alle ingrediensene (unntagen osten) i bollen og miks godt. Tilsett osten og fortsett prosessen til ønsket konsistens.

=====Yoghurt dressing

150 cl yoghurt, 2 ss sitronsaft, ¼ ts salt, pepper, 2 ss friske urter (som persille, gressløk, basilikum, purre, karse)

Ha alle ingrediensene i bollen og miks godt.

=====Spansk kålsalat (4 personer)

1 liten rødkål, 2 røde løk, 1 fenikkel, 1 eple, saften av 1 appelsin, 2 ss rødvinseddik, 1 ss sennep

Bland saft, sennep og eddik. Kutt opp kål, løk, fenikkel og eple. Bland alle ingrediensene i en salatbolle.



=====Agurksalat (2-3 personer)

1 stor slangeagurk, 1 liten løk i biter, 2 stilker med dill, 50 g frisk creme-ost, 3 stilker stangselleri, 50 g geitost i biter, 2 ss rømme eller yoghurt, salt, pepper, ½ ss olje

Lag en jevn saus av løk, dill, yoghurt eller rømme, olje og den friske creme-osten. Smak til med salt og pepper. Skrell slangeagurken og kutt den sammen med stangsellerien. Bland alle ingrediensene i en salatbolle. Pynt med geitost.

=====Kirsebærflarn

Rund bakeform 24 cm i diameter

250 g sjokoladekjeks, ca. 100 g mykt smør, 1 klype kanel, 300 g myk creme-ost, 200 g melis, 2 ss kirsebærlikør, 250 g friske kirsebær, jordbær eller kiwi



Knus kjeksen og bland den med smeltet smør og kanel. Hell blandingen i formen og press forsiktig ned. Plasser formen i kjøleskapet i 1 time. Miks creme-ost, melis og likør i maks. 40 sekunder til blandingen er jevn. Hell blandingen over de knuste kjeksene. Fordel kirsebærene jevnt over og pynt med jordbær eller kiwi.

=====Milkshake

250 cl kald melk, 100 g friske jordbær (eller annen frukt), 2 ss jordbær-sirup eller annen sirup, 75 g vaniljeis

Miks alle ingrediensene til blandingen skummer.



=====Baby-mat

125 g kokt lammekjøtt, oksekjøtt, kalvekjøtt eller kylling i biter, 2 ss kokte grønnsaker (gulerøtter, erter, spinat eller selleri) i biter, 125 cl melk, 50 g kokt ris

Ha alle ingrediensene i bollen og miks til blandingen er veldig fin.

Avkjøl eller frys dette i porsjonsglass. Varm opp bare den mengden som behøves.

NB! For yngre babyer tilsett 50 cl ekstra melk.

Matvarer	Maks. Mengde	Bryter Hastighetsvelger	Utstyr	Fremgangsmåte	Anvendelse
Belgfrukter - moset	400 g	I	§	Bruk kokte bønner eller erter. Det bør kanskje tilsettes litt væske for å få en bedre konsistens.	Salater, råkost, sauser.
Deig (kjeks) - røring	3 egg	I-M	§	Ingrediensene skal ha romtemperatur. Rør egg og sukker på posisjon I til det er stivt. Tilsett sikket mel, fortsett røringen forsiktig på posisjon M .	Kaker, Rullader, Butterdeig.
Deig (kaker) - røring	150 g mel	I	§	Ingrediensene skal ha romtemperatur.	Kaker etc.
Deig (lett) - miksing	400 g væske	M/I	§	Ha først væsken i bollen. Tilsett de tørre ingrediensene.	Pannekaker, vafler, epleskiver.
Deig (terte, pai, eplekake)	250 g mel	I	§	Bruk kaldt smør/margarin og kaldt vann. Ha mel i bollen. Legg 2 cm store biter med smør/margarin. Bland på pos. I til det ligner brødsmler. Tilsett vannet, stopp straks deigen er formet til en ball (etter ca. 15 sek.). Avkjøl deigen før videre behandling.	Fruktterte, eplekake, paier.
Deig (pizza)	250 g	I	§	Se oppskrift på side 48.	Pizza, tertte.
Deig (småkaker)	250 g mel	I	§	Bruk kaldt smør eller margarin. Skjær i biter på 2 cm. Ha alle ingrediensene i bollen samtidig. Kna til deigen samler seg (etter ca. 30 sek.). Avkjøl deigen før videre bearbeiding.	Elepai, søte kjeks, fruktterte.
Frukt - hakket - moset	400 g 500 g	M/I I	§ §	Tips: Bruk litt sitronsaft for å unngå misfarging. Bruk rå, fast, stenfri frukt. Brukt kokt eller bløt frukt.	Salater, syltetøy, kaker. Sauser, puddinger, barnemat.
Grønnsaker (generelt) - hakket - moset	400 g 500 g	M/I I	§ §	Oppskåret i terninger på 3 cm.	Supper, pureer.

Kjøtt, fisk, fjærkre - hakket (magert) - hakket (ujevnt kjøtt)	300 g	M/I	§	Fjern først sener, ben inkl. fiskeben. Skjær i terninger på 3 cm.	Biff, tartar, hamburgerere, hakket kjøtt, pølser.
	200 g	M/I	§	Hakkes i pos. M for grovere resultat.	
Krem	250 g	I	§	Bruk mykt smør for luftig resultat.	Terter, desserter.
Krydder - hakket	Min. 30 g	M/I	§	Vask og tørk krydderet.	Sauser, supper, pynt, kryddersmør.
Majones	3 egg	I	§	Ingrediensene skal ha romtemperatur. Se oppskrift på side 49 (NB! Bruk minst 1 stort eller 2 små egg).	Pommes frites, salater, cocktails, fondue- og barbecue sauser.
Milkshake	350 ml væske	M/I	§	Se oppskrift på side 49.	
Nøtter - hakket	250 g	I	§	Bruk posisjon M for grov hakking eller pos. I for finere resultat.	Salater, pynt, brød, kaker, pudding.
Ost - hakket - raspet	200 g	M/I	§	Bruk skorpefri ost (f.eks. Parmesan) oppskåret i terninger på 2 cm. Velg pos. M for grovt resultat og pos. I for fint resultat. Press forsiktig med stamperen.	Pynt, supper, sauser, kroketter. Sause, fondue, pizza. Gratinerte retter.
		I	☹		
Poteter (kokte) - mos	500 g	I	§	Overkok ikke potetene. Mengden melk avhenger av typen potet. Bruk varm melk (maks. 80 °C). Tilsett melken sakte mens kniven går.	Pureer, supper. Ovnsretter, mos.
Purre - skivet		M/I	☹	Plasseres i mateåpningen med hodet oppover. Ved behandling av tynn purre fyll åpningen helt.	Supper, kokt purre.
Sjokolade - hakket	200 g	M/I	§	Bruk hard, ren sjokolade. Brekk den i biter på 2 cm. Begynn med pos. M . Deretter pos. I for finhakking.	Pynt, sauser, terter, mousseer, puddinger.
Spedbarns-/Barnemat/diett - moset	300g	M/I	§	Grov: Tilsett litt væske. Fin: Hvis nødvendig tilsett ekstra væske.	Spedbarnsmat. Barnemat.
Strøkavring	100 g	I	§	Bruk tørt brød.	Matsorter med strøkavring, gratinerte retter.

Svenska







Läs först hela bruksanvisningen och studera samtidigt bilderna.

Spara bruksanvisningen! Spara köpebevis och kvitto!

VIKTIGT

- **Låt inte barn använda maskinen.**
- **Var försiktig när du hanterar kniven och skivaren/strimlaren. De är mycket vassa. Du kan skära dig på dem!**
- **Kom ihåg att ta av skyddet från kniven innan du använder den. Sätt tillbaka skyddet efter användning.**
- **Sätt tillbaka skyddet efter användning. Tag inte av locket förrän maskinen stannat helt.**
- **Det är farligt att stoppa ner fingrarna i locket mataröppning.**
- **Använd alltid påmataren för att mata ner ingredienserna, aldrig verktyg som gaffel, kniv, sked eller skrapa.**
- **Drag ut stickproppen ur vägguttaget efter användning.**
- **Om sladden på denna apparat skadas måste den bytas av Philips eller av deras serviceombud, eftersom specialverktyg eller särskilda delar krävs.**
- **Diska alla lösa delar innan du tar dem i bruk första gången.**
- **Ställ aldrig in skålen i en mikrovågsugn.**
- **Du får aldrig doppa motorenheten i vatten eller annan vätska.**
- **Spola inte heller av den. Du kan torka av den med en väl urvriden fuktig trasa.**
- **Observera att 0,75 liter är max-mängden för att bearbeta flytande ingredienser.**
- **Överskrid inte de rekommenderade mängderna i tabellen och i recepten.**

Apparatens delar (fig.1)

- A M (“Moment”)-knapp**
Tryck: motorn startar
Släpp: motorn stannar
- B Manöver-ring**
 för att lossa och sätta fast locket.
Locket lossningsknappar (D) är nu infällda
 O/M för ”Avstängd” och ”Momentläge”, pulsning.
I för kontinuerlig körning.
- C Motorenhet**
- D Knappar för att lossa locket**
- E Påmatare**
- F Mataröppning**
- G Lock**
- H Tillbehörshållare**
- I Skål**
- J Sladdhållare** (servicenummer 4822 290 40369)
- K Kniv**  (servicenummer 4203 065 61521)
- L Skivhållare**  (servicenummer 4203 065 61521)
- M Skivare, medium**  (servicenummer 4203 065 61540)
- N Strimlare, medium**  (servicenummer 4203 065 61560)
- O Skrapa** (servicenummer 4822 690 40212)

Automatiskt återgående överbelastningsskydd

Läs hela denna instruktion noggrant innan du börjar använda maskinen.

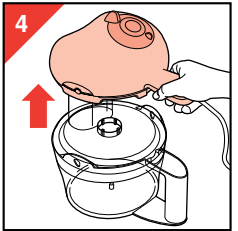
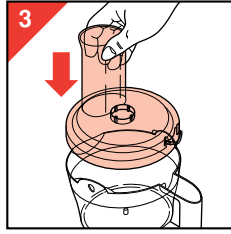
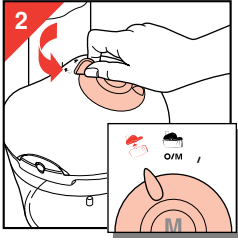
Maskinen är försedd med ett överbelastningsskydd, vilket automatiskt stänger av strömmen om det finns risk för att den blir för varm. Om maskinen plötsligt stannar, kan den efter att den kallnat en timma, återstartas.



Om maskinen plötsligt stannar:

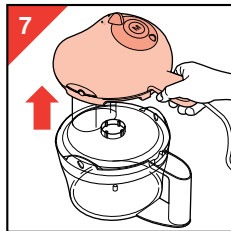
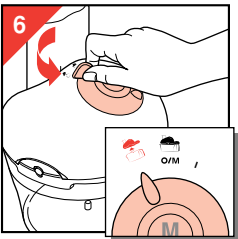
1. Drag **först** ut **stickproppen** ur vägguttaget.
2. Ställ **sedan manöver-ringen** på **O/M**.
3. Låt **sedan** maskinen **svalna** i minst en timma:


Tag kontakt med Philips eller Philips serviceombud om överbelastningsskyddet träder i funktion upprepade gånger i tät följd.

Hopsättning och isärtagning av motorenhet och lock.



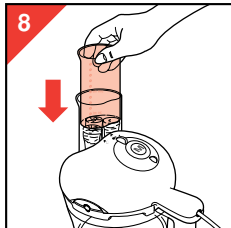
- Kontrollera att manöver-ringen står i läge  (fig.2). Obs! Maskinen kan skadas om inte manöver-ringen är i detta läge vid öppnande eller stängning.
- Placera locket på skålen (fig.3).
- Placera motorenheten på locket (fig.4).
- Vrid manöver-ringen till läge  O/M (fig.5).



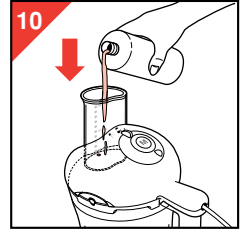
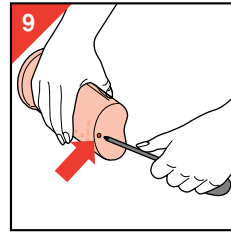
- För att ta loss motorenhet och lock, vrid manöver-ringen till läge  (fig. 6, 7).

Mataröppning och påmatare

- Använd påmataren för att försiktigt trycka ner ingredienserna genom mataröppningen (fig.8).
- Du kan ha kvar påmataren i mataröppningen som lock när maskinen är igång, så undviker du att något skvätter eller att t ex mjöl dammar.



- Påmataren kan tas ur under bearbetningen för att du skall kunna fylla på mer ingredienser.

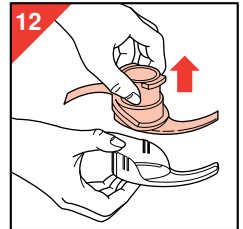
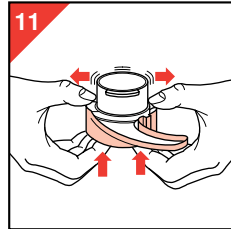


- På undersidan av påmataren ser du en markering där du kan sticka ett litet hål med hjälp av ett vasst föremål (fig.9). Genom detta hål kan du dosera vätska som skall tillsättas i små mängder, t ex olja till majonnäs (fig.10).
- Det finns nivåmarkeringar på påmataren (ml) för att mäta vätska.

När du använder kniven

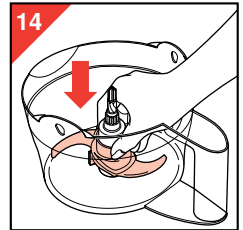
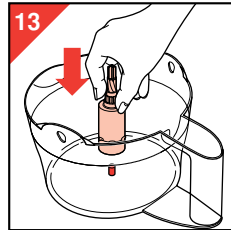
Kniven använder du för att hacka, mosa, blanda och puréa.

- **Var försiktig: knivens egg är mycket vassa!**

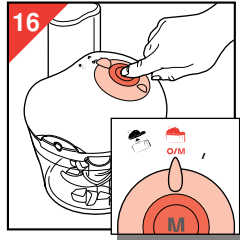
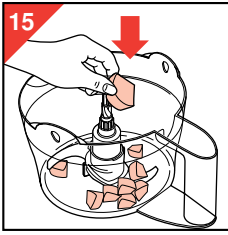


- Tag av knivskyddet från kniven innan den skall användas (fig.11, 12).

Håll alltid den oskyddade kniven i dess handtag.



- Sätt först tillbehörshållaren på plats i skålen (fig.13) och sedan kniven (fig.14).



- Lägg sedan ingredienserna i skålen (fig 15).
- Sätt på locket och motorenheten (fig.3 - 4).
- Sätt påmataren i mataröppningen.
- Starta genom att trycka på "Moment"-knappen (fig.16) eller genom att välja läge I (fig. 17).



Tips för att mixa/blanda

- Mixa eller blanda inte för länge så undviker du onödigt skum.
- Mixa eller blanda inte mer vätska än 0,75 liter.
- Mixa eller blanda inte vätskor eller andra ingredienser varmare än +80 °C.
- En mördeg eller pajdeg kan du snabbt hacka ihop med kniven. Arbeta den så kort tid som möjligt så att den behåller sin spröda konsistens. Använd så litet vätska som möjligt för att degen skall vara lätt att forma. Lägg först mjölet i skålen och sedan de andra ingredienserna. Smör eller margarin skall vara kylskåpskallt.

Tips för att mosa/purée.

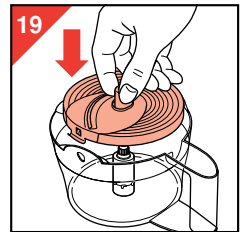
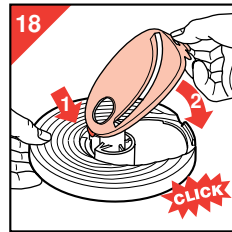
- Grönsaker och frukt kan mosas utan extra tillsats av vätska. Emellertid blir resultatet finare med litet extra vätska tillsatt.
- Mosa först hårda och fasta ingredienser. Sätt sedan till mjuka ingredienser.

Tips för att hacka

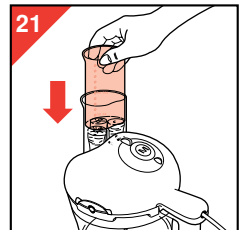
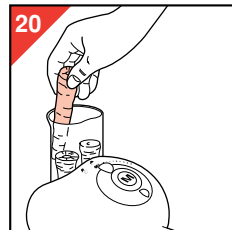
- Skär stora bitar av t ex kött och fisk i tärningar 3x3x3 cm, jämnstora för bästa resultat.
- Undvik överbearbetning beroende på att maskinen får gå för länge.
- Vid all hackning kan det hända att mat fastnar på knivbladen eller på skålens insida. Gör då så här:
 - Stäng av maskinen.
 - Tag av locket och motorenheten från skålen.
 - Skrapa rent med den medföljande skrapan.
- Hacka aldrig mycket hårda ingredienser som t ex kaffeböner, säd, muskotnöt, hårda kryddor (gurkmeja, kardemumma) eller istärningar. Det kan förstöra knivseggarna.
- Persilja som skall hackas skall vara torr. Även skål och kniv skall vara torra.
- Hacka lök så kort tid som möjligt. Den blir lätt besk annars. Skölj skål, lock, kniv och hållare i kallt vatten omedelbart efter lökhackningen.
- Några få klyftor vitlök hackas bäst genom att de släpps ner genom mataröppningen på den roterande kniven, när maskinen är igång. Skål och vitlök skall vara torra.
- Hård ost (lagrad gouda, parmesan, pecorina) bör ha rumstemperatur. Hacka inte för länge. Osten kan bli varm och smeta.
- Medelhård ost (Färsk eller medellagrad gouda, emmenthaler, gruyère) bör vara så kall som möjligt för att kunna hackas.
- Lägg kanderad och torkad frukt, (t ex dadlar, fikon, katrinplommon) som annars lätt kladdar, i frysen i minst 15 minuter. Sätt till I tsk mjöl innan hackningen.

När du skivlar eller strimlar med skivhållaren 🍷🍷 och skivare/strimlare 🍷🍷

- **Skivan använder du för att skiva och strimla. Var försiktig. Skivan är vass. Fatta alltid skivan i handtaget.**

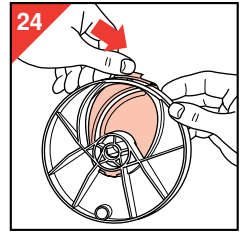
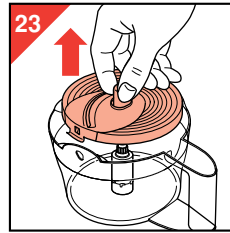


- Börja med att sätta önskad skiva i skivhållaren ("Klick") (fig.18).
- Sätt i tillbehörshållaren och skivhållaren (fig.19).
- Sätt på locket och motorenheten (fig. 3, 4).
- Lyft ur påmataren ur mataröppningen.



- Lägg ingredienserna i mataröppningen (fig.20).
- Täck med påmataren och tryck lätt (fig.21).

- Starta (fig. 22).
- Tryck ingredienserna nedåt med påmataren, jämnt och stadigt.
- Skär först ingredienserna i bitar som passar i mataröppningen.
- Packa ingredienserna så rakt som möjligt i mataröppningen. Då blir skivorna jämna och du undviker att något glider ner och blir skivat på fel ledd.
- Töm skålen då och då när du skivar/strimlar större mängder.



- Lyft ur tillbehöret och tillbehörshållaren ur skålen (fig. 23).
Töm därefter skålen.
- Lossa skivan från skivhållaren när du skivat eller strimlat klart (fig. 24). Var försiktig så att skivan inte ligger mot dig. Skären är mycket vassa!

Tips för att skiva ☺

- Fyll mataröppningen helt innan maskinen startas. Tryck med påmataren och starta. På detta sätt undviker du att ingredienserna vänder sig, snurrar, vid skivningen.

Tips för att strimla ☺

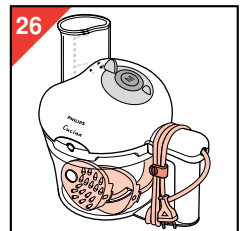
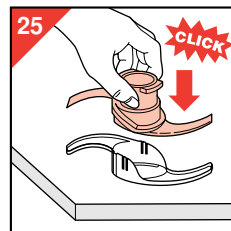
- Grovleken kan delvis regleras genom olika hårt tryck med påmataren. Ju lättare du trycker, desto tunnare eller mer finstrimlat blir resultatet. Skär ost som skall strimlas i mindre kuber, ca 2 cm. Tryck lätt men stadigt med påmataren. Det kan inte undvikas att den sista biten blir kvar mellan skiva och lock.
- Hård ost, (lagrad gouda, parmesan, pecorina) bör ha rumstemperatur.
- Medelhård ost (färsk eller medellagrad gouda, emmenthaler, gruyère) bör vara så kall som möjligt.
- För att få långa strimlor, placera ingredienserna horisontellt i mataröppningen.
- Välj läge I för bästa resultat.

Efter användning

- För att ta loss motorenhet och lock; vrid manöverringen till läge (fig.6,7).

Rengöring

- Drag alltid ut stickproppen ur vägguttaget innan du gör ren motorenheten. Du får aldrig doppa motorenheten i vatten eller spola av den. Torka av motorenheten med en väl urvriden fuktig trasa.
- Alla övriga delar, som har varit i kontakt med maten, bör diskas snarast. Diska skål och lock för hand. Skiva, kniv och tillbehörshållare kan diskas för hand eller i maskin. Var särskilt försiktig när du diskas kniven och skivorna. De är mycket vassa!
- Var försiktig med eggarna på kniven och skivan. Låt dem inte komma i kontakt med andra metallföremål så att de blir slöa.



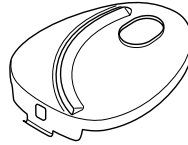
- Förvara kniven i sitt skydd när den inte används (fig. 25).
- Efter rengöringen kan du förvara tillbehören i skålen. Placera locket och sladden enligt (fig. 26). Använd sladdhållaren.

Extra tillbehör

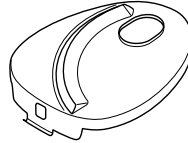
- Följande detaljer kan du köpa som ersättningsdelar eller för att utöka maskinens möjligheter*):
- **skivare, fin** för tunn skivning (nr 4203 065 61530)
- **skivare, medium** ☺ för grövre skivning (nr 4203 065 61540)
- **strimlare, fin** ☺ för finstrimling (nr 4203 065 61550)
- **strimlare, medium** ☺ för lite grövre strimling (nr 4203 065 61560)
- **insats grovstrimling** för grov strimling av t.ex. potatis (nr 4203 065 62310).
- **strimlare, grov** ☺ lämplig för strimling till Janssons frestelse mm (4203 065 61570)

*) Kontrollera med din handlare vilka av tillbehören som saluförs i just ditt land.

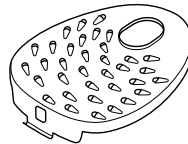
SERVICE SERVICE



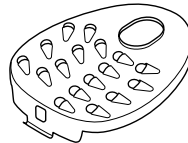
4203 065 61530



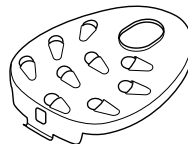
4203 065 61540



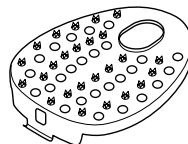
4203 065 61550



4203 065 61560



4203 065 62310



4203 065 61570

RECEPT

=====Fruktkaka

110 g smör, 2 ½ dl vetemjöl, 1 dl strösocker, 1 ½ tsk bakpulver, 2 ägg, 60 g russin, 170 g kanderad frukt

Blötlägg den kanderade frukten och russinen cirka en timme i vatten. Montera kniven i skålen. Dela smöret i sockerbitsstora bitar. Lägg mjöl, socker, bakpulver, smör och ägg i matberedarens skål. Sätt till russin och kanderad frukt. Blanda ingredienserna på läge 1.

Max. blandningstid 15 sekunder.

Håll blandningen i en väl smord och bröad kakform, ca 25 cm lång. Grädda mitt i ugnen, 170 °C tills kakan känns fast, ca 1 ¼ timma.

=====Pizza ger 2 st runda pizzor

1 ¼ dl vatten, 37 °C, ½ pkt jäst, 1 tsk strösocker, ca 4 dl vetemjöl, 2 msk olivolja, ½ tsk salt

Till såsen: 1 gul lök, 2 vitlöksklyftor, 1 ½ msk olivolja, 1 burk tomat, 300 g avrunna, 1 tsk blandade italienska kryddor, torkade eller färska, salt och peppar



Ingredienser att strö på såsen: oliver, salami, kronärtskockor, svamp, ansjovis, mozzarella ost, pepparfrukter, rivna lagrad ost och olivolja efter smak. Montera kniven i skålen. Håll i vatten, jäst och socker i matberedarens skål och blanda ingredienserna med momentläget M i ca 15 sekunder. Sätt till mjöl, olja och salt och blanda degen ca 25 - 30 1 sekunder. Håll i maskinen stadigt, för att undvika att den flyttar sig på arbetsbänken.

Tag ut degen på bakbordet, täck med en lätt fuktad bakduk och låt den jäsa i ca 30 minuter.

Till såsen: Hacka lök och vitlök. Låt dem fräsa mjuka i oljan i en kastrull eller stekpanna, på svag värme, utan att brynas.

Sätt till tomat och kryddor och låt såsen sjuda i ca 10 minuter.

Smaka av med salt, peppar och socker. Låt såsen svalna.

Värm ugnen till 250 °C. Kavla ut degen och forma två runda pizzor. Lägg dem på en smord bakplåt.

Lägg på fyllningen, men låt den inte gå ända ut till kanterna.

Fördela önskade ingredienser över såsen, strö över rivna ost och droppa över litet olivolja. Grädda i 15 - 20 minuter.

=====Laxpastej

150 g rökt lax, 75 g mjukt smör, 1 ½ msk tomatketchup, salt, cayennepeppar

Montera kniven. Hacka ihop rökt lax, smör och tomatketchup till puré. Smaka av med salt och cayennepeppar.

Blandningen kan serveras som cocktailtilltugg på rostat bröd.



=====Smörgåspålägg

2 små morötter, 2 - 3 smörgurkor, cornichons, 75 g blomkål, 75 g selleri, kryddgrönt, t ex persilja, dill, dragon, 100 g majonnäs, 100 g Keso eller annan färskost, salt, peppar

Montera kniven. Dela grönsakerna i bitar. Hacka kryddörterna. Lägg i grönsaksbitarna och fortsätt att hacka tills allt är finfördelat. Blanda i majonnäs och Keso och kör till pastejkonsistens. Smaka av med salt och peppar.

=====Broccolisoppa

4 port

50 g lagrad ost, t ex Gouda, 300 g kokt broccoli, kokvatten från broccoli, 2 kokta potatisar, 2 buljongtärningar, 2 msk vispgrädd, curry, salt, peppar, muskot



Montera strimlaren. Strimla osten och håll över den i ett annat kärl. Byt från strimlaren till kniven. Lägg broccoli, kokt potatis och litet av kokvattnet i skålen och kör till puré. Sätt till resten av kokvattnet, buljongtärningar och mät så att det är 7 ½ dl. Håll över soppan i en kastrull och låt den koka upp under omrörning. Rör sedan i grädd och ost och smaksätt med kryddorna.

=====Gazpacho 2 port

250 g tomat, 1 grön paprika, 1 gul lök, ½ liten grön gurka, 1 vitlöksklyfta, 1 msk rödvin, 1 ½ msk olivolja, 1 msk tomatpuré, 1 msk majonnäs, 2 ½ dl hönsbuljong
Garnering: paprika, tomat och gul lök

Montera kniven. Dela tomat, paprika, lök och gurka i mindre bitar och lägg dem i skålen. Lägg i vitlök, rödvin, olja, tomatpuré, majonnäs och buljong. Hacka allt tillsammans till en jämn puré. Kyl soppan i kylskåp. Hacka paprika, tomat och lök till garneringen och servera i små skålar.

=====Majonnäs

1 stort eller 2 mindre ägg, 2 msk senap, ½ tsk salt, peppar, 3 msk vinäger eller citronsaft, 2 ½ dl matolja (mängden olja beror på hur tjock du önskar majonnäsen)



Alla ingredienser måste ha rumstemperatur. Lägg ägg, senap, salt, peppar och vinäger eller citronsaft i matberedarens skål, där kniven är monterad. Sätt sedan till oljan genom mataröppningen ner på den roterande kniven, medan maskinen är igång.

=====Salladsdressing "sourcream blue cheese"

2 ½ dl crème fraîche eller gräddfil, 2 droppar Tabascosås, 1 tsk vitvinsvinäger, 1 vitlöksklyfta, ½ tsk strösocker, 1 tsk sellerisalt, peppar, 75 g smulad Rouqefort-ost eller annan grönmögelost, ½ tsk senap

Montera kniven. Lägg alla ingredienser utom osten i skålen och blanda väl. Lägg i osten och fortsätt köra till önskad konsistens.

=====Yoghurt dressing

1 ½ dl yoghurt, 2 msk citronsaft, ¼ tsk salt, peppa, 2 msk färska kryddörter, t ex persilja, krasse, vattenkrasse, gräslök, dragon, basilika

Montera kniven. Lägg alla ingredienser i skålen och mixa väl.

=====Spansk kålsallad 4 port

1 litet huvud rödkål, 2 rödlökar, 1 fänkål, 1 äpple, saft av 1 apelsin, 2 msk rödvinsvinäger, 1 msk senap

Montera kniven. Blanda apelsinsaft, vinäger och senap. Byt till skivaren och skiva kål, lök, fänkål och äpple. Häll upp ingredienserna i en salladsskål och blanda om.



=====Gurksallad 2 - 3 port

1 lite gul lök, 2 dillstjälkar, 2 msk yoghurt eller Kesella, ½ msk matolja, 50 g mjukost, salt, peppar, 1 stor gurka, 3 selleristjälkar, 50 g getost

Montera kniven. Mixa en slät sås av lök, dill, yoghurt eller Kesella, olja och mjukosten. Smaka av med salt och peppar. Byt till skivaren. Skala gurkan och skiva den tillsammans med sellerin. Blanda ingredienserna i en salladsskål och dekorera med getost.

=====Körbärskaka

250 g chokladbiskvier eller kex, 100 g mjukt smör, 1 krm mald kanel, 300 g mjukost, t ex Philadelphia, 2 ¼ dl strösocker, 2 msk körbärslikör eller marsala, 600 g färdig fyllning till körbärs paj, eller, 250 g g färska bär eller frukt, t ex jordgubbar eller kiwi



Montera kniven. Smula biskvierna tillsammans med mjukt smör och kanel. Tryck ut smeten i en rund bakform ca 24 cm i diameter. Låt formen stå kallt i kylskåp i ca 1 timma. Lägg ost, socker och likör i skålen och blanda med kniven till en slät smet, max 40 sekunder. Bred smeten över degskalet i formen. Lägg på fyllningen eller dekorera med färska jordgubbar eller kiwi.

=====Milkshake - mjölkdrink med glass

2 ½ dl kall mjölk, 100 g färska jordgubbar eller andra bär, 2 msk jordgubbssaft, 75 g vaniljglass,



Montera kniven. Blanda ingredienserna i skålen och kör tills drycken är skummande.

=====Barnmat Kött- grönsaksrätt

125 g kokt kött av lamm, nöt, kalv eller kyckling, 2 msk kokta grönsaker t ex morot, ärter, 1 ¼ dl mjölk, 50 g kokt ris

Dela kött och grönsaker i mindre bitar. Montera kniven. Blanda ingredienserna i skålen och kör tills blandningen är slät och finfördelad. Kyl eller frys in i väl emballerade förpackningar och värm endast så mycket som skall serveras varje gång. OBS! För riktigt små barn kan ytterligare ½ dl mjölk tillsättas.





Ingredienser	Max-mängd	Start/Läge	Till-behör	Anvisningar	Användning
Baljväxter, kokta - mosa	400 g	I	§	Tillsätt ca 1/2 dl vätska för bra konsistens.	Soppor, puréer
Barnmat/ Dietmat - mosa / puréa	300 g	M/I	§	Grovmosat: Sätt till litet vätska. Kör "stötvis". Finmosat: Sätt till litet mer vätska och öka tiden.	Barnmat, dietmat
Choklad	200 g	M-I	§	Använd hård, ren choklad. Bryt i 2 cm-bitar. Kör först ett par gånger med M . Tag sedan läge I för finhackning.	Garnering, såser, tårter, mousse, puddingar.
Deg Pajdeg Mördeg	250 g mjöl	I	§	Lägg mjöl i skålen. Använd kallt smör (2 cm bitar). Kör tills degen är smulig. Sätt till kallt vatten. Stanna genast när degen formats till en boll, (ca 15 sekunder).	Frukttårter, munkar, paj mm.
Deg Mjuka kakor	3 ägg	I-M	§	Ingredienserna skall ha rumstemperatur. Kör först ägg och socker till en jämn smet. Tillsätt därefter de övriga ingredienserna. Fortsätt försiktigt i läge M .	Mjuka kakor, rulltårta.
Deg till pizza	250 g mjöl	I	§	Se anvisningar i receptdelen	Pizzor.
Fisk, rå eller tillagad - hacka / mosa	300 g	M/I	§	Tag bort alla ben. Skär i bitar, 3 x 3 cm.	Fisbullar, färs.
Frukt, rå eller tillagad - hacka - mosa - skiva / strimla	400 g 500 g	M/I I	§ §	Använd råa, fasta frukter. Tag bort hårda kärnor. Sätt till citronsaft för att undvika missfärgning. Använd kokt frukt eller mjuka frukter och bär.	Sallad, sylt, kakor. Såser, sylt, pudding, barnmat.
Grönsaker/ rotfrukter - hacka / mosa råa/kokta - skiva / strimla	400 g 500 g	M/I I	§ §	Skär i bitar, 3 X 3 cm. Mosa tillsammans med litet vätska. Skär stora ingredienser i bitar som passar i mataröppningen. Tryck lätt med påmataren.	Sallad, råkost, pureér, soppor.
Kryddörter t ex persilja - hacka	min 30 g	I	§	Skölj och torka örterna. Tag bort grova stjälkar.	Såser, soppa, garnering, örtsmör.
Kött och lever mört	300 g 200 g	M/I M/I	§ §	Tag bort senor och ben. Skär i bitar 2 x 2 cm. Hacka "stötvis", inte längre än 30 sek.	Färs, hamburgare, hackat.
Lök/purjolök - hacka	300 g	M/I	Ⓢ	Dela i klyftor. Hacka "stötvis". Skölj skål och kniv genast i kallt vatten. Bunta smala purjolökar.	Soppa, grytor mm.

Majonnäs	3 ägg	I	§	Ingredienserna skall ha rumstemperatur. Använd minst 1 stort eller 2 mindre ägg.	Sallader, såser.
Mandel / nötter - hacka	250 g	M/I	§	Skålen skall vara torr före hackning.	Sallader, garnering, bröd, tårtor mm
Mjölkdirk	3 1/2 dl vätska	I	§		
Ost Hård ost - hacka Mjuk ost - strimla	200 g 500 g	M/I I	§ ☺	Skär i kuber, ca 2 cm. Välj M för grovhackat och I för finhackat. Tryck försiktigt med påmataren.	Soppor, garnering, gratäng, såser, krocketter. Fondue, pizza.
Potatis, kokt - mosa	4 dl vätska 100 g	I	§	Koka inte potatisen för länge. Mängden mjölk beror på vilken potatissort som används. Använd varm mjölk (max 80°C). Tillsätt mjölken lite i sänder under gång.	Potatismos
Smet, t ex pannkakssmet		M/I	§	Häll först i vätska, sedan de övriga ingredienserna	Pannkakor, våfflor, crepes, munkar.
Ströbröd		M/I	§	Använd skorpor eller torrt, poröst bröd.	Formar, gratänger, panering, färs.

Tärkeää

- Pistotulppaa ei saa irrottaa pistorasiasta johdosta vetämällä.
- Varo taivuttamasta liitosjohtoa tiukalle mutkalle.
- Jos laitteen käyttökytkin on viallinen, älä käytä laitetta.
- Pidä huoli, etteivät terävät kulmat, kuumuus tai kemikaalit pääse vahingoittamaan liitosjohtoa.
- Pidä laite lasten ulottumattomissa.
- Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen hoito- ja puhdistustoimenpiteitä.
- Varo ylikuormittamasta laitetta.
- Lue käyttöohje ja katsele kuvat, ennen kuin alat käyttää laitetta.
- Älä anna lasten käyttää laitetta.
- Käsittele kaikkia teriä varovasti, sillä leikkuureunat ovat erittäin teräviä.
- Poista hienonnusterän suojus ennen käyttöä. Paina suojus takaisin terän päälle puhdistuksen jälkeen.
- Avaa kansi vasta, kun pyörivät osat ovat täysin pysähtyneet.
- Älä työnnä syöttösuppiloon sormia tai esim. haarukkaa, veistä, lusikkaa, kaavinta moottorin käydessä. Käytä aineiden painamiseen vain syöttöpaininta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.
- Tarkista liitosjohdon kunto säännöllisesti. Jos tämän laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, se on korvattava erikoisjohdolla. Ota yhteys lähimpään Philips-myyjään tai Philips-huoltoon.
- Pese kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa. Katso tarkemmat ohjeet osasta "Puhdistus".
- Älä käytä kulhoa mikrouunissa.
- Laitteen runkoa ei saa upottaa veteen. Älä myöskään huuhtele sitä.
- Nesteiden vatkaaminen ja sekoittaminen: enimmäismäärä kerralla on 0,75 litraa.
- Älä ylitä taulukossa ja ohjeissa annettuja enimmäismääriä ja aikoja.
- Säilytä tämä käyttöohje.
- Ennen kuin yhdistät laitteen pistorasiaan, tarkista, että laitteen arvokilven jännite- ja taajuusmerkintä vastaavat paikallista verkkojännitettä ja -taajuutta.
- Jos laite on pudonnut veteen, irrota ensin pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin nostat laitteen vedestä.
- Tarkistuta veteen pudonnut laite huollossa ennen käyttöönottoa.

Laitteen osat (kuva 1)

- A M Pitokytkin**
Paina: moottori käy.
Vapauta: moottori pysähtyy.
- B Kytkin**
☑ kannen irrotus ja paikalleen asettaminen.
Kannen irrotuspainikkeet (D) painuvat nyt sisään.
☑ **O/M** pitokytkimen asento
I jatkuva toiminta
- C Runko**
- D Kannen irrotuspainikkeet**
- E Syöttöpainin**
- F Syöttösuppilo**
- G Kansi**
- H Teränpidin**
- I Kulho**
- J Johdonpidin** (varaosanumero 4822 290 40369)
- K Hienonnusterä** 
(varaosanumero 4822 690 40232)
- L Teräälusta** 
(varaosanumero 4203 065 61521)
- M Viipalointiterä, keskipaksu** 
(varaosanumero 4203 065 61540)
- N Suikalointiterä, puolikarkea** 
(varaosanumero 4203 065 61560)
- O Kaavin** (varaosanumero 4822 690 40212)

Automaattinen lämpötilanrajoitin (itsestään palautuva)

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa

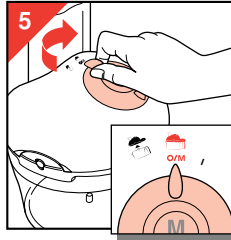
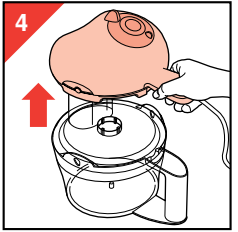
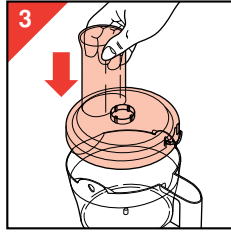
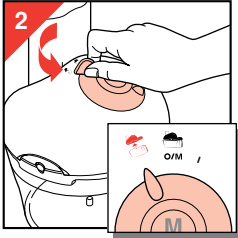
Ylikuumenemisesta johtuvien vahinkojen välttämiseksi laitteessa on itsestään palautuva lämpötilanrajoitin, joka tarvittaessa katkaisee virran automaattisesti. Jos noudatat seuraavia ohjeita, voit turvallisesti käynnistää laitteen uudelleen yhden tunnin jäähtymisen jälkeen.



Jos laite yhtäkkiä pysähtyy:

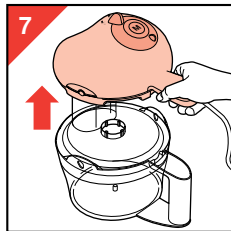
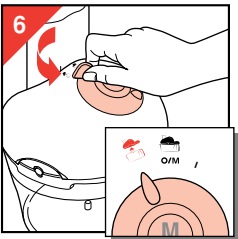
1. Irrota **ensin pistotulppa** pistorasiasta.
2. Aseta **seuraavaksi kytkin** asentoon **O/M**.
3. Anna laitteen **jäähtyä** vähintään **yksi tunti**.


Ota yhteys Philips-myyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoon, jos lämpötilanrajoitin katkaisee virran toistuvasti.

Rungon ja kannen kiinnitys ja irrotus



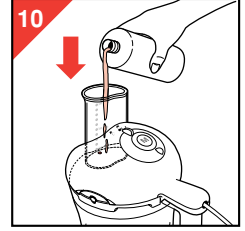
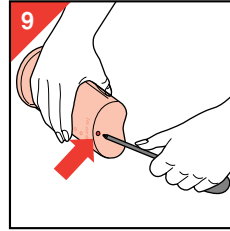
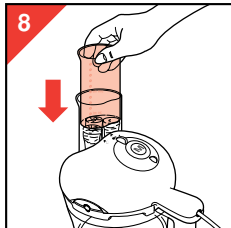
- Varmista, että kytkin on asennossa  (kuva 2). Huomaa: Vaurioiden välttämiseksi kytkimen tulee olla tässä asennossa aina kannen ja rungon kiinnityksen ja irrotuksen aikana.
- Aseta kansi kulhon päälle (kuva 3).
- Aseta runko kannen päälle (kuva 4).
- Kierrä kytkin asentoon  **O/M** (kuva 5).



- Kun irrotat rungon ja kannen, kierrä kytkin asentoon  (kuvat 6, 7).

Syöttösuppilo ja syöttöpainin

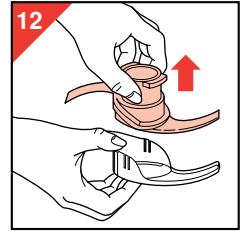
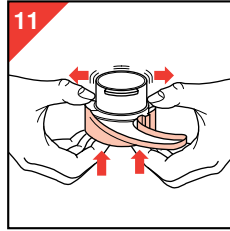
- Paina ruoka-aineita syöttösuppiloon vain syöttöpainimella (kuva 8).
- Pidä syöttöpainin syöttösuppilossa käytön aikana. Tämä vähentää roiskumista.
- Syöttöpainin voidaan poistaa syöttösuppilosta lisääessä aineita kulhoon moottorin käydessä.



- Syöttöpainimen pohjassa on merkitty kohta, johon voidaan terävällä apuvälineellä puhkaista pieni aukko (kuva 9). Tämän aukon kautta voi lisätä pieniä määriä nestettä (esim. öljyä majoneesia valmistettaessa) (kuva 10).
- Syöttöpainimessa on nestemääriä varten mitta-asteikko (ml).

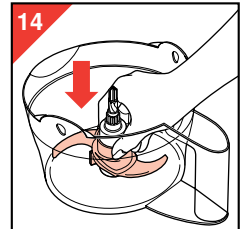
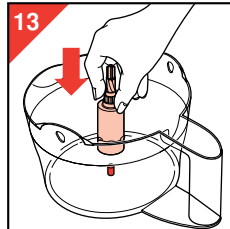
Hienonusterä

- **Varoitus: terän reunat ovat erittäin terävät!**

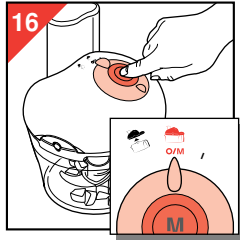
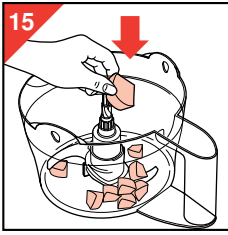


- Poista suojus hienonusterästä ennen käyttöä (kuvat 11, 12).

Tartu paljaaseen hienonusterään aina nupista.



- Aseta kulhoon ensin teränpidin (kuva 13) ja hienonusterä (kuva 14).



- Mittaa sitten aineet kulhoon (kuva 15).
- Aseta kansi ja runko kulhon päälle (kuvat 3 - 4).
- Laita syöttöpainin syöttösuppiloon.
- Käynnistä painamalla pitokytintä (kuva 16) tai valitsemalla sopiva nopeus (kuva 17).



Vihjeitä sekoittamiseen

- Älä sekoita liian pitkään, ettei vaahtoa muodostu liikaa.
- Sekoita kerralla enintään 0,75 litraa nestettä.
- Älä sekoita yli 80 asteen lämpöisiä aineita.
- Käytä paistostaikinoihin mahdollisimman vähän nestettä. Silloin taikina on helpompi kaulia. Mittaa ensin jauhot kulhoon ja sitten muut aineet. Käytä aina kylmää kovaa voita tai margariinia.

Vihjeitä soseuttamiseen

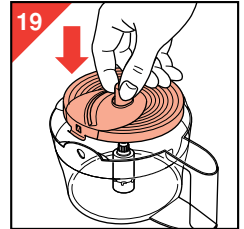
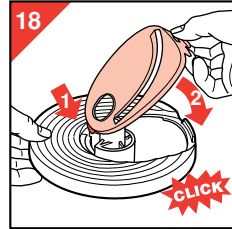
- Kasvikset, hedelmät ja marjat voidaan soseuttaa lisäämättä nestettä. Lopputulos on hienompi jos lisätään hieman nestettä.
- Soseuta ensin kovat ja sitkeät aineet. Lisää sitten pehmeät aineet.

Viiipaloiminen ja suikaloiminen teräalustaan vaihdettavilla terillä

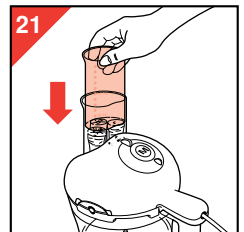
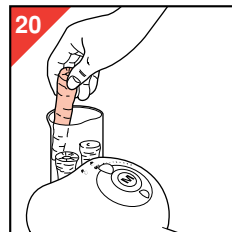
- **Varoitus: leikkuureunat ovat hyvin terävät!** Tartu sen tähden terään aina muovisesta pidikkeestä.

Vihjeitä hienontamiseen

- Leikkaa aineet noin 3 cm:n suuruisiksi paloiksi.
- Varo hienontamasta aineita liikaa.
- Jos aineet takertuvat terän ympärille tai tarttuvat kulhon reunoihin:
- katkaise ensin laitteen toiminta,
- poista kansi (rungon kanssa) kulhon päältä
- ja irrota aineet terän ympäriltä tai kulhon reunoista kaapimella.
- Älä hienonna kovia aineita, kuten kahvipapuja, muskottipähkinöitä, jyvää, kovia kuivattuja yrttejä (esim. kurkuma, kardemumma) tai jääpaloja, sillä nämä tylsyttävät terää.
- Hienonna esim. kuivattua persiljaa kerralla suurempi määrä. Varmista että kulho on kuiva.
- Jos haluat hienontaa vain muutaman valkosipulinkynnen, pudota ne syöttösuppilon kautta terän pyöriessä valmiiksi. Valkosipulinkynsien ja kulhon tulee olla kuivat.
- Kovan juuston (esim. kypsä gouda, parmesan, pecorino) tulee olla huoneenlämpöistä. Älä hienonna juustoja kovin pitkään, etteivät ne ehdi lämmentä ja siten paakkuuntua.
- Puolikovien juustojen (esim. tuore/puolikypsä gouda, emmentalit, gruyère) ovat mahdollisimman kylmät.
- Laita tahmeat kuivatut hedelmät (esim. taatelit, viikunat, luumut) vähintään 15 minuutiksi pakastimeen. Lisää teelusikallinen jauhoja ennen hienontamista.



- Aseta terä paikalleen teräalustaan ("Naps!") (kuva 18).
- Laita teränpidin ja sitten teräalusta kulhoon (kuva 19).
- Aseta kansi ja runko paikalleen (kuvat 3 - 4).



- Nosta syöttöpainin pois syöttösuppilosta.
- Täytä syöttösuppilo (kuva 20).
- Aseta syöttöpainin aineiden päälle ja paina kevyesti (kuva 21).

- Käynnistä (kuva 22).
- Paina aineita syöttösuppilossa alaspäin syöttöpainimella tasaisesti eikä liian kovaa.
- Paloittele aineet, niin että ne mahtuvat syöttösuppiloon.
- Täytä syöttösuppilo mahdollisimman tasaisesti.
- Tyhjennä kulho tarvittaessa välillä.



Vihjeitä viipalointiin ☺

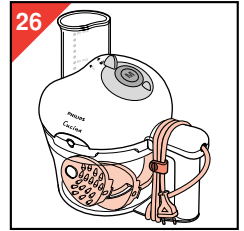
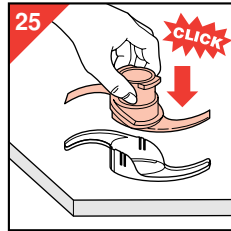
- Täytä syöttösuppilo kokonaan ennen käynnistämistä. Aseta syöttöpainin aineiden päälle ja käynnistä laite. Näin aineet eivät pääse kääntymään ja viipaleista tulee tasaisempia.

Vihjeitä raastamiseen ☺

- Paloittele juusto ennen raastamista (n. 2 cm:n paloiksi). Paina tasaisesti ja kevyesti syöttöpainimella. Viimeisen juustonpalan jäämistä terän ja kannen väliin ei voi estää.
- Kovan juuston (esim. kypsä gouda, parmesan, pecorino) tulee olla huoneenlämpöistä. Älä hienonna juustoja kovin pitkään, etteivät ne ehdi lämmetä ja siten paakkuuntua.
- Puolikovien juustojen (esim. tuore/puolikypsä gouda, emmentalit, gruyère) tulee olla mahdollisimman kylmät.
- Jos haluat pitkiä suikaleita, laita aineet vaakasuunnassa syöttösuppiloon.
- Käytä suikalointiin asentoa I.

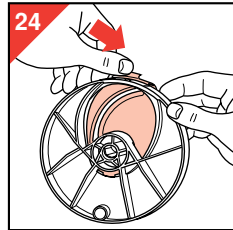
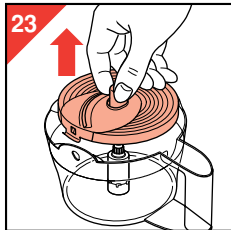
Puhdistus ja säilytys

- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen rungon puhdistusta. Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Älä kasta runkoa veteen. Älä kaada rungon päälle vettä.
- Pese ruoan kanssa kosketuksissa olleet osat lämpimällä pesuvedellä heti käytön jälkeen. Kaikki osat voidaan pestä vain astianpesukoneen yläkorissa. Älä kuitenkaan käytä mahdollisesti koneessa olevaa kuivatusohjelmaa.
- Ole varovainen, kun peset teriä: leikkuureunat ovat hyvin terävät! Terät voidaan pestä myös astianpesukoneessa.



- Aseta suojus hienonnuterään heti puhdistuksen jälkeen (kuva 25).
- Voit säilyttää puhdistetut lisäosat kullhossa. Laita kansi ja kierrä johto kuvassa 26 näytetyllä tavalla ja kiinnitä johdonpitimellä.

Käytön jälkeen



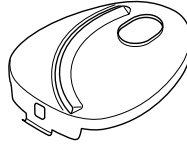
- Käännä kytkin asentoon ☺ ennen rungon ja kannen irrottamista (kuvat 6, 7).
- Nosta lisäosa ja teränpidin kullhosta (kuva 23). Sen jälkeen voit tyhjentää kulhon.
- Irrota terä teräalustasta viipaloinnin tai suikaloinnin jälkeen (kuva 24). Irrota terä niin ettei se osoita itseesi päin. Varo: leikkuureunat ovat hyvin terävät!

Lisäosat

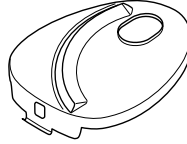
- Erikseen saatavissa olevat lisäosat *):
- **viipalointiterä ohuille** viipaleille (varaosanumero 4203 065 61530)
- **viipalointiterä keskipaksuille** viipaleille ☺ (varaosanumero 4203 065 61540)
- **suikaloointiterä ohuille** suikaleille ☺ (varaosanumero 4203 065 61550)
- **suikaloointiterä puolikarkealle** raasteelle ☺ (varaosanumero 4203 065 61560)
- **suikaloointiterä** paksuja suikaleita varten (varaosanumero 4203 065 62310)
- **hienoraastinterä** ☺ parmesanjuuston, raa'an perunan raastamiseen (varaosanumero 4203 065 61570).

*) Kysy saatavissa olevista lisäosista tarkemmin myyjältä.

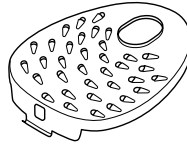
SERVICE SERVICE



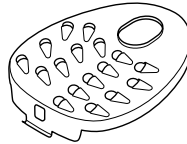
4203 065 61530



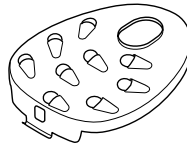
4203 065 61540



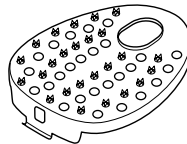
4203 065 61550



4203 065 61560



4203 065 62310



4203 065 61570

RUOKAOHJEITA

==== Hedelmäkakku

250 g vehnäjauhoja, 110 g voita, 110 g sokeria, 7 g leivinjauhetta, 60 g rusinoita, 170 g säilötyjä hedelmiä, 2 munaa

Liota säilykehedelmiä jarusinoita hedelmäteessä tunnin ajan.

Aseta hienonnusterä kulhoon. Paloittele voi veitsellä. Mittaa jauhot, sokeri, leivinjauhe, paloitetu voi ja munat kulhoon. Lisää rusinat ja säilötyt hedelmät. Sekoita aineita **enintään 15 sekuntia** asennolla I. Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan ja paista uunin keskitasolla 170 asteessa noin 75 minuuttia.

==== Pizza

(2 pyöreää pizzaa)



Pohja:

12,5 g tuoretta hiivaa tai
½ pussia kuivahiivaa, 1 tl sokeria, 1½ dl vettä (37 °C),
250 g vehnäjauhoja, 1 tl suolaa, 2 rkl ruokaöljyä

Pizzakastike:

1 sipuli, 2 valkosipulinkynttä, 1½ rkl ruokaöljyä, 2½ dl murskattuja tomaatteja, 1 tl pizzamaustetta (kuivattuna tai tuoreena), suolaa, pippuria

Kastikkeen päälle sopivia pizzatäytteitä: oliveja, salamia, artisokkaa, herkkusieniä, anjovista, raastettua mozzarellajuustoa, paprikaa.

Aseta hienonnusterä koneeseen. Mittaa vesi, hiiva ja sokeri kulhoon. Valitse asento M ja sekoita 15 sekuntia. Lisää jauhot, öljy ja suola. Sekoita taikinaa 25 - 30 sekuntia. Pidä laitteesta kiinni kädellä, ettei se liiku työpöydällä. Leivo taikina palloksi ja laita sopivaan astiaan. Peitä astia liinalla ja anna taikinan nousta lämpimässä paikassa noin 30 minuuttia.

Hienonna sipuli ja valkosipulinkyntsi hienonnusterällä ja paista pannulla läpikuultaviksi. Lisää pannuun tomaattimurska ja mausteet. Anna kiehua hiljalleen noin 10 minuuttia. Anna kastikkeen jäähtyä.

Kauli taikina kahdeksi pyöreäksi pizzapohjaksi. Laita pizzapohjat pelliille leivinpaperin päälle. Levitä täyte. Paista uunin keskitasolla 250 asteessa 12 - 15 minuuttia.

==== Lohitahna (alkupala 4 - 6 hengelle)

150 g savustettua lohta, 75 g pehmeää voita, 1½ rkl ketsuppia, suolaa ja cayennepippuria

Soseuta savustettu lohi, ketsuppi ja voi. Mausta suolalla ja cayennepippurilla. Tarjoa tahna alkupalana paah toteivän kanssa.



==== Voileipäpikkelsi

2 pientä porkkanaa paloina, 2 - 3 maustekurkkua paloina, 75 g kukkakaalia paloina, 75 g selleriä paloina, vihreitä yrttejä (persiljaa, tilliä, rakuunaa, sellerinvarsia paloina), 100 g majoneesia, 100 g maitorahkaa, suolaa ja pippuria

Hienonna porkkanat, kurkut, kukkakaali, vihreät mausteyrtit ja selleri. Sekoita hyvin majoneesin ja maitorahkan kanssa. Mausta pippurilla ja suolalla.

==== Parsakaalikeitto (4 hengelle)

50 g kypsää goudajuustoa,
300 g keitettyä parsakaalia
(varsia ja kukintoja),
parsakaalin keitinvesi, 2
keitettyä perunaa paloina, 2 lihaliemikuutiota, 2 rkl
kermaa, currya, suolaa, pippuria, muskottia



Raasta juusto. Soseuta parsakaali ja keitetyt perunat pienessä määrässä parsakaalin keitinvetä. Laita parsakaalisose ja liemikuutiot mitta-astiaan ja täytä lopulla keitinvedellä 7 ½ dl:aan asti. Kaada seos kattilaan ja kuumenna kiehuvaaksi. Sekoita joukkoon juusto, mausta currylla, suolalla, pippurilla ja muskotilla, ja lisää kerma.

==== Gazpacho (2 hengelle)

250 g tomaatteja paloina, 1 valkosipulinkyntsi, 1 rkl punaviiniä, 1 ½ rkl oliiviöljyä, 1 rkl tomaattipyreetä, 1 vihreä paprika paloina, 1 sipuli paloina, 1 rkl majoneesia, ½ pientä kurkkua paloina, 2 ½ dl kanalientä
Koristelu: paprikaa, tomaattia ja raakaa sipulia pieninä paloina.

Mittaa kaikki aineet kulhoon ja sekoita, kunnes sose on tasaista. Jäähdytä keitto jääkaapissa. Hienonna paprika, tomaatti ja sipuli koristelua varten.

=====Majoneesi

1 suuri muna tai kaksi pientä munankeltuasta, 2 rkl sinappia, suolaa, pippuria, 3 rkl viinietikkaa tai sitruunamehua, 2 ½ dl öljyä



Käytä kaikki aineet huoneenlämpöisinä. Laita muna tai munankeltaiset, sinappi, suola, pippuri ja sitruunamehu kulhoon. Lisää öljy syöttöpainimen reiän kautta terän pyöriessä.

=====Kermaviili-roquefortkastike

2 ½ dl kermaviiliä, 2 tippaa tabascoa, 1 tl viinietikkaa, 1 valkosipulinkynsi, ½ tl sokeria, 1 tl sellerisuolaa, pippuria, 75 g murskattua roquefortjuustoa tai muuta sinihomejuustoa, ½ tl sinappia

Mittaa kaikki aineet juustoa lukuunottamatta kulhoon ja sekoita hyvin. Lisää juusto ja jatka sekoittamista, kunnes kastike on tasaista.

=====Jogurttikastike

1 ½ dl jogurttia, 2 tl sitruunamehua, ¼ tl suolaa, pippuria, 2 rkl tuoreita yrttejä (esim. persiljaa, vesikrassia, ruohosipulia, rakuunaa, basilikaa)

Mittaa kaikki aineet kulhoon ja sekoita hyvin.

=====Espanjalainen kaalisalaatti (4 hengelle)

1 pieni punakaali, 2 punaista sipulia, 1 fenkoli, 1 omena, yhden appelsiinin mehu, 2 rkl punaviinietikkaa, 1 rkl sinappia

Sekoita mehu, sinappi ja viinietikka. Viipaloi kaali, sipulit, fenkoli ja omena. Sekoita aineet keskenään salaattikulhossa.



=====Kurkkusalaatti (2 - 3 hengelle)

1 suuri kurkku, 1 pieni sipuli paloina, 2 vartta tilliä, 50 g tuorejuustoa, 3 vartta lehtiselleriä, 50 g vuohenjuustoa paloina, 2 tl maitorahkaa tai jogurttia, pippuria ja suolaa, ½ rkl öljyä

Sekoita sipulista, tillistä, jogurtista tai maitorahkasta, öljystä ja tuorejuustosta tasainen kastike. Mausta pippurilla ja suolalla. Kuori kurkku ja viipaloi sellerinvarsien kanssa. Sekoita aineet salaattikulhossa ja koristele vuohenjuustopaloilla.

=====Kirsikkatorrttu

250 g suklaakeksejä, noin 100 g pehmeää voita, ripaus kanelia, 300 g tuorejuustoa (esim. hovijuustoa), 200 g sokeria, 2 rkl kirsikkalikööriä, kirsikoita tai tuoreita marjoja, esim. 250 g mansikoita tai kiiviä.



Hienonna keksit sulatetun voin ja kanelin kanssa hienonnusterällä. Painele taikina pyöreään torttuvuoaan (Ø 24 cm) pohjalle ja reunoille. Laita vuoka jääkaappiin tunniksi. Sekoita tuorejuusto, sokeri ja likööri tasaiseksi. Levitä täyte keksipohjan päälle. Levitä kirsikat pinnalle tai koristele tuoreilla mansikoilla.

=====Pirtelö

2 ½ dl kylmää maitoa, 100 g tuoreita mansikoita (tai muita marjoja), 2 rkl siirappia, 75 g vaniljajätelöä

Mittaa aineet kulhoon ja sekoita, kunnes pinnalla on vaahtoa.




=====Vauvanruokaa eri lihasta

125 g keitettyä lampaan-, nautan-, vasikan- tai broilerinlihaa paloina, 2 rkl keitettyjä kasviksia (porkkanaa, herneitä, pinaattia tai selleriä) paloina, 1 ¼ dl maitoa, 50 g keitettyä riisiä

Mittaa kaikki aineet kulhoon ja sekoita tasaiseksi. Säilytä jääkaapissa tai pakastimessa kannellisissa astioissa ja lämmitä kerralla vain sopiva annos. Huom. Pienimmille vauvoille voi käyttää ½ dl enemmän maitoa.

Ruoka-aine	Enim- mäis- määrä	Kytkim- en asento	Lisäosa	Käsittely	Käyttötarkoitus
Hedelmät/ marjat - hienonnettu - sose	400 g 500 g	M/I I	§ §	Käytä raakoja, kivettömiä hedelmiä. Käytä keitettyjä tai pehmeitä hedelmiä.	Salaatit, hillot, kakut, jälkiruoat. Keitot, hillot, jälkiruokakastikkeet, vauvanruoka.
Hiivataikina - pizza	250 g	I	§	Katso ohjetta sivulta 66	Pizzat
Juusto - hienonnettu - raaste	200 g	M/I I	§ ☺	Käytä kovaa juustoa. Leikkaa 2 cm:n paloiksi. Karkea tulos asennolla M ja hieno tulos nopeudella I .	Kuorrutus, keitot, kastikkeet.
Kasvikset - hienonnettu - sose	400 g 500 g	M/I I	§ §	Paloittele.	Salaatit, keitot. Muhennokset, keitot.
Korppu- jauhot	100 g	I	§	Käytä kuivaa leipää.	Jauheliharuoat, kakkuvuokien jauhotus.
Liha, kala, linnut - paisti - muu raaka liha	300 g 200 g	M/I M/I	§ §	Poista kalvot, rustot, luut ja ruodot. Leikkaa n. 3 cm:n kuutioiksi. Aseta kuutiot tasaisesti kulhon pohjalle.	Jauhettu liha, raakapihvit. Jauhelihapihvit.
Majoneesi	3 munaa	I	§	Käytä aineet huoneenlämpöisinä. Katso ohjetta sivulta 67. Käytä vähintään I muna tai 2 keltuaista.	Kastikkeet, kuorrutukset
Murokakku	150 g jauhoja	I	§	Mittaa kaikki aineet huoneenlämpöisinä kulhoon.	Kakut.
Ohukais- taikina	4 dl nestettä	M/I	§	Kaada kulhoon ensin neste ja sen jälkeen kuivat aineet.	Ohukaiset, pannukakut, vohvelit.
Paistos- taikina	250 g jauhoja	I	§	Leikkaa kylmä voi 2 cm:n paloiksi. Laita voi kulhoon jauhojen päälle. Sekoita nopeudella I , kunnes taikina on ryynnimäistä. Lisää kylmä vesi. Sekoita kunnes taikinasta muodostuu pallo (n. 30 s). Jäähdytä taikina ennen kaulimista.	Piirakat, paistokset.
Palkokasvit - sose	400 g	I	§	Käytä keitettyjä herneitä tai papuja. Lisää hieman nestettä.	Muhennokset, keitot. Perunasose.
Perunat (keitetyt) - sose	500 g	I	§	Älä keitä perunoita liikaa. Maidon määrä riippuu perunalajista. Lisää kuuma neste (enintään 80°C) koneen käydessä.	

Pirtelö	3 1/2 dl nestettä	I	§	Katso ohjetta sivulta 67	
Purjosipuli - viipaleet		M/I		Työnnä syöttösuppiloon päät ylöspäin.	Keitot, salaattit, yms.
Pähkinät, mantelit - rouhitut	250 g	M/I	§	Karkea rouhe: pitokytkin M Hieno rouhe: nopeus I .	Salaattit, leivonnaiset.
Suklaa - rouhe	200 g	M/I	§	Käytä kovaa taloussuklaata. Paloittele 2 cm:n paloiksi. Käytä muutaman kerran ensin pitokytkintä ja sitten nopeutta I hienontamiseen.	Koristeluun, kastikkeeksi, mousses, vanukkaat.
Vauvanruoka/dieet-tiruoka - sose	300 g	M/I	§	Karkea: lisää hieman nestettä. Hieno: Lisää nestettä tarpeen mukaan.	Vauvanruoka.
Voikreemi	250 g	I	§	Käytä pehmeää voita.	Leivokset, jälkiruoat.
Voitaikina	250 g jauhoja	I	§	Mittaa jauhot kulhoon. Lisää paloitettu (2 cm) kylmä voi. Sekoita nopeudella I , kunnes taikina on ryynimäistä. Lisää kylmä vesi ja jatka sekoittamista, kunnes taikinasta tulee pallo (noin 15 sekuntia). Jäähdytä taikina ennen kaulimista.	Piirakat, tortut.
Yrtit - hienonnettu	vähint. 30 g	I	§	Pese ja kuivaa yrtit.	Kastikkeet, keitot, maustevoit.