

Cucina

HR7633



Recipes & Directions for use
Resipi & Arahan-arahan penggunaan
Resep & Instruksi penggunaan

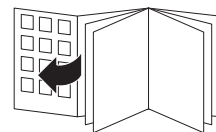
Máy xay thực phẩm

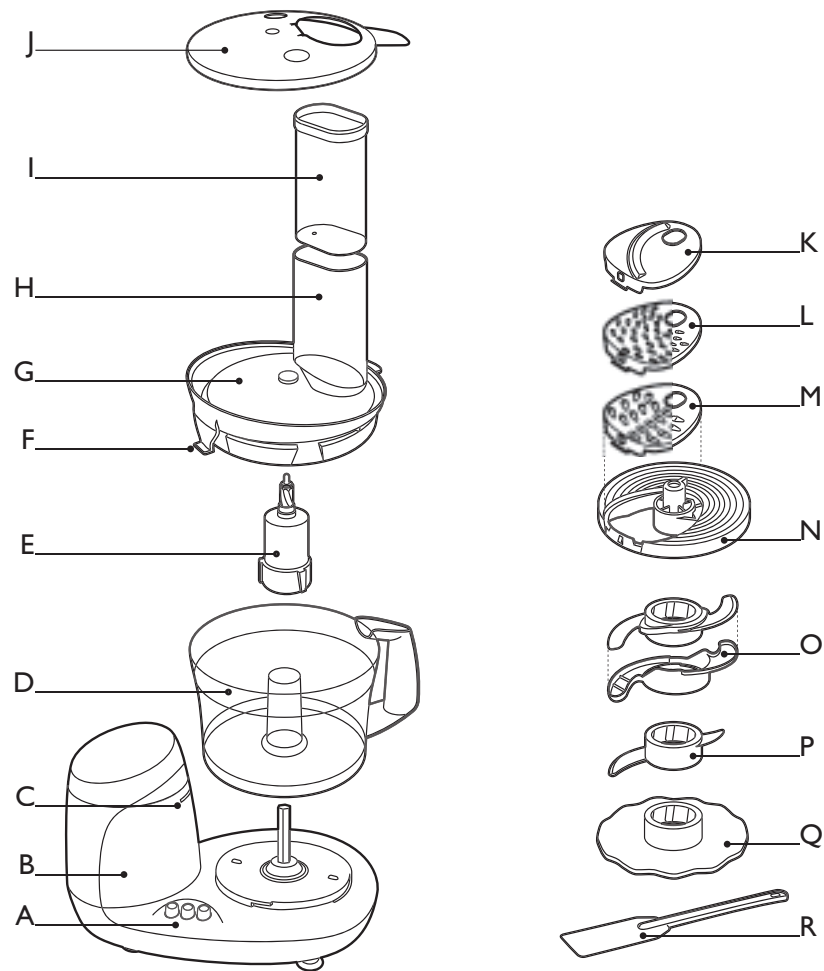
食譜及使用說明

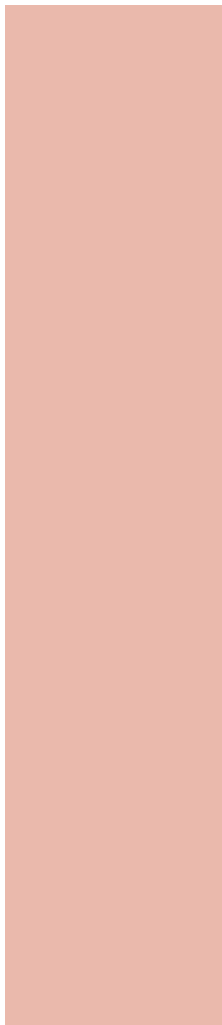
사용설명서 및 요리법

สูตรการปรุงอาหาร และคำแนะนำการใช้งาน

PHILIPS







ENGLISH 6

BAHASA MELAYU 19

BAHASA INDONESIA 33

TIẾNG VIỆT 48

繁體中文 61

繁體中文 74

한국어 87

ไทย 98

Foodprocessor: parts and accessories

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

Introduction

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

If your appliance suddenly stops running

- I** Pull the mains plug out of the wall socket.

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

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

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

Important

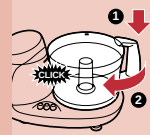
- D** Read the instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- D** Keep these instructions for use for future reference.
- D** Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110 - 127V or 220 - 240V) before you connect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

- Do not use the appliance when the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- When you mount the bowl properly onto the motor unit, you will hear a click.
- The emulsifying disc, the blade and the kneading accessory have to be placed on the tool holder that stands in the bowl.
- Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the tables and recipes.
- Do not exceed the maximum content indicated on the bowl, i.e. do not fill beyond the top graduation.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Never let the appliance run unattended.
- Switch the appliance off before detaching any accessory.
- Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- Remove the protective cover from the blade before use.

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

Using the appliance

Bowl



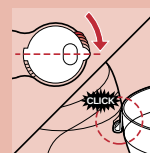
- 1 Mount the bowl on the food processor by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.



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

Built-in safety lock

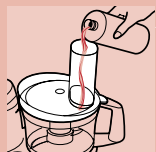
- The motor unit as well as the lid have been provided with marks. The appliance will only function if the arrow on the motor unit is placed directly opposite the mark on the lid.



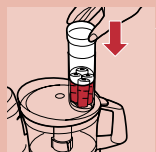
- 3 Make sure that the mark on the lid and the arrow on the bowl are directly opposite

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

Feed tube and pusher

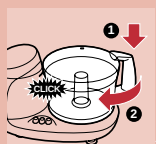


- 1 Use the feed tube to add liquid ingredients and/or solid ingredients. Use the pusher to push ingredients down the feed tube.



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

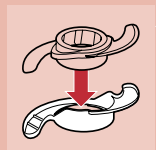
Blade



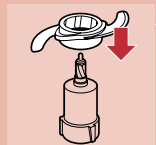
- ▶ The blade can be used for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing cake mixtures.

- 1 Put the bowl on the motor unit.

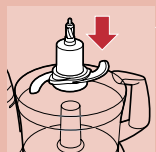
- 2 Remove the protective cover from the blade.



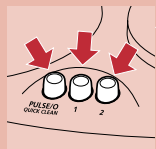
The cutting edges of the blade are very sharp
Avoid touching them!



- 3 Put the blade on the tool holder.



- 4 Put the tool holder in the bowl.



- 6 The buttons allow you to adjust the speed of the appliance to obtain optimal results.
 - ▶ 'PULSE / 0' button: for pulse operation and for turning the appliance off. If the 'PULSE / 0' button is pressed, the appliance runs at the highest speed. The appliance stops running when the button is released.
 - ▶ button 1: for normal speed.
 - ▶ button 2: for high speed.

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

Tips

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

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

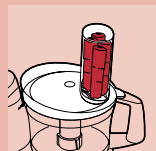
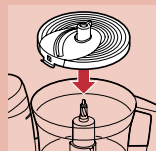
If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:

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

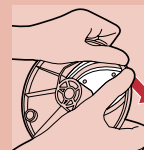
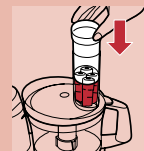
Inserts

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

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



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



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

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

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

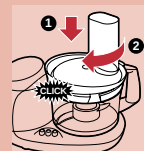
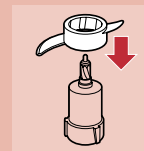
Processing takes 10 - 60 seconds.

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

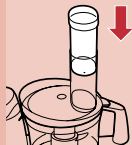
- 8 To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its bottom pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.

Kneading accessory

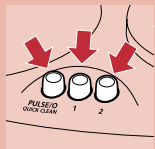
The kneading accessory can be used for kneading dough for bread and dumplings and for mixing batters and cake mixtures.



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



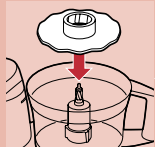
- 4 Close the feed tube by placing the pusher in it.



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

Emulsifying disc

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



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

Tips

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

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

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

- ▶ If you are going to whip cream, the cream must be taken straight from the refrigerator. Please observe the preparation time in the table. Cream should not be whipped too long.

Use the pulse function to have more control over the process.

Cleaning

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

- 1 Clean the motor unit with a damp cloth. Do not immerse the motor unit in water and do not rinse it either.
- 2 Always clean the parts that have come in contact with food in hot water with washing-up liquid immediately after use.

- ▶ The bowl, the lid of the bowl, the pusher and the accessories can also be washed in a dishwasher.

These parts have been tested for dishwasher resistance according to DIN EN 12875.

The cover with insert storage space is not dishwasher proof!

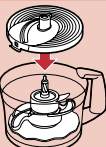
Clean the blade and the inserts very carefully. The cutting edges are very sharp!

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

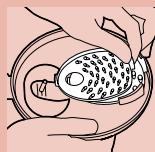
Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the accessories. This does not have a negative effect on the accessories. The discolourations usually disappear after some time.

Storage

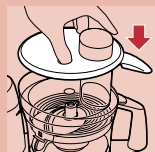
MicroStore



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



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



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

Information & service

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

Quantities and preparation times

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

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

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

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

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

Recipes

Broccoli soup (for 4 persons)



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

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

Fruit cake



- 450 g dry pitted dates, halved
- 200 g dry plums, halved
- 650 g pecan nuts
- 160 g shredded coconut
- 300 g glazed pineapple
- 1 tin (400 g) sweetened condensed milk
- 1 tsp vanilla essence

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

Mashed Potatoes

🌀

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

Mayonnaise

🌀

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

Milkshake

🌀

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

Pizza

🌀

- 400g flour
- 40 ml oil
- 1/2 tsp salt
- 20g fresh yeast or 1.5 sachets dried yeast

- approx. 240ml water (35°C)
- ▶ *For the topping:*
 - 300ml sieved tomatoes (tinned)
 - 1 tsp. mixed Italian herbs (dried or fresh)
 - salt and pepper
 - sugar
 - Ingredients to be spread on the sauce: olives, salami, artichokes, mushrooms, anchovies, Mozzarella cheese, peppers, grated mature cheese and olive oil according to taste.
- ▶ *Place the kneading accessory in the bowl. Put all the ingredients in the bowl and select speed 2. Knead the dough for approx. 1 minute until a smooth ball has formed. Hold the appliance down with one hand to prevent it from moving around on the worktop. Put the dough in a separate bowl, covered it with a damp cloth and leave it to rise for about 30 minutes.*
- ▶ *Use the blade to chop the onion and garlic. Fry the chopped onion and garlic until transparent.*
- ▶ *Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer the sauce for about 10 minutes.*
- ▶ *Season to taste with salt, pepper and sugar. Allow the sauce to cool down.*
- ▶ *Heat the oven to 250°C.*
- ▶ *Roll the dough out on a floured worktop and make two round shapes. Place the dough on a grease baking tray. Spread the topping on the pizza, leaving the edges free. Spread with the desired ingredients, scatter some grated cheese over the pizza and drip some olive oil over it.*
- ▶ *Bake the pizzas for 12 to 15 minutes.*

Potato-courgette gratin



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

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

Salmon mousse (serves 3-4 people)

2 🕒

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

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

Sandwich spread

2

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

Spanish cabbage salad

🕒

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

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

Sponge cake



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

Tzatziki



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

Pemproses makanan: Alat-ganti dan aksesori

- A) Kawal kelajuan
- B) Unit motor
- C) Kunci keselamatan terbina dalam
- D) Mangkuk
- E) Pemegang alatan
- F) Peg penutup (menghidupkan dan mematikan kunci keselamatan)
- G) Penutup mangkuk
- H) Tiub masuk
- I) Penolak
- J) Penutup dengan ruang penstoran selit boleh-tutup
- K) Pemipis selit pertengahan
- L) Pemotong-shred selit halus
- M) Selitan shred pertengahan
- N) Pemegang selit
- O) Pisau (+ sarung perlindungan)
- P) Aksesori pengadunan
- Q) Cakera penstabil
- R) Spatula

Pengenalan

Peralatan ini dilengkapi dengan sistem pemanas putus-matikan automatik. Sistem ini akan automatik putus aliran yang dibekalkan ke peralatan dalam kes keterlaluan kepanasan.

Jika peralatan anda tiba-tiba berhenti pergerakan:

- 1** Tarik plag utama keluar dari soket.
- 2** Tekan butang 'PULSE / 0'.
- 3** Biar peralatan sejuk selama 60 minit.
- 4** Masukkan plag utama ke dalam soket.
- 5** Pasangkan peralatan semula.

Sila hubungi pembekal Philips anda atau pusat perkhidmatan Philips yang di iktiraf jika sistem pemanas putus-matikan automatik selalu terpasang.

AMARAN: Bagi mengelakkan situasi membahaya akibat tidak sengaja terpasang semula pemanas putus-matikan, peralatan ini tidak disambungkan ke suis pemasa.

Penting

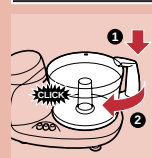
- ▶ Baca arahan-arahan penggunaan betul-betul dan lihat gambarajah sebelum menggunakan peralatan.
- ▶ Simpan arahan-arahan penggunaan ini untuk rujukan masa depan.
- ▶ Periksa jika tanda voltan pada peralatan sama dengan voltan utama tempatan (110-127V atau 220-240V) sebelum anda sambungkan peralatan.

- ❑ Jangan guna sebarang aksesori atau alat ganti dari pembuat lain yang tidak dinasihati khas oleh Philips. Jaminan anda akan menjadi tidak sah jika aksesori atau alat ganti sedemikian telahpun digunakan.
- ❑ Jangan gunakan peralatan jika kord utama, plag atau bahagian lain sudah rosak.
- ❑ Jika wayar utama rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak-pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
- ❑ Bersihkan keseluruhan bahagian-bahagian yang akan terkena makanan sebelum anda menggunakan peralatan buat pertama kali.
- ❑ Apabila anda sambungkan jar pengisar, mangkuk dan/atau penutup skru dengan betul pada unit motor, anda akan mendengar klik.
- ❑ Cakera penstabil, pisau dan aksesori mengadun mesti diletakkan pada pemegang alatan yang berada pada mangkuk.
- ❑ Jangan melebihi kuantiti dan masa penyediaan yang ditandakan pada jadual dan resipinya.
- ❑ Jangan melebihi isi maksimum yang ditandakan pada mangkuk, iaitu jangan isi melebihi paras teratas.
- ❑ Cabut plag peralatan sebaik saja selesai menggunakannya.
- ❑ Jangan gunakan jari atau sebarang benda (seperti spatula) untuk menolak bahan-bahan ke dalam tiub masuk semasa peralatan sedang bergerak. Hanya pengautnya yang digunakan untuk tujuan ini.
- ❑ Jauhkan peralatan dari dicapai oleh kanak-kanak.

- ❑ Jangan biarkan peralatan berfungsi tanpa jagaan.
- ❑ Matikan peralatan sebelum mengeluarkan sebarang aksesori.
- ❑ Jangan rendamkan unit motor dalam air atau sebarang cecair, atau membilasnya dengan air paip. Hanya gunakan kain lembap untuk membersihkan unit motor.
- ❑ Tanggalkan sarung dari pisau sebelum menggunakannya.
- ❑ Hindarkan dari menyentuh bahagian TAJAM pisau, terutama apabila peralatan sedang dipasangkan.
- ❑ Jika pisau tersekat, cabut plag peralatan sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang terlekat pada pisau.
- ❑ Biar bahan-bahan yang panas sejuk dahulu sebelum memprosesnya (suhu maksimum 80°C/175°F)

Penggunaan alat

Mangkuk



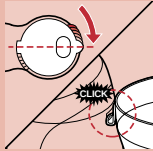
- 1 Pasangkan mangkuk pada pengisar makanan dengan memutar pemegangnya ke arah anak panah sehingga anda mendengar bunyi klik.



- 2 Letak penutup pada mangkuk. Pusing penutup ke arah anak panah sehingga anda mendengar bunyi klik (ini memerlukan sedikit tenaga).

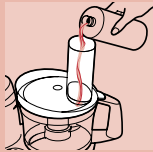
Kunci keselamatan sedia ada

- ▶ Kedua unit motor dan penutup telahpun disediakan dengan tandanya. Peralatan hanya berfungsi jika anak panah pada motor ditempatkan bertentangan hala tanda pada penutup.

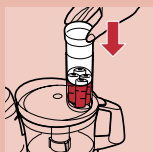


- 3 Pastikan tanda pada penutup dan anak panah pada mangkuk adalah bertentangan hala antara satu sama lain. Projection penutup kini menguasai pembukaan pemegang.

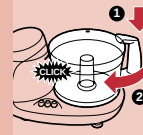
Tiub-masukkan dan pengaut



- 1 Gunakan tiub-masukkan untuk menambah cecair dan bahan-bahan pejal. Gunakan pengaut untuk menolak bahan-bahan pejal melalui tiub-masukkan.



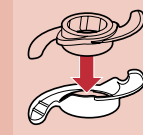
- 2 Anda boleh juga gunakan pengaut untuk menutup tiub-masukkan bagi menghindarkan bahan-bahan dari telus melalui tiub-masukkan.



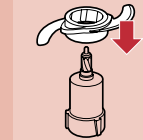
Pisau

- ▶ Pisau boleh digunakan untuk mengerat, mencampur, mengisar, menapis dan menyediakan campuran kek.

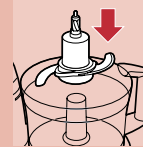
- 1 Letak mangkuk pada unit motor.
- 2 Alihkan sarung perlindungan dari pisau.



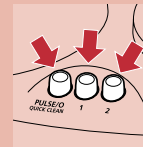
Hujung pemotong pisau adalah tajam. Elakkan dari menyentuhnya.



- 3 Letakkan pisau pada alat pemegangnya.



- 4 Letakkan pemegang alat dalam mangkuk.



- 5 Letakkan bahan-bahan dalam mangkuk. Sedia potongkan makanan ke cebisan-cebisan lebih kurang 3x3 cm. Letakkan penutup pada mangkuk.

- 6 Penetap kelajuan membenarkan anda mengubah kelajuan peralatan untuk menghasilkan keputusan yang optima.

- ▶ Penetap 'DIAM / 0': untuk operasi diam dan untuk menukar kepada matikan. Jika butang DIAM / 0 ditekan, peralatan akan bergerak

kelajuan maksimum. Setelah butang dilepaskan peralatan akan berhenti.

- ▶ Penetap 1 : untuk kelajuan biasa
- ▶ Penetap 2 : untuk kelajuan laju

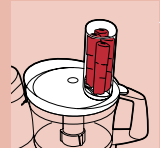
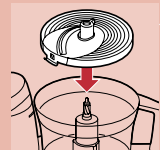
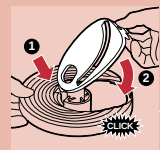
Lihat jaduan yang disyorkan untuk penetap kelajuan. Memproses mengambil masa 10-60 saat.

Petua

- ▶ Peralatan mengerat cepat. Gunakan fungsi diam untuk masa singkat setiap kali bagi mengelakkan makanan menjadi terlalu halus.
- ▶ Jangan biarkan peralatan berjalan terlalu lama bila anda mengerat (keras) keju. Keju akan menjadi terlalu panas, ia akan mencair dan bertukar menjadi lembik.
- ▶ Jangan gunakan pisau untuk mengerat bahan yang terlalu keras seperti biji kopi, buahpala dan kiub ais.

Jika makanan terlekat di pisau atau di dalam mangkuk:

- 1** Matikan peralatan
- 2** Alihkan penutup dari mangkuk
- 3** Alihkan bahan-bahan dari pisau atau dari dinding mangkuk dengan spatula.



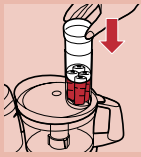
Pengerat

Hujung pengerat adalah tajam. Jangan sentuh.

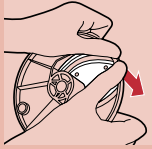
Jangan memproses bahan-bahan keras (seperti kiub ais) dengan pengeratnya.

- 1** Letakkan pemegang pengerat ke pemegang alat yang berada dalam mangkuk.
- 2** Letakkan pemegang pengerat ke pemegang alat yang berada dalam mangkuk.
- 3** Letakkan penutup pada mangkuk.
- 4** Letakkan bahan-bahan dalam tiub masukkan. Sediapotong bahan yang besar supaya muat dalam tiub masukan.
- 5** Isikan tiub-masukan sama rata untuk keputusan yang terbaik.
Bila anda terpaksa mengerat banyak makanan yang besar; proses sebahagian kecil pada satu masa dan selalu kosongkan mangkuk setiap kali kerja itu berjalan.
- 6** Pilih penetap kelajuan yang sesuai untuk menghasilkan keputusan yang optima. Lihat jadual yang disyorkan untuk penetap kelajuan.

Memproses mengambil masa 10-60 saat

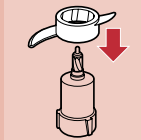


- 7** Tekan bahan-bahan perlahan-lahan dan cermat ke dalam tiub-masuk menggunakan penolaknya.



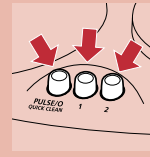
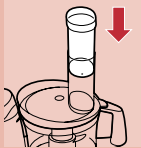
- 8** Untuk mengeluarkan selitan dari pemegang selit, pegang pemegang selit dengan tangan anda dengan belakangnya menghala ke arah anda. Tolak hujung selitan dengan ibu jari anda supaya selitan jatuh dari pemegangnya.

Aksesori mengadun



Aksesori mengadun boleh digunakan untuk mengadun adunan bagi roti, bun kukus dan pau dan untuk mencampur batters dan campuran kek.

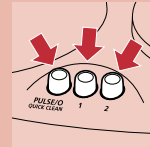
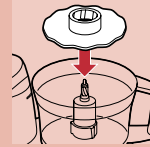
- 1** Tempatkan aksesori mengadun pada pemegang alatan.
- 2** Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk.
- 3** Tutup mangkuk dengan penutupnya.
- 4** Tutup tiub-masuk dengan menempatkan penolak ke dalamnya.



- 5** Pilih penetap kelajuan yang sesuai untuk menghasilkan keputusan optima. Lihat jadual penetap kelajuan yang disyorkan.

Cakera emulsifying

Anda boleh gunakan cakera emulsifying untuk menyediakan mayonnaise, untuk krim putar dan untuk memukul putih telur.



- 1** Letak cakera penstabil kepada pemegang alatan yang berada pada mangkuk.
- 2** Letakkan bahan-bahan ke dalam mangkuk dan letakkan penutup pada mangkuk.
- 3** Pilih penetap kelajuan yang sesuai untuk menghasilkan keputusan optima. Lihat jadual penetap kelajuan yang disyorkan.

Petua

- ▶ Apabila anda hendak memukul putih telur, pastikan putih telur adalah pada suhu bilik. Keluarkan telur dari peti ais sekurang-kurangnya setengah jam sebelum anda hendak menggunakannya.
- ▶ Semua bahan untuk membuat mayonnaise seharusnya pada suhu bilik. Minyak boleh dicampurkan melalui lubang kecil di bahagian bawah penolak.

- Jika anda hendak memutar krim, krim itu hendaklah diambil terus dari peti ais. Tolong perhatikan masa penyediaan di jadual. Krim tidak seharusnya diputar terlalu lama.

Gunakan fungsi diam untuk lebih kawalan semasa proses.

Pembersihan

Sentiasa tanggalkan plag peralatan sebelum anda mula mencuci unit motor.

- 1 Bersihkan unit motor dengan kain lembab. Jangan tenggelamkan unit motor di dalam air dan jangan juga membilaskannya.
 - 2 Sentiasa bersihkan dengan segera bahagian-bahagian yang bersentuh dengan makanan dalam air panas dengan cecair pembersih selepas menggunakannya.
- Mangkuk, penutup mangkuk, penolak dan aksesori boleh dibersihkan dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

Bahagian-bahagian tersebut telah diuji untuk ketahanan dalam mesin basuh pinggan mangkuk mengikut DIN EN 12875. Penutup dengan ruang penstoran selit dan jar pengisar tidak boleh digunakan dalam mesin basuh pingganmangkuk.

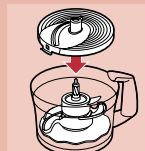
Bersihkan mata, unit pisau pengisar dan selitan berhati-hati. Tepi pemotongnya sangat tajam.

Pastikan mata pemotong, unit pisau pengisar dan selitan tidak bersentuh dengan objek keras. Ini boleh menyebabkannya menjadi tumpul.

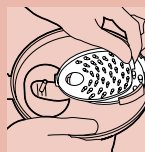
Setengah bahan boleh menyebabkan perubahan warna pada permukaan aksesori. Ini tidak mempunyai kesan negatif terhadap aksesori. Perubahan warna selalunya hilang kemudiannya.

Penstoran

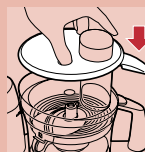
StorMikro



- Tempatkan aksesori (cakera pestabil makanan, pisau, aksesori menguli, pemegang selit) pada pemegang alat dan storkannya dalam mangkuk. Sentiasa sudahkan dengan pemegang selit.



- Dua selitan boleh distor dalam ruang stor pada penutup seperti ditandakan pada bahagian dalam penutup. Selitan perlu diluncur ke dalam penutup, bukan ditekan.



- Tempatkan penutup dengan ruang stor selitan di atas penutup mangkuk lutsinar.
- Lilit kord utama keliling tempat lilit pada belakang peralatan.

Jaminan dan perkhidmatan

Jika anda memerlukan maklumat atau jika anda ada masalah, sila lawati Laman Philips pada www.philips.com atau hubungi Pusat Jagaan Pelanggan Philips di negara anda (anda akan dapati nombor taliponnya dalam risalah jaminan antarabangsa). Jika tiada Pusat Jagaan Pelanggan di negara anda, beralihlah kepada peniaga Philips tempatan atau hubungi Jabatan Perkhidmatan Perlatan Domestik Philips dan Jagaan Peribadi BV.

Kuantiti dan masa persediaan

Bahan	Kuantiti maksimum	Ketepatan kelajuan/aksesori	Prosedur	Applikasi
Epal, lobak, seleri - parut/pipih	350g	2 / P /  / 	Potong makanan kepada ketulan kecil yang muat ke dalam tiub. Isikan tiub dengan ketulan tersebut dan parutnya sementara menekan penekan dengan lembut.	Salad, sayur mentah
Adunan - bancuhan	250 ml susu	2 / 	Mula-mula tuang susu ke dalam pengisar dan kemudian tambah bahan-bahan kering. Campur bahan-bahan selama 1 minit. Jika perlu, ulangi prosedur ini 2 kali.	Lempeng, wafel
Krumb roti - potongan	100g	2 / 	Gunakan roti kering, krispi.	Sapukan krumb roti pada masakan, masakan au gratin
Krim mentega (creme au beurre) - bancuhan	300g	2 / 	Gunakan mentega lembut untuk hasil yang ringan.	Pemanis mulut, toping
Keju (Parmesan) - cop	200g	2 / 	Gunakan sepotong Keju Parmesan tanpa kulit dan potongnya ke dalam potongan lebih kurang 3 x 3 cm.	Garnisy, sup, sos, masakan au gratin
Keju (Gouda) - shred	200g	2 / 	Potong keju dalam beberapa bahagian yang muat ke dalam tiub. Perlahan-lahan tekan	Sos, pizza, masakan au gratin, fondues

Bahan	Kuantiti maksimum	Ketepatan kelajuan/aksesori	Prosedur	Applikasi
Coklat - cop	200g	2 / 2	Gunakan coklat asli, keras. Pecahkannya ke dalam ketulan-ketulan 2 cm.	Garnisy, sos, pastri, puding, mousse
Kacang pea, bean dimasak - puri	250g	2 / 2	Gunakan kacang pea atau bean dimasak. Jika perlu, tambahkan sedikit cecair untuk memperbaiki keseragaman bancuhan.	Puri, sup.
Sayuran dan daging dimasak - puri	300g	2 / 2	Untuk puri kasar; tambah hanya sedikit cecair. Untuk puri halus, terus tambah cecair sehingga bancuhan menjadi rata.	Makanan bayi dan bayi baru lahir.
Mentimun - pipih	1 mentimun	1 / 2	Masukkan mentimun ke dalam tiub dan tekannya dengan perlahan.	Salad, garnisy.
Doh (untuk roti) - menguli	350g tepung g	2 / 2	Campur air suam dengan yis dan gula. Tambahkan tepung, minyak dan garam dan uli selama lebih kurang 90 saat. Biarkannya naik selama 30 minit.	Roti
Doh (untuk pizza) -menguli	400g tepung g	2 / 2	Ikut prosidur yang sama dengan menguli roti. Uli selama lebih kurang 1 minit. Mula-mula masukkan tepung dan kemudian bahan-bahan lain.	Pizza

Bahan	Kuantiti maksimum	Ketepatan kelajuan/aksesori	Prosedur	Applikasi
Doh (pastri krustpendik) - menguli	200g tepung g	2 / 2	Gunakan marjerin, potong kepada potongan 2 cm. Masukkan ke semua bahan ke dalam mangkuk dan uli sehingga bertukar menjadi bebola. Biarkan doh menjadi sejuk sebelum terus memprosesnya.	Pai epal, biskut manis, flan buah-buahan terbuka.
Doh (untuk tart, pai) - menguli	200g tepung g	2 / 2	Gunakan marjerin sejuk dan air sejuk. Masukkan tepung ke dalam mangkuk dan tambah marjerin yang dipotong ke saiz 2 cm. Campur pada kelajuan tertinggi sehingga ianya menjadi bentuk krumb, kemudian tambah air sejuk semasa mencampur. Berhenti sebaik sahaja doh bertukar menjadi bebola. Biarkan doh menjadi sejuk sebelum memproses seterusnya.	Tart buah-buahan, epal dumpling, pai, quiche
Doh (yis) - menguli	300g tepung g	2 / 2	Mula-mula campurkan yis, susu suam dan sedikit gula ke dalam mangkuk berasingan. Masukkan ke semua bahan di dalam mangkuk tersebut dan uli sehingga ianya tidak lagi melekat pada mangkuk (ini mengambil masa lebih kurang 1 minit). Biarkannya naik selama 30 minit.	Roti mewah

Bahan	Kuantiti maksimum	Ketepatan kelajuan/aksesori	Prosedur	Applikasi
Putih telur - penstabil	4 putih telur	2 / ②	Gunakan putih telur pada suhu bilik. Nota: guna sekurang-kurangnya 2 putih telur.	Puding, soufflé, meringues
Buah (seperti epal, pisang) - cop/puri	500g	P / ②	Petua: Tambah sedikit jus limau untuk mengelakkan buah dari bertukar warna. Tambah sedikit cecair untuk mendapatkan puri yang rata.	Sos, puding, makanan bayi.
Herba (seperti parsley) - cop	Min. 75g	2 / P / ②	Basuh dan keringkan herba sebelum mengecop.	Sos, sup, garnisy, mentega herba
Mayonais - menstabil	3 biji telur	1-2 / ②	Semua bahan mesti berada pada suhu bilik. Nota: Gunakan sekurang-kurangnya sebiji telur besar atau dua kuning telur. Masukkan telur dan sedikit cuka ke dalam mangkuk dan tambah minyak setitik demi setitik.	Salad, garnisy dan sos barbecue.
Daging (tanpa lemak), ikan, ayam - cop	300g	2 / P / ②	Mula-mula buang tulang atau tendon. Potong daging kepada kiub 3 cm. Gunakan fungsi pulse untuk mendapatkan hasil mengecop yang kasar.	Sos stik, hamburger, bebola ikan, daging cincang

Bahan	Kuantiti maksimum	Ketepatan kelajuan/aksesori	Prosedur	Applikasi
Campuran (kek) - mencampur	3 biji telur	2 / ②	Bahan-bahan mesti berada pada suhu bilik. Campur mentega lembut dan gula sehingga campurannya rata dan berbentuk krim. Kemudian tambah susu, telur dan tepung.	Berbagai jenis kek.
Kacang - cop	250g	2 / P / ②	Gunakan butang pulse untuk mengecop atau kelajuan ditetapkan pada 2 untuk mengecop dengan halus.	Salad, puding, roti kacang, paste almond.
Bawang - cop	400g	P / ②	Kupas kulit bawang dan potong bawang kepada 4 bahagian. Nota: Gunakan sekurang-kurangnya 100g. Sentiasa tekan butang pulse beberapa kali untuk mengelakkan bawang daripada dicopkan terlalu halus.	Kacau-gorengan, garnisy
Bawang - pipih	300g	1 / ②	Kupas kulit bawang dan potong kepada ketulan yang muat ke dalam tiub. Nota: Gunakan sekurang-kurangnya 100g.	Kacau-gorengan, garnisy
Ayam - cincang	200g	2 / P / ②	Mula-mula tanggalkan tulang atau tendon. Potong daging ke bentuk kiub 3 cm. Gunakan butang pulse untuk hasil mengecop yang kasar.	Daging cincang

Bahan	Kuantiti maksimum	Ketepatan kelajuan/aksesori	Prosidur	Applikasi
Sayuran - cop	250g	2 / 2	Potong siap-siap ke dalam bentuk kiub dan copkannya dengan pisau peralatan.	Sayuran mentah, kacau-gorengan, isi untuk dumpling dan bun.
Sayuran dan daging dimasak - puri	350g	2 / 2	Untuk puri kasar; tambah hanya sedikit cecair. Untuk puri halus, terus tambah cecair sehingga bancuhan menjadi rata.	Makanan bayi dan bayi baru lahir.
Krim whip - whipping	350ml	P / 2	Gunakan krim yang datang terus dari peti ais. Nota: gunakan sekurang-kurangnya 125 ml krim. Krim whip siap selepas lebih kurang 20 saat.	Garnish, krim, campuran ais krim

Resipi

Sup Brokoli (untuk 4 orang)



- 50 g keju Gouda matang
- 300g brokoli yang dimasak (batang dan kepala)
- minyak masak brokoli
- 2 ketang yang dimasak dipotong
- 2 kiub stok
- 2 sudu kecil krim whip
- kari
- garam
- lada hitam
- buahpala

► *Shredkan keju. Purikan brokoli dengan ketang rebus dan sedikit minyak masak brokoli tersebut. Masukkan puri brokoli dan cecair baki dan kiub stok ke dalam bikar penyukat dan penuhkannya sehingga 750 ml. Pindahkan sup kepada kuili dan didihkannya sambil mengacau. Masukkan keju, kari, garam, lada hitam, buah pala, krim dan buahpala sambil mengacau.*

Kek buah



- 450 g buah kurma tanpa biji, disetengahkan
- 200 g buah pelam kering, disetengahkan
- 650 g kacang pecan
- 150 g kelapa parut
- 300 g nenas yang disadur aising jernih
- 1 tin (400 g) susu pekat manis
- 1 sudu teh esen vanilla

- ▶ Sapukan gris ke dalam dua tin pembakar dengan kepanjangan 20sm dan panaskan dahulu ketuhar pada 135° C.
- ▶ Masukkan buah kurma dan pelam yang dipotong setengah ke dalam mangkuk pemproses makanan dan cincang dengan kelajuan maksimum untuk 30 saat. Kemudian kosongkan mangkuk itu.
- ▶ Masukkan kacang pecan ke dalam mangkuk pemproses makanan dan kisar dengan kasar dengan mengguna fungsi pulse. Kemudian kosongkan mangkuk itu.
- ▶ Masukkan nenas yang telah disadur dengan aising jernih ke dalam mangkuk pemproses makanan dan kisar menjadi ketulan kecil dengan menggunakan fungsi pulse. Kemudian kosongkan mangkuk itu.
- ▶ Campurkan buah kurma, pelam, kacang pecan, nenas dan kelapa parut dalam mangkuk besar.
- ▶ Tambahkan susu dan vanila ke ramuan itu dan kacau.
- ▶ Masukkan campuran buah itu ke dalam tin pembakar kuih dan bakarlah kuih itu pada suhu 135° C untuk 90 minit.

Jangan proses bahan-bahan ini lebih dari sekali tanpa henti seketika. Jika anda perlu memproses kuantiti yang lebih, biarkan peralatan menyejuk dahulu dan kemudian teruskan proses itu.

Kentang lenyek

🔪

- 750g kentang dimasak
- lebih kurang 250ml susu panas (90°C)
- 1 sudu kecil mentega
- garam

- ▶ Mula-mula lenyekan kentang, kemudian tambahkan susu, garam dan mentega. Gunakan kelajuan 1 dan proses selama lebih kurang 30 saat untuk mengelakkan puri dari menjadi lekit.

Mayonais

🥄

- 2 kuning telur atau 1 telur besar
- 1 sudu kecil mustard
- 1 sudu kecil cuka
- 200ml minyak
- ▶ Bahan-bahan mestilah berada pada suhu bilik. Masukkan cakera penstabil ke dalam mangkuk. Masukkan kuning telur atau telur, mustard dan cuka ke dalam mangkuk. Gunakan kelajuan 1 atau 2. Tuangkan minyak perlahan-lahan melalui tiub masukan ke atas cakera putaran. Anda boleh gunakan lubang di dalam penolak untuk menambah minyak.
- ▶ Tip untuk sos tartare: tambahkan parsley, timun kecil dan telur masak keras.
- ▶ Tip untuk sos koktel: tambahkan 50ml krim fraiche, sedikit whisky, 3 sudu kecil puri tomato dan sedikit sirap halia ke dalam 100 ml mayonais.

Buah-buahan segar dan susu goncang

🔪

- 175ml susu
- 10g gula
- 1/2 pisang atau lebih kurang 65g buah segar lain
- 50g ais krim vanilla
- ▶ Campurkan kesemua bahan sehingga campurannya berbuih.

Pizza

- 400g tepung
 - 40 ml minyak
 - 1/2 sudu kecil garam
 - 20g yis segar atau 1.5 bungkus yis kering.
 - lebih kurang 240ml air (35°C)
- ▶ Untuk penutupnya.
- 300ml tomato terpilih (ditinkan)
 - 1 sudu kecil herba italian campuran (dikeringkan atau segar)
 - garam dan lada hitam
 - gula
 - Bahan-bahan untuk disapu di atas sos: zaitun, salami, artichoke, cendawan, ikan bilis, keju Mozzarella, lada hitam, keju matang diparut dan minyak zaitun mengikut rasa.
- ▶ Masukkan aksesori menguli ke dalam mangkuk berkenaan. Masukkan semua bahan berkenaan ke dalam mangkuk dan pilih kelajuan 2. Uli doh selama lebih kurang 1 minit sehingga bebola licin dibentuk. Pegang peralatan ke bawah dengan satu tangan untuk mengelakkannya dari bergerak di atas permukaan kerja. Masukkan doh ke dalam mangkuk berasingan, tutupnya dengan kain lembap dan biarkannya naik selama 30 minit.
- ▶ Gunakan pisau untuk potong bawang merah dan bawang putih. Goreng kedua-duanya sehingga nampak telus.
- ▶ Tambahkan tomato dan herba terpilih dan didihkan sos dengan perlahan selama 10 minit.
- ▶ Tambahkan perisa garam, lada hitam dan gula mengikut rasa. Biarkan sos menjadi sejuk.

- ▶ Panaskan oven sehingga 250°C.
- ▶ Tebarkan doh di atas permukaan kerja bertepung dan buatkan dua bentuk bulat. Letakkan doh di atas tray bakar bergres. Sapukan bahan penutup di atas pizza, dengan mengelakkan bahagian tepinya. Sapukan dengan bahan-bahan yang diinginkan, taburkan keju parut di atas pizza dan titiskan minyak zaitun di atasnya.
- ▶ Bakar pizza selama 12 hingga 15 minit.

Kentang-courgette parut

- 375g kentang
 - secubit garam
 - 1 courgette (lebih kurang 250g)
 - 1 ulas bawang putih, dihancurkan
 - lebih kurang 40g mentega + mentega untuk gris mangkuk oven
 - 2 sudu kecil herba Italian atau kedaerahan
 - 1 telur besar
 - 75ml krim whip
 - 75ml susu
 - lada hitam
 - 70g keju separuh matang
- ▶ Tanggalkan kulit dan basuh kentang.
- ▶ Masukkan selitan pipihan ke dalam cakera pemegang selit dan masukkan pemegang selit ke dalam mangkuk. Pipihkan kentang dan courgette pada kelajuan 1.
- ▶ Rebuskan potongan kentang dalam air mendidih bersama secubit garam sehingga ianya menjadi lembut.

- ▶ Masukkan potongan-potongan tersebut ke dalam penapis dan tapiskannya dengan sempurna.
- ▶ Masukkan 20g mentega dan bawang putih hancur ke dalam kuad, goreng separuh dari courgette yang dipotong selama 3 minit sambil membalikkannya dengan kerap. Taburkan potongan tersebut dengan 1 sudu kecil herba Italian atau kedaerahan. Goreng separuh lagi courgette yang dipotong dengan cara yang sama. Taburkannya baki herba ke atasnya.
- ▶ Saringkan potongan courgette goreng pada kertas dapur.
- ▶ Sapukan gris pada mangkuk oven berinding rendah dan masukkan courgette dan kepingan kentang dalam mangkuk, berselang seli dan mengaturnya secara bertindan pada sebahagiannya seperti kepingan bumbung.
- ▶ Pukul telur bersama krim dan susu dengan pisau berkenaan pada kelajuan 2. Tambahkan garam dan lada hitam mengikut rasa dan tuangkan campuran di atas kentang dan potongan courgette ke dalam mangkuk oven tersebut.
- ▶ Gantikan selitan potongan dengan selitan shred, shredkan keju pada kelajuan 2 dan taburkannya di atas mangkuk oven tersebut.
- ▶ Masukkan mangkuk oven tersebut di tengah oven panas (200°C) dan perangkannya di dalamnya selama 15 minit.

Mousse salmon (untuk 3-4 hidangan)

🔪

- 1 tin salmon (220g)
- 2 keping gelatin
- beberapa batang chive

- secubit garam
- secubit lada cayenne
- separuh sudu kecil jus lemon
- 125ml krim whip
- 1 bawang kecil
- watercress untuk hiasan

- ▶ Rendam gelatin dalam air yang banyak.
- ▶ Potong chive dan bawang dalam pemproses makanan menggunakan ketetapan pulse.
- ▶ Tanggalkan tulang dan kulit salmon.
- ▶ Tambahkan garam, lada cayenne, jus lemon, salmon dan cecair dari tin kepada chive yang dipotong dan bawang. Purikan bahan-bahan tersebut pada kelajuan 2.
- ▶ Masukkan puri ke dalam mangkuk.
- ▶ Didihkan sedikit air dan cairkan gelatin di dalamnya.
- ▶ Kacau cecair gelatin dengan puri salmon.
- ▶ Kenakan cakera penstabil ke dalam mangkuk dan pukul krim dengan menekan butang pulse selama 15 saat.
- ▶ Masukkan krim whip ke dalam puri salmon dengan sudu kayu.
- ▶ Masukkan mousse ke dalam piring, tutupkannya dan sejukkannya di dalam peti ais selama beberapa jam.
- ▶ Hiaskan mousse dengan sedikit watercress.

Sapu roti

🔪

- 2 lobak kecil dipotong
- 2-3 timun kecil yang dipotong
- 75g bunga kobis yang dipotong siap
- 75g celeriac dalam potongan

- herba hijau (parsley, dill, tarragon, batang seleri di potong)
 - 100g mayonais
 - 100g keju rendah lemak
 - garam
 - lada hitam
- ▶ Pipihkan lobak, timun kecil, bunga kobis, herba hijau dan seleri halus. Masukkan mayonais dan quark peralahan-lahan dan tambahkan lada hitam dan garam mengikut rasa.

Salad kobis Spanish

🍴

- 1 kobis merah kecil
 - 2 bawang merah
 - 1 fennel
 - 1 epal
 - jus 1 buah oren dan 2 sudu kecil cuka wine merah
 - 1 sudu kecil mustard
- ▶ Campurkan jus, mustard dan cuka. Potong kobis, bawang, fennel dan epal pada kelajuan 1.
- ▶ Gabungkan bahan-bahan di dalam mangkuk salad.

Kek Sepan

🍴

- 4 telur
- 30ml air (35°C)
- 1 cubit garam
- 150g gula
- 1 bungkus gula vanilla
- 150g tepung yang diayak
- 3g serbuk penaik

- ▶ Pukul telur dan air selama lebih kurang 2 minit. Perlahan-lahan tambahkan gula, gula vanilla dan garam dan campurkan selama lebih kurang 1 minit. Campuran sepatutnya meninggalkan aliran apabila sebahagian darinya diangkat dari mangkuk dengan sudu. Campurkan tepung dan serbuk penaik dengan spatula. Bakar di dalam oven pada lebih kurang 170°C selama 30-35 minit.
- ▶ Tip: Anda boleh isikan kek sepan dengan berbagai jenis krim mentega atau hanya krim whip dan buah segar.

Tzatziki

🍴

- 1 mentimun
 - 200ml yogut
 - 1 sudu kecil minyak zaitun
 - 2 biji bawang putih
 - secubit garam
 - 1 sudu kecil dill yang dipotong halus
 - sedikit daun pudina
- ▶ Tanggalkan kulit timun dan shredkannya pada kelajuan 1. Masukkan timun yang telah dishredkan ke dalam penapis dan tapiskannya.
- ▶ Campurkan bahan-bahan lain, kecuali daun-daun pudina sehingga timun. Sejukkan salad dengan memasukkannya ke dalam mangkuk bertutup di dalam peti ais selama sejam. Taburkan daun pudina ke atasnya sebelum menghidangkannya.

Prosesor makanan: suku cadang dan perlengkapan

- A) Kendali kecepatan
- B) Unit motor
- C) Kunci pengaman 'built in'
- D) Mangkuk
- E) Dudukan perkakas
- F) Pasak pengunci tutup (mengaktifkan dan mematikan tombol pengaman)
- G) Tutup mangkuk
- H) Tabung pengumpan
- I) Pendorong
- J) Tutup pelindung dengan tempat penyimpanan sisip
- K) Alat sisip pengiris sedang
- L) Alat sisip pamarut halus
- M) Alat sisip pamarut sedang
- N) Dudukan alat sisip
- O) Bilah pisau (+ tutup pelindung)
- P) Perlengkapan penguli
- Q) Cakram pengemulsi
- R) Sudip

Pendahuluan

Alat ini dilengkapi dengan sistem pemutus daya berdasarkan panas. Sistem ini akan secara otomatis memutuskan catu daya ke alat bila alat terlalu panas.

Jika alat tiba-tiba berhenti bekerja:

- 1** Cabut steker dari stopkontak.
- 2** Tekan tombol 'PULSE/0'.
- 3** Biarkan alat menjadi dingin selama 60 menit.
- 4** Masukkan steker penghubung jala-jala listrik ke dalam stopkontak.
- 5** Hidupkan lagi.

Harap menghubungi penyalur Philips anda atau pusat pelayanan Philips yang resmi jika sistem pemutus daya berdasarkan panas bekerja terlalu sering.

PERHATIAN: Untuk menghindari keadaan bahaya yang disebabkan oleh penyetelan kembali pemutus termal yang tidak benar, alat ini tidak boleh dihubungkan dengan alat pengatur waktu.

Penting

- ▶ Bacalah instruksi penggunaan secara teliti dan lihat gambar-gambar ilustrasi sebelum menggunakan alat ini.
- ▶ Simpanlah instruksi ini untuk digunakan sebagai petunjuk pada waktu yang akan datang.
- ▶ Periksa apakah voltase yang ditunjukkan pada

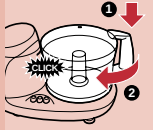
alat sesuai dengan voltase jala-jala listrik setempat (110-127V atau 220-240V) sebelum anda menghubungkan alat tersebut.

- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan perlengkapan atau suku cadang dari perusahaan lain atau yang tidak disarankan secara khusus oleh Philips. Garansi yang diberikan kepada anda akan tidak berlaku jika anda menggunakan perlengkapan atau suku cadang seperti itu.
- ▶ Jangan menggunakan alat ini jika kabel penghubung jala-jala listrik, steker atau bagian lain ada yang rusak.
- ▶ Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, authorized servis Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- ▶ Bersihkan secara cermat bagian-bagian yang akan bersinggungan dengan makanan sebelum anda menggunakan alat ini untuk pertama kali.
- ▶ Bila anda memasang mangkuk, anda akan mendengar suara klik.
- ▶ Cakram pengemulsi, pisau dan alat penguli harus ditempatkan pada kedudukan perkakas yang berada di dalam mangkuk.
- ▶ Jangan melewati batas jumlah dan waktu pemrosesan sebagaimana yang ditunjukkan pada tabel dan resep.
- ▶ Jangan melewati batas isi maksimum sebagaimana yang ditunjukkan pada mangkuk atau labu blender, yaitu jangan mengisi sampai melewati garis tanda batas di bagian atas.
- ▶ Cabutlah steker dari stopkontak segera setelah selesai dipakai.

- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan jari anda atau benda (misalnya sudip) untuk mendorong bahan-bahan di dalam tabung umpan ketika alat sedang berkerja. Hanya pendorong yang boleh digunakan untuk keperluan ini.
- ▶ Jauhkan alat dari jangkauan anak-anak.
- ▶ Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa ditunggu.
- ▶ Matikan alat sebelum melepaskan perlengkapan apapun.
- ▶ Jangan sekali-kali mencelupkan unit motor ke dalam air atau cairan lain apapun, juga jangan mencucinya dengan air keran. Gunakan hanya kain lembab untuk membersihkan unit motor.
- ▶ Lepaskan tutup dari bilah pisau sebelum digunakan.
- ▶ Hindari menyentuh bilah-bilah pisau yang tajam, terutama bila alat sedang dihubungkan dengan jala-jala listrik.
- ▶ Jika bilah-bilah pisau macet, putuskan hubungan dengan jala-jala listrik sebelum mengambil bahan-bahan makanan yang membuat bilah-bilah pisau tersebut macet.
- ▶ Biarkan bahan-bahan yang panas mendingin dulu sebelum diproses (suhu maks. 80C/175F).

Menggunakan alat

Mangkuk



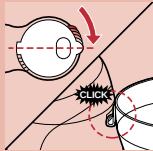
- 1 Pasanglah mangkuk pada prosesor makanan dengan cara memutar pegangannya sesuai dengan arah panah sampai anda mendengar suara klik.



- 2 Taruh tutup di atas mangkuk. Putar tutup tersebut sesuai dengan arah panah sampai anda mendengar suara klik (ini memerlukan sedikit tenaga).

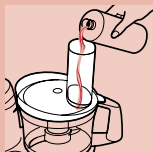
Kunci pengaman 'built-in'

- Baik unit motor maupun tutup alat telah diberi tanda. Alat akan berfungsi hanya jika tanda panah pada unit motor ditempatkan tepat sejajar dengan tanda pada tutup.

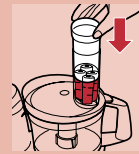


- 3 Pastikan bahwa tanda pada tutup dan tanda panah pada mangkuk berada pada posisi tepat sejajar satu sama lain. Bagian tutup yang menonjol sekarang akan menutupi lubang pengumpan.

Tabung pengumpan dan pendorong

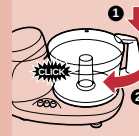


- 1 Gunakan tabung pengumpan untuk menambahkan bahan-bahan cair dan/atau padat. Gunakan pendorong untuk mendorong bahan padat di dalam tabung pengumpan.

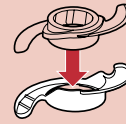


- 2 Anda juga dapat menggunakan pendorong tersebut untuk menutup tabung pengumpan untuk mencegah bahan-bahan keluar dari tabung pengumpan.

Bilah pisau

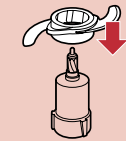


- Bilah pisau dapat digunakan untuk memotong, mencampur, memblender, membuat pure dan membuat campuran kueh.

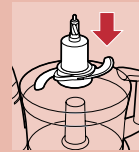


- 1 Tempatkan mangkuk pada unit motor.
- 2 Lepaskan tutup pelindung dari bilah pisau.

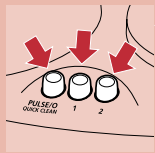
Sisi-sisi pemotong bilah pisau sangat tajam. Hindari jangan sampai menyentuh sisi-sisi pemotong tersebut!



- 3 Tempatkan bilah pisau padaudukan perkakas.



- 4 Tempatkanudukan perkakas di dalam mangkuk.
- 5 Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk. Potong-potong dulu bahan-bahan makanan yang besar menjadi potongan-potongan berukuran kira-kira 3 x 3 cm. Pasang tutupnya di atas mangkuk.



6 Pengaturan kecepatan memungkinkan anda untuk mengatur kecepatan alat untuk mendapatkan hasil yang optimal.

- ▶ pengaturan 'PULSE / O' : untuk menjalankan pulsa dan untuk mematikan alat berputar. Jika tombol 'PULSE / O' ditekan alat akan berkerja pada kecepatan maksimum. Setelah tombol dilepas alat akan berhenti bekerja.
- ▶ pengaturan 1: untuk kecepatan normal
- ▶ pengaturan 2: untuk kecepatan tinggi

Lihat tabel untuk mengetahui pengaturan kecepatan yang dianjurkan. Pemrosesan memakan waktu 10-60 detik.

Tip

- ▶ Alat ini memotong dengan cepat sekali. Gunakan fungsi pulsa sebentar saja sekali jalan untuk mencegah agar makanan tidak sampai terpotong terlalu halus.
- ▶ Jangan biarkan alat bekerja terlalu lama ketika anda memotong keju (keras). Keju akan menjadi terlalu panas, meleleh dan menggumpal.
- ▶ Jangan menggunakan bilah pisau untuk memotong bahan-bahan yang sangat keras seperti biji kopi, pala dan es batu.

Jika makanan lengket pada bilah pisau atau pada bagian dalam mangkuk:

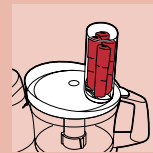
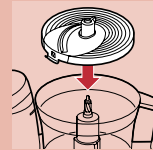
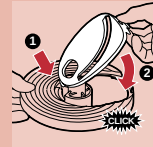
- 1** Matikan alat.
- 2** Lepaskan tutupnya dari mangkuk.

3 Bersihkan bahan-bahan dari bilah pisau atau dari dinding labu dengan menggunakan sudip.

Alat-alat sisip

Sisi-sisi pemotong alat sisip sangat tajam. Jangan menyentuh sisi-sisi pemotong tersebut.

Jangan memproses bahan-bahan keras (seperti misalnya es batu) dengan alat sisip.



1 Tempatkanudukan alat sisip padaudukan perkakas yang berdiri di dalam mangkuk.

2 Tempatkanudukan alat sisip padaudukan perkakas yang berdiri di dalam mangkuk.

3 Pasang tutup mangkuknya.

4 Taruh bahan-bahan di dalam tabung pengumpan. Buatlah potongan-potongan besar menjadi potongan-potongan kecil lebih dulu supaya dapat masuk ke dalam tabung pengumpan.

5 Isi tabung pengumpan secara merata untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

Jika anda harus memroses makanan dalam jumlah banyak, proseslah sedikit demi sedikit dengan cara membaginya dalam jumlah kecil-kecil dan

kosongkan mangkuk secara teratur setiap kali selesai mengerjakan suatu jumlah tertentu.

- 6** Pilih pengaturan kecepatan yang sesuai untuk mendapatkan hasil yang optimal. Lihat tabel untuk mengetahui pengaturan kecepatan yang disarankan.

Pemrosesan memakan waktu 10-60 detik.

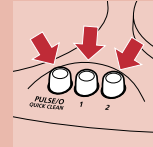
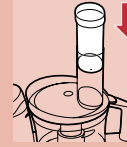
- 7** Tekan bahan makanan ke bawah lewat tabung pengumpan secara pelan-pelan dan mantap dengan pendorong.

- 8** Untuk melepaskan alat sisip dariudukan alat tersebut, pegang kedudukan alat sisip dengan bagian belakangnya mehadap pada anda. Dorong bagian ujung alat sisip dengan ibu jari anda untuk membuat alat sisip keluar dari dudukkannya.

Perlengkapan penguli

Perlengkapan penguli dapat dipakai untuk menguli adonan untuk roti, roti kukus dan kueh bola dan untuk mencampur adonan tepung dan campuran kueh.

- 1** Pasang perlengkapan penguli pada kedudukan perkakas.
- 2** Taruh bahan-bahan di dalam mangkuk.
- 3** Tutuplah mangkuk dengan tutupnya.



- 4** Tutuplah tabung pengumpan dengan menempatkan pendorong di dalamnya.

- 5** Pilih pengaturan kecepatan yang sesuai untuk mendapatkan hasil yang optimal. Lihat tabel untuk pengaturan kecepatan yang disarankan.

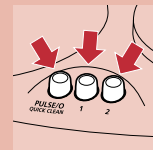
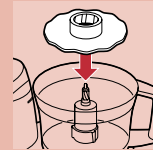
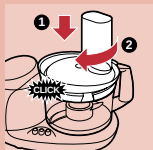
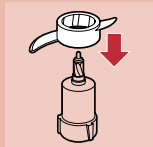
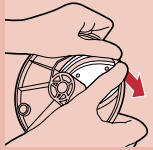
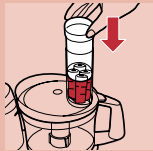
Cakram pengemulsi

Anda dapat menggunakan cakram pengemulsi untuk membuat mayones, mengocok krim dan mengocok putih telur.

- 1** Taruhlah cakram pengemulsi pada kedudukan perkakas yang berada di dalam mangkuk.
- 2** Taruhlah bahan-bahan di dalam mangkuk dan taruh tutupnya di atas mangkuk.
- 3** Pilih pengaturan kecepatan yang sesuai untuk mendapatkan hasil yang optimal. Lihat tabel untuk mengetahui pengaturan kecepatan yang disarankan.

Tip

- ▶ Bila anda ingin mengocok putih telur, pastikan bahwa putih telur tersebut memiliki suhu yang sama dengan suhu ruangan.



Keluarkan telur dari kulkas paling kurang setengah jam sebelum anda memakai telur tersebut.

- Semua bahan untuk membuat mayones harus memiliki suhu yang sama dengan suhu ruangan.

Minyak dapat ditambahkan melalui lobang kecil di bagian bawah pendorong.

- Jika anda akan mengocok krim, krim tersebut harus diambil langsung dari kulkas. Harap diperhatikan waktu pembuatan pada tabel. Krim tidak boleh dikocok terlalu lama.

Gunakan fungsi pulsa untuk lebih bisa mengendalikan proses.

Membersihkan

Selalu putuskan lebih dulu hubungan alat dengan jala-jala listrik sebelum anda mulai membersihkan unit motornya.

- 1 Bersihkan unit motor dengan kain lembab. Jangan mencelupkan unit motor ke dalam air dan juga jangan mencucinya.
- 2 Bersihkan selalu bagian-bagian yang bersentuhan dengan makanan dalam air panas dengan cairan pencuci begitu selesai di pakai.
- Mangkuk, tutup mangkuk, pendorong dan perlengkapan-perengkapan juga dapat dicuci dalam mesin pencuci piring.

Sukucadang-sukucadang ini telah diuji untuk ketahanannya terhadap mesin pencuci piring sesuai dengan DIN EN 12875.

Tutup pelindung dengan tempat penyimpanan dan labu blender tidak tahan terhadap mesin pencuci piring!

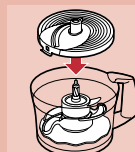
Bersihkan pisau, unit pisau blender dan alat-alat sisip dengan sangat hati-hati. Sisi-sisi pemotongnya sangat tajam!

Jaga agar sisi-sisi pemotong pisau, unit pisau blender dan alat-alat sisip tidak sampai terkena benda-benda keras. Ini dapat menyebabkan perlengkapan-perengkapan tersebut menjadi tumpul.

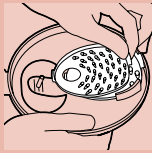
Bahan-bahan tertentu dapat menyebabkan perubahan warna pada permukaan perlengkapan-perengkapan tersebut. Ini tidak mempunyai akibat negatif pada perlengkapan-perengkapan tersebut. Perubahan warna tersebut biasanya akan hilang setelah beberapa waktu.

Penyimpanan

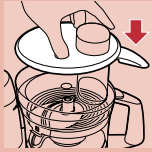
Penyimpanan mikro



- Taruhlah perlengkapan-perengkapan (cakram pengemulsi, bilah pisau, perlengkapan penguli, dudukan alat sisip) pada tempat perkakas dan simpanlah di dalam mangkuk. Taruhlah selalu dudukan alat sisip pada giliran terakhir.



- ▶ Tempatkan tutup pelindung dengan tempat penyimpanan alat sisip tersebut di atas tutup mangkuk yang transparan.



- ▶ Tempatkan tutup pelindung dengan tempat penyimpanan alat sisip tersebut di atas tutup mangkuk yang transparan.
- ▶ Gulunglah kabel penyambung jala-jala listrik pada gulungan di bagian belakang alat.

Garansi dan pelayanan

Jika anda memerlukan informasi atau jika anda menghadapi masalah, silahkan mengunjungi Web Site Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Pelayanan Pelanggan.

Jumlah dan waktu pembuatan

Bahan-bahan	Jumlah maksimum	Pengaturan / Perkiraan	Prosedur	Aplikasi
Apel, wortel, seledri - memarut/mengiris	350g	2 / P /  / 	Potonglah keju menjadi potongan-potongan yang dapat masuk ke dalam tabung. Isilah tabung dengan sayuran tersebut dan tekan kebawah tabung secara perlahan dengan menggunakan pendorong.	Salad, Sayur-sayuran mentah
Adonan (kueh panekuk) - mengocok	250ml susu	2 / 	Mula-mula tuangkan susu ke dalam blender dan kemudian tambahkan bahan-bahan kering. Campurkan bahan-bahan tersebut kira-kira selama 1 menit.	Kueh panekuk, kueh wafel
Bubuk roti - memotong	100g	2 / 	Gunakan roti yang kering dan renyah.	Hidangan dengan bubuk roti
Krim metega - mengocok	300g	2 / 	Gunakan mentega yang lunak untuk memperoleh hasil dengan warna yang cerah.	Makanan penutup, topping
Keju (Parmesan) - memotong	200g	2 / 	Gunakan sepotong keju yang tidak berkulit dan potonglah menjadi potongan-potongan dengan ukuran kira-kira 3 x 3 cm.	Menghias hidangan, sup, saus, hidangan dengan bubuk roti

Bahan-bahan	Jumlah maksimum	Pengaturan / Perlempangan	Prosedur	Aplikasi
Keju (Gouda) - merajang	200g	2 / ②	Potonglah keju menjadi potongan-potongan yang dapat masuk ke dalam tabung. Tekan secara perlahan dengan pendorong.	Saus, pizza, hidangan dengan bubuk roti, fondue
Cokelat - memotong	200g	2 / ②	Gunakan cokelat polos dan keras. Patahkan menjadi potongan-potongan dengan ukuran 2 cm.	Menghias hidangan, saus, pastri, puding, mous
Kacang-kacangan, kacang polong masak - membuat pure/bubur	250g	2 / ②	Gunakan kacang polong atau kacang-kacangan masak. Jika perlu, tambahkan air secukupnya untuk meningkatkan kekentalan dari campuran.	Pure/bubur; sup
Daging dan sayuran masak - membuat pure/bubur	300g	2 / ②	Untuk membuat pure yang agak kasar; tambahkan sedikit air saja. Untuk membuat pure yang halus, terus tambahkan air sampai campuran menjadi halus.	Makanan bayi dan balita
Ketimun - mengiris	1 ketimun	1 / ②	Letakkan ketimun di dalam tabung dan tekan kebawah secara hati-hati.	Salad, menghias hidangan

Bahan-bahan	Jumlah maksimum	Pengaturan / Perlempangan	Prosedur	Aplikasi
Adonan (untuk roti) - menguli	350g tepung g	2 / ②	Campur air hangat dengan ragi dan gula. Tambahkan tepung, minyak dan garam kemudian uli adonan selama kurang lebih 90 detik. Biarkan agar mengembang selama 30 menit.	Roti
Adonan (untuk pizza) - menguli	400g tepung g	2 / ②	Ikuti cara yang sama seperti membuat adonan roti. Uli adonan selama kira-kira 1 menit. Mula-mula masukkan tepung kemudian bahan-bahan yang lain.	Pizza
Adonan (untuk pastri dengan kulit keras) - menguli	200g tepung g	2 / ②	Gunakan margarin dingin, potong menjadi potongan-potongan berukuran 2 cm. Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk dan uli sampai adonan berubah menjadi bola. Biarkan adonan menjadi dingin sebelum diproses selanjutnya.	Pai apel, biskuit manis, pastel buah terbuka
Adonan (untuk tart, pai, kueh bola) - menguli	200g tepung g	2 / ②	Gunakan margarin dingin, potong menjadi potongan-potongan berukuran 2 cm. Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk dan uli sampai adonan berubah menjadi bola. Biarkan adonan menjadi dingin sebelum diproses selanjutnya.	Tart buah-buahan, kueh bola, pai, quiche

Bahan-bahan	Jumlah maksimum	Pengaturan / Perlekgkapan	Prosedur	Aplikasi
Adonan (ragi) - menguli	300g tepung g	2 / 8	Mula-mula campurkan ragi, susu hangat dan sedikit gula dalam mangkuk terpisah. Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk prosesor makanan dan uli adonan sampai tidak lengket ke mangkuk (kiri-kira memerlukan waktu 1 menit). Biarkan adonan mengembang selama 30 menit.	Roti spesial
Putih telur - mengemulsi	4 putih telur	2 / 9	Gunakan putih telur yang bersuhu sesuai dengan suhu ruangan. Catatan: gunakan paling sedikit 2 putih telur.	Puding, souffls, meringue
Buah-buahan (mis. apel, pisang, buah kastanye) - memotong/mempure	500g	P / 8	Tip: tambahkan sedikit air jeruk lemon untuk mencegah agar warna buah tidak berubah. Tambah air secukupnya untuk mendapatkan pure yang halus.	Kueh buah kastanye, puding, makanan bayi
Herba (mis. daun peterseli) - memotong	Minimum 75g	2 / P / 8	Cuci dan keringkan herba sebelum memotong.	Saus, sup, menghias hidangan, mentega herba

Bahan-bahan	Jumlah maksimum	Pengaturan / Perlekgkapan	Prosedur	Aplikasi
Mayones - mengemulsi	3 butir telur	1-2 / 9	Seluruh bahan harus bersuhu sama dengan suhu ruangan. Catatan: gunakan paling sedikit satu telur besar; dua telur kecil atau dua kuning telur. Masukkan telur dan sedikit cuka ke dalam mengukuk serta tambahkan minyak tetes demi tetes.	Salad, menghias hidangan dan saus untuk memanggang
Daging (lulur) - mencincang	300g	2 / P / 8	Pertama hilangkan semua urat dan tulang. Potonglah daging menjadi potongan-potongan berbentuk kubus sebesar 3 cm. Gunakan fungsi pulsa untuk memperoleh hasil cincangan yang lebih kasar.	Steak tartar; hamburger; baso ikan
Campuran (kue) - mencampur	3 butir telur	2 / 8	Bahan-bahan harus bersuhu sama dengan suhu ruangan. Campurlah mentega yang telah dilunakkan dan gula sampai menjadi campuran yang halus dan seperti krim. Kemudian tambahkan susu, telur dan tepung.	Bermacam-macam kueh.
Biji-bijian - memotong	250g	2/P / 8	Gunakan tombol pulsa untuk memotong/mengiris kasar atau pengaturan kecepatan 2 untuk memotong halus.	Salad, puding, roti kacang, pasta buah badam

Bahan-bahan	Jumlah maksimum	Pengaturan / Perlen gkapan	Prosedur	Aplikasi
Bawang bombai - memotong	400g	P / 2	Kupas bawang dan potong menjadi 4 bagian. Catatan: gunakan paling sedikit 100g. Selalu tekan tombol pulsa beberapa kali untuk mencegah bawang bombai tercincang terlalu halus.	Oseng-oseng - menghias hidangan
Bawang bombai - mengiris	300g	1 / 10	Kupas bawang bombai dan potong menjadi potongan-potongan yang sesuai dengan ukuran tabung. Catatan: gunakan paling sedikit 100g.	Oseng-oseng - menghias hidangan
Unggas - memotong	200g	2 / P / 2	Mula-mula hilangkan urat atau tulang. Potong menjadi kubus berukuran 3 cm. Gunakan tombol pulsa untuk mendapatkan hasil cincangan yang kasar.	Daging cincang
Sayur-sayuran - memotong	250g	2 / 2	Potong-potong dulu menjadi potongan-potongan berbentuk kubus berukuran 3cm dan potong-potonglah dengan bilah pisau	Sup, sayur-sayuran mentah, salad
Daging dan sayuran masak - membuat pure/bubur	350g	2 / 2	Untuk membuat pure yang agak kasar; tambahkan sedikit air saja. Untuk membuat pure yang halus, terus tambahkan air sampai campuran menjadi halus.	Makanan bayi dan balita

Bahan-bahan	Jumlah maksimum	Pengaturan / Perlen gkapan	Prosedur	Aplikasi
Busa krim - mengkocok sampai berbusa	350ml	P / 10	Gunakan krim yang baru dikeluarkan dari kulkas. Catatan: gunakan paling sedikit 125ml krim. Busa krim akan siap kurang lebih 20 detik.	Menghias hidangan, krim, campuran es-krim

Resep

Sup Brokoli (untuk 4 orang)



- 50g keju Gouda matang
 - 300g brokoli matang (buang gagangnya dan petik)
 - air kaldu brokoli
 - 2 kentang godok yang dipotong-potong
 - 2 sari kaldu
 - 2 sendok makan krim tidak berbusa
 - bumbu kare
 - garam
 - merica
 - pala
- ▶ Parutlah keju. Buatlah pure/bubur brokoli bersama dengan kentang yang sudah digodok dan air kaldu brokoli secukupnya. Masukkan pure brokoli dan sisa cairan dan sari kaldu ke dalam suatu labu pengukur dan isilah sampai 750ml. Pindahkan campuran tersebut ke dalam panci serta didihkan sambil diaduk. Aduklah bersama keju dan bumbu dengan bumbu kare, garam, merica dan pala serta tambahkan krim.

Fruit cake



- 450 gr kurma, belah dua
- 200 gr plum kering, belah dua
- 650 gr kacang pecan
- 150 gr kelapa parut
- 300 gr nenas yang dilapisi gula
- 1 kaleng (400 gr) susu kental manis
- 1 sdt esens vanilla

- ▶ Minyaki dua loyang ukuran 20 cm dan panaskan oven pada suhu 135° C.
- ▶ Letakkan kurma dan plum yang sudah dibelah ke dalam mangkuk food processor dan cacah dengan kecepatan maksimal selama 30 detik. Lalu keluarkan dari mangkuk.
- ▶ Letakkan kacang pecan dalam mangkuk food processor dan cacah kasar dengan menggunakan fungsi pulse. Lalu keluarkan dari mangkuk.
- ▶ Letakkan nenas yang sudah dilapisi gula dalam mangkuk food processor dan cacah kecil-kecil dengan menggunakan fungsi pulse. Lalu keluarkan dari mangkuk.
- ▶ Campurkan kurma, plum, kacang, nenas dan kelapa parut ke dalam mangkuk.
- ▶ Tambahkan susu dan vanilla ke dalam bahan-bahan dan aduk rata.
- ▶ Tuangkan campuran buah ke dalam loyang dan panggang cake pada suhu 135° C selama 90 menit.

Jangan memproses resep ini lebih dari satu kali tanpa henti. Jika anda ingin memproses jumlah yang banyak, biarkan alat menjadi dingin dulu baru lanjutkan kembali.

Kentang tumbuk/lumat



- 500g kentang matang
- kira-kira 160ml susu panas (90C)
- 1 sendok makan mentega
- garam

- ▶ Mula-mula lumatkan kentang, kemudian tambahkan susu, garam dan mentega. Gunakan kecepatan 1 dan proseslah hanya kira-kira 30 detik untuk mencegah pure/bubur menjadi lengket.

Mayones



- 2 kuning telur atau 1 telur besar
- 1 sendok teh moster
- 1 sendok teh cuka
- 200ml minyak
- ▶ Letakkan piring pengemulsi di dalam mangkuk. Masukkan kuning telur atau telur, moster dan cuka ke dalam mangkuk. Gunakan kecepatan 1. Tuangkan minyak secara perlahan melalui tabung pengumpan pada piring pengemulsi. Anda dapat menggunakan lubang di dalam pendorong untuk menambahkan minyak.
- ▶ Tip untuk saus tartar: tambahkan daun peterseli, kerahi dan telur godok yang keras.
- ▶ Tip untuk saus koktil: tambahkan 50ml krim fraiche, setetes wiski, 3 sendok teh pasta tomat dan setetes sirup jahe ke dalam 100ml mayones.

Susukocok/milkshake



- 175ml susu
- 10g gula
- satu setengah pisang atau kira-kira 65g buah-buahan lain
- 50g es krim vanili

- ▶ Campur semua bahan sampai campuran berbusa.

Pizza



- 400g tepung terigu
- 40 ml minyak sayur
- 1/2 sendok teh garam
- 20g ragi segar atau 1.5 bungkus ragi kering
- air kira-kira 240 ml (35°C)
- ▶ Untuk topping:
 - 300ml saus tomat segar (kaleng)
 - 1 sendok teh bumbu Italia (kering atau segar)
 - garam atau lada
 - gula
 - Bahan-bahan yang ditabur di atas saus: buah zaitun, salami, artichokes, jamur, ikan, keju mozzarella, lada, keju masak yang diparut dan minyak zaitun sesuai selera.
- ▶ Letakkan alat pengaduk dalam mangkuk. Taruh semua bahan dalam mangkuk dan pilih kecepatan 2. Aduk adonan selama kira-kira 1 menit sampai terbentuk bola-bola halus. Tekan alat dengan satu tangan untuk mencegah alat berputar di atas adonan. Taruh adonan di mangkuk lain, tutup dengan kain basah dan biarkan untuk mengembang kira-kira 30 menit.
- ▶ Gunakan pisau untuk mencacah bawang merah dan bawang putih. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum.
- ▶ Tambahkan saus tomat dan bumbu dan aduk saus tersebut selama kira-kira 10 menit.

- ▶ Tambahkan garam, lada dan gula. Biarkan saus menjadi dingin.
- ▶ Panaskan oven 250°C
- ▶ Pipihkan adonan di atas tempat yang sudah ditaburi tepung terigu dan buat 2 bentuk lingkaran. Taruh adonan pada loyang yang sudah diolesi mentega. Olesi topping pada pizza, jangan sampai mengenai tepi pizza. Tambahkan topping yang dikehendaki, taburi keju parut dan teteskan sedikit minyak zaitun.
- ▶ Panggang pizza selama 12 sampai 15 menit.

Keju parut kentang-korjet



- 375g kentang
- sejumput garam
- 1 korjet (semacam kerahi - kira-kira 250g)
- 1 siung bawang putih, remukkan
- kira-kira 40g mentega + mentega untuk mengolesi penampakan oven
- 2 sendok teh herba Provincial atau Itali
- 1 telur besar
- 75ml busa krim
- 75ml susu
- merica
- 70g keju setengah-tua/matang
- ▶ Kupas dan cuci kentang.
- ▶ Letakkan piring dudukan alat sisip (alat sisip pengiris) dalam mangkuk dan irislah kentang dan korjet pada kecepatan 1.
- ▶ Masaklah irisan kentang dalam air mendidih dengan sejumput garam sampai hampir matang.

- ▶ Letakkan irisan tersebut dalam saringan dan tiriskan dengan baik.
- ▶ Potonglah setengah bagian dari mentega dalam wajan; gorenglah setengah bagian dari irisan korjet selama 3 menit sambil seringkali dibalik. Taburi irisan tersebut dengan setengah bagian dari herba. Goreng bagian lain dari irisan korjet dengan cara yang sama serta taburi dengan sisa dari herba.
- ▶ Biarkan irisan korjet goreng tersebut tertiris pada kertas tisu dapur.
- ▶ Olesi dengan mentega penampakan oven yang bersisi rendah dan letakkan irisan korjet dan kentang pada penampakan tersebut secara berselang-seling dan dengan mengaturnya sedemikian rupa sehingga sebagian saling bertumpang-tindih seperti susunan genting atap.
- ▶ Kocok telur dengan krim dan susu dengan menggunakan pisau logam. Tambahkan garam dan merica sesuai selera dan tuangkan campuran tersebut ke atas irisan kentang dan korjet dalam penampakan.
- ▶ Gantilah alat sisip pengiris dengan alat sisip pamarut, parutlah keju pada kecepatan 1 dan taburkan parutan keju tersebut di atas penampakan.
- ▶ Letakkan penampakan ditengah-tengah oven yang telah dipanaskan (200C) dan biarkan sampai kecoklatan selama 15 menit.

Mous Salmon (sajian untuk 3-4 orang)



- 1 kaleng salmon (220g)
- 2 lembar jelatin
- beberapa batang daun bawang

- sejumlah garam
 - sejumlah lada merah
 - setengah sendok makan air jeruk lemon
 - 125ml busa krim
 - 1 bawang bombai kecil
 - 1 bawang bombai kecil
- ▶ Rendam jelatin dalam air yang cukup banyak.
 - ▶ Cincang daun bawang dan bawang bombai dalam prosesor makanan dengan menggunakan pengaturan pulsa.
 - ▶ Buang tulang dan kulit dari salmon.
 - ▶ Tambahkan garam, lada merah, air jeruk lemon, salmon dan cairan dari kaleng pada daun bawang dan bawang bombai yang sudah dicincang serta buburlah bahan-bahan tersebut pada kecepatan 2.
 - ▶ Masukkan bubur pure ke dalam mangkuk.
 - ▶ Didihkan sedikit air dan larutkan jelatin di dalamnya.
 - ▶ Aduklah larutan jelatin dalam bubur salmon.
 - ▶ Letakkan piring pengemulsi dalam mangkuk dan kocoklah/busakan krim dengan menggunakan tombol pulsa selama kira-kira 15 detik.
 - ▶ Bungkuskan busa krim pada bubur pure salmon dengan sendok kayu.
 - ▶ Tempatkan mous salmon tersebut pada penampian, tutupi dan dinginkan dalam kulkas selama beberapa jam.
 - ▶ Hiasi mous dengan beberapa selada air.

Olesan sandwich

2

- 2 wortel kecil dipotong-potong
 - 2-3 kerahi dipotong-potong
 - 75g bunga kol dipotong-potong
 - 75g seledri dipotong-potong
 - herba hijau (daun peterseli, dill, taragon, batang seledri dipotong-potong)
 - 100g mayones
 - 100g dadih susu
 - garam
 - merica
- ▶ Cincang wortel, kerahi, bunga kol, herba hijau dan daun seledri dengan halus. Campurkan mayones dan dadih susu secara hati-hati serta bumbu sesuai selera dengan merica dan garam.

Salad kobis Spanyol

2

- 1 kobis merah yang kecil
 - 2 bawang bombai merah
 - 1 adas
 - 1 apel
 - sari dari satu jeruk manis dan 2 sendok makan cuka anggur merah
 - 1 sendok makan moster:
- ▶ Campurkan sari jeruk, moster dan cuka. Irislah kobis, bawang bombai, adas dan apel.
- ▶ Gabungkan bahan-bahan tersebut dalam mangkuk salad.

Kue Sepon



- 4 butir telur
- 30ml air (35C)
- 1 jumput garam
- 150g gula
- 1 bungkus gula vanili
- 150g tepung yang sudah diayak
- 3g bubuk pengembang kue

▶ Kocok telur dan air selama kira-kira 2 menit. Tambahkan gula, vanili dan garam sedikit demi sedikit serta aduklah selama kira-kira 1 menit. Adonan tersebut harus bisa jatuh dari sendok seperti pita yang tebal. Gulung dalam tepung dan bubuk pengembang kue dengan menggunakan sudip. Panggang dalam oven pada kira-kira 170C selama kira-kira 30-35 menit.

▶ Tip: Anda bisa mengisikuesepon tersebut dengan bermacam-macam krim atau hanya dengan busa krim dan buah segar.

Tzaziki



- 1 ketimun
- 200ml yoghurt
- 1 sendok makan minyak zaitun
- 2 siung bawang putih
- sejumput garam
- 1 sendok teh dill yang sudah dicincang halus
- beberapa daun mint (daun permen)

- ▶ Kupas ketimun dan parutlah pada kecepatan 1. Taruh parutan ketimun tersebut dalam saringan dan biarkan tertiris dengan sempurna.
- ▶ Campurkan bahan-bahan lain, kecuali daun mint, bersama ketimun. Dinginkan salad tersebut dengan cara meletakkannya dalam mangkuk tertutup dan menyimpannya dalam kulkas selama satu jam. Taburkan daun mint di atasnya sebelum disajikan.

MÁY XAY THỰC PHẨM: CÁC BỘ PHẬN VÀ PHỤ TÙNG

- A) Nút chỉnh tốc độ
- B) Phần motor
- C) khóa an toàn của máy
- D) Ngăn đựng
- E) Trục giữ
- F) Chốt cài của nắp (để làm hoạt động và ngừng hoạt động công tác an toàn của máy)
- G) Nắp cối xay
- H) Ống tiếp nguyên liệu
- I) Ống đẩy
- J) Nắp ngoài với ngăn đựng
- K) Đĩa phụ dùng cắt lát cỡ trung
- L) Đĩa phụ dùng cắt sợi cỡ nhỏ
- M) Đĩa phụ dùng cắt sợi cỡ trung
- N) Bộ phận gài đĩa cắt phụ
- O) Dao (+ phần che bảo vệ)
- P) Dao trộn bột
- Q) Đĩa đánh đồ mềm
- R) Thìa trộn nguyên liệu

GIỚI THIỆU

Máy này được lắp đặt hệ thống cắt tự động khi bị quá nóng. Trong trường hợp nóng quá, hệ thống này sẽ tự động ngắt nguồn điện vào máy.

Nếu máy của bạn tự nhiên ngừng chạy:

- 1** Tháo chốt cắm vào ổ điện.

- 2** Ấn vào nút nhấn (PULSE / 0).

- 3** Để máy nguội đi chừng 60 phút.

- 4** Cắm phích vào ổ cắm.

- 5** Bật máy lên.

Hãy liên lạc với đại lý của hãng Philips hoặc trung tâm sửa chữa do hãng Philips ủy quyền nếu hệ thống cắt nhiệt tự động hoạt động nhiều lần.

Lưu ý: Để tránh tình trạng nguy hiểm do hệ thống ngắt điện vì quá nhiệt, máy này không được lắp đặt hệ thống hẹn giờ tự động.

CẦN BIẾT

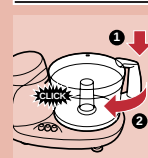
- ▶ Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và xem hình vẽ minh họa trước khi sử dụng.
- ▶ Giữ tài liệu hướng dẫn sử dụng để tham khảo về sau.
- ▶ Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy phải phù hợp với điện áp tại địa phương (110 - 127 V hoặc 220 - 240 V) trước khi bạn nối điện vào máy.
- ▶ Không được dùng bất cứ phụ tùng hoặc bộ phận nào của hãng sản xuất khác hoặc những linh kiện mà không được hãng Philips công nhận phù hợp. Bạn sẽ không được bảo hành sản phẩm nếu những phụ tùng hoặc bộ phận như vậy thay thế.

- ▶ Không được dùng máy nếu dây điện, chốt cắm hoặc các bộ phận khác bị hỏng.
- ▶ Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành Philips hoặc các trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương tự để tránh gây nguy hiểm.
- ▶ Lau rửa kỹ những bộ phận tiếp xúc với thức ăn trước khi bạn dùng máy này lần đầu.
- ▶ Khi cối xay được lắp đúng vị trí trên phần mô-tơ, bạn sẽ nghe thấy tiếng "cách".
- ▶ Đĩa đánh nguyên liệu mềm, dao và dao trộn bột phải được lắp vào trục cắm đúng trong cối xay.
- ▶ Không được dùng quá số lượng và thời gian cho phép trên bảng hướng dẫn.
- ▶ Không được dùng quá dung lượng tối đa ghi trên cối xay, (vạch trên cùng).
- ▶ Tháo chốt cắm của máy ngay sau khi dùng.
- ▶ Không được dùng ngón tay hay các vật (ví dụ: thìa ăn) để ấn các nguyên liệu xuống cối xay khi máy đang chạy. Chỉ được dùng ống đẩy nguyên liệu.
- ▶ Để máy xa khỏi tầm với của trẻ nhỏ.
- ▶ Không được để máy chạy không có người trông.
- ▶ Trước khi tháo các phụ tùng, phải tắt công tắc máy đi.

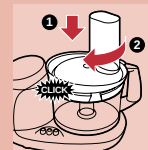
- ▶ Không được nhúng phần mô-tơ vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào, hoặc tráng rửa dưới vòi nước. Chỉ dùng tấm vải ẩm để lau chùi phần mô-tơ.
- ▶ Tháo phần che bảo vệ khỏi dao trước khi dùng.
- ▶ Tránh sờ vào dao vì rất sắc, đặc biệt khi máy đã được cắm điện.
- ▶ Nếu dao bị tắc lại, RÚT PHÍCH CẮM ĐIỆN ra trước khi gạt sạch các nguyên liệu làm cản tắc dao.
- ▶ Để các nguyên liệu nguội bớt trước khi xay chúng (nhiệt độ tối đa là 80 độ C / 175 độ F).

DÙNG MÁY

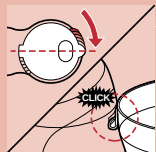
Cối Xay



- 1 Lắp cối xay vào phần xay thực phẩm bằng cách xoay chỗ tay cầm theo chiều của mũi tên tới khi bạn nghe một tiếng "cách".



- 2 Đẩy nắp cối xay lại. Xoay nhẹ nắp theo chiều mũi tên đến khi bạn nghe một tiếng "cách".

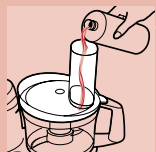


Khóa an toàn trong máy

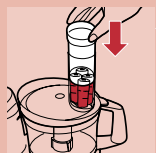
▶ Cả phần mô-tơ và nắp cối xay đều được đánh dấu. Máy chỉ hoạt động nếu mũi tên trên phần mô-tơ đối diện trực tiếp với dấu trên nắp cối xay.

- 3** Kiểm tra dấu trên nắp cối xay và mũi tên trên cối xay đối diện nhau. Chốt nhựa trên nắp lúc này sẽ che lỗ hở ở chỗ tay cầm.

Lắp ống đẩy vào ống tiếp nguyên liệu

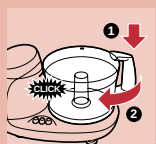


- 1** Có thể châm thêm chất lỏng và/hoặc các nguyên liệu đặc qua ng tiếp ống nguyên liệu. Dùng ống đẩy để đẩy nguyên liệu vào cối.



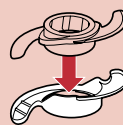
- 2** Để nguyên liệu văng ra ngoài, bạn phải lắp ống đẩy nguyên liệu vào ống tiếp nguyên liệu.

Dao



- ▶ Dao có thể dùng để băm nhỏ, trộn đều, hòa trộn, xay đánh nhừ và để nhồi bột làm bánh ngọt.

- 1** Đặt cối xay trên phần mô-tơ.

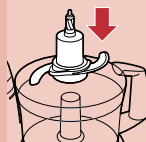


- 2** Tháo phần che bảo vệ dao ra.

Các cạnh cắt của dao rất sắc. Tránh sờ vào chúng.

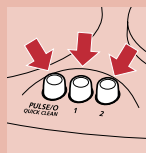


- 3** Đặt dao vào trục giữ.



- 4** Đặt trục giữ vào bầu đựng.

- 5** Cho nguyên liệu cần xay vào cối. Cắt trước những miếng thực phẩm lớn thành những mẫu nhỏ cỡ khoảng 3 x 3 cm. Đậy nắp cối xay lại.



- 6** Nút điều chỉnh cho phép bạn điều chỉnh tốc độ của máy để đạt được kết quả tốt nhất.
- ▶ Nút nhồi **êPULSE** /Oế: để nhồi từng lúc hay để tắt máy đi. Khi ấn nút nhồi **êPULSE** /Oế, máy chạy ở tốc độ cao nhất. Máy ngừng chạy nếu buông nút này ra.
 - ▶ Tốc độ **1**: tốc độ bình thường.
 - ▶ Tốc độ **2**: tốc độ cao.

Xem bảng để biết các mức đặt tốc độ đã chỉ dẫn. Các ứng dụng và công thức ghi ở bảng sẽ sẵn sàng dùng sau 10 Á 60 giây.

Phụ dẫn

- ▶ Máy bào nhỏ rất mau. Chỉ xay trong thời gian ngắn để tránh thực phẩm bị bào thành nhỏ quá.
- ▶ Không được để máy chạy lâu quá khi bạn xay pho-mát cứng. Pho-mát cứng sẽ bị nóng và đóng thành cục.
- ▶ Không được dùng dao để xay các nguyên liệu cứng như hạt cà-phê, đậu khấu và nước đá. Dao có thể bị cùn đi.

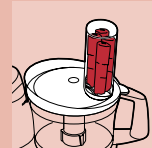
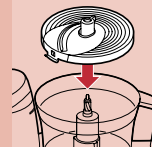
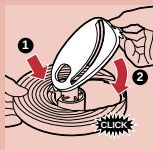
Nếu thực phẩm bám vào dao hoặc vào cạnh của cối xay:

- 1 Tắt máy đi.
- 2 Mở nắp cối xay.
- 3 Gạt các thứ bám bằng thìa trộn nguyên liệu.

Các đĩa cắt phụ

Đặt đĩa đã chọn vào bộ phận giữ đĩa.

- 1 Các cạnh cắt của đĩa cắt phụ rất sắc. không được sờ vào chúng.



- 2 Đặt bộ phận giữ đĩa vào trục giữ ở cối xay.
- 3 Đậy nắp cối xay lại.

- 4 Cho các nguyên liệu vào đường ống tiếp nguyên liệu. Cắt chúng thành những mẩu để vừa vào đường ống tiếp nguyên liệu.

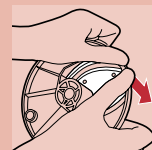
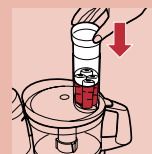
- 5 Cho đều vào đường ống tiếp nguyên liệu để có kết quả tốt nhất.

Khi bạn phải xay một lượng thực phẩm lớn, chỉ nên xay thành từng phần và lấy ra khỏi cối xay thường xuyên giữa các lần xay.

- 6 Chọn tốc độ thích hợp để đạt được kết quả tốt nhất. Xem ở bảng để biết các tốc độ phù hợp.

Xay cần 1 - 60 giây đồng hồ.

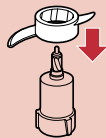
- 7 Ấn các thành phần xuống chậm và đều qua đường ống tiếp nguyên liệu bằng ngón tay.



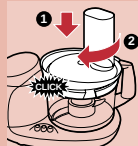
- 8 Để tháo đĩa cắt phụ khỏi bộ phận giữ đĩa, cầm bộ phận giữ đĩa trong tay bạn với mặt sau của nó hướng về phía bạn. Ấn cạnh của đĩa bằng hai ngón tay cái để đĩa rơi ra khỏi bộ phận giữ đĩa.

Dao trộn bột

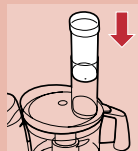
Dao trộn bột có thể dùng để trộn bột làm bánh mì và làm bột viên nấu súp và để trộn bột loãng và bột làm bánh ngọt.



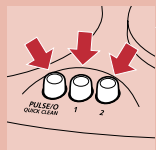
- 1** Lắp dao trộn bột vào trục giữ.
- 2** Cho các thành phần vào cối xay.



- 3** Đậy nắp lại.



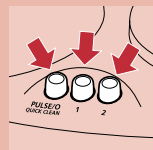
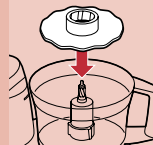
- 4** Cho ống đẩy vào ống tiếp nguyên liệu.



- 5** Chọn tốc độ thích hợp để đạt được kết quả tốt nhất.

Đĩa đánh đồ mềm

Bạn có thể dùng đĩa đánh các nguyên liệu mềm để làm sốt mayonnaise (đọc là mây-ơ-nây), để đánh sốt kem và để đánh lòng trắng trứng.



- 1** Đặt đĩa đánh nguyên liệu mềm vào trục giữ ở bầu đựng.
- 2** Cho các thành phần vào bầu đựng và đậy nắp lại.
- 3** Chọn tốc độ thích hợp để đạt được kết quả tốt nhất. Xem bảng chỉ dẫn tốc độ.

Phụ dẫn

▶ Để chuẩn bị đánh lòng trắng trứng, đảm bảo lòng trắng trứng có nhiệt độ trung bình trong phòng.

Lấy các thành phần ra khỏi tủ lạnh ít nhất nửa giờ đồng hồ trước khi bạn chuẩn dùng.

▶ Để làm sốt mayonnaise tất cả các thành phần phải có nhiệt độ phòng.

Dầu có thể thêm vào qua lỗ nhỏ ở đáy của ống đẩy.

▶ Khi làm sốt kem, kem có nhiệt độ tủ lạnh. Nên làm theo đúng thời gian (xem bảng) và không nên đánh quá lâu.

Để có thể điều chỉnh tốt hơn, bạn nên dùng nút ngắt nhịp.

LÀM SẠCH

Luôn luôn tháo chốt cắm điện của máy trước khi bạn bắt đầu lau chùi phần motor.

- 1 Lau chùi phần motor bằng miếng vải ẩm. Không được nhúng phần motor vào nước và cũng không được tráng rửa nó.
- 2 Luôn luôn rửa những bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trong nước nóng cùng với nước rửa chén ngay sau khi dùng.

Đồ cối xay, nắp đậy cối xay, ống đẩy và các phụ tùng cũng có thể rửa trong máy rửa chén. Độ bền trong máy rửa chén bát đã được kiểm nghiệm theo số liệu DIN EN 12875. Nắp ngoài với ngăn để đĩa cắt phụ và bình đựng của phần xay sinh tố không được rửa trong máy rửa chén.

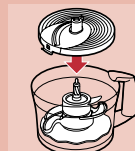
Rửa dao và các đĩa cắt phụ thật cẩn thận. Các cạnh cắt của chúng rất sắc!

Đảm bảo các cạnh cắt của dao và các đĩa cắt phụ không được chạm vào các vật cứng. Chạm vào vật cứng có thể làm cho chúng cùn đi.

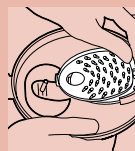
Một số thành phần có thể làm biến màu ở bề mặt của các phụ tùng. Điều này không có ảnh hưởng xấu đối với phụ tùng. Sự biến màu thường mất đi sau một thời gian.

CẮT GIỮ

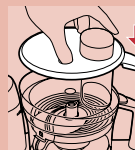
Cắt giữ gọn



Đặt tất cả các phụ tùng (đĩa xay đồ mềm, dao, dao trộn bột, bộ phận gài đĩa cắt phụ) vào trực giữ và giữ chúng trong cối xay. Luôn luôn xếp bộ phận giữ đĩa cắt phụ sau cùng.



Hai đĩa cắt phụ có thể cắt ở ngăn ở nắp ngoài mà đặt bên trên của nắp cối xay, như đã ghi ở mặt trong của nắp. Các đĩa cắt phụ đẩy lỏng vào trong nắp, không được ấn mạnh.



Đặt nắp ngoài với ngăn để đĩa cắt phụ trên nắp màu trong của cối xay.
Cuốn dây điện xung quanh phần để cuộn dây ở đằng sau máy.

ĐẢM BẢO & SỬA CHỮA

Nếu bạn cần biết tin tức hoặc nếu bạn có vấn đề gì, hãy tìm đến mạng lưới của hãng Philips tại www.philips.com hoặc liên hệ với Trung tâm Phục vụ Khách hàng của hãng Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của họ ở tờ bảo đảm khắp thế giới). Nếu không có Trung tâm Phục vụ Khách hàng ở nước bạn, hãy tìm tới đại lý của hãng Philips ở địa phương bạn hoặc liên hệ với Văn phòng Sửa chữa các Đồ Dùng Điện Cá nhân và Gia đình.

Số lượng và thời gian chuẩn bị

Thành phần & kết quả	Số lượng tối đa	Mức đặt tốc độ/ phụ tùng	Trình tự	Dùng làm
Táo tây, cà rốt, củ cần tây-cắt sợi/ cắt lát	350 g	2 / P /  / 	Cắt trái cây/rau thành những miếng vừa đường ống cho vào. Cho đầy các miếng vào ống cho vào và xay chúng trong khi ấn nhẹ ống đẩy xuống.	Các món xà lách, các món rau sống.
Bột nhào (bánh kếp) - Đánh trộn	250 ml Sữa tươi	2 / 	Trước tiên cho sữa vào phần xay sinh tố và sau đó thêm các thành phần khô. Xay đều khoảng 1 phút. Nếu cần lặp lại trình tự này 2 lần.	Bánh kếp, bánh tổ ong.
Vụn bánh mì - xay vụn	100 g	2 / 	Dùng bánh mì khô, ròn.	Những món dùng tới vụn bánh mì.
Nước sốt bơ (creme au beurre) - đánh	300 g	2 / 	Dùng bơ mềm để có kết quả nhão.	Các món tráng miệng, món cho kem ở trên.
Phomat (parmesan) - cắt vụn	200 g	2 / 	Dùng miếng phomat không có vỏ ngoài và cắt nó thành những miếng 3 x 3 cm	Để rắc trên súp, nước sốt, các món có lớp vỏ ròn trên mặt.
Phomat (Gouda) - cắt sợi	200 g	2 / 	Cắt phomat thành những miếng nhỏ vừa vào ống cho vào. Thận trọng ấn xuống bằng ống đẩy.	Nước sốt, pizza, các món có vỏ ròn, bánh mì nhúng phomat.
Sô-cô-la - cắt vụn	200 g	2 / 	Dùng sô-cô-la loại cứng, nguyên chất. Bẻ nó ra thành những miếng 2 cm.	Rắc trên sốt ngọt, bánh ngọt, bánh trứng kem, pudding

Thành phần & kết quả	Số lượng tối đa	Mức đặt tốc độ/ phụ tùng	Trình tự	Dùng làm
Đậu, đỗ đã chín-xay nhừ	250 g	2 / 	Dùng đậu hoặc đỗ đã chín, nếu cần thiết cho thêm chút nước để làm hỗn hợp được tốt hơn	Các món nhừ, các món súp.
Rau và thịt chín - xay mềm nhừ	300 g	2 / 	Để xay to, chỉ thêm 1 chút nước. Để xay nhừ, cứ tiếp tục thêm nước tới khi hỗn đó mềm nhừ.	Thức ăn của trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ.
Dưa leo (dưa chuột) - cắt lát	1 trái	1 / 	Cho dưa leo vào ống cho vào và thận trọng ấn nó xuống.	Xà lách, làm hoa vị.
Bột nhồi (làm bánh mì) - nhồi trộn	350 g Bột mì	2 / 	Trộn nước ấm với men làm bánh mì và đường. Cho bột, dầu ăn và muối vào và nhồi trộn khoảng 90 giây. Để đó 30 phút để nở ra.	Bánh mì.
Bột nhồi i (làm pizza) - nhồi trộn	400 g Bột mì	2 / 	Làm theo giống trình tự làm bột bánh mì. Trộn bột khoảng 1 phút. Trước hết cho bột vào và sau đó cho các thành phần kia.	Bánh pizza.
Bột nhồi (làm vỏ bánh nướng, bánh ngọt) - nhồi trộn	200 g Bột mì	2 / 	Dùng bơ thực vật để lạnh. Cắt thành những miếng 2 cm. Cho các thành phần vào cối xay và nhồi trộn tới khi bột thành 1 cục tròn. Để cục bột bớt lạnh trước khi chế biến tiếp.	Bánh nhân táo, bánh bích qui ngọt bánh trái cây.

Thành phần & kết quả	Số lượng tối đa	Mức đặt tốc độ/ phụ tùng	Trình tự	Dùng làm
Bột nhồi (làm vỏ bánh nướng, bánh nhân trái cây - nhồi trộn)	200 g	2 / ㉔	Dùng bơ thực vật lạnh và nước lạnh. Cho bột vào cối xay và cho bơ đã cắt thành những miếng 2 cm. Trộn ở tốc độ cao nhất tới khi bột trở thành cục vụn, sau đó thêm nước lạnh trong khi đang trộn. Ngừng lại ngay khi bột đã thành 1 cục tròn. Để cục bột bột lạnh trước khi chế biến tiếp.	Các loại bánh nướng nhân trái cây, nhân thịt, v.v.
Bột nhồi (cùng men) - nhồi trộn	300 g Bột mì	2 / ㉔	Trước tiên trộn men làm bánh mì, sữa tươi ấm và chút đường trong tô riêng. Cho các thành phần vào cối xay của máy xay thực phẩm và nhồi trộn bột tới khi nó mềm đều và không còn dính vào thành của cối xay (cần khoảng 1 phút) Để đó 30 phút để nở ra.	Bánh mì hảo hạng.
Lòng trắng trứng - đánh bông	4 lòng trắng	2 / ㉔	Dùng lòng trắng trứng ở nhiệt độ phòng. Lưu ý: dùng ít nhất 2 lòng trắng trứng.	Soufflee, bánh trứng xốp.
Trái cây (táo, chuối) - xay nhỏ/ xay như	500 g	P / ㉔	Phụ dẫn: thêm 1 chút nước chanh để trái cây khỏi bị biến màu. Thêm chút nước để đạt được độ xay mềm như.	Nước sốt, mứt, pudding, đồ ăn trẻ nhỏ.
Rau thơm (ngò/ mùi, v.v) - cắt nhỏ	ít nhất 75 g	2 / P / ㉔	Rửa sạch và vẩy khô trước khi cắt nhỏ.	Các món nước sốt, xúp, rắc trên sốt bơ.
Xốt mayonnaise - đánh bông	3 trứng	1-2 / ㉔	Các thành phần phải ở nhiệt độ phòng. Lưu ý: Dùng ít nhất 1 trứng to, 2 trứng bé hoặc 2 lòng đỏ. Cho trứng và một chút giấm vào bình đựng và thêm dầu ăn vào từng giọt một.	Xà lách, làm hoa vị và làm nước sốt ướp thịt nướng.

Thành phần & kết quả	Số lượng tối đa	Mức đặt tốc độ/ phụ tùng	Trình tự	Dùng làm
Thịt, cá, thịt gà (thịt nạc/thái miếng) - xay nhỏ	300 g	2 / P / ㉔	Trước hết bỏ gân hoặc xương (cá). Cắt thịt thành những cục độ 3 cm. Dùng chày nắn ngắt nhịp để có kết quả xay thô hơn.	Món nem nướng, thịt băm nướng, thịt xay, cá viên.
Hỗn hợp (bánh ngọt) - trộn đều	3 trứng	2 / ㉔	Các thành phần phải ở nhiệt độ phòng. Trộn đều bơ đã mềm và đường tới khi hỗn hợp dẻo mềm và nhuyễn. Sau đó thêm sữa, trứng và bột.	Các loại bánh.
Đậu lạc - băm nhỏ	250 g	2 / P / ㉔	Dùng nút ngắt nhịp (P) để xay thô hoặc tốc độ tối đa để xay nhỏ.	Xà lách, bánh mì, mứt hạnh nhân, bánh pudding.
Hành tây - băm nhỏ	400 g	P / ㉔	Bóc vỏ hành và cắt chúng làm 4 miếng. Lưu ý: dùng ít nhất 100 g. Luôn luôn ấn nút ngắt nhịp vài lần để tránh hành bị xay nhỏ quá.	Xào, làm hoa vị.
Hành tây - cắt lát	300 g	1 / ㉔	Bóc vỏ hành và cắt chúng thành những miếng nhỏ vừa vào đường ống cho vào. Lưu ý: dùng ít nhất 100 g.	Xào, làm hoa vị.
Thịt gà - băm nhỏ	200 g	2 / P / ㉔	Trước hết cắt bỏ gân và xương. Cắt thịt thành những miếng 3 cm. Dùng nút ngắt nhịp để có kết quả xay thô hơn.	Thịt băm.

Thành phần & kết quả	Số lượng tối đa	Mức độ/ tốc độ/ phụ tùng	Trình tự	Dùng làm
Rau-cắt nhỏ	250 g	2 / 🔄	Cắt trước thành những miếng độ 3cm và xay nhỏ bằng dao.	Xúp, các món xà lách rau sống.
Rau và thịt (chín) - xay nhừ	350 g	2 / 🔄	Để xay thô, thêm chút xíu nước. Để xay nhừ, tiếp tục thêm nước tới khi hỗn hợp đủ nhuyễn.	Đồ ăn trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ.
Kem đánh bông đặc (whipping cream)	350 ml	P / 🌀	Dùng kem để lạnh từ tủ lạnh ra. Lưu ý: dùng ít nhất 125 ml kem. Kem đã đánh bông đặc sẵn sàng để dùng sau khoảng 20 giây	Làm hoa vị, làm kem, hỗn hợp cà lem.

CÔNG THỨC

Xúp cải hoa xanh (cho 4 người)



- 50 g phomát Gouda cứng
- 300 g cải hoa xanh đã chín (cành và hoa)
- Nước luộc cải hoa
- 2 củ khoai tây chín cắt thành miếng
- 2 viên xúp
- 2 thìa canh kem chưa đánh
- Bột cà ri
- Muối
- Hạt tiêu
- Bột hạt đậu khấu

▶ *Cắt thành sợi phomát. Xay nhừ cải hoa xanh cùng với khoai tây chín và một chút nước luộc cải hoa. Cho cải hoa xanh xay nhừ và nước luộc rau còn lại và các viên xúp vào li đông lớn và cho đầy tới 750 ml. Đổ ra nồi và nấu sôi lên trong khi khuấy đều. Cho phomát vào khuấy đều và nêm bột cà-ri, muối, tiêu, bột hạt đậu khấu và thêm kem.*

Bánh nhân trái cây



- 450 g chà là đã tách hạt, cắt đôi
- 200 g nho khô, cắt đôi
- 650 g quả hạch hồ đào
- 150 g dừa xắt miếng
- 300 g dưa gọt sạch mắt
- 1 lon (400 g) sữa đặc có đường
- 1 muỗng cà phê bột vani

- ▶ Tráng khuôn hai khay làm bánh dài 20cm và làm nóng sẵn lò nướng ở nhiệt độ 135° C.
- ▶ Cho chà là đã cắt đôi và nho khô vào cối xay thức ăn và xay ở tốc độ tối đa trong 30 giây. Sau đó, làm sạch cối.
- ▶ Cho quả hạch hồ đào vào cối xay thức ăn và xay mạnh bằng cách dùng chức năng Pulse. Sau đó, làm sạch cối.
- ▶ Cho quả dứa đã gọt sạch mắt vào cối xay thức ăn và xay thành miếng nhỏ bằng cách dùng chức năng Pulse. Sau đó, làm sạch cối.
- ▶ Trộn quả chà là, nho khô, hạt hồ đào, dứa, và cơm dừa đã nạo trong một khay trộn lớn.
- ▶ Cho thêm sữa và bột vani vào hỗn hợp và trộn.
- ▶ Đặt hỗn hợp trái cây đó lên khay nướng và nướng ở nhiệt độ 135° C trong vòng 90 phút.

Không nên trộn các thành phần này nhiều lần liên tục. Nếu cần trộn với số lượng nhiều hơn, nên để máy nguội rồi mới trộn.

Khoai tây nhừ

🕒

- 750 g khoai tây chín
- khoảng 250 ml sữa tươi nóng (90 độ C)
- 1 thìa canh bơ
- Muối
- ▶ Trước tiên xay nhừ khoai tây, sau đó thêm sữa, muối và bơ. Dùng tốc độ 1 và xay chỉ khoảng 30 giây để tránh khoai nhừ trở nên dính chặt.

Xốt mayonnaise

🕒

- 2 lòng đỏ trứng gà hoặc 1 trứng gà to
- 1 thìa cà phê mù tạt
- 1 thìa cà phê giấm
- 200 ml dầu ăn
- ▶ Các thành phần phải ở nhiệt độ phòng. Đặt đĩa đánh đồ mềm vào cối xay. Cho lòng đỏ trứng hoặc trứng, mù tạt và giấm vào cối xay. Dùng tốc độ 1 hoặc 2. Đổ dầu từ từ qua đường ống cho vào trên đĩa xay đang quay. Bạn có thể dùng lỗ ở ống đẩy để thêm dầu.
- ▶ Chỉ dẫn làm xốt tar tar: Thêm rau mùi (ngò), dưa leo chua nhỏ và trứng luộc cứng.
- ▶ Chỉ dẫn làm xốt hỗn hợp: Thêm 50 ml kem tươi, một chút rượu whisky, 3 thìa cà phê cà chua cô đặc, một chút xi rô gừng vào 100 ml xốt mayonnaise.

Sữa đánh bông bột

🕒

- 175 ml sữa tươi
- 10 g đường
- 1/2 trái chuối hoặc khoảng 65 g các loại trái cây khác.
- 50 g cà lem va ni.
- ▶ Xay đều các thành phần tới khi hỗn hợp đó nổi bọt.

Bột nhồi làm bánh Pizza (món của Ý)

- 400 g bột mì
- 40 ml dầu
- 1/2 thìa cà phê muối
- 20 g men ủ làm bánh mì hoặc 1.5 gói men khô
- Khoảng 240 cc nước (35 độ C)

Lớp nhân trên bánh

- 300 g sốt cà chua (hộp)
- 1 thìa cà phê rau thơm Ý (khô hoặc tươi)
- Muối và hạt tiêu
- Đường
- Thành phần để rắc trên sốt: Trái ô liu, xúc xích Ý, a ti sô, nấm tươi, cá hộp anchovies, phomát Mozzarella, ớt ngọt, phomát cứng (mature cheese) bào nhỏ và dầu ô liu tùy theo khẩu vị.
- ▶ *Đặt dao trộn bột vào cối xay. Cho tất cả các thành phần vào cối xay và chọn tốc độ 2. Nhồi trộn bột khoảng 1 phút tới khi lặn thành 1 cục tròn to. Giữ máy xuống bằng một tay để tránh nó khỏi xô dịch trên mặt bàn. Lấy cục bột để vào tô riêng. Đậy lại bằng khăn ẩm và để chùng 30 phút cho nó nở ra.*
- ▶ *Dùng dao để xay hành và tỏi. Xào hành tỏi đã băm tới khi nó màu trong.*
- ▶ *Cho thêm sốt cà chua, rau thơm và đun sôi nhỏ khoảng 10 phút.*
- ▶ *Nêm muối, tiêu, đường cho vừa. Để sốt này nguội bớt.*
- ▶ *Vặn lò lên 250 độ C.*
- ▶ *Lăn cục bột trên mặt bàn có rắc bột và làm thành hai miếng hình tròn. Đặt miếng bột vừa vào khay đã thoa chút dầu / mỡ. Rải đều các thứ lớp nhân trên bánh Pizza, chừa lại các rìa. Rải các thành*

phần tùy ý, rắc một chút phomát bào nhỏ trên mặt bánh Pizza và rưới chút dầu ô liu lên trên.

- ▶ *Nướng bánh Pizza từ 12 tới 15 phút.*

Khoai tây - bí tây (courgette) nướng giòn

- 375 g khoai tây
- 1 nhúm muối
- 1 trái bí tây (khoảng 250 g)
- 1 tép tỏi, đập dập
- khoảng 40 g bơ + bơ để bôi trơn đĩa nướng dùng trong lò.
- 2 thìa cà phê rau thơm của Ý hoặc Địa trung hải.
- 1 trứng to
- 75 ml kem whipping
- 75 ml sữa tươi
- Hạt tiêu
- 70 g phomát loại vừa (semi - mature)
- ▶ *Gọt vỏ và rửa sạch khoai tây*
- ▶ *Đặt đĩa phụ dùng cắt lát vào bộ phận gài đĩa và đặt bộ phận gài đĩa vào cối xay. Cắt lát khoai tây và bí tây ở tốc độ 1.*
- ▶ *Luộc các lát khoai tây trong nước sôi cùng 1 nhúm muối tới khi chúng gần chín.*
- ▶ *Đổ các lát khoai ra rổ và làm ráo hết nước.*
- ▶ *Cho 20 g bơ vào chảo, rán phần nửa các lát bí khoảng 3 phút, đảo đều. Rắc lên những lát bí khoảng 1 thìa cà phê rau thơm của Ý hoặc của Địa trung hải.*

- ▶ Thấm khô những lát bí rán trên giấy lau tay.
- ▶ Bôi trơn đĩa nướng thấp cạnh dùng trong lò và cho các lát bí và khoai tây vào trong đĩa. Thay đổi các lớp và xếp chúng theo kiểu xếp hơi gối lên nhau giống như mái ngói.
- ▶ Đánh trứng cùng với kem và sữa tươi bằng dao ở tốc độ 2. Thêm muối và hạt tiêu theo khẩu vị và đổ hỗn hợp này trên các lát khoai tây và bí trong đĩa.
- ▶ Thay đĩa cắt lát bằng đĩa cắt sợi, xay phomat ở tốc độ 2 và rắc nó trên mặt đĩa.
- ▶ Cho đĩa vào giữa lò nóng (200 độ C) và nướng vàng trong khoảng 15 phút.

Xốt cá hồi (salmon) (cho 3 - 4 người)

🔪 🍴

- 1 hộp cá cá hồi (220 g)
- 2 lá keo thạch (gelatin)
- Vài cọng hẹ
- 1 nhúm muối
- 1 nhúm ớt khô
- Nửa thìa canh nước chanh
- 125 ml kem đánh bông (whipped cream)
- 1 củ hành tây nhỏ
- Ngọn cải xoong làm hoa vị
- ▶ Ngâm lá keo thạch trong nhiều nước.
- ▶ Băm nhỏ hẹ và hành trong máy xay thực phẩm, dùng chũm năng ngắt nhịp.
- ▶ Bỏ hết xương và da ở cá hồi.
- ▶ Thêm muối, ớt khô, nước chanh, cá hồi và nước ở hộp cá vào chỗ hành và hẹ đã xay và xay như các thành phần ở tốc độ 2.

- ▶ Cho các thứ vừa xay nhừ vào tô.
- ▶ Đun sôi một chút nước và làm tan lá keo thạch trong đó.
- ▶ Trộn đều nước thạch vào cá hồi xay nhừ.
- ▶ Đặt đĩa đánh đồ mềm vào cối xay và đánh kem bằng cách ấn vào nút ngắt nhịp khoảng 15 giây.
- ▶ Dùng thìa gỗ nhẹ nhàng xoay trộn kem đã đánh bông vào cá hồi xay nhừ.
- ▶ Xúc xốt cá hồi ra tô, đẩy lại và làm lạnh trong tủ lạnh vài giờ đồng hồ.
- ▶ Đặt vài cọng cải xoong trên xốt làm hoa vị.

Món phết bánh mì

🔪

- 2 củ cà rốt cắt nhỏ
- 2 - 3 trái dưa leo nhỏ cắt nhỏ
- 75 g cải hoa trắng (xúp lơ) cắt nhỏ
- 75 g củ cần tây cắt nhỏ
- Rau thơm (rau mùi, thì là, tarragon (giống cây ngải), cần tây cắt nhỏ)
- 100 g mayonnaise
- 100 g curd (dạng sữa tươi cô đặc)
- Muối
- Hạt tiêu
- ▶ Xay nhỏ cà rốt, dưa leo nhỏ, cải hoa trắng (xúp lơ), rau thơm tươi, cần tây và củ cần tây cắt nhỏ. Cẩn thận trộn đều mayonnaise và phomat dạng đặc và nêm muối và hạt tiêu cho vừa ăn.

Xà lách bắp cải Tây-ban-nha

- 1 bắp cải đồ nhỏ
- 2 củ hành tây đồ
- 1 cây thì là tây
- 1 trái táo tây
- Nước của một trái cam và 2 thìa canh giấm rược đồ
- 1 thìa canh mù tạt

- ▶ *Trộn đều nước cam, mù tạt và giấm. Cắt lát bắp cải, hành, thì là và táo ở tốc độ 1.*
- ▶ *Trộn đều các thành phần trong tô đựng xà lách.*

Bánh ga tô (bánh trứng xốp)

- 4 trứng gà
- 30 ml nước (35 độ C)
- 1 nhúm muối
- 150 g đường
- 1 gói nhỏ đường va ni
- 150 g bột mì đã rây
- 3 g bột nở

- ▶ *Đánh trứng và nước khoảng 2 phút. Thêm từng ít một đường, va ni và muối và đánh đều khoảng 1 phút. Hỗn hợp phải chảy từ thìa xuống giống như dải băng dày. Xoay trộn nhẹ nhàng lượng bột và va ni vào hỗn hợp bằng thìa bản đẹp. Nướng trong lò khoảng 170 độ C trong khoảng 30 - 35 phút.*
- ▶ *Phụ dẫn: Bạn có thể cho vào bánh các loại kem hoặc đơn giản cho kem đánh bông đặc cùng trái cây tươi.*

Tzatziki (món xà lách Hy Lạp)

- 1 trái dưa leo
- 200 ml yoghurt (sữa chua)
- 1 thìa canh dầu ô liu
- 2 tép tỏi
- 1 nhúm muối
- 1 thìa cà phê thì là băm nhỏ
- vài lá húng

- ▶ *Gọt vỏ dưa leo và cắt sợi ở tốc độ 1. Cho dưa leo sợi vào rổ và để ráo hết nước.*
- ▶ *Trộn đều các thành phần còn lại, trừ lá húng, vào dưa leo. làm lạnh món xà lách này bằng cách cho nó vào tô đặt lại để tủ lạnh 1 tiếng đồng hồ. Rắc lá húng lên trên trước khi ăn.*

食品加工器：部件與配件

- A) 速度選擇器
- B) 電機單元
- C) 內置安全鎖
- D) 器皿
- E) 軸承
- F) 蓋栓 (啟動或取消安全開關)
- G) 器皿蓋
- H) 給料管
- I) 推杆
- J) 可關閉刀盤存放盒蓋
- K) 切片配件
- L) 切絲配件
- M) 中度切絲配件
- N) 刀盤
- O) 刀片 (加保護罩)
- P) 揉拌配件
- Q) 打蛋器
- R) 刮鏟

導言

本產品帶有自動熱斷開裝置，如果產品過熱，該裝置會自動切斷電源。

如果產品突然停止工作

- 1** 從牆壁插座中拔出插頭。

- 2** 按動‘PULSE/0’ (即按/0) 按鈕，關閉產品電源。
- 3** 讓產品冷卻 60 分鐘。
- 4** 把插頭插入牆壁插座。
- 5** 啟動產品的開關。

如果自動熱斷開裝置啟動過於頻繁，請與飛利浦經銷商或經飛利浦授權的服務中心聯繫。

注意：為了避免危險情況，本產品切勿與定時器一起使用。

重要事項

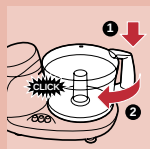
- ▶ 在使用本產品之前，先仔細閱讀使用說明及圖解。
- ▶ 請保留使用說明，以備將來參考。
- ▶ 在接通產品的電源之前，檢查產品標明的電壓和當地的電壓是否一致 (110-127V 或 220-240V)。
- ▶ 切勿使用其他製造商生產的或未經飛利浦特別建議的配件或部件。如果使用了這種配件或部件，產品保證條件就會失效。

- ▶ 當電線、插頭或其它部件損壞時，不應使用本產品。
- ▶ 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。
- ▶ 在第一次使用本產品之前，徹底清潔與食品接觸的部件。
- ▶ 當器皿恰當地裝在電機單元上時，你能聽到“卡嗒”一聲。
- ▶ 打蛋器、刀片和揉拌配件必須放在器皿內的工具架上。
- ▶ 不要超過表中和食譜中顯示的數量和準備時間。
- ▶ 不要超過器皿所標示的最大容量，即不可超過頂線。
- ▶ 每次使用後，應立即拔出插頭。
- ▶ 當產品在運轉時，切勿把手指或物體（如刮鏟）把配料推下給料管。這時只能使用推杆。
- ▶ 要把本產品放在兒童觸摸不到的地方。
- ▶ 切勿在無人照看的情況下讓產品操作。
- ▶ 在卸下配件之前先關閉產品電源。
- ▶ 切勿把電機單元浸在水或任何其它液體中，切勿把它放在水龍頭下沖。只使用濕布揩擦。
- ▶ 使用刀片前先除下保護罩。

- ▶ 避免觸摸刀片和刀盤鋒利的刀口，尤其當產品插入電源時更不要去觸摸鋒利的刀口。
- ▶ 如果刀片卡住了，先拔下產品的插頭，再清除堵住刀片的配料。
- ▶ 先讓熱的配料冷卻後再進行加工（最高溫度 80 °C/ 175°F）。

使用本產品

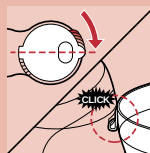
器皿



- 1 按箭頭方向旋轉手柄，把器皿裝到食品加工器上，直到你聽到“卡嗒”聲為止。



- 2 把蓋子放到器皿上。用些力氣按箭頭方向轉動蓋子，直到你聽到“卡嗒”聲為止（這需要一些力氣）。

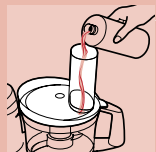


內置式安全鎖

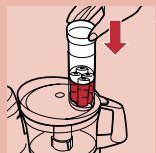
- ▶ 電機裝置和蓋子都標有標記。只有當電機上的標記對著蓋子上的標記時，本產品才會工作。

- 1 一定要使蓋子上的標記與器皿上的箭號互相對准。這時蓋子的凸出部分會蓋住手柄的開口。

加料管和推杆

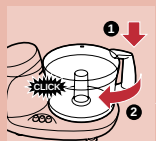


- 1 用加料管加入液體配料及 (或) 固體配料。用推杆將固體配料往加料管的下面推。



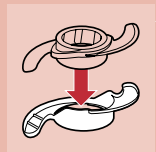
- 2 你還可以用推杆關閉加料管以防配料從加料管中溢出來。

刀片



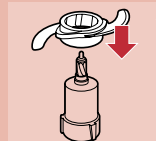
- ▶ 刀片能用來切斷、攪拌、混和、製作馬鈴薯水果糊醬以及製備蛋糕混合備料。

- 1 將器皿放在電機裝置上。

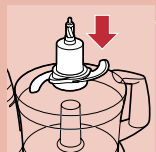


- 2 從刀片上卸下護套。

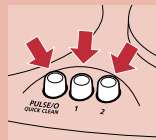
刀片的刀口十分鋒利。
不要觸摸它們！



- 3 把刀片放在軸承上。



- 4 把軸承放入器皿中。



- 5 把配料放入器皿中。預先將大塊配料切成約 3 平方厘米小塊。把蓋子蓋到器皿上。

- 6 速度按鈕可讓你調節本產品的速度以取得最佳效果。

- ▶ “PULSE/O” 按鈕：用於即按操作及關閉本產品。當按下 PULSE/O 按鈕時，產品以最大速度運轉。當該按鈕被鬆開時，產品停止運轉。
- ▶ 按鈕 1：用於正常速度。
- ▶ 按鈕 2：用於快速。

關於建議的速度設定值，請見表。表中提及加工需要 10-60 秒鐘完成。

提示

- ▶ 本產品切割很快。每次只能短時間使用即按功能，以防食物被切得過細。
- ▶ 當你在切(硬的)乳酪時，不要讓食品加工器運轉太長的時間。否則乳酪會變得太燙，會開始融化並變成團塊。

- ▶ 不要用刀片切很硬的食物，如咖啡豆、堅果和冰塊。否則刀片會變鈍。

如果食品粘在刀片上或粘在器皿的內壁：

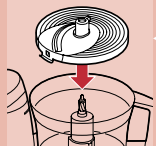
- 1 關掉產品。
- 2 卸下器皿的蓋子。
- 3 用刮鏟刮去刀片或器皿內壁上的食物。

切片、切絲配件

刀片的刀口十分鋒利。
不要觸摸它們！

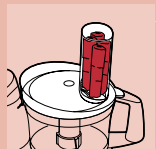


- 1 把所選的切片或切絲配件放入刀盤內。

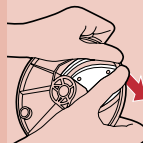
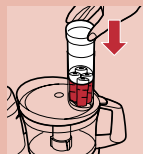


- 2 把刀盤放在豎立在器皿中的軸承上。

- 3 把蓋子蓋在器皿上。



- 4 將配料放入加料管中。先把大塊食物切小，使它們能適合放入加料管中。



- 5 均勻地將食物放入加料管中，以取得最佳效果。

當你必須切大量食物時，每次只可切一小批，粉碎後取出，然後再切下一批。

- 6 選用適當的速度設定以取得最佳效果。關於推薦速度設定，請見表。

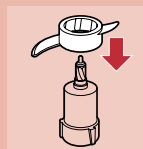
加工時間為 10-60 秒。

- 7 用推桿慢慢地、穩穩地把配料推下加料管。

- 8 若要把切絲切片配件從刀盤上卸下來，用你的手握佳刀盤，要使其背面朝著你。用大拇指推刀盤的邊緣使刀盤脫出夾子。

揉拌配件

揉拌配件能用於攪拌麵包、饅頭和湯糰備料的麵團、揉麵及揉拌蛋糕混合備料。

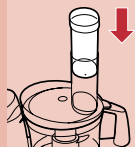


- 1 將揉拌配件裝到軸承上。

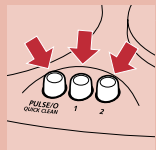


- 2 把配料放入器皿中。

- 3 蓋蓋上器皿的蓋子。



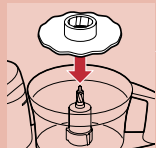
- 4** 將推桿放入加料管使加料管關閉。



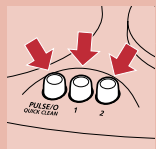
- 5** 選用適當的速度設定，以取得最佳效果。關於推薦速度設定，請見表。

打蛋器

你可用打蛋器製作蛋黃醬，攪打奶油和攪打蛋白。



- 1** 將打蛋器放到豎立在器皿中的軸承上。
- 2** 把配料放入器皿中，把蓋子蓋到器皿上。



- 3** 選用適當的速度設定，以取得最佳效果。關於推薦速度設定值，請見表。

提示

- ▶ 當你想攪打蛋白時，務使蛋白達到室溫。
至少應在你用雞蛋前半小時把雞蛋從冰箱中取出來。

- ▶ 製作蛋黃醬的各種配料應達到室溫。
食用油可從推桿底部的小孔中加入。

- ▶ 如果你要攪打奶油，奶油應直接從冰箱中取出。請遵照表中的製作時間。奶油不應攪打過長時間。
使用即按功能以更好地控制製作過程。

清潔

在你開始清潔電機裝置之前，應撥下產品的插頭。

- 1** 用濕布清洗電機裝置。不要將電機裝置浸在水中，也不要用水沖洗電機裝置。

- 2** 在部件接觸過食物後，應立即在加入清洗液的熱水中清洗。

- ▶ 器皿、器皿蓋、推桿和各配件也可在洗碗機中清洗。

這些部件已按 DIN EN 12875 標準測試過，可以放在洗碗機中清洗。

刀盤裝置的蓋子是經不起在洗碗機中清洗的！

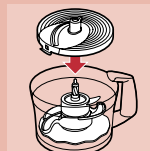
應十分小心地清潔刀刃和切片切絲配件。刀口很鋒利！

務必注意刀刃和刀盤的刀口避免碰到硬物，這會使它們變鈍。

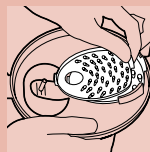
某些配料會使配件的表面變色。這沒有負面影響；過一些時候，變色通常會消失掉。

存 放

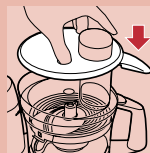
部件存放



- ▶ 把配件 (打蛋器、刀片、揉拌器、刀盤) 放到軸承上，並把它們存放在器皿中。總是最後放入刀盤。



- ▶ 兩個切片切絲配件能按蓋子內側上所示的那樣存放在器皿蓋子的存放空間中。各個刀盤必須滑入蓋子中，而不是壓進去的。



- ▶ 把帶有刀盤存放空間的蓋子放在器皿的透明蓋上。
- ▶ 把電源線繞在產品背面上的繞線筒上。

保證及維修服務

如果您需要信息或服務，或如果您有問題，請瀏覽飛利浦公司的互聯網網站 www.philips.com 或與貴國的飛利浦顧客服務中心聯繫 (您可以在產品全球維修保證書中找到電話號碼)。如果貴國沒有飛利浦顧客服務中心，請與當地的飛利浦經銷商或與飛利浦家庭小電器與個人護理有限公司的服務部聯繫。

數量和製作時間

配料	最大份量	速度設定 / 附件	程 序	用 途
蘋果、胡蘿蔔、芹菜切細/切片	350 克	2 / P/🌀/🌀	將水果蔬菜切成能放入加料管的小塊。給加料管加入配料，並輕輕地推入，進行切細切片。	色拉、生蔬菜。
麵糊 (面餅) - 攪打	250 毫升牛奶	2 / 🌀	先將牛奶倒入器皿，然後加入乾的配料。將各成份混和約 1 分鐘。如需要，重複兩次。	薄煎餅、蛋餅。
麵包 - 切屑	100 克	2 / 🌀	使用乾脆麵包。	麵包屑食品、脆皮食品。
黃油奶油 (奶油和黃油) - 攪打	300 克	2 / 🌀	用軟黃油以取得輕淡的效果。	餐後點心。食品裝飾。
乳酪 (意大利式) - 切碎	200 克	2 / 🌀	用一塊除去外皮的帕爾馬乾酪，切成約 3x3 厘米大小。。	食品裝飾、湯、果醬、脆皮食品。
乳酪 (荷蘭乾酪) - 切成碎條	200 克	2 / 🌀	把乳酪切成適於放入加料管的小條。用推桿小心地壓下。	果醬、比薩餅、脆皮食品、熱融乾酪。
巧克力 - 切碎	200 克	2 / 🌀	使用硬的、普通巧克力。把它切成 2 厘米的小塊。	食品裝飾、果醬、糊、布丁、泡沫冰淇淋。

配料	最大份量	速度設定 / 附件	程 序	用 途
熟豌豆、豆 - 成泥狀	350 克	2 / 🌀	使用煮的豌豆和豆。如有必要，加少許液體，改進均勻性。	泥狀糊、湯。
熟蔬菜和肉 - 成泥狀	300 克	2 / 🌀	若要粗的泥狀糊，只加少量液體。若要細的泥狀糊，可連續加液，直到混合物足夠勻和為止。	幼嬰兒食品。
黃瓜 - 切片	1 根黃瓜	1 / 🌀	把黃瓜放入加料管，用推桿小心地壓下。	色拉、裝飾。。
麵團 (麵包) - 揉成麵團	350 克麵粉	2 / 🌀	用溫水與酵母和糖混和。加入麵粉、油和鹽和麵團，攪拌約 90 秒鐘。讓它發酵約 30 分鐘。	麵包。
麵團 (比薩餅) - 揉拌	400 克麵粉	2 / 🌀	過程與面餅一樣。約揉 1 分鐘。先加麵粉，然後加其它配料	比薩餅。
麵團 (餡餅糊) - 揉拌	200 克麵粉	2 / 🌀	用冷的麥淇淋，切成 2 厘米的小塊。把所有的配料放入器皿並進行揉搓和攪和直到麵團已成團形。讓麵團涼了之後再做進一步的製作。	蘋果餡餅、甜餅乾、水果餡餅。

配料	最大份量	速度設定 / 附件	程 序	用 途
----	------	-----------	-----	-----

麵團 (果餡餅) - 揉拌	200 克 麵粉	2 / 	用冷的麥淇淋和冷水，把麵粉倒入器皿，加入 2 厘米長的麥淇淋。用最大速度攪拌，直至麵團稠厚，然後加冷水，同時混拌。一旦麵團開始結成球形就停止，讓麵團涼了之後再做進一步的製作。	果餡餅、餡餅、蛋奶火腿蛋糕。
---------------	-------------	---	---	----------------

麵團 (皮子) - 揉拌	300 克 麵粉	2 / 	先在一隻小器皿內混和酵母、溫水和糖。把所有配料放入器皿中，把麵團揉得勻和並且不粘在器皿上，約要化 1 分鐘時間。讓它發酵 30 分鐘。	高級麵包
--------------	-------------	---	---	------

蛋白 - 乳化	4 只 蛋白	2 / 	使用溫度為室溫的雞蛋。注意：至少用兩個雞蛋的蛋白。	布丁、蛋奶酥、蛋白酥卷。
---------	-----------	---	---------------------------	--------------

水果 (如蘋果、香蕉、歐菱) - 切細切碎	500 克	P / 	提示：加少量檸檬汁以防水果變色。加一些液體以做成勻和的果泥。	醬、布丁、嬰兒食品。
-----------------------	-------	---	--------------------------------	------------

調料 (如歐芹) - 切碎	最少 75 克	2 / P / 	切碎前先洗淨晾乾調料。	醬、湯、食物裝飾、調味奶油。
---------------	------------	---	-------------	----------------

配料	最大份量	速度設定 / 附件	程 序	用 途
----	------	-----------	-----	-----

蛋黃醬 - 乳化	3 個 雞蛋	1-2 / 	要用的配料都要達到室溫。注意至少用一個大雞蛋、兩個小雞蛋或兩個蛋黃。將雞蛋和少量的醋放入器皿，一滴滴地加入油。	色拉、食品裝飾和燒烤醬汁。
----------	-----------	---	---	---------------

肉 (瘦肉)、魚、家禽 - 切碎	300 克	2 / P / 	先除去筋和骨頭。把肉切成 3 厘米的塊。使用即按設定以獲得粗切效果。	肉餅、漢堡包、肉丸子。
------------------	-------	---	------------------------------------	-------------

蛋糕混料 - 混合	3 個 雞蛋	2 / 	配料必須在室溫狀態。混合軟黃油和食糖，直至混料均勻呈奶油狀。然後加入牛奶、雞蛋和麵粉。	各式蛋糕
-----------	-----------	---	---	------

堅果 - 切碎	250 克	2 / P / 	使用即按按鈕，實現粗切，或使用速度設置 2，進行細切。	色拉、麵包、杏仁麵糊、布丁。
---------	-------	---	-----------------------------	----------------

洋蔥 - 切碎	400 克	P / 	去掉洋蔥皮，把洋蔥切成 4 塊。注意：用量至少為 100 克。總是用幾次即按功能，以免洋蔥被切得太小。	煎炒食品、食品裝飾。
---------	-------	---	---	------------

洋蔥 - 切成條	300 克	1 / 	去掉洋蔥皮，將它們切成能適合加入到加料管中去的條狀。注意：用量至少為 100 克。	煎炒食品、食品裝飾。
----------	-------	---	---	------------

配料	最大份量	速度設定 / 附件	程 序	用 途
家禽 - 切碎	200 克	2/P/🔪	先除去筋和骨頭。把肉切成 3 厘米的塊。使用即按設定，以取得粗切效果。	肉元。
蔬菜 - 切碎	250 克	2/🔪	先將蔬菜切成 3 厘米的塊，然後用刀片切細。	湯、生蔬菜色拉。
蔬菜和肉 (熟的) - 泥狀	350 克	2/🔪	若要做成粗泥狀，可加少量液體。若要做成細泥狀，持續加液體，直至細膩。	嬰兒食品。
攪打奶油 - 攪打	350 毫升	P / 🔄	使用已在冰箱中冰過的奶油。注意：至少用 125 毫升奶油。約 20 秒後奶油就準備好了。	食品裝飾、 奶油、冰淇淋混合物。

食 譜

花椰菜湯 (供 4 人食用)



- 50 克熟古達乾酪
- 300 克煮過的花椰菜 (莖和頭)
- 煮花椰菜的湯
- 2 個煮熟的馬鈴薯，切成塊
- 2 份湯料
- 2 湯匙攪奶油
- 咖喱
- 食鹽
- 胡椒
- 肉豆蔻

► 把乾酪切碎。把花椰菜和煮熟的馬鈴薯和煮花椰菜的湯做成泥狀。把泥狀花椰菜和剩余的湯液和湯料倒入一隻量杯中，倒到 750 毫升為止。再把湯倒入一隻平底鍋內，一邊攪拌一邊讓它燒開。把乾酪攪入並用咖喱，食鹽和肉豆蔻增添味道，再加入奶油。

水果蛋糕



- 450 克去核的枣子，切成兩半
- 200 克干李子，切成兩半
- 650 克山核桃
- 150 克切碎的椰子
- 300 克去皮菠蘿
- 1 听 (400 克) 浓缩甜牛奶
- 1 茶匙香草香精

► 准备 2 个已扫上油，长 20 厘米的焗盘，并预热焗炉至摄氏 135 度。
► 将切成两半的枣子和李子放入食品加工碗中并以最大速度切剁 30 秒钟。然后将该碗清空。

- ▶ 将山核桃放入食品加工碗中，并用脉冲功能粗略地切剁山核桃。然后将该碗清空。
- ▶ 将去皮菠萝放入食品加工碗中并用脉冲功能将其切成块。然后将该碗清空。
- ▶ 利用一个大碗将枣子，梅子，胡桃核仁，菠萝，椰丝等放进并将之混和
- ▶ 添加牛奶和香草，然后进行搅拌。
- ▶ 将果品混合物放入烘盘中，并以 135°C 烘烤 90 分钟。

切勿连续加工本食谱超过1次。如果需要加工更多份量，应先停止操作，让本产品冷却后再继续操作。

馬鈴薯泥



- 750 克煮熟的馬鈴薯
- 約 250 毫升的熱牛奶(90 °C)
- 1 湯匙黃油
- 食鹽

- ▶ 先把馬鈴薯搗成泥狀，然後加入牛奶，食鹽和黃油。使用速度 1，加工約 30 秒鐘，以防濃湯變得太稠。

蛋黃醬



- 2 只蛋黃或一個大雞蛋
- 1 茶匙芥末
- 1 茶匙醋
- 200 毫升油

- ▶ 配料必須處於室溫。把打蛋器放入器皿中。把蛋黃或雞蛋，芥末和醋放入器皿中。使用速度 1 或 2，把油逐漸從加料管中加到轉盤上面。你可以使用推桿上的孔把油加入進去。

- ▶ 製作蛋黃沙司的提示：加入歐芹，小黃瓜和煮老的雞蛋。
- ▶ 製作雞尾沙司的提示：加入 50 毫升鮮奶油，少許威士忌，3 茶匙番茄泥和少許姜汁，做成 100 毫升的蛋黃醬。

牛奶冰淇淋混合飲料



- 175 毫升牛奶
- 10 克糖
- 半個香蕉或約 65 克其他水果
- 50 克香草冰淇淋

- ▶ 混和所有的配料直至混合物起泡沫為止。

比薩餅



- 400 克麵粉
- 40 毫升
- 1/2 茶匙食鹽
- 20 克鮮酵母或 1.5 小袋乾酵母
- 約 240 毫升水(35 °C)

- ▶ 餡餅上面的配料：

- 300 毫升濾過的蕃茄 (聽裝)
- 1 茶匙混合意大利香草
- 食鹽和胡椒
- 食糖
- 撒在醬上的配料：橄欖，意大利香腸，洋蔥，蘑菇，白色乾酪，胡椒，熟乾酪絲以及根據口味選用的橄欖油。

- ▶ 把揉麵配件放入器皿，把所有配料放入器皿，選用速度 2。揉麵團約 1 分鐘直至光滑的團形形成為止。用一隻手握住食品加工器，防止它在臺板上轉動。把麵團放在另一隻碗中，用一塊濕布蓋上，讓它發酵約 30 分鐘。
- ▶ 用刀片切碎洋蔥和大蒜。油炸切碎的洋蔥和大蒜直至變透明為止。
- ▶ 加入濾過的蕃茄和香草，把醬約燉上 10 分鐘。
- ▶ 用食鹽，胡椒和糖把味道調到適合口味，讓醬冷卻。
- ▶ 把烘箱加熱到 250 ℃。
- ▶ 在撒了麵粉的臺板上把麵團揉成兩個圓形。把麵團放在一隻塗了油的盤子中。把配料撒在餡餅的上面，邊上不要撒，撒上想要用的配料，把一些乾酪絲散在餡餅上面，再滴一些橄欖油。
- ▶ 把餡餅烘上 12 至 15 分鐘。

馬鈴薯-西葫蘆脆餅



- 375 克馬鈴薯
- 少量食鹽
- 1 個西葫蘆
- 1 瓣大蒜，搗碎
- 約 40 克黃油 + 潤滑烘盤用的黃油
- 2 茶匙意大利或法國香草
- 1 個大雞蛋
- 75 毫升攪打奶油

- 75 毫升牛奶
- 胡椒
- 70 克半熟的乾酪

- ▶ 去掉馬鈴薯的皮並洗淨。
- ▶ 把切片配件放入架盤中，把配件架放在器皿中。用速度 1 把馬鈴薯和西葫蘆切成片。
- ▶ 把馬鈴薯片和少量食鹽在開水中煮，至幾乎煮熟為止。
- ▶ 把馬鈴薯片放在濾器中，使馬鈴薯片中的水份適當滴去。
- ▶ 把 20 克黃油和蒜泥放在煎鍋中，把一半西葫蘆片炒約 3 分鐘，要邊炒邊翻動。把 1 茶匙意大利或法國香草撒在西葫蘆片上。用同樣的方法炒另一半西葫蘆片。把剩下的香草撒在西葫蘆片上。
- ▶ 把炒過的西葫蘆片放在廚房紙巾上面吸乾油。
- ▶ 在烘箱淺盤上塗些油脂，把西葫蘆片和馬鈴薯片放在盤子中，把它們交疊放置，使其形似屋頂上的瓦片一樣。
- ▶ 用刀片，並用速度 2 攪打雞蛋，奶油和牛奶。根據口味加食鹽和胡椒，把混合物倒入盤子中的馬鈴薯和西葫蘆片上。
- ▶ 用切絲配件換下切片配件，用速度 2 切碎乾酪，並把它撒在盤裝食品上面。
- ▶ 把盤子放入熱烘箱中 (200 ℃) 的中央，約用 15 分鐘，烘成棕色。

大馬哈魚乳脂凍 (供 3-4 人食用)

🔪 🍴

- 1 條大馬哈魚
- 2 張動物膠
- 幾根細香蔥
- 少許食鹽
- 少許辣椒
- 半湯匙檸檬汁
- 125 毫升攪奶油
- 1 只小洋蔥
- 水田芥作裝飾用

- ▶ 把動物膠放在足夠的水中浸泡。
- ▶ 把細香蔥和洋蔥放在食品加工器中用即按設定進行切割。
- ▶ 除去大馬哈魚的骨頭和皮。
- ▶ 把食鹽，辣椒，檸檬汁，罐頭中的大馬哈魚和汁水加到切小的細香蔥和洋蔥上，用速度 2 把配料做成醬。
- ▶ 把醬放在一隻碗中。
- ▶ 煮開少量的水，把動物膠溶化在水中。
- ▶ 把動物膠溶液放入大馬哈魚醬中攪拌。
- ▶ 把打蛋器放入器皿，按下即按按鈕約 15 秒，攪打奶油狀食料。
- ▶ 用一把木湯匙把攪打過的奶油狀食料拌入大馬哈魚醬中。
- ▶ 把乳脂凍放到一隻盤子上，把它蓋好，放入沖箱中冷藏約數小時。
- ▶ 用水田芥裝飾乳脂凍。

三明治醬

🔪

- 2 根小胡蘿蔔，切成塊
- 2-3 嫩黃瓜，切成塊
- 75 克花菜，切成塊
- 75 克粗根芹菜，切成塊
- 綠色香草 (歐芹，蒔蘿，龍蒿，芹菜莖，切成塊)
- 100 克蛋黃醬
- 100 克誇克
- 食鹽
- 胡椒

- ▶ 把胡蘿蔔，嫩黃瓜，花菜，綠色香草和粗根芹菜切細。仔細地混入蛋黃醬和誇克，用胡椒和食鹽把味道調至合適的口味。

西班牙捲心菜色拉

🔪

- 1 棵小紅色捲心菜
- 2 只紅色洋蔥
- 1 只茴香
- 1 只蘋果
- 1 只橘子的汁和 2 湯匙紅酒醋
- 1 湯匙芥末

- ▶ 把橘子汁，芥末和醋混和。用速度 1 把捲心菜，洋蔥，茴香和蘋果切碎。
- ▶ 把配料混合後放入色拉碗中。

鬆糕



- 4 隻雞蛋
- 3 毫昇水 (35 °C)
- 1 撮食鹽
- 150 克糖
- 1 袋香草糖
- 150 克篩過的麵粉
- 3 克發酵粉

► 攪打雞蛋和水約 2 分鐘，逐漸加入糖，香草糖和食鹽，混和約 1 分鐘。當用湯匙把混合物從碗中提起時，混合物應有一縷掛跡。用一把刮鏟拌入麵粉和發酵粉，把它放在烘箱中在 170 °C 的溫度約烘 30-35 分鐘。

► 提示：你可以把不同種類的黃油放入鬆糕中或只把攪奶油和新鮮水果放入鬆糕中。

Tzatziki



- 1 根黃瓜
- 200 毫升酸乳酪
- 1 湯匙橄欖油
- 2 瓣蒜頭
- 1 小撮食鹽
- 1 茶匙切細的蒔蘿
- 幾張薄荷葉

► 削去黃瓜的皮，用速度 1 把它切碎。把切碎的黃瓜放入濾器中，讓其濾乾到合適的程度。

► 把除薄荷葉之外的其他配料放入黃瓜中並混和。把色拉放在一隻有蓋的碗中放入冰箱中 1 個小時讓其冷藏。食用之前在面上撒上薄荷葉。

食品粉碎機：部件與附件

- A) 速度控制
- B) 電機裝置
- C) 內置式安全鎖
- D) 器皿
- E) 工具盤
- F) 蓋子栓 (用於啟動及消除安全開關)
- G) 碗蓋
- H) 料管
- I) 推桿
- J) 帶有存放空間的蓋罩
- K) 中度切片配件
- L) 切絲配件
- M) 中度切絲配件
- N) 插入件架
- O) 切刀 (+ 護套)
- P) 揉拌器
- Q) 乳化盤片
- R) 刮鏟

導 言

本產品配置了自動斷電系統。如出現過熱情況，該系統會自動切斷粉碎機的電源。

如果產品突然停止運轉

- 1** 把插頭從插座中拔出。
- 2** 按動 'PULSE/0' 按鈕 (脈衝/0)。

3 讓粉碎機冷卻 60 分鐘。

4 把插頭插入插座。

5 重新開啟開關。

如果粉碎機的熱量自動切斷系統經常啟動，請與飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心聯繫。

注意：為了避免在重新設置熱量自動切斷系統時出現危險情況，本產品不可附帶定時器一起供應。

重要說明

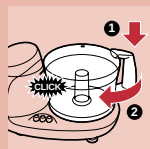
- ▶ 在使用本產品之前，先仔細閱讀使用說明及圖解。
- ▶ 請保留使用說明，以備將來參考。
- ▶ 在接通產品的電源之前，檢查粉碎機和當地的電壓是否一致 (110-127V 或 220-240V)。
- ▶ 切勿使用其它製造商生產的或未經飛利浦特別建議的附件或部件。如果使用了這種附件或部件，產品保證條件就會失效。

- ▶ 當電線、插頭或其它部件損壞了，就不要使用本產品。
- ▶ 如果電源線損壞，必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具有相同資格的技師更換，以免發生危險。
- ▶ 在你首次使用本產品之前，應徹底清潔會接觸食品的部件。
- ▶ 當器皿恰當地裝在電機單元上時，你能聽到“卡嗒”一聲。
- ▶ 不要超過表中顯示的數量和準備時間。
- ▶ 不要超過器皿上指示的最大容量，即放入的量不要超過最高刻度。
- ▶ 乳化盤片、刀和揉拌器必須放在豎立在器皿中的工具架上。
- ▶ 用後立即撥下本產品的插頭。
- ▶ 在粉碎機運轉的時候，切勿用手指或物體（包括刮鏟）將原料往料管下面推。只可用推桿做此事。
- ▶ 將本產品放在孩子觸摸不到的地方。
- ▶ 千萬不要在無人照看的情況下讓本產品運轉。
- ▶ 在拆下任何配件之前要關掉機器。
- ▶ 千萬不要用轉動蓋子的方法關機。必須通過按下 PULSE/O 按鈕來關機。
- ▶ 切勿將電機裝置浸在水中或任何其它液體中。只可用一塊濕布擦電機裝置。

- ▶ 每次使用時從刀片上卸下護套。
- ▶ 避免觸摸鋒利的刀片，特別是當本產品插入電源的時候。
- ▶ 如刀片卡住了，先撥出本產品的電源插頭，然後除去卡住刀片的原料。
- ▶ 在加工燙的原料（最高溫度 80°C/175°F）之前，先讓其降溫。

怎樣使用本產品

器皿



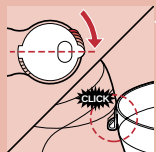
- 1** 按箭頭方向旋轉手柄，把器皿裝到食品加工器上，直到你聽到“卡嗒”聲為止。



- 2** 把蓋子放到器皿上。用些力氣按箭頭方向轉動蓋子，直到你聽到“卡嗒”聲為止（這需要一些力氣）。

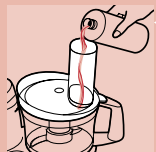
內置式安全鎖

- ▶ 電機裝置和蓋子都標有標記。只有當電機上的標記對著蓋子上的標記時，本產品才會工作。

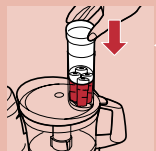


- 3** 一定要使蓋子上的標記與器皿上的箭號互相對準。這時蓋子的凸出部分會蓋住手柄的開口。

加料管和推桿

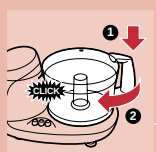


- 1** 用加料管加入液體原料及 (或) 固體原料。用推桿將固體原料往加料管的下面推。



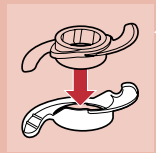
- 2** 你還可以用推桿關閉加料管以防原料從加料管中洒出來。

刀 片



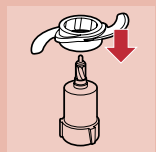
- ▶ 刀片能用來切斷、攪拌、混和、製作土豆水果泥醬以及製備蛋糕混合備料。

- 1** 將器皿放在電機裝置上。

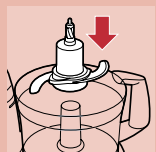


- 2** 從刀片上卸下護套。

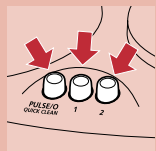
刀片的刀口十分鋒利。
不要觸摸它們！



- 3** 把刀片放在刀架上。



- 4** 把刀架放入器皿中。



- 5** 把食物放入器皿中。預先將大塊食物切成約 3³cm 的小塊。把蓋子蓋到器皿上。

- 6** 速度設置可讓你調節本產品的速度以取得最佳效果。

▶ “PULSE/O” 設定：用於脈衝操作及關閉本產品。當按下 PULSE/O 按鈕時，產品以最大速度運轉。當該按鈕被松開時，產品停止運轉。

▶ 設定 1：用於正常速度。

▶ 設定 2：用於快速。

關於建議的速度設定值，請見表。

提 示

- ▶ 本產品切割很快。每次只能短時間使用脈衝功能，以防食物被切得過細。

- ▶ 當你在切（硬的）乳酪時，不要讓粉碎機工作太長的時間。否則乳酪會變得太燙，會開始融化並變成團塊。
- ▶ 不要用刀片切很硬的食物，如咖啡豆、堅果和小冰塊。

如果食品粘在刀片上或粘在器皿的內側：

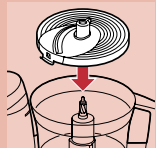
- 1 關掉機器。
- 2 卸下器皿的蓋子。
- 3 用插刀插去刀片或器皿內壁上的食物。

插入件

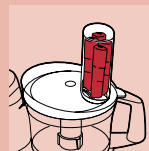


- 1 把所選的插入件放入插入件夾中。

刀片的刀口十分鋒利。不要觸摸它們！



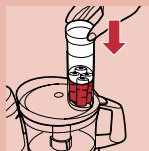
- 2 把插入件夾放在豎立在器皿中的刀架上。
- 3 把蓋子蓋在器皿上。



- 4 將原料放入加料管中。先把大塊食物切小，使它們能適合放入加料管中。

- 5 均勻地將食物放入加料管中，以取得最佳效果。

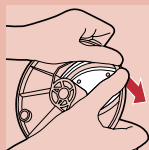
當你必須切大量食物時，每次只可切一小批，粉碎後取出，然後在切下一批。



- 6 將推桿輕輕地壓在加料管中的食物上面。

- 7 選用適當的速度設定以取得最佳效果。關於推薦速度設定，請見表。

加工時間為 10-60 秒。

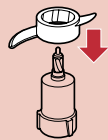


- 8 用推桿慢慢地、穩穩地把原料推下加料管。

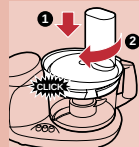
- 9 若把插入件從插入件夾上卸下來，用你的手握住插入件夾，要使其背面朝著你。用你的大姆指推插入件的邊緣使插入件脫出夾子。

揉拌器

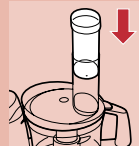
揉拌器能用於攪拌麵包、饅頭和湯糰餡料、揉面及揉拌蛋糕混合餡料。



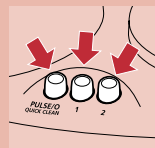
1 將揉拌器裝到刀夾上。



2 把原料放入器皿中。



3 蓋上器皿的蓋子。



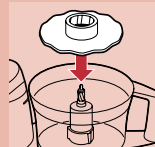
4 將推桿放入加料管使加料管關閉。



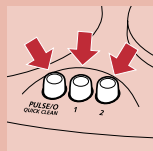
5 選用適當的速度設定，以取得最佳效果。關於推薦速度設定，請見表。

乳化盤片

你可用乳化盤片製作蛋黃醬，攪打奶油和攪打蛋白。



1 將乳化盤片放到豎立在器皿中的刀夾上。



2 把食物放入器皿中，把蓋子蓋到器皿上。

3 選用適當的速度設定，以取得最佳效果。關於推薦速度設定值，請見表。

提示

▶ 當你想攪打蛋白時，務使蛋白達到室溫。

至少應在你用雞蛋前半小時把雞蛋從冰箱中取出來。

▶ 製作蛋黃醬的各種原料應達到室溫。

食用油可從推桿底部的小孔中加入。

▶ 如果你要攪打奶油，奶油應直接從冰箱中取出。請遵照表中的製作時間。奶油不應攪打過長時間。

使用脈衝功能以更好地控制製作過程。

清潔

在你開始清潔電機裝置之前，應撥下產品的插頭。

1 用濕布清洗電機裝置。不要將電機裝置浸在水中，也不要用水沖洗電機裝置。

- 2** 在部件觸過食物後應立即在加入清洗液的熱水中清洗。

- ▶ 器皿、器皿蓋、推桿和各附件也都要放在洗碟機中清洗。

這些部件已按 DIN EN 12875 標準測試過，可以放在洗碟機中清洗。

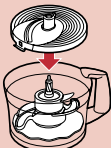
帶有插入件存放裝置的蓋子是經不起在洗碟機中清洗的！

應十分小心地清潔刀刃和插入件。刀口很鋒利！務必注意刀刃和插入件的刀口避免碰到硬物，這會使它們變鈍。

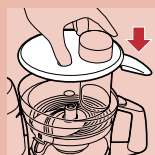
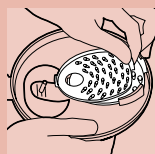
某些食物會使附件的表面變色。這沒有負面影響；過一些時候，變色通常會消失掉。

存放

部件存放



- ▶ 把附件（乳化盤片、刀、攪拌器、插入件夾）放到刀工具架上，並把它們存放在器皿中。總是最後放入插入件夾。



- ▶ 兩個插入件能按蓋子內側上所示的那樣存放在蓋子的存放空間中。各個插入件必須滑入蓋子中，而不是壓進去的。
- ▶ 把帶有插入件存放空間的蓋子放在器皿的透明蓋上。
- ▶ 把（過長的）電源線繞在產品背面上的繞線筒上。

保證及維修服務

如果您需要信息或服務，或如果您有問題，請瀏覽飛利浦公司的互聯網網站 www.philips.com 或與貴國的飛利浦顧客服務中心聯繫（您可以在產品全球維修保證書中找到電話號碼）。如果貴國沒有飛利浦顧客服務中心，請與當地的飛利浦經銷商或與飛利浦家庭小電器與個人護理有限公司的服務部聯繫。

數量 and 製作時間

原料與結果	最大數量	速度設定/附件	程序	用途
蘋果、胡蘿蔔、芹菜切絲/切片	350 克	2 / P Ⓔ/Ⓒ	將水果蔬菜切成能放入加料管的小塊。給加料管加入配料，並輕輕地推入，進行切細切片。	色拉、生蔬菜。
切麵包屑 — 切碎	100 克	2 / 2	使用乾脆麵包	麵包屑食品、脆皮食品。
黃油奶油 (奶油和黃油) — 攪打	300 克	2 / 2	用軟黃油以取得輕淡的效果。	餐後點心。食品裝飾。
胡蘿蔔、蕪青、山芋芹菜桿 — 切成碎片	350 克	2 / Ⓔ	把原料切成可放入加料管內的小塊。把原料塊加入加料管，用推桿小心地壓下切碎。	食品裝飾、生蔬菜、蕪青/山芋餅、蘸料
胡蘿蔔、芹菜 — 切片	350 克	2 / Ⓒ	把蒜、胡蘿蔔等放入，用推桿小心地壓下。	煎炒、色拉。
乳酪 (意大利式) — 切碎	200 克	2 / 2	用一塊除去外皮的帕爾馬乾酪，用推桿小心地壓下	食品裝飾、湯、果醬、脆皮食品。
乳酪 (荷蘭乾酪) — 切成碎條	200 克	2 / Ⓔ	把乳酪切成適於放入加料管的小條。用推桿小心地壓下。	果醬、比薩餅、脆皮食品、熱融乾酪。

原料與結果	最大數量	速度設定/附件	程序	用途
紅辣椒 — 切碎	300 克	P / 2	去掉紅辣椒的籽。總是要用幾次脈衝功能以免切得過細。用量至少 150 克。	食品裝飾、浸料。
紅辣椒 — 切片	300 克	1 / Ⓒ	去掉紅辣椒的籽。填滿加料管，使用整只辣椒。用量至少 150 克。	食品裝飾、浸料。
巧克力 — 切碎	200 克	2 / 2	使用硬的、普通巧克力。把它切成 2cm 的小塊。	食品裝飾、果醬、糊、布丁、泡沫冰淇淋。
煮的豌豆、豆 — 成泥狀	250 克	2 / 2	使用煮的豌豆和豆。如有必要，加少許液體，改進均勻性	泥狀糊、湯。
煮的蔬菜和肉 — 成泥狀。	300 克	2 / 2	要粗的泥狀糊，只加少量液體。要做細的泥狀糊，可連續加液，直到混合物足夠勻和為止。	幼嬰兒食品。
黃瓜 — 切片	1 條黃瓜	1 / Ⓒ	把黃瓜放入加料管，用推桿小心地壓下。	色拉、裝飾。
麵團 (麵包) — 揉成麵團	350 克麵粉	2 / 2	用溫水與酵母和糖混和。加入麵粉、油和鹽和麵團，攪拌約 90 秒鐘。攪拌約 90 秒鐘。讓它發酵約 30 分鐘。	麵包。

原料與結果	最大數量	速度設定/附件	程序	用途
粉團 (糯米) — 揉麵	300 克 糯米粉	2 / 攪	將粉和溫水放入器皿中，使它揉成軟的粉團。時間約為 30 秒。	糯米糰子。
麵團 (比薩餅) — 揉面	400 克 麵粉	2 / 攪	過程與面餅一樣。約揉 1 分鐘。先加麵粉，然後加其它原料。	比薩餅。
麵團 (餅乾) — 揉麵	200 克 麵粉	2 / 攪	用冷的麥淇淋，切成 2 厘米的小塊。把所有的原料放入器皿並進行揉搓和攪和直到麵團已成團形。讓麵團涼了之後再做進一步的製作。	蘋果餡餅、甜餅乾、水果餡餅。
麵團 (果餡餅) — 揉麵	200 克 麵粉	2 / 攪	用冷的麥淇淋和冷水，把麵粉倒入器皿，加入 2 厘米長的麥淇淋。用最大速度攪拌，直至麵團稠厚，然後加冷水，同時混拌。一旦麵團開始結成球形就停止，讓麵團涼了之後再做進一步的製作。	果餡餅、餡餅、蛋奶火腿蛋糕。
麵團 (皮子) — 揉麵	300 克 麵粉	2 / 攪	把所有的原料放入器皿，把把它們揉合成勻和的麵團。放置 15 分鐘，然後再把它揉成團形，並把它趕成薄片狀。	湯糰、皮子、饅頭。

原料與結果	最大數量	速度設定/附件	程序	用途
麵團 (酵母) — 揉麵	300 克 麵粉	2 / 攪	先在一隻小器皿內混和酵母、溫水和糖。把所有原料放入器皿中，把麵團揉得勻和並且不粘在器皿上，約要化 1 分鐘時間。讓它發酵 3 小時。	豬肉和蔬菜包子。
麵團 (酵母) — 揉麵	300 克 麵粉	2 / 攪	先在另一隻碗內混合酵母、溫牛奶和糖。把所有原料倒入器皿並揉拌，直至它不在粘在器皿壁上（約需 1 分鐘）。讓它發酵約 30 分鐘。	高級麵包。
蛋白 — 乳乳化	4 個蛋白	2 / 攪	使用溫度為室溫的雞蛋。注意：至少用兩個雞蛋的蛋白。	布丁、蛋奶酥、蛋白酥卷。
魚 — 切碎	300 克	2 / 攪	先取出魚骨。把魚切成 3 厘米長的方塊。使用脈衝設定製成粗切狀。	魚圓。
水果 (如蘋果、香蕉、歐菱) — 切細切碎	500 克	P / 攪	提示：加少量檸檬汁以防水果變色。加一些液體以做成勻和的果泥。	歐菱餅、布丁、嬰兒食品。

原料與結果	最大數量	速度設定/附件	程序	用途
大蒜—切碎	300 克	1/P / 攪	剥去大蒜的皮。用幾次脈衝功能以防切得過細。用量至少 150 克。	食物裝飾、蘸料。
切調料（如歐芹）調味奶油	至少 75 克	2/品 / 攪	切碎前先洗淨晾乾調料。	醬、湯、食物裝飾、
蛋黃醬—乳化	3 隻雞蛋	1-2 / 攪	要用的原料都要達到室溫。注意至少用一個大雞蛋、兩個小雞蛋或兩個蛋黃。將雞蛋和少量的醋放入器皿，一點點地加入油。	色拉、食品裝飾和燒烤醬汁。
肉（瘦肉/條紋肉）、魚、家禽—切碎	300 克	2/P / 攪	先除去筋和骨頭。把肉切成 3 公分的肉塊。使用即按設定以獲得粗切效果。	漢堡包肉末餅，魚圓，肉末
混合備料（糕點）—混和	3 隻雞蛋	2 / 攪	原料應達到室溫。把鹽化黃油與糖混和攪拌直到混合物勻和有奶油狀。然後加入牛奶、雞蛋和麵粉。	各種糕點。
堅果—切碎	250 克	2/P / 攪	使用脈衝設定，實現粗切，或使用最大速度以實現細切。	色拉、面包、杏仁糊、布丁

洋蔥—切碎	400 克	P / 攪	去掉洋蔥皮，把洋蔥切成 4 塊。注意：用量至少為 100 克。總是用幾次脈衝功能以免洋蔥被切得太小。	煎炒食品、食物裝飾。
-------	-------	-------	--	------------

原料與結果	最大數量	速度設定/附件	程序	用途
洋蔥—切成條	300 克	1 / 攪	去掉洋蔥皮，將它們切成能適合加入到加料管中去的條狀。注意：用量至少為 100 克。	煎炒食品、食品裝飾。
家禽—切碎	200 克	2/P / 攪	先除去筋和骨頭。把肉切成 3 厘米的塊。使用脈衝設定，以取得粗切效果。	肉餡。
蔬菜、生薑—切碎	250 克	2 / 攪	成預先切成 3 厘米的塊，再用刀片把它切碎。	生鮮蔬菜、煎炒食品、湯元和饅頭。
蔬菜和肉（已煮過）- 泥狀	300 克	2/P / 攪	若要做成粗泥狀，可加少量液體。若要做成細泥狀，持續加液體，直至細膩。	嬰兒食品。

攪打奶油—攪打	350 毫升	P / 攪	使用已在冰箱中冰過的奶油。注意：至少用 125 毫升奶油。約 20 秒後奶油就準備好了。	食品裝飾、奶油、冰淇淋混合物。
---------	--------	-------	--	-----------------

烹飪法（食品製作法）

花椰菜湯 (供 4 人食用)



- 50 克熟古達乾酪
- 300 克煮過的花椰菜 (莖和頭)
- 煮花椰菜的湯
- 2 個煮熟的馬鈴薯，切成塊
- 2 份湯料
- 2 湯匙攪奶油
- 咖喱
- 食鹽
- 胡椒
- 肉豆蔻

► 把乾酪切碎。把花椰菜和煮熟的馬鈴薯和煮花椰菜的湯做成泥狀。把泥狀花椰菜和剩餘的湯液和湯料倒入一隻量杯中，倒到 750 毫升為止。再把湯倒入一隻平底鍋內，一邊攪拌一邊讓它燒開。把乾酪攪入並用咖喱，食鹽和肉豆蔻增添味道，再加入奶油。

水果蛋糕



- 450 公克切成兩半的去核棗子。
- 200 公克切成兩半的乾梅子。
- 650 公克核桃
- 150 公克切碎的椰肉
- 300 公克淋汁鳳梨
- 1 罐 (400 公克) 加糖濃縮奶精
- 1 茶匙的香草精

► 準備塗上油脂的20公分長的錫箔紙2張，並將烤箱以135度C預熱
► 將切成兩半的棗子和梅子置於食物處理機的盛物盆內，再以最高速度細切 30 秒，然後清空該盆。

- 將核桃置於食物處理機盛物盆內，使用攪拌功能，然後清空該盛物盆。
- 將淋汁鳳梨置於食物處理機盛物盆內並切成切片，使用攪拌功能，然後清空該盛物盆。
- 將棗子，梅子，胡桃仁，鳳梨及切碎的椰肉放入盛物盆中混合
- 將牛奶精與香草精加入到原料中，並作攪拌。
- 將混合水果置於糕盤內，並在攝氏 135° 的高溫下烘烤蛋糕 90 分鐘。

請勿在未中斷機器的運作情形下重覆進行本食譜的程序。若您需要製作大量的食物請先讓機器冷卻後再繼續使用

馬鈴薯泥



- 750 克煮熟的馬鈴薯
- 約 250 毫升的熱牛奶 (90 °C)
- 1 湯匙黃油
- 食鹽

► 先把馬鈴薯搗成泥狀，然後加入牛奶，食鹽和黃油。使用速度 1，加工約 30 秒鐘，以防濃湯變得太稠。

蛋黃醬



- 2 只蛋黃或一個大雞蛋
- 1 茶匙芥末
- 1 茶匙醋
- 200 毫升油

► 配料必須處於室溫。把打蛋器放入器皿中。把蛋黃或雞蛋，芥末和醋放入器皿中。使用速度 1 或 2，把油逐漸從加料管中加到轉盤上面。你可以使用推桿上的孔把油加入進去。

- ▶ 製作蛋黃沙司的提示：加入歐芹，小黃瓜和煮老的雞蛋。
- ▶ 製作雞尾沙司的提示：加入 50 毫升鮮奶油，少許威士忌，3 茶匙番茄泥和少許姜汁，做成 100 毫升的蛋黃醬。

牛奶冰淇淋混合飲料

🔪

- 175 毫升牛奶
- 10 克糖
- 半個香蕉或約 65 克其他水果
- 50 克香草冰淇淋

- ▶ 混和所有的配料直至混合物起泡沫為止。

比薩餅

🔪

- 400 克麵粉
- 40 毫升
- 1/2 茶匙食鹽
- 20 克鮮酵母或 1.5 小袋乾酵母
- 約 240 毫升水(35 °C)

- ▶ 餡餅上面的配料：

- 300 毫升濾過的蕃茄 (聽裝)
- 1 茶匙混合意大利香草
- 食鹽和胡椒
- 食糖
- 撒在醬上的配料：橄欖，意大利香腸，洋蔥，蘑菇，白色乾酪，胡椒，熟乾酪絲以及根據口味選用的橄欖油。

- ▶ 把揉麵配件放入器皿，把所有配料放入器皿，選用速度 2。揉麵團約 1 分鐘直至光滑的團形形成為止。用一隻手握住食品加工器，防止它在臺板上轉動。把麵團放在另一隻碗中，用一塊濕布蓋上，讓它發酵約 30 分鐘。
- ▶ 用刀片切碎洋蔥和大蒜。油炸切碎的洋蔥和大蒜直至變透明為止。
- ▶ 加入濾過的蕃茄和香草，把醬約燉上 10 分鐘。
- ▶ 用食鹽，胡椒和糖把味道調到適合口味，讓醬冷卻。
- ▶ 把烘箱加熱到 250 °C。
- ▶ 在撒了麵粉的臺板上把麵團揉成兩個圓形。把麵團放在一隻塗了油的盤子中。把配料撒在餡餅的上面，邊上不要撒，撒上想要用的配料，把一些乾酪絲散在餡餅上面，再滴一些橄欖油。
- ▶ 把餡餅烘上 12 至 15 分鐘。

馬鈴薯 - 西葫蘆脆餅

🔪 🍴 🍷

- 375 克馬鈴薯
- 少量食鹽
- 1 個西葫蘆
- 1 瓣大蒜，搗碎
- 約 40 克黃油 + 潤滑烘盤用的黃油
- 2 茶匙意大利或法國香草
- 1 個大雞蛋
- 75 毫升攪打奶油

- 75 毫升牛奶
- 胡椒
- 70 克半熟的乾酪

- ▶ 去掉馬鈴薯的皮並洗淨。
- ▶ 把切片配件放入架盤中，把配件架放在器皿中。
用速度 1 把馬鈴薯和西葫蘆切成片。
- ▶ 把馬鈴薯片和少量食鹽在開水中煮，至幾乎煮熟為止。
- ▶ 把馬鈴薯片放在濾器中，使馬鈴薯片中的水份適當滴去。
- ▶ 把 20 克黃油和蒜泥放在煎鍋中，把一半西葫蘆片炒約 3 分鐘，要邊炒邊翻動。把 1 茶匙意大利或法國香草撒在西葫蘆片上。用同樣的方法炒另一半西葫蘆片。把剩下的香草撒在西葫蘆片上。
- ▶ 把炒過的西葫蘆片放在廚房紙巾上面吸乾油。
- ▶ 在烘箱淺盤上塗些油脂，把西葫蘆片和馬鈴薯片放在盤子中，把它們交疊放置，使其形似屋頂上的瓦片一樣。
- ▶ 用刀片，並用速度 2 攪打雞蛋，奶油和牛奶。根據口味加食鹽和胡椒，把混合物倒入盤子中的馬鈴薯和西葫蘆片上。
- ▶ 用切絲配件換下切片配件，用速度 2 切碎乾酪，並把它撒在盤裝食品上面。
- ▶ 把盤子放入熱烘箱中 (200 °C) 的中央，約用 15 分鐘，烘成棕色。

大馬哈魚乳脂凍 (供 3-4 人食用)

2 1

- 1 條大馬哈魚
 - 2 張動物膠
 - 幾根細香蔥
 - 少許食鹽
 - 少許辣椒
 - 半湯匙檸檬汁
 - 125 毫升攪奶油
 - 1 只小洋蔥
 - 水田芥作裝飾用
- ▶ 把動物膠放在足夠的水中浸泡。
 - ▶ 把細香蔥和洋蔥放在食品加工器中用即按設定進行切割。
 - ▶ 除去大馬哈魚的骨頭和皮。
 - ▶ 把食鹽，辣椒，檸檬汁，罐頭中的大馬哈魚和汁水加到切小的細香蔥和洋蔥上，用速度 2 把配料做成醬。
 - ▶ 把醬放在一隻碗中。
 - ▶ 煮開少量的水，把動物膠溶化在水中。
 - ▶ 把動物膠溶液放入大馬哈魚醬中攪拌。
 - ▶ 把打蛋器放入器皿，按下即按按鈕約 15 秒，攪打奶油狀食料。
 - ▶ 用一把木湯匙把攪打過的奶油狀食料拌入大馬哈魚醬中。
 - ▶ 把乳脂凍放到一隻盤子上，把它蓋好，放入沖箱中冷藏約數小時。
 - ▶ 用水田芥裝飾乳脂凍。

三明治醬

2

- 2 根小胡蘿蔔，切成塊
- 2-3 嫩黃瓜，切成塊
- 75 克花菜，切成塊
- 75 克粗根芹菜，切成塊
- 綠色香草 (歐芹，蒔蘿，龍蒿，芹菜莖，切成塊)
- 100 克蛋黃醬
- 100 克誇克
- 食鹽
- 胡椒

- 把胡蘿蔔，嫩黃瓜，花菜，綠色香草和粗根芹菜切細。仔細地混入蛋黃醬和誇克，用胡椒和食鹽把味道調至合適的口味。

西班牙捲心菜色拉

2

- 1 棵小紅色捲心菜
- 2 只紅色洋蔥
- 1 只茴香
- 1 只蘋果
- 1 只橘子的汁和 2 湯匙紅酒醋
- 1 湯匙芥末

- 把橘子汁，芥末和醋混和。用速度 1 把捲心菜，洋蔥，茴香和蘋果切碎。
- 把配料混合後放入色拉碗中。

鬆糕

2

- 4 隻雞蛋
- 3 毫升水 (35 °C)
- 1 撮食鹽
- 150 克糖
- 1 袋香草糖
- 150 克篩過的麵粉
- 3 克發酵粉

- 攪打雞蛋和水約 2 分鐘，逐漸加入糖，香草糖和食鹽，混和約 1 分鐘。當用湯匙把混合物從碗中提起時，混合物應有一縷掛跡。用一把刮鏟拌入麵粉和發酵粉，把它放在烘箱中在 170 °C 的溫度約烘 30-35 分鐘。

- 提示：你可以把不同種類的黃油放入鬆糕中或只把攪奶油和新鮮水果放入鬆糕中。

Tzatziki

2

- 1 根黃瓜
- 200 毫升酸乳酪
- 1 湯匙橄欖油
- 2 瓣蒜頭
- 1 小撮食鹽
- 1 茶匙切細的蒔蘿
- 幾張薄荷葉

- 削去黃瓜的皮，用速度 1 把它切碎。把切碎的黃瓜放入濾器中，讓其濾乾到合適的程度。
- 把除薄荷葉之外的其他配料放入黃瓜中並混和。把色拉放在一隻有蓋的碗中放入冰箱中 1 個小時讓其冷藏。食用之前在面上撒上薄荷葉。

각부의명칭

- A) 속도조절기
- B) 몸체 (모터유니트)
- C) 안전잠금장치
- D) 용기
- E) 구동축
- F) 뚜껑팩 (안전잠금장치의 작동 및 차단 역할)
- G) 뚜껑
- H) 투입구
- I) 누름봉
- J) 보관뚜껑
- K) 켄날
- L) 채날 (굵게 채썰기)
- M) 채날 (중간 채썰기)
- N) 삼입홀더 (켄날/채날)
- O) 칼날 (칼집포함)
- P) 반죽기
- Q) 거품기
- R) 주걱

제품소개

제품을 사용하기 전에 아래의 주의사항을 꼭 읽어 주시기 바랍니다.

본 제품에는 자동전원 차단장치가 있습니다. 제품이 과열될 경우 자동전원 차단장치가 작동하여 자동으로 전원이 꺼지게 됩니다.

제품이 갑자기 동작을 멈추었을 경우:

- 1** 벽 콘센트에서 전원 플러그를 뽑으십시오.
- 2** “PULSE/0(순간작동/꺼짐)” 버튼을 누르십시오.
- 3** 제품을 약 60분간 식히십시오.
- 4** 전원 플러그를 벽콘센트에 꽂으십시오.
- 5** 다시 스위치를 켜십시오.

계속해서전원이꺼질 경우에는필립스서비스센터에문의하십시오

주의 : 비정상적으로 작동이 멈추면 우연히 자동 온도 조절기가 작동하여 위험하므로 타이머 스위치에 전원을 연결하지 마십시오.

주의사항

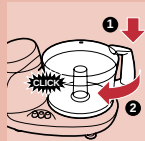
- ▶ 제품을 사용하기 전에 제품 사용설명서와 그림들을 자세히 읽어 주십시오.
- ▶ 사용설명서는 잘 보관하여 필요할때 참조하십시오.
- ▶ 본 제품은 220V에서만 사용이 가능하오니 귀댁의 전압을 확인한 후 사용 하십시오.

- ▶ 본 제품에 포함되어 제공하는 악세서리나 부품 외에는 사용하지 마십시오. 만약 다른 악세서리나 부품을 사용하여 제품에 문제가 있을 시에는 제품 보증을 받으실 수 없습니다.
- ▶ 제품의 전원코드나 플러그 및 다른 어떤 부위라도 손상이 있을 시에는 제품을 사용하지 마십시오.
- ▶ 전원코드가 손상되었을 경우에는 위험을 방지하기 위하여 반드시 필립스 지정 서비스 센터에서 정품으로 교체하십시오.
- ▶ 제품을 처음 사용할 때는 음식과 닿는 부속품을 먼저 깨끗이 세척하신 후 사용하십시오.
- ▶ 용기를 몸체에 끼우실 때에는 딸깍 소리가 날때까지 용기를 돌려 고정시키십시오.
- ▶ 거품기, 칼날, 반죽기의 악세서리를 구동축에 끼우시고 용기 밑부위에 놓으십시오.
- ▶ “조리 안내표”와 요리법에 명시된 최대량 이상을 넣거나 최대 동작시간 이상 작동시키지 마십시오.
- ▶ 음식조리기 용기에 표시된 눈금의 최대 용량 이상으로 재료를 넣지 마십시오.
- ▶ 사용 후에는 즉시 전원 플러그를 뽑으십시오.
- ▶ 기기가 작동중에는 절대로 투입구에 손가락 또는 다른도구(예. 주걱)를 넣지 마십시오.
- ▶ 투입구에는 누름봉만을 넣으셔야 합니다. 절대 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- ▶ 제품이 동작중일 때에는 자리를 뜨지 마십시오.

- ▶ 제품의 악세서리를 몸체에서 분리하고자 할 때에는 반드시 제품의 전원 스위치를 끄십시오.
- ▶ 몸체를 물이나 다른 액체에 담그거나 행구지 마십시오. 젖은 행구으로 몸체를 닦아주십시오.
- ▶ 칼날은 사용할 때마다 칼집을 꼭 벗겨 주십시오.
제품의 전원이 켜있을 시에는 칼날이 매우 날카로우므로 항상 주의하십시오.
- ▶ 칼날에 음식물이 달라붙어 작동이 멈출 경우, 전원 플러그를 뽑은 후 칼날에 붙어있는 음식물을 제거해 주십시오.
- ▶ 뜨거운 재료는 식혀서 사용하십시오. (최대 온도 80℃)

제품의 사용방법

용 기(음식조리기)



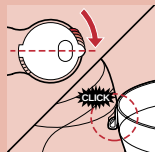
- 1** 용기를 음식조리기 위에 놓으신 후 그림의 화살표 방향으로 딸깍 소리가 날 때까지 용기를 돌려 고정 시키십시오.



- 2** 용기뚜껑을 용기 위에 놓으시고 그림과 같이 화살표 방향으로 딸깍 소리가 날 때까지 돌려 고정시키십시오.

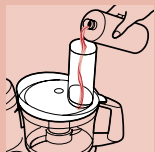
안전잠금장치

- ▶ 용기 뚜껑과 마찬가지로 몸체에도 표시선이 있어, 표시선이 용기의 화살표와 마주보고 일치해야만 기기가 작동하게 됩니다. 일치가 되면 용기 뚜껑이 용기의 개구부를 자연스럽게 덮게 됩니다.

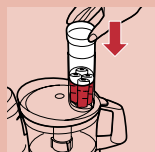


- 3** 용기뚜껑의 화살표가 몸체 화살표와 마주보고 일치하는지, 용기 뚜껑이 용기의 개구부를 덮고 있는지 다시 한번 확인하십시오.

투입구 및 누름봉



- 1** 투입구는 액체 또는 고체의 음식재료를 집어 넣는데 사용합니다. 투입구에 재료를 밀어 넣을 때는 누름봉을 사용하십시오.

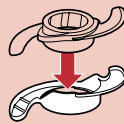
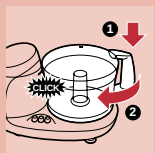


- 2** 누름봉을 끼운 채로 두시면 음식이 투입구를 통해 튀어 오르는 것을 막을 수 있습니다.

칼날

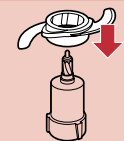
- ▶ 칼날로는 다지기, 섞기, 으깨기, 연한반죽, 케익 반죽 등을 할 수 있습니다.

- 1** 용기를 몸체 위에 올려 놓으십시오.

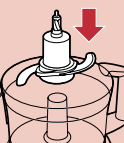


- 2** 칼날에서 칼집을 벗겨내십시오.

칼날이 매우 날카로우므로 항상 주의 하십시오.



- 3** 칼날을 구동축에 끼우십시오.



- 4** 용기에 구동축을 끼우십시오.

- 5** 재료를 용기 안에 넣으십시오. 재료의 크기를 사방 3cm정도로 잘라 넣으시고, 용기뚜껑을 용기 위에 끼우십시오.



- 6** 속도조절기의 속도를 맞추십시오.

- ▶ PULSE/0(순간작동/꺼짐): 순간작동이나 작동을 멈출때 누르십시오.

순간작동버튼을 누르고 있는 동안에는 최고의 속도로 작동되며 버튼에서 손을 떼면 작동이 멈춥니다.

- ▶ 1 : 보통속도

- ▶ 2 : 빠른속도

“조리 안내표”를 참조하시어 속도를 맞추십시오.
요리과정은 1-60초가량 걸립니다.

참 고

- ▶ 재료는 매우 빠른 속도로 다져집니다. 재료가 너무 곱게 다져지지 않도록 순간작동(PULSE)을 장시간 사용하지 마십시오.
- ▶ 단단한 치즈를 갈 경우 제품을 너무 오래 작동시키면 과열로 치즈가 녹아 덩어리질 우려가 있으므로 주의하십시오.
- ▶ 커피원두, 견과류, 얼음처럼 단단한 재료를 갈지 마십시오. 칼날이 무디어 집니다.

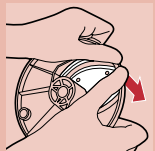
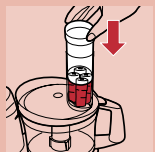
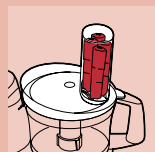
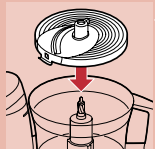
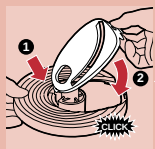
음식이 칼날이나 용기에 달라 붙었을 경우에는:

- 1** 먼저 제품의 전원을 끄십시오.
- 2** 용기뚜껑을 열으십시오.
- 3** 주걱으로 칼날이나 용기에 달라 붙은 음식물을 떼어 내십시오.

삽입홀더(커피날/ 채날)

칼날이 매우 날카로우므로 항상 주의 하십시오.
얼음과 같이 단단한 재료를 넣지 마십시오.

- 1** 선택하신 악세서리를 삽입홀더에 끼우십시오.
- 2** 삽입홀더를 용기의 구동축에 끼우십시오.
- 3** 뚜껑을 용기에 조립하십시오.



- 4** 투입구에 재료를 넣으십시오. 재료가 클 경우 투입구 크기에 맞게 잘라 넣으십시오.

- 5** 재료가 투입구에 꽉 차야 깨끗하게 잘라 집니다.

많은 재료를 잘라야 할 경우에는 중간 중간 용기를 비워가며 자르십시오.

- 6** 최상의 효과를 위해서는 적절한 속도로 맞추어 주십시오.
속도조절은 “조리 안내표”를 참조하십시오.
요리과정은 1-60초가량 걸립니다.

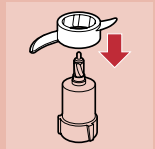
- 7** 누름봉을 투입구 끝까지 천천히 눌러 주십시오.

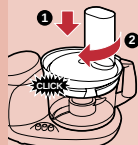
- 8** 삽입홀더에서 악세서리를 빼시려면, 홀더를 그림과 같이 몸 바깥쪽을 향하도록 양손으로 쥐고, 악세서리(채날, 커피날)의 가장자리를 양 엄지손가락으로 눌러 빼내십시오.

반죽기

반죽기로는 빵, 카스테라, 케이크 반죽이 가능합니다.

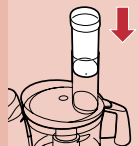
- 1** 반죽기를 구동축에 끼우십시오.



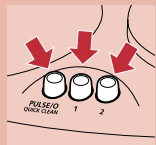


2 용기에 음식재료를 넣으십시오.

3 뚜껑을 용기에 조립하십시오.

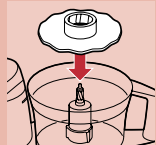


4 기름병을 투입구에 넣어 투입구를 막으십시오.



5 최상의 효과를 위해서는 적당한 속도로 맞추어 주십시오. 속도조절은 “조리안내표”를 참조하십시오. 요리과정은 1-60가량 걸립니다.

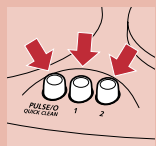
거품기



거품기를 이용하여 계란 흰자 또는 계란 노른자 젓기, 마요네즈를 만드실 수 있습니다.

1 거품기를 구동축에 끼워서 용기안에 넣으십시오.

2 용기에 음식재료를 넣고, 뚜껑을 용기에 조립하십시오.



3 최상의 효과를 위해서는 적당한 속도로 맞추어 주십시오. 속도조절은 “조리안내표”를 참조하십시오.

참고

▶ 계란 흰자의 거품을 내고자 하실 때에는 계란을 상온에 두십시오.

계란을 사용하시기 전에 냉장고에서 꺼내 상온에 약 30분간 놓아 두신 후 사용하십시오.

▶ 마요네즈를 만드시려면, 모든 재료를 상온에서 보관하십시오.

투입구의 작은 구멍을 통해 기름을 넣으십시오.

▶ 생크림으로 거품을 내고자 하시면, 크림을 냉장고에 저장하셨다가 바로 꺼내 사용하십시오.

조리시간은 “조리안내표”를 참조하시기 바랍니다.

크림을 너무 오랜시간 동안 젓지 마십시오. 순간작동버튼(PULSE/O)을 사용하시면 더욱 간편하게 거품을 내실 수 있습니다.

세척

몸체를 닦기 전에 항상 전원플러그를 뽑으십시오.

1 몸체를 젖은 행걸로 닦으십시오. 절대로 물에 담그거나 행구지 마십시오.

2 음식에 닿은 부분은 사용 즉시 세제를 푼 뜨거운 물로 세척해 주십시오.

▶ 용기, 용기 뚜껑, 기름병 및 각종 액세서리는 식기 세척기로 세척하실 수 있습니다.

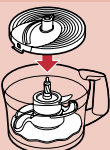
보관뚜껑은 식기세척기로 세척하지 마십시오.
각종 칼날들은 매우 날카로우니 조심해서 닦으
십시오.

칼끝이 단단한 곳에 닿아 무디어지지 않도록 주의하십시오.

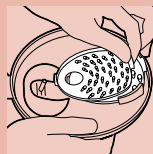
특정 재료를 조리하신 후 제품이나 액세서리의 변색이 일어날 수 있습니다. 이로 인한 해는 없으며, 일정시간이 지나면 자연히 사라지게 되므로 특별히 염려하실 필요는 없습니다.

보 관

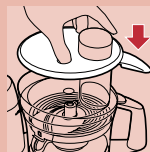
Microstore



- ▶ 각종 액세서리(거품기, 칼날, 반죽기, 삼입홀더)를 구동축에 끼우셔서 용기안에 보관하십시오. 항상 팬 위에는 삼입홀더를 놓으십시오.



- ▶ 두개의 칼날은 음식조리기 뚜껑 보관공간에 꽂아 보관하십시오. 칼날을 용기 안쪽으로 밀어 넣으시되, 너무 무리한 힘을 주지 마십시오.



- ▶ 용기에 뚜껑을 닫으십시오.
- ▶ 여분의 코드는 제품 뒷면의 코드감기에 감아 놓으십시오.

제품보증 및 서비스 안내

전국 서비스센터 안내는 제품보증서를 참조하십시오.

- ▶ (주)필립스 전자 : (02)709-1200
- ▶ 소비자상담실 : (080)600-6600

제조번호 부여기준 : 필립스전자 제품의 제조번호는 모두 4자리로 되어 있습니다. 앞의 두 자리는 연도를 의미합니다. 나머지 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 주는 1년을 52주로 나누어 순차적으로 구분합니다.

(예 : 0512 → 2005년 12번째 주에 생산
 0504 → 2005년 4번째 주에 생산)

용량 및 조리 시간

재료	최대 용량	스위치 위치/ 악세서리	절차	적용
반죽(팬케이크) -휘젓기	250ml 우유	2/ ㉔	먼저 믹서기 안에 우유를 넣은 후, 마른재료들을 넣는다. 약1분간 재료들을 섞는다. 가능하면, 최대속도 로 놓고 2번 반복한다.	팬케이크, 와플
빵가루 -다지기	100g	2/ ㉔	마르고 바삭바삭한 빵을 사용한다.	빵가루를 사 용하는 음식
버터 크립 -휘젓기	300g	2/ ㉔	담백한 맛을 위해 부드러운 버터를 사용한다.	디저트, 토핑
야채(당근, 셀 러리, 부추) -켜썰기	350g	2/p/ ㉔/㉔	부추와 오이조각 또는 당근 조각을 투입구에 넣고 누름 봉으로 살며시 누른다.	스프, 샐러드 부추요리
치즈(파마산) -다지기	200g	2/ ㉔	겉질없는 파마산치즈를 제품에 들어가기에 알맞은 크기로 자른다.	고명, 소스, 스프
치즈(고다) -채치기	200g	2/ ㉔	치즈를 투입구에 알맞은 크기로 잘라놓고 누름봉을 사용하여 살며시 눌러준다.	소스, 피자, 그라탕
초코렛 -다지기	200g	2/ ㉔	단단하고 다른 것이 섞이지 않은 초코렛을 사방 2cm 정도가 되도록 잘라준다.	소스, 푸딩, 파이, 고명

재료	최대 용량	스위치 위치/ 악세서리	절차	적용
(익힌)콩류 -으깨기	250g	2/ ㉔	익힌 콩을 이용한다. 고르게 으깨기 위해 약간의 액체를 넣는다.	소스, 스프
야채와 고기 (익힌 것) -으깨기	300g	2/ ㉔	곱게 으깨려면 계속해서 액체를 넣어 부드럽게 만들고, 씹힐 정도로 갈려면 반죽이 되지 않을 정도로만 액체는 넣어준다.	이유식
오이 -켜썰기	1조각	1/ ㉔	오이조각을 투입구에 넣고 누름봉으로 살며시 누른다.	샐러드, 고명
반죽(빵) -반죽	350g	2/ ㉔	미지근한 물에 이스트와 설탕을 넣고 섞는다. 밀가루, 버터, 소금을 넣고 반죽을 위 해 약 90초 동안 반죽한다. 반죽이 끝나면 약 30분간 발효 시켜 반죽이 부풀어 오르게 한다.	빵
반죽(피자) -반죽	400g	2/ ㉔	빵반죽과 동일 약 1분 동안 반죽한다.	피자
반죽(쇼트 크러스터) -반죽	200g	2/ ㉔	차가운 마아가린을 2cm 정도 크기로 잘라 다른 재료와 같이 용기에 넣고, 작은 덩어리가 될 때까지 반죽 한다. 차후 조리를 하기 전에 반죽을 차가운 곳에 보관한다.	사과파이, 비스 켓, 파이종류

재료	최대 용량	스위치 위 치/ 악세서리	절차	적용
----	----------	---------------------	----	----

반죽(파이)
-반죽 200g 2/ ㉔ 차가운 마아가린을 2cm 정도 크기로 잘라 다른 재료와 같이 용기에 넣고, 작은 덩어리가 될 때까지 최고의 속도로 반죽하다 가찬 물을 더한다. 반죽이 공처럼 되면, 차후조리를 하기 전에 차가운 곳에 보관한다.

반죽
(이스트) 300g 2/ ㉔ 먼저 이스트, 미지근한 물과 약간의 설탕을 섞는다. 밀가루, 소금, 달걀과 부드러운 마아가린을 넣는다. 반죽이 용기 벽에 들러붙지 않을 때까지 반죽한다. (적어도 1분 소요) 부풀리기 위해 30분간 놓아 둔다.

달걀 달걀 4개 2/ ㉔ 상온의 달걀을 쓴다. 참고: 적어도 2개 이상의 달걀 흰자위를 사용해야 한다.

과일 (사과, 바나나) 500g p/ ㉔ 참고: 레몬즙을 사용하면, 변색을 막을 수 있다. 부드럽게 으깨기 위해 약간의 액체를 첨가한다.

마늘 300g p/ ㉔ 마늘의 껍질을 벗긴다. 너무 가늘게 다져지는 것을 방지하기 위해 순간작동버튼을 사용하여 다진다. 적어도 150g 이상 사용한다.

허브 최소 75g 2/p/ ㉔ 다지기 전에 허브를 씻어 말린다.

소스,
스프,
허브 버터

재료	최대 용량	스위치 위 치/ 악세서리	절차	적용
----	----------	---------------------	----	----

마요네즈 달걀 3개 1-2/ ㉔ 상온의 재료들을 사용한다. 참고: 적어도 1개 이상의 큰 달걀을 사용한다. (작은 달걀인 경우 2개, 혹은 2개의 달걀 노른자위) 달걀과 식초를 넣고 기름을 조금씩 떨어 뜨려 넣어준다.

바비큐소스,
샐러드

고기 -다지기 300g 2/p/ ㉔ 먼저 힘줄과 뼈를 제거한다. 쇠고기는 약 3cm의 크기로 미리 잘라준다. 질긴 고기를 자르실 때에는 속도위치를 순간작동버튼을 눌러 사용한다.

햄버거,
다진고기
스테이크

케익 -섞기 달걀 3개 2/ ㉔ 상온의 재료를 사용한다. 부드러운 버터와 설탕을 넣고 부드럽게 될 때까지 휘젓는다. 밀가루, 우유와 달걀을 넣는다.

스폰지케익, 롤
케익 등

견과류 -다지기 250g 2/p/ ㉔ 곱게 다지기 위해서는 속도를 2에, 보통으로 다지기 위해서는 순간작동버튼을 누른다.

샐러드, 빵, 푸딩,
아몬드

재료	최대 용량	스위치 위 치/ 약세서리	절차	적용
양파 -다지기	400g	2/p/ ㉔	양파껍질을 벗기고 4조각으로 자른다. 참고: 적어도 100g 이상을 사용해야한다. 순간 작동버튼을 사용한다.	양념
양파 -썰기	300g	1/ ㉔	양파껍질을 벗겨 투입구에 적당한 크기로 썬 양파를넣는 다. 참고: 적어도 100g이상을 사용해야한다.	양념
가금류 -썰기	200g	2/p/ ㉔	먼저힘줄과뼈를 제거한다. 약 3cm의 크기로미리 잘라 준다. 보통의 썰기는 순간 작동버튼을사용한다.	다진고기
생크림 -휘젓기	350ml	p/ ㉔	냉장시킨크림을사용한다. 참고: 최소 125ml이상의 크림을 사용한다. 생크림은 20초만에 만들어진다.	크림, 아이스크림

조리법

브로클린 스프(4인분)



- 50g 고다 치즈
 - 300g 익힌 브로클린 (stems and florets)
 - 브로클린을 익힌물
 - 2개의 익힌 감자
 - 2개의 각설탕
 - 생크림(2작은술)
 - 카레
 - 소금
 - 후추
- ▶ 치즈를 잘게 썬다. 익힌 감자와 함께 브로클린
을 넣고 으깨다가 브로클린 익힌 남은
물을 넣는다. 으갠 브로클린, 브클린을 익힌물,
각설탕을 750ml가 되도록 비이커에 넣는다. 측
정한 양을 팬에 옮겨 첫으면서 끓인다. 치즈,
양념이 가미된 카레, 소금, 후추와 크림을 넣고
휘젓는다.

과일 케익



- 2등분한 씨를 뺀 대추야자 450g
 - 2등분한 말린 자두(플럼) 200g
 - 피칸넛 650g
 - 같은 코코넛 150g
 - 시럽을 바른 파인애플 300g
 - 연유 1 통 (400 g)
 - 바닐라 농축액 1 찻술
- ▶ 두개의 20cm 길이의 열판에 오일을 바
른 후 135° C. 정도로 예열을 하십시오.
- ▶ 2등분된 대추야자와 말린자두(플럼)을
음식조리기에 넣고 최대 속도로 30초 동
안 작동시킨 다음 조리기에서 꺼내십시
오.

- ▶ 음식조리기에 피칸넛을 넣고 펄스 기능을 사용하여 피칸넛을 잘게 썬 다음 조리기에서 꺼내십시오.
- ▶ 음식조리기에 시럽을 바른 파인애플을 넣고 펄스 기능을 사용하여 잘게 조각낸 다음 조리기에서 꺼내십시오.
- ▶ 대추, 건포도, 호두, 파인애플, 코코넛조각을 큰 용기에 넣고 잘 섞어주세요.
- ▶ 재료 안에 연유와 바닐라를 섞고 혼합하십시오.
- ▶ 재료 안에 연유와 바닐라를 섞고 혼합하십시오.

이 작업을 한번이상 연속해서 사용하지 마시고, 많은 양을 사용하실때에는 제품을 충분히 식힌후에 재사용하시길 바랍니다.

매쉬드 포테이토

㉠

- 익힌 감자 750g
- 뜨거운 우유 250ml(90℃)
- 버터(1작은술)
- 소금

- ▶ 감자를 으깨고 우유, 소금과 버터를 넣는다. 반죽이 될때까지 속도를 1에 맞추고 약 30초간 작동시킨다.

마요네즈

㉡

- 작은 달걀(2개) 혹은 큰 달걀(1개)
- 머스타드(1작은술)
- 식초(1작은술)
- 식용유 200ml

- ▶ 상온의 재료들을 사용한다. 용기에 거품 디스크를 넣는다. 용기에 달걀, 머스타드, 식초를 넣는다. 속도를 1 혹은 2에 맞추고, 식용유를 투입구를 통해 작동하고 있는 디스크위로 조금씩 넣는다.
- ▶ 타르 소스 : 파슬리, 절이용 오이, 쥘 달걀을 넣는다.
- ▶ 카테일 소스 : 100ml 의 마요네즈에 크림(50ml), 위스키 한술, 토마토 소스 (3작은술), 생강 시럽 1술을 넣는다.

밀크쉐이크

㉢

- 우유 175ml
- 설탕(10g)
- 바나나 반쪽 혹은 다른 과일 65g
- 바닐라 아이스 크림 50g
- ▶ 모든 재료를 거품이 일 때까지 섞는다.

피자 반죽

㉣

- 밀가루 400g
- 40ml 오일
- 소금(1/2 작은술)
- 신선한 이스트 20g 혹은 건조된 이스트 1.5 팩
- 물 240cc(35℃)

- ▶ 타핑 만들기
- 체로 걸은 토마토 300ml
- 마른 혹은 생 이탈리안 허브(1작은술)
- 소금과 후추
- 설탕
- 재료 : 올리브, 소시지, 버섯, 앤초비, 모짜렐라 치즈, 후추, 치즈, 올리브 오일

- ▶ 용기에 반죽기를 넣으십시오. 용기에 모든 반죽재료를 넣고 속도를 2에 맞춰, 부드러운 반죽이 될때까지 약 1분간 작동시킨다.

한손으로 제품이 흔들리지 않도록 잡고 작동시킨다. 반죽된 덩어리를 다른 용기에 담아 젖은 천을 위에 덮어 약 30분간 나눈다.

- ▶ 용기에 칼날을 넣어 양파와 마늘을 다진다. 다져진 양파와 마늘이 투명해 질때까지 볶는다.
- ▶ 채로 갈은 토마토와 허브를 넣고 소스와 함께 약 10분간 끓인다.
- ▶ 소금, 후추와 설탕으로 양념한다. 만든 소스를 식힌다.
- ▶ 오븐을 250도로 맞춘다.
- ▶ 밀가루를 뿌린 도마 위에서 덩어리를 반죽하여 2개의 큰 덩어리로 나눈다. 기름이 칠해진 오븐판에 덩어리를 올려놓고 가장자리를 제외한 나머지 부위에 토핑을 뿌린다. 원하는 재료와 치즈를 올려놓고 그 위로 약간의 올리브 오일을 뿌린다.
- ▶ 12-15분간 피자를 굽는다.

감자 그라탕

2 ④ ⑤

- 감자 375g
- 소금
- 고로케 1개(250g)
- 다진 마늘 1쪽
- 버터 40g+오븐판에 기름칠할 버터
- 허브 2작은술
- 달걀 1개
- 생크림 75ml
- 우유 75ml
- 후추
- 치즈 70g

- ▶ 감자껍질을 벗기고 씻는다.
- ▶ 커널을 용기에 끼워 속도1에 맞춰 감자를 넣고 썬다.
- ▶ 소금을 넣은 물에 썰어진 감자를 넣고 익힌다.
- ▶ 썰어진 감자를 채에 걸러 말린다.
- ▶ 후라이팬에 20g의 버터를 녹이고, 썰어진 고로케를 약 3분간 익힌다. 익히는 동안 허브 1작은술을 넣는다.
- ▶ 익힌 고로케조각을 종이타월에 놓고 말린다.
- ▶ 오븐판에 기름을 칠하고, 그 위에 감자와 고로케조각을 겹쳐 놓는다.
- ▶ 속도를 2에 맞추고 크림, 우유와 함께 달걀을 넣고 거품을 낸다. 취향에 따라 소금과 후추로 맛을 내고, 섞은 거품을 감자와 고로케위에 놓는다.
- ▶ 채날을 끼워 속도를 2에 맞추고 치즈를 채친후 만든 음식위에 뿌린다.
- ▶ 준비된 접시를 뜨거운 오븐 (200℃)에 넣고 약 15분간 굽는다.

ส่วนต่าง ๆ ของเครื่องและ อุปกรณ์ประกอบ

- A) ปุ่มควบคุมความเร็ว
- B) แท่นมอเตอร์
- C) ระบบล๊อคนิรภัย
- D) โถบรรจุอาหาร
- E) หัวแกนเสียบอุปกรณ์
- F) ฝาจุก (เปิดและปิดสวิตช์นิรภัย)
- G) ฝาปิดโถบรรจุอาหาร
- H) ช่องใส่อาหาร
- I) หลอดค้นอาหาร
- J) ฝาครอบที่มีเนื้อสำหรับเก็บใบมีด
- K) ใบมีดหั่นบางขนาดกลาง
- L) ใบมีดหั่นละเอียด
- M) ใบมีดสับขนาดกลาง
- N) ที่บรรจุมีดหั่น
- O) ใบมีด (+ ฝาครอบป้องกันใบมีด)
- P) อุปกรณ์สำหรับนวดอาหาร
- Q) แผ่นจานหมุนผสมอาหารเช่น ตีไข่ ตีครีม
- R) ไม้พาย

บทนำ

เครื่องของท่านได้ติดตั้งอุปกรณ์ตัดไฟอัตโนมัติไว้ ในกรณีที่เกิดความร้อนเกินขนาด ระบบนี้จะตัดกระแสไฟออกจากเครื่องทันที

ถ้าเครื่องหยุดทำงานทันที

- 1 ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบ
- 2 กดปุ่ม 'PULSE/O' เพื่อปิดเครื่อง
- 3 ปลดปล่อยให้เครื่องเย็นลงอย่างน้อย 60 นาที
- 4 เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบ
- 5 เปิดเครื่องอีกครั้ง

โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับการแต่งตั้งจากฟิลิปส์ หากระบบตัดไฟอัตโนมัติทำงานบ่อยเกินไป

ข้อควรระวัง: เพื่อหลีกเลี่ยงสถานการณ์ที่เป็นอันตรายอันเนื่องมาจากการตั้งระบบตัดไฟอัตโนมัติซ้ำโดยไม่ตั้งใจ ต้องไม่ใช้เครื่องนี้กับอุปกรณ์ตั้งเวลา

ข้อควรจำ

- ▶ อ่านข้อแนะนำในการใช้งานอย่างถี่ถ้วนและดูรูปภาพประกอบก่อนที่จะใช้เครื่อง
- ▶ เก็บรักษาคู่มือนี้ไว้สำหรับใช้งานในอนาคต
- ▶ ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าบนตัวเครื่องตรงกับแรงดันไฟฟ้าในท้องถิ่นหรือไม่ก่อนที่จะเสียบปลั๊กเครื่อง (110 - 127 V หรือ 220 - 240 V)
- ▶ อย่าใช้อุปกรณ์ประกอบหรือชิ้นส่วนใดๆ ของผู้ผลิตรายอื่นๆ หรือมิได้รับการแนะนำให้ใช้จากฟิลิปส์โดยเฉพาะเงื่อนไขการรับประกันของท่านจะสิ้นสุดลงหากใช้อุปกรณ์

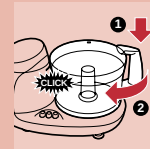
ประกอบหรือชิ้นส่วนดังกล่าว

- ▶ อย่าใช้เครื่องเมื่อสายไฟ ปลั๊กไฟ หรือส่วนประกอบอื่นๆ ของเครื่องชำรุดเสียหาย
- ▶ ถ้าสายไฟของเครื่องชำรุดเสียหายจะต้องเปลี่ยนใหม่ โดยฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับการแต่งตั้งจากฟิลิปส์ ทุกครั้งเพื่อป้องกันสถานการณ์ที่จะเกิดอันตรายขึ้นได้
- ▶ ทำความสะอาดส่วนต่างๆ ที่สัมผัสกับอาหารให้ทั่วถึง ก่อนที่ท่านจะใช้งานในครั้งแรก
- ▶ เมื่อติดตั้งโถบรรจุอาหารไว้บนแท่นมอเตอร์อย่างถูกต้อง ท่านจะได้ยินเสียงดัง 'คลิก'
- ▶ จะต้องวางแผ่นจานหมุนผสมอาหาร ใบพัดและอุปกรณ์ สำหรับนวดอาหารไว้บนหัวแกนเสียบอุปกรณ์ซึ่งตั้งอยู่ใน โถบรรจุอาหาร
- ▶ อย่าใส่ส่วนผสมของอาหารลงไปให้มากเกินไปจากเวลาที่ ใช้ในการเตรียมอาหารซึ่งระบุไว้ในตาราง
- ▶ อย่าใส่อาหารลงไปให้เกินขีดที่ระบุไว้บนโถบรรจุอาหาร (ขีดบนสุด)
- ▶ ดึงปลั๊กเครื่องออกทันทีหลังจากใช้งานแล้ว
- ▶ ห้ามใช้นิ้วหรือวัตถุใดๆ (เช่น ไม้พาย) แหย่ลงไปในห้อง ใส่อาหารขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ ให้ใช้แต่หลอดดันอาหารที่ให้มาเพื่อวัตถุประสงคนั้นเท่านั้น
- ▶ เก็บเครื่องไว้ให้พ้นมือเด็ก
- ▶ ไม่ควรปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีคนดูแล
- ▶ ปิดเครื่องก่อนที่จะถอดอุปกรณ์ประกอบต่างๆ ออก

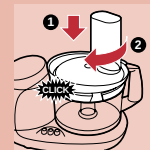
- ▶ อย่าจุ่มแท่นมอเตอร์ลงในน้ำหรือในของเหลวใดๆ หรือ รดด้วยน้ำก็อก ให้ใช้แต่ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ดเท่านั้น
- ▶ ถอดฝาครอบใบมีดออกทุกครั้งที่ใช้เครื่อง
- ▶ หลีกเลี่ยงที่จะสัมผัสกับคมของใบมีดโดยเฉพาะเมื่อเสียบ ปลั๊กเครื่องแล้ว
- ▶ ถ้าใบพัดติดขัด ให้ดึงปลั๊กเครื่องออกก่อนที่จะดึงเอา เศษอาหารที่เข้าไปขวางใบพัดออกมา
- ▶ ปลอยให้อาหารเย็นลงเสียก่อนที่จะนำไปผสม (อุณหภูมิ สูงสุด 80°C/175°F)

วิธีใช้เครื่อง

โถบรรจุอาหาร



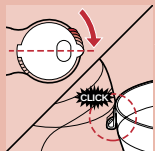
- 1 วางโถบรรจุอาหารลงบนตัวเครื่องผสมอาหาร หมุน ที่จับไปตามทิศทางของลูกศรจนกว่าจะได้ยินเสียง ดัง 'คลิก'



- 2 ปิดฝาโถบรรจุอาหาร ออกแรงหมุนฝาเล็กน้อยให้ไป ตามทิศทางของลูกศรจนกว่าจะได้ยินเสียงดัง 'คลิก'

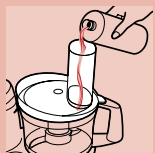
ระบบลีดนิกายที่ติดตั้งไว้ในตัว

- ▶ แท่นมอเตอร์และฝาปิดจะมีเครื่องหมายแสดงไว้ เครื่องจะทำงานเมื่อลูกศรบนแท่นมอเตอร์อยู่ในทิศทางตรงข้ามกับเครื่องหมายบนฝาปิดเท่านั้น

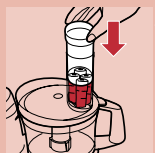


- 3 ให้แน่ใจว่าเครื่องหมายบนฝาปิดและลูกศรบนโถบรรจุอาหารวางอยู่ในทิศทางตรงข้ามกันแล้ว เมื่ออยู่ในลักษณะนี้ส่วนที่หมุนออกมาบนฝาปิดจะครอบลงบนช่องของที่จับ

ท็อส่งอาหารและหลอดดันอาหาร

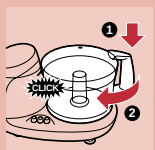


- 1 ใช้ท็อส่งอาหารในการเติมส่วนผสมที่เป็นของเหลวและ/หรือของแข็ง ใช้หลอดดันอาหารสำหรับดันส่วนผสมลงไปในท็อส่งอาหาร



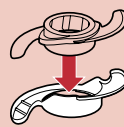
- 2 เพื่อป้องกันไม่ให้อส่วนผสมเล็ดลอดออกมาจากท็อส่งอาหารสามารถใช้หลอดดันอาหารสำหรับปิดท็อส่งอาหารได้

ใบมีด



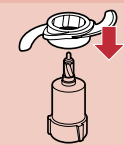
- ▶ ใบมีดหลักสามารถใช้สับอาหาร ผสมอาหาร คลุกเคล้าอาหาร และนวดแป้งสำหรับขนมเค้ก

- 1 วางโถบนแท่นมอเตอร์

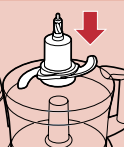


- 2 ถอดฝารอบป้องกันใบมีดออก

ใบมีดหลักมีความคมมาก ควรหลีกเลี่ยงที่จะสัมผัส

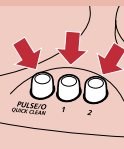


- 3 ใส่ใบมีดไว้ที่หัวแกนเสียบอุปกรณ์



- 4 ใส่หัวแกนเสียบอุปกรณ์ไว้ในโถ

- 5 ใส่ส่วนผสมลงในโถ หั่นอาหารเป็นชิ้นๆ ไว้ก่อนล่วงหน้าให้มีขนาดประมาณ 3 x3 ซม. ปิดฝาโถบรรจุอาหาร



- 6 เพื่อให้ได้ผลออกมาดี ปุ่มตั้งความเร็วจะช่วยให้คุณปรับความเร็วของเครื่องได้

- ▶ ตั้ง 'PULSE/O': สำหรับการใช้งานแบบสั่นและสำหรับปิดเครื่อง เมื่อกดปุ่ม 'PULSE/O' เครื่องจะทำงานด้วยความเร็วสูงสุด เครื่องหยุดเมื่อปล่อยมือจากปุ่มนี้
- ▶ ตั้ง 1: สำหรับความเร็วปกติ
- ▶ ตั้ง 2: สำหรับความเร็วสูง

ดูตารางข้อแนะนำสำหรับการตั้งความเร็วการทำงานด้วยสูตรต่างๆ ที่ระบุไว้ในตารางจะเสร็จสิ้นภายใน 10-60 วินาที

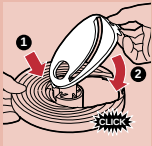
ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- ▶ เครื่องจะหั่นหรือสับอย่างรวดเร็ว ให้เครื่องทำงานเป็นช่วงสั้นๆ เพื่อไม่ให้อาหารละเอียดจนเกินไป
- ▶ อย่าให้เครื่องทำงานนานเกินไปเมื่อท่านใช้หั่นหรือสับเนยแข็ง เนยแข็งจะร้อนมากและจะเริ่มละลายกลายเป็นก้อนๆ
- ▶ อย่าใช้ใบมีดหั่นส่วนผสมที่แข็งมากเช่นเมล็ดกาแฟ ลูกจันทน์ และก้อนน้ำแข็ง คมมีดจะทื่อได้

ถ้ามีอาหารติดใบพัดหรือด้านในของโถ :

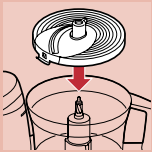
- 1 ปิดเครื่อง
- 2 เปิดฝาโถใส่อาหารออก
- 3 เช็ดส่วนผสมด้วยไม้พาย

ใบมีดสำหรับหั่น

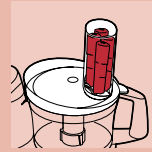


- 1 ใส่มีดหั่นไว้ในที่บรรจุ

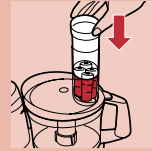
คมมีดมีความคมมาก หลีกเลี่ยงที่จะสัมผัส



- 2 ใส่ที่บรรจุมีดหั่นไว้บนหัวแกนเสียบอุปกรณ์
- 3 ปิดฝาโถ

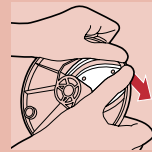


- 4 ใส่ส่วนผสมลงไปในท่อนส่งอาหาร หั่นอาหารชิ้นใหญ่ไว้ก่อนล่วงหน้าให้เล็กลงเพื่อที่จะใส่ลงในท่อนส่งได้



- 5 ใส่อาหารลงไปอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้ได้ผลดีที่สุด

เมื่อท่านต้องหั่นอาหารจำนวนมากๆ ให้ผสมอาหารแต่เพียงปริมาณน้อยๆ เป็นหมวดหมู่ทีละอย่างและเทออกเป็นระยะๆ ระหว่างที่ทำการผสมอยู่



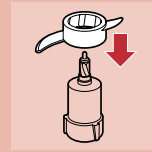
- 6 เลือกตั้งความเร็วที่เหมาะสมเพื่อให้ได้ผลที่ดี ดูตารางข้อแนะนำสำหรับการตั้งความเร็ว

การใช้งานและสูตรต่างๆ ที่ระบุไว้ในตารางจะพร้อมหลังจากนั้น 10-60 วินาที

- 7 กดส่วนผสมลงไปด้วยหลอดดันอาหารอย่างช้าๆ และมั่นคง

- 8 ในการถอดมีดหั่นออกจากที่บรรจุ ถูที่บรรจุไว้ในมือให้ด้านหลังหันไปทางท่านและกดขอบของมีดหั่นด้วยหัวแม่มือของท่าน มีดหั่นก็จะหลุดออกมาจากที่บรรจุ

อุปกรณ์นวดอาหาร



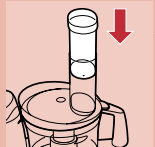
อุปกรณ์นวดอาหารสามารถใช้ขนาดแข็งนุ่มบ้าง แบ่งทำขนมและผสมแป้งขนมเค้ก

- 1 ติดอุปกรณ์นวดอาหารที่ต้องใช้เข้ากับหัวแกนเสียบอุปกรณ์

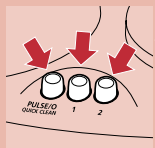


2 ใส่ส่วนผสมลงไปไนโก

3 ปิดฝาโก

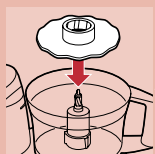


4 ใส่หลอดดันอาหารลงไปปิดท่อนส่งอาหาร



5 เลือกตั้งความเร็วที่เหมาะสมเพื่อให้ได้ผลที่ดี ดูตาราง
ข้อแนะนำสำหรับการตั้งความเร็ว

แผ่นหมุนผสมอาหาร

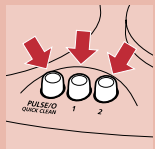


ท่านสามารถใช้แผ่นจานในการเตรียมมายองเนส ครีมและตีไข่
ขาวได้

1 ใส่แผ่นหมุนผสมอาหารเข้ากับหัวแกนเสียบอุปกรณ์
ที่ตั้งอยู่ในโก

2 ใส่ส่วนผสมลงในโกและปิดฝาโก

3 เลือกตั้งความเร็วที่เหมาะสมเพื่อให้ได้ผลที่ดี ดูตาราง
ข้อแนะนำสำหรับการตั้งความเร็ว



ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- ▶ ในการตีไข่ขาว ให้แน่ใจว่าไข่ขาวนั้นมีอุณหภูมิเท่ากับ
อุณหภูมิห้อง
นำส่วนผสมทั้งหมดออกจากตู้เย็นก่อนครึ่งชั่วโมงก่อนที่จะ
เริ่มทำการปรุง
- ▶ สำหรับมายองเนสนั้นส่วนผสมทั้งหมดต้องมีอุณหภูมิ
เท่ากับอุณหภูมิห้อง
สามารถเติมน้ำมันลงไปในช่องเล็กๆ ตรงกันของหลอดดัน
อาหารได้
- ▶ เมื่อเตรียมครีม ครีมนั้นจะต้องมีอุณหภูมิเหมือนกับที่แช่
เย็นไว้ ระวังในเรื่องเวลาของการเตรียมอาหาร (ดูตาราง)
ต้องไม่ตีนานจนเกินไป
เพื่อที่จะผสมอาหารได้ดีขึ้น ให้ใช้ปุ่ม 'pulse'

การทำความสะอาด

ถอดปลั๊กเครื่องออกก่อนที่จะเริ่มทำความสะอาดแท่นมอเตอร์

- 1** ทำความสะอาดแท่นมอเตอร์ด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ
อย่าจุ่มแท่นมอเตอร์ลงในน้ำหรือรดด้วยน้ำ
 - 2** ทำความสะอาดส่วนประกอบต่างๆที่สัมผัสกับอาหาร
ในน้ำร้อนผสมน้ำยาทำความสะอาดทันทีหลังจาก
ใช้งานแล้ว
- ▶ โถบรรจุอาหาร ฝาโก หลอดดันอาหารและอุปกรณ์
ประกอบอื่นๆสามารถล้างทำความสะอาดในเครื่องล้าง
จานได้

ผ่านการทดสอบในเครื่องล้างจานตามข้อบังคับ DIN EN 12875
ฝาดรอปที่ใช้เก็บมิดหันอาหารไม่สามารถล้างในเครื่องล้างจาน
ได้

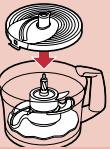
ให้ทำความสะอาดใบพัดและมิดหันอย่างระมัดระวัง บริเวณ
ขอบจะมีความคมมาก!

ให้แน่ใจว่าขอบของใบพัดและใบมิดหันไม่ได้สัมผัสกับของแข็ง
เพราะจะทำให้ทื่อได้

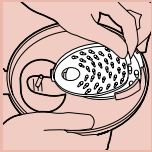
ส่วนผสมบางอย่างอาจทำให้ผิวหน้าของอุปกรณ์ประกอบที่ใช้
ผสมอาหารสีจางลงไปซึ่งไม่เป็นผลร้ายแต่อย่างใด อาการสีจาง
นี้จะหายไปเองหลังจากนั้นชั่วระยะเวลาหนึ่ง

การเก็บเครื่อง

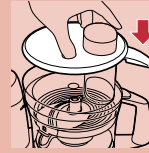
ระบบเก็บอุปกรณ์แบบประหยัดน้ำที่



- ใส่อุปกรณ์ทั้งหมด (แผ่นจานหมุนผสมอาหาร ใบพัด
อุปกรณ์นวดแป้ง ที่บรรจุมิดหัน) ไว้ในแกนเสียบหัว
อุปกรณ์แล้วเก็บไว้ในโถ



- สามารถเก็บมิดหันสองใบไว้ได้ในช่องเก็บของที่เก็บซึ่งอยู่
บนฝาปิดโถตามที่ระบุไว้ด้านในของฝาปิด จะต้องเลื่อน
มิดหันเข้าไปในฝาปิด ห้ามกด



- ใส่ที่เก็บมิดหันไว้บนฝาปิดที่โปร่งใส
- พันสายไฟไว้รอบที่มีวนสายด้านหลังของเครื่อง

การรับประกันและบริการ

ถ้าท่านต้องการข้อมูลหรือถ้าท่านมีปัญหาใดๆ โปรดเข้าไปที่
เว็บไซต์ของฟิลิปส์ที่ www.philips.com หรือที่ศูนย์บริการ
ฟิลิปส์ในประเทศของท่าน (ท่านจะพบหมายเลขโทรศัพท์ใน
แผ่นพับของใบรับประกัน) ถ้าไม่มีศูนย์บริการในประเทศ
ของท่านให้ติดต่อกับผู้ขายในท้องถิ่นของท่าน หรือติดต่อ
แผนกบริการของ Philips Domestic Appliances and
Personal Care BV

ปริมาณส่วนผสมและเวลาที่กำหนด

วัตถุดิบ ของการ ใช้งาน	ปริมาณ สูงสุด	การตั้ง ความ เร็ว/ อุปกรณ์	ขั้นตอนการทำ	ประเภทของ อาหาร
------------------------------	------------------	-------------------------------------	--------------	--------------------

การบด/หั่น แอปเปิ้ล แครอท รากขึ้นฉ่าย	350 กรัม	2/P/🌀/🌀	หั่นผลไม้/ผักออกเป็นชิ้นๆ ให้ เข้าในท่อนึ่งได้ ใส่ลงไปนึ่งต่อ สัปดาห์ในขณะที่ยกหลอด ต้นอาหารเบาๆ	สลัด ผักดิบ
---	-------------	---------	---	-------------

การตีหรือคน แป้งเหลว (แพนเค้ก)	นม 250 มิลลิลิตร	2 / 🌀	ก่อนอื่นรินนมลงในเครื่องผสมแล้ว เติมอาหารแห้งลงไป ผสมกัน ประมาณ 1 นาที ถ้าจำเป็นให้ทำซ้ำ อีกประมาณ 2 ครั้งเป็นอย่างมาก	แพนเค้ก วaffle
--------------------------------------	------------------------	-------	---	-------------------

การสับเศษ ขนมปัง	100 กรัม	2 / 🌀	ใช้ขนมปังกรอบแห้ง	อาหารซูปเปอร์ ขนมปัง อาหาร โรยขนมปังบน อบเกรียม
---------------------	-------------	-------	-------------------	--

การตีครีมเนยสด (creme au beurre)	300 กรัม	2 / 🌀	เพื่อจะให้ได้ดีใช้เนยสดนุ่มๆ	หน้าขนมหวาน
-------------------------------------	-------------	-------	------------------------------	-------------

การสับเนยแข็ง (parmesan)	200 กรัม	2 / 🌀	ใช้เนยแข็ง Parmesan และตัด ให้เป็นชิ้นๆขนาดประมาณ 3x3 ซม.	เครื่องแต่งหน้า อาหาร ซุป น้ำ ซอส อาหารซูป แป้งขนมปัง
-----------------------------	-------------	-------	---	--

การหั่นเนยแข็ง (Gouda)	200 กรัม	2 / 🌀	หั่นเนยแข็งออกเป็นชิ้นๆ ให้เข้า ในท่อนึ่งได้ กดให้ลงไปนึ่งต่อ ด้วยหลอดต้นอาหาร	น้ำซอส พิซซ่า อาหารโรยขนม ปังปิ้ง ฟองดู
---------------------------	-------------	-------	--	---

การสับ ชีสโกเลต	200 กรัม	2 / 🌀	ใช้ชีสโกเลตเนื้อแข็งธรรมดา หั่นออกเป็นชิ้นๆ ขนาด 2 ซม.	เครื่องแต่งหน้า อาหาร ขนมปัง หวาน พุดดิ้ง mousses
--------------------	-------------	-------	---	--

วัตถุดิบ ของการ ใช้งาน	ปริมาณ สูงสุด	การตั้ง ความ เร็ว/ อุปกรณ์	ขั้นตอนการทำ	ประเภทของ อาหาร
------------------------------	------------------	-------------------------------------	--------------	--------------------

การเคี้ยวกรอง ถั่วที่สุกแล้ว	250 กรัม	2 / 🌀	ใช้ถั่วที่ปรุงสุกแล้ว ถ้าจำเป็น ให้ใส่ของเหลวลงไปเพื่อให้ ส่วนผสมรวมตัวกันดีขึ้น	ซูเปอร์ น้ำซูป
---------------------------------	-------------	-------	--	----------------

การเคี้ยวกรอง น้ำซูปผักและ เนื้อสัตว์	300 g.	2 / 🌀	สำหรับการเคี้ยวกรองหยาบๆ ให้ใช้ของเหลวเพียงเล็กน้อย เท่านั้น สำหรับการเคี้ยวกรอง ละเอียดให้เติมของเหลวจนกว่า ส่วนผสมจะนุ่มพอ	อาหารเด็กและ ทารก
---	--------	-------	--	----------------------

การหั่นแตงกวา	แตง กวา 1 ผล	1 / 🌀	ใส่แตงกวาลงในท่อนึ่งและกดลง อย่างระมัดระวัง	สลัด เครื่อง แต่งหน้าอาหาร
---------------	--------------------	-------	--	-------------------------------

การนวดแป้ง ขนมปัง	แป้ง 350 g.	2 / 🌀	ผสมน้ำอุ่นกับยีสต์และน้ำตาล สำหรับทำขนมปัง เติมน้ำมัน แล้วนวดแป้งประมาณ 90 วินาที ปั่นสอยทิ้งไว้ให้ฟู 30 นาที	ขนมปัง
----------------------	----------------	-------	--	--------

การนวดแป้ง พิซซ่า	แป้ง 400 g.	2 / 🌀	ขั้นตอนเหมือนกันกับทำแป้ง ขนมปัง นวดแป้งประมาณ 1 นาที นวดแป้งก่อนแล้วทำ ส่วนผสมอื่นๆ	พิซซ่า
----------------------	----------------	-------	---	--------

การนวดแป้ง ขนมปัง (เปลือกบาง)	แป้ง 200 g.	2 / 🌀	ใช้แป้งารินเย็น ตีออกเป็นชิ้นๆ ประมาณ 2 ซม. ใส่ส่วนผสม ทั้งหมดลงในโถและนวดจนกว่า แป้งจะจับตัวเป็นก้อน ปั่นสอยให้ แป้งเย็นลงก่อนจะทำการผสม อย่างอื่น	พายแอปเปิ้ล ขนมปังบิสกิต หวาน พาย หน้าผลไม้
-------------------------------------	----------------	-------	--	--

วัตถุประสงค์ของการใช้งาน	ปริมาณสูงสุด	การตั้งความเร็ว/อุปกรณ์	ขั้นตอนการทำ	ประเภทของอาหาร
การนวดแป้งขนมปัง (tart, pie, dumpling)	แป้ง 200 g.	2 / ๑	ใช้มิกเซอร์นยีนและน้ำเย็น ใส่แป้งลงในโถแล้วเตินมิกเซอร์ที่ตัดไว้ขนาด 2 ซม. ลงไป ผสมกันโดยใช้ความเร็วสูงสุดจนกว่าแป้งจะแตกตัว ต่อจากนั้นเติมน้ำเย็นลงไปขณะที่ทำการผสมอยู่ หยุดทันทีถ้าแป้งเริ่มเป็นก้อนกลมๆ ปลอຍให้แป้งเย็นลงก่อนที่จะทำการผสมอย่างอื่นต่อไป	ขนม tart ได้ผลไม้ ขนม dumpling ได้แอปเปิล ขนมพาย ขนมพายคัสตาร์ดที่ไม่หวาน (quiches)
การนวดแป้งขนมปัง (ยีสต์)	แป้ง 300 g.	2 / ๑	ก่อนอื่นให้ผสมยีสต์ นมอุ่นๆ และน้ำตาลเข้าด้วยกันในกระทะ ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถแล้วนวดแป้งจนกว่าจะไม่เหนียวติดโถ (ใช้เวลาประมาณ 1 นาที) ทิ้งไว้ให้ฟูประมาณ 30 นาที)	ขนมปังชนิดหุรหฺร
การตีไข่ขาว	ไข่ขาว 4 ฟอง	2 / ๑	ใช้ไข่ขาวที่อยู่ในอุณหภูมิปกติ ใช้ไข่อย่างน้อย 2 ฟอง	ฟุดดิงขนมชูฟรขนมเมอแรง
การสับ/คั้นผลไม้ (เช่นแอปเปิลกล้วย)	500 g.	P / ๑	เคล็ดลับ: เติมน้ำมะนาวลงไปเล็กน้อยเพื่อไม่ให้น้ำผลไม้เปลี่ยนสี เติมน้ำตาลลงไปเพื่อให้ได้น้ำผลไม้ที่กลมกล่อม	ซอส แยมฟุดดิง อาหารทารก

วัตถุประสงค์ของการใช้งาน	ปริมาณสูงสุด	การตั้งความเร็ว/อุปกรณ์	ขั้นตอนการทำ	ประเภทของอาหาร
การสับสมุนไพร (เช่น ผักชีฝรั่ง)	อย่างน้อย 75 g.	2/P / ๑	ล้างและตากสมุนไพรให้แห้งก่อนที่จะนำมาสับ	ซอส ชูฟ เครื่องแต่งหน้าอาหาร เนยสมุนไพร
การผสมมายองเนส	ไข่ 3 ฟอง	1-2 / ๑	ใช้ส่วนผสมทั้งหมดที่อยู่ในอุณหภูมิปกติ หมายถึง: ใช้ไข่อย่างน้อย 1 ฟองใหญ่ สองฟองเล็กหรือไข่แดงสองฟอง ใส่ไข่และน้ำส้มสายชูลงไปโถเล็กน้อย ค่อยๆ เติมน้ำมันลงไปทีละนิดๆ	สลัด เครื่องแต่งหน้าอาหารและซอสบาร์บีคิว
การสับเนื้อปลาสด/ปอก (เนื้อที่มีลักษณะเป็นเส้น)	300 g.	2/P / ๑	ก่อนอื่นแกะเข็นและกระดูก (ปลา) ออก หั่นเนื้อให้เป็นก้อนสี่เหลี่ยมขนาดประมาณ 3 ซม. ใช้การตั้ง Pulse สำหรับการสับหยาบๆ	สเต็กดิบแฮมเบอร์เกอร์ลูกชิ้นปลาเนื้อสับ
การผสมแป้ง (ขนมเค้ก)	ไข่ 3 ฟอง	2 / ๑	ส่วนผสมอยู่ในอุณหภูมิปกติ ผสมเนยที่นุ่มแล้วกับน้ำตาลให้เข้ากันจนกว่าส่วนผสมจะนิ่มและเป็นครีม ต่อจากนั้นเติมนมไข่ และแป้งลงไป	เค้กชนิดต่างๆ
การบดถั่ว	250 g.	2/P / ๑	ใช้การตั้งแบบ Pulse (P) สำหรับการบดหยาบๆ หรือใช้ความเร็วสูงสุดสำหรับการบดละเอียด	สลัด ขนมปังอามันต์บดขนมฟุดดิง

วัตถุประสงค์ของการใช้งาน	ปริมาณสูงสุด	การตั้งความเร็ว/อุปกรณ์	ขั้นตอนการทำ	ประเภทของอาหาร
การสับหัวหอม	400 ก.	P / ๑	ปอกหัวหอมแล้วหั่นเป็นชิ้นๆ 4 ชิ้น หมายเหตุ: ใช้อย่างน้อย 100 ก. ใช้ Pulse หลายๆ ครั้งเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้หัวหอมละเอียดเกินไป	Stir fries เครื่องแต่งหน้าอาหาร
การหั่นหัวหอม	300 ก.	1 / ๑	ปอกหัวหอมแล้วตัดให้เป็นชิ้นๆ เพื่อให้เหมาะกับการหั่น ใช้อย่างน้อย 100 ก.	Stir fries เครื่องแต่งหน้าอาหาร
การสับเนื้อสัตว์ปิ้ง	200 ก.	2/P / ๑	ก่อนอื่นแกะเอ็นและกระดูกออก ตัดเนื้อให้เป็นก้อนสี่เหลี่ยม 3 ซม. เสียก่อน ตั้งการทำงานแบบ Pulse สำหรับการสับอย่างหยาบๆ	เนื้อสับ
การสับผักต่างๆ	250 ก.	2 / ๑	หั่นผักเป็นก้อนๆขนาด 3 ซม. และสับด้วยใบพัด	ซूप ผักสด สลัด
คั้นซूपผักและเนื้อ (สุกแล้ว)	350 ก.	2 / ๑	สำหรับการคั้นซूपผักอย่างหยาบๆ ให้เติมของเหลวลงไปเล็กน้อยจนกว่าส่วนผสมจะนิ่มพอ	อาหารเด็กและทารก
การทำวิปปีงครีม	350 ก.	P / ๑	ใช้ครีมที่แช่เย็นไว้ หมายเหตุ: ใช้ครีมอย่างน้อย 125 มล. ครีมจะเสร็จหลังจาก 20 วินาทีโดยประมาณ	เครื่องแต่งหน้าอาหาร ครีม ส่วนผสมของไอศกรีม

สูตรสำหรับการปรุงอาหาร

ซูปรีอ็อคโคลี่ (สำหรับ 4 คน)

อุปกรณ์ที่ใช้: ๑๑

- เนยแข็ง Gouda cheese
 - บรีอ็อคโคลี่ที่สุกแล้ว (ทั้งต้นและหัว)
 - น้ำที่ใช้ต้มบรีอ็อคโคลี่
 - มันฝรั่งต้ม 2 หัวหั่นเป็นชิ้นๆ
 - ซุปก้อนลาเวจรูป 2 ก้อน
 - ครีมที่ยังไม่ตี 2 ข้อนโต๊ะ
 - ผงกะหรี่
 - เกลือ
 - พริกไทย
 - ลูกจันทน์
- ▶ หั่นเนยแข็ง เคี้ยวบรีอ็อคโคลี่พร้อมกับมันฝรั่งต้มและใส่น้ำที่ใช้ต้มบรีอ็อคโคลี่ลงไปด้วย ใส่บรีอ็อคโคลี่ที่เคี้ยวไว้และของเหลวกับซูปก้อนที่ยังคงอยู่ลงไปในถ้วยตวงและตวงให้ได้ 750 ซีซี ถ่ายส่วนผสมลงในกระทะและขณะเดียวกันคนจนเดือด คนเนยแข็งและเครื่องปรุงที่มีผงกะหรี่ เกลือ และลูกจันทน์เข้าด้วยกัน จากนั้นให้เติมครีมลงไป

เค้กผลไม้

- ๑
- อินทผลัมผ่าซีก 450 กรัม
 - ลูกพลัมแห้งผ่าซีก 200 กรัม
 - ลูกเกด 650 กรัม
 - เนื้อมะพร้าว 150 กรัม
 - ลับปะรด 300 กรัม
 - นมข้นหวาน 1 กระป๋อง (400 กรัม)
 - วานิลลาผง 1 ช้อนโต๊ะ
- ▶ ทาน้ำร้อนหรือนมอุ่นเม้มพิมพ์อบขนาดยาว 20 เมตรจำนวน 2แม่พิมพ์ อบเตาอบให้ร้อนที่อุณหภูมิ 135° C

- ▶ ทำน้ำมันหรือเนยบนแม่พิมพ์อบขนมยาว 20 เมตรจำนวน 2 แม่พิมพ์ วนเตาอบให้ร้อนที่อุณหภูมิ 135° C
- ▶ เทอินทผลัมและลูกพลัมผ่าซีกลงในชามผสมอาหาร หั่นด้วยความเร็วสูงสุดนาน 30 วินาที ก่อนเทส่วนผสมออกพักไว้
- ▶ เทลูกเกดลงในชามผสมอาหารและปั่นหยาบ ๆ โดยใช้ฟังก์ชัน Pulse ก่อนเทส่วนผสมออกพักไว้
- ▶ เทليبประดลงลงในชามผสมอาหาร หั่นด้วยฟังก์ชัน Pulse ก่อนเทส่วนผสมออกพักไว้
- ▶ ประกอบใบไม้ลงในชามผสมอาหาร เทส่วนผสมทั้งอินทผลัม ลูกพลัม ลูกเกด ลิข บประดและเนื้อมะพร้าวลงในชามผสมอาหาร ก่อนผสมให้เข้ากัน
- ▶ เติมนมและวานิลาลงในส่วนผสมและปั่นให้เข้ากัน
- ▶ เทส่วนผสมทั้งหมดลงในแม่พิมพ์อบขนม และอบด้วยอุณหภูมิ 135° C นาน 90 นาที

ห้ามใช้เครื่องติดต่อกันมากกว่า 2 ครั้งโดยไม่หยุดพัก หากคุณต้องการใช้เครื่องต่อ ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อน

มันฝรั่งบด

๑

- มันฝรั่งที่ปิ้งสุกแล้ว 750 กรัม
- นมร้อนๆ (90°C) ประมาณ 250 มล.
- เนย 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ

- ▶ ก่อนอื่นให้บดมันฝรั่ง จากนั้นเติมนม เกลือ และเนยลงไป ใช้ความเร็วระดับ 1 แล้วปั่นผสมประมาณ 30 วินาทีเพื่อไม่ให้ส่วนผสมนั้นเหนียว

มายองเนส

๑

- ไข่แดง 2 ฟองหรือไข่ฟองใหญ่ 1 ฟอง
- มัสตาร์ด 1 ช้อนชา
- น้ำส้มสายชู 1 ช้อนชา
- น้ำมัน 200 มล.
- ▶ ส่วนผสมจะต้องมีอุณหภูมิปกติ ตีส่วนผสมสำหรับผสมอาหารไว้ในโถ ใส่ไข่แดงหรือไข่ มัสตาร์ดและน้ำส้มสายชู

ลงไปในโถ ใช้ความเร็ว 1 หรือ 2 ค่อยๆรินน้ำมันให้ผ่านไปทางท่อส่งอาหารลงบนแผ่นจานที่หมุนอยู่ ท่านสามารถใช้ช่องในหลอดดันอาหารสำหรับเติมน้ำมันลงไปได้

- ▶ เคล็ดลับสำหรับการทำซอส tartar คือ เติมน้ำผักชีฝรั่ง (parsley) แดงกวา และไข่ต้มสุกจนแข็งลงไป
- ▶ เคล็ดลับสำหรับซอสค็อกเทล: เติมน้ำมัน trache ลงไป 50 มล. หยดวิสกีลงไปเล็กน้อย ซอสมะเขือเทศ 3 ช้อนชาและหยดน้ำขิงลงไป ในมายองเนสที่มีปริมาณ 100 มล.เล็กน้อย

นมปั่น

๑

- นม 175 มล.
- น้ำตาล 10 กรัม
- กล้วย ½ ผล หรือผลไม้ชนิดอื่นๆประมาณ 65 กรัม
- ไอศกรีมวานิลลา 50 กรัม
- ▶ บั่นส่วนผสมเข้าด้วยกันจนกว่าส่วนผสมนั้นจะเป็นฟอง

แป้งพิชซ่า

๑

- แป้ง 400 กรัม
- น้ำมัน 40 มล.
- เกลือ ½ ช้อนชา
- ยีสต์สด 20 กรัม หรือยีสต์แห้ง 1.5 ช้อน
- น้ำประมาณ 240 ซีซี (35°C)
- ▶ สำหรับหน้าพิชซ่า:
- มะเขือเทศกระป๋อง 300 มล.
- สมุนไพรผสมของอิตาลี 1 ช้อนชา (แห้งหรือสดก็ได้)
- เกลือและพริกไทย
- น้ำตาล
- วางแป้งที่ผสมแล้วลงบนถาดโรยหน้าด้วยผลมะกอก ซาลามี arthichoke เห็ด ปลาแอนโชวี เนยแข็ง Mozzarella พริกไทย เนยแข็งขูด และน้ำมันมะกอกตามรสชาติที่ต้องการ

- ▶ ตัดใบมีดสำหรับนวดลงในโถ ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงไปแล้วเลือกความเร็วในระดับ 2 นวดแบ่งประมาณ 1 นาทีจนแป้งจับตัวกันเป็นลูกกลมๆ จับเครื่องไว้ด้วยมือเพื่อไม่ให้เครื่องเคลื่อนที่ไปรอบบริเวณที่ประกอบอาหาร ใส่แป้งไว้ในซามต่างหาก คลุมหน้าแป้งด้วยผ้าชื้นๆ ปล่อยให้ฟูประมาณ 30 นาที
- ▶ ใช้ใบมีดโลหะสับหอยและกระเทียมแล้วทอดจนกว่าจะเหลือง
- ▶ ใส่มะเขือเทศและสมุนไพรและเคียวซอสไว้ประมาณ 10 นาที
- ▶ ปรงรสด้วยเกลือ พริกไทยและน้ำตาล ปล่อยให้ซอสเย็นตัวลง
- ▶ อุ่นเตาอบให้ร้อน 250°C
- ▶ แผ่แป้งให้เป็นแผ่นกลมด้วยลูกกลิ้งบนโต๊ะประกอบอาหาร วางแผ่นแป้งลงในถาดที่ทาน้ำมันไว้แล้ว โรยหน้าพิซซ่าลงไปทั้งขอบที่เหลือไว้ โรยหน้าด้วยส่วนผสมตามต้องการ โรยเนยแข็งที่ขูดแล้วลงไปในพิซซ่าแล้วหยดน้ำมันมะกอกลงไปเล็กน้อย
- ▶ อบพิซซ่าประมาณ 12 ถึง 15 นาที

ขนมปังกับมันฝรั่งอบ (Potato-courgette gratin)

๑ ๑ ๑

- มันฝรั่ง 375 กรัม
- เกลือหยาบมือหนึ่ง
- แป้ง courgette (ประมาณ 250 กรัม)
- กระเทียม 1 หัว ทุบให้แบน
- เนยประมาณ 40 กรัม + เนยสำหรับทาถาดจานเตาอบ
- สมุนไพรอิตาลีหรือสมุนไพรในท้องถิ่น 2 ช้อนชา
- ไข่ฟองใหญ่ 1 ฟอง
- วิปปิ้งครีม 75 มล.
- นม 75 มล.
- พริกไทย
- เนยที่เกือบแข็งได้ที่ 70 กรัม

- ▶ ปอกและล้างมันฝรั่ง
- ▶ ตัดแผ่นใบมีดสำหรับหั่นเข้าไปในโถแล้วหั่นมันฝรั่งและแป้ง courgette ที่ความเร็วระดับ 1
- ▶ ต้มมันฝรั่งที่หั่นแล้วในน้ำเดือดพร้อมกับใส่เกลือเล็กน้อยลงไปจนกระทั่งเกือบจะสุก
- ▶ ใส่มันฝรั่งลงในกระทะ ปล่อยให้แห้งให้ลอกจนหมด
- ▶ ใส่เนยครึ่งหนึ่งลงไปในกระทะ ทอดแป้ง courgette ที่หั่นแล้วประมาณ 3 นาที พร้อมกับให้กลับด้านบ่อยๆ โรยด้วยครึ่งหนึ่งของสมุนไพรให้ทั่ว
- ▶ ปล่อยให้แป้งขนมปัง courgette สะเด็ดน้ำมันบนกระดาษซับน้ำมัน
- ▶ ทาน้ำมันที่จานเตาอบแล้ววางแป้งขนมปัง courgette และแผ่นมันฝรั่งลงในจาน กลับด้านและจัดวางให้ซ้อนเหลื่อมกันเหมือนกระเบื้องมุงหลังคา
- ▶ ตีไข่กับครีมและนมเข้าด้วยกันด้วยใบมีดโลหะโดยใช้ความเร็วระดับ 2 เติมน้ำเกลือและพริกไทยลงไปตามความชอบ แล้วเทส่วนผสมลงบนมันฝรั่งและแป้งขนมปัง courgette ที่อยู่ในจาน
- ▶ ตัดมีดหั่นลงไปแทน หั่นเนยแข็งด้วยความเร็วระดับ 2 และโรยเนยแข็งให้ทั่วจาน
- ▶ วางจานไว้กลางเตาอบที่ร้อน 200°C และอบให้เกรียมประมาณ 15 นาที

Salmon mousse

๑ ๑

- ปลาแซลมอนกระป๋อง 1 กระป๋อง (220 กรัม)
- gelatin 2 แผ่น
- ต้นหอมสองสามต้น
- เกลือหยาบมือหนึ่ง
- พริกป่นหยาบมือหนึ่ง

- วิปปิงครีม 125 มล.
 - หัวหอม 1 หัว
 - ผักสลัด watercress สำหรับแต่งหน้า
- ▶ แช่ gelatin ในน้ำที่มีปริมาณมาก
- ▶ สับต้นหอมและหัวหอมในเครื่องผสมอาหารโดยใช้การทำงานแบบ pulse
- ▶ เอาแกงและหนังปลาแซลมอนออก
- ▶ เติมเกลือ พริกป่น น้ำมะนาว ปลาแซลมอน และของเหลวจากกระป๋องลงบนต้นหอมและหัวหอมที่สับแล้ว จากนั้นปั่นผสมส่วนผสมด้วยความเร็วระดับ 2
- ▶ เทส่วนผสมลงในชาม
- ▶ ต้ม gelatin ให้ละลายในน้ำที่มีปริมาณเล็กน้อย
- ▶ คนส่วนผสมของ gelatin ให้เข้ากับส่วนผสมของปลาแซลมอน
- ▶ ใส่แผ่นจานหมุนผสมอาหารลงในโถและตีครีมโดยใช้ปุ่ม pulse ประมาณ 15 วินาที
- ▶ ตักครีมที่ตีแล้วทับลงบนส่วนผสมปลาแซลมอนด้วยช้อนไม้
- ▶ เทลงบนจาน ปิดไว้แล้วแช่ในตู้เย็นสองสามชั่วโมง
- ▶ แต่งหน้าด้วยผักสลัด

น้ำแซนวิช (Sandwich spread)

๖

- แครอท 2 หัว หั่นเป็นชิ้นๆ
- แตงกวา 2-3 ผล หั่นเป็นชิ้นๆ
- ดอกกะหล่ำ 75 กรัม
- ผักชี หั่นเป็นชิ้น 75 กรัม
- ผักสมุนไพรใบเขียว (parsley, dill, tarragon, ต้นผักชี หั่นเป็นชิ้นๆ)
- มายองเนส 100 กรัม

- นมเปรี้ยว 100 กรัม
- เกลือ
- พริกไทย

- ▶ สับแครอท แตงกวา ดอกกะหล่ำ พืชสมุนไพรใบเขียวต่างๆ และผักชีปั่น ผสมมายองเนสกับนมเปรี้ยวอย่างระมัดระวัง และปรุงรสด้วยพริกไทยกับเกลือ

สลัดกะหล่ำปลีสเปน (Spanish cabbage salad)

๖

- กะหล่ำปลีสีแดง 1 หัว
 - หัวหอมแดง 2 หัว
 - ยี่ห่วย 1 ต้น
 - แอปเปิ้ล 1 ผล
 - น้ำส้มจากส้ม 1 ผลและน้ำส้มสายชูจากไวน์แดง 2 ช้อนโต๊ะ
 - มัสตาร์ด 1 ช้อนโต๊ะ
- ▶ ผสมน้ำส้ม มัสตาร์ดและน้ำส้มสายชูจากไวน์แดงเข้าด้วยกัน หั่นกะหล่ำปลี หัวหอม ต้น ยี่ห่วยและแอปเปิ้ลด้วยความเร็วระดับ 1
- ▶ คลุกเคล้าส่วนผสมในชามสลัด

ขนมเค้กปู

๖

- ไข่ 4 ฟอง
- น้ำ 30 มล. (35°C)
- เกลือหนึ่งหยิบมือ
- น้ำตาล 150 กรัม
- น้ำตาลกลีนาวิลา 1 ช้อน
- แป้งที่ร่อนแล้ว 150 กรัม

- ผงฟู 3 กรัม

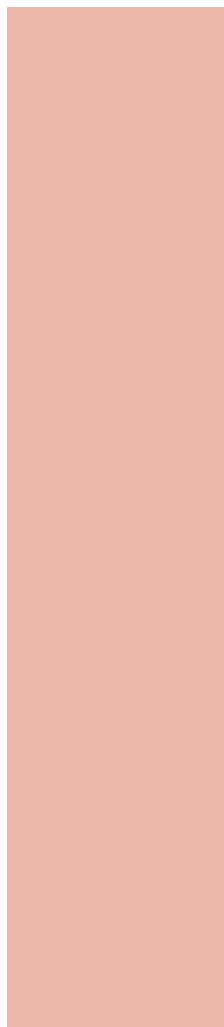
- ▶ ตีไข่กับน้ำประมาณ 2 นาที เติมน้ำตาล วานิลลาและเกลือทีละนิดๆ และผสมกันประมาณ 1 นาที ส่วนผสมควรจะมึลลักษณะเหมือนกับบิรบินหนาๆ เมื่อหยดลงจากช้อน ตักลงในแบ่งและผงฟูด้วยไม้พาย อบในเตาอบที่อุณหภูมิประมาณ 170°C ใช้เวลาประมาณ 30-35 นาที
- ▶ เคล็ดลับ: ท่านสามารถแต่งหน้าเค้กฟูด้วยครีมต่างๆได้ทุกชนิดหรือใช้เพียงวิปปีนครีมกับผลไม้สดก็ได้

ซาซิกิ (Tzatziki)



- แดงกวา 1 ผล
 - โยเกิร์ต 200 มล.
 - น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ
 - กระเทียม 2 หัว
 - เกลือหนึ่งหยิบมือ
 - dill ที่สับละเอียดแล้ว 1 ช้อนชา
 - ใบมินท์สองสามใบ
- ▶ ปอกแดงกวาและหั่นด้วยมีดหั่นในความเร็วระดับ 1 ใส่แดงกวาที่หั่นแล้วในกระชอนและปล่อยให้สะเด็ดน้ำ
 - ▶ ผสมส่วนผสมอื่นๆให้เข้าด้วยกันกับแดงกวา ยกเว้นใบมินท์ใส่สดไว้ในชามแล้วแช่ไว้ในตู้เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง โรยใบมินท์ไว้บนสลัดก่อนที่จะนำออกเสิร์ฟ









www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 23624