

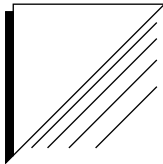
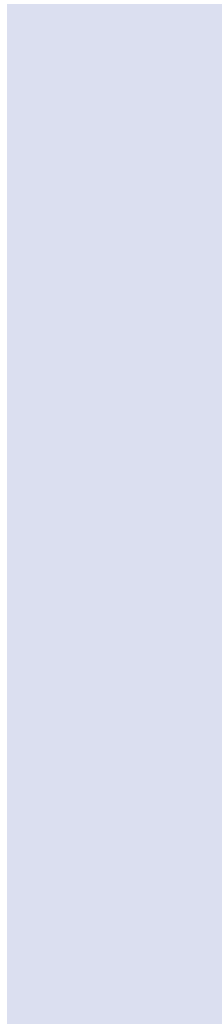
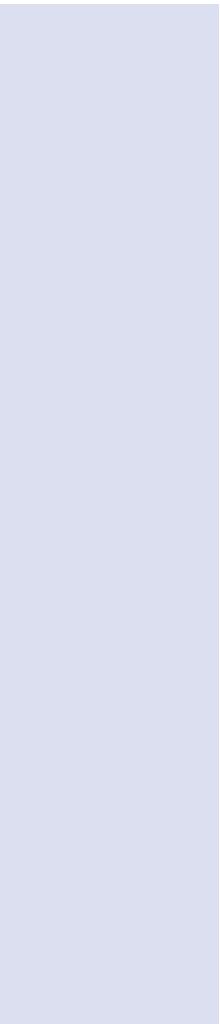
**Comfort** HR7600/1

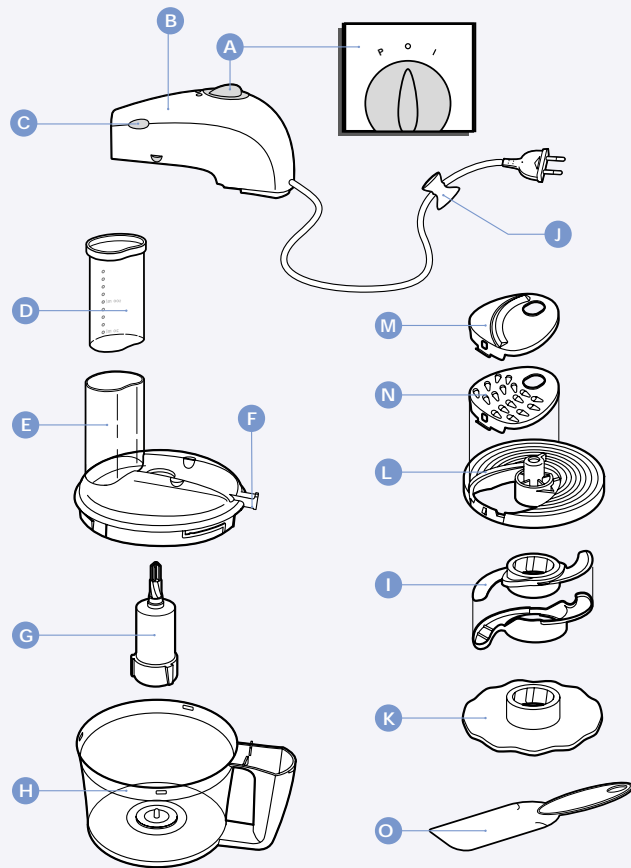


**Recipes & Directions for use**  
**Rezepte & Gebrauchsanweisung**  
**Recettes & Mode d'emploi**  
**Recepten & Gebruiksaanwijzing**  
**Recetas & Instrucciones de Uso**  
**Ricette & Istruzioni per l'uso**  
**Receitas & Modo de Emprego**



**PHILIPS**







ENGLISH	6
DEUTSCH	19
FRANÇAIS	33
NEDERLANDS	47
ESPAÑOL	61
ITALIANO	76
PORTUGUÊS	90

## Food processor: parts and accessories

- A) Speed control
- B) Motor unit
- C) Motor lock (The motor unit can be released by pressing the two release buttons. The motor unit will only function if it has been properly assembled).
- D) Pusher
- E) Feed tube
- F) Lid with bayonet lock
- G) Tool holder
- H) Bowl
- I) Blade + protective cover
- J) Suction cap
- K) Emulsifying disc
- L) Insert holder
- M) Slicing insert medium
- N) Shredding insert medium
- O) Spatula

## Introduction

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

### If your appliance suddenly stops running:

- 1** Pull the mains plug out of the socket.
- 2** Set the speed control to '0'.

**3** Let the appliance cool down for 60 minutes. Then the appliance is ready for use again.

**4** Put the mains plug back into the socket.

**5** Switch the appliance on again.

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

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

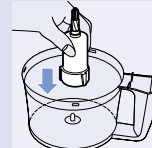
## Important

- ▶ Read the instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for use for future reference.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110-127V or 220-230V) before you connect the appliance.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.

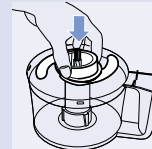
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, in order to avoid hazardous situations.
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the tables and recipes.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl, i.e. do not fill beyond the top graduation.
- ▶ The emulsifying disc, the blade and the insert holder have to be placed on the tool holder that stands in the bowl.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- ▶ Always unplug the appliance before reaching into the bowl with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ 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.
- ▶ When you fit the lid properly onto the bowl, you will hear a click.

- ▶ 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 blade.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ The bowl is not suitable for the microwave.

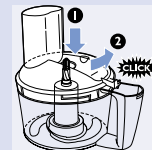
### Using the appliance



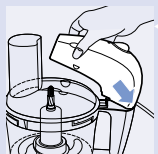
- 1** Place the tool holder in the bowl.



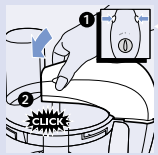
- 2** Place the required accessory on the tool holder (beware of the sharp cutting edges!).



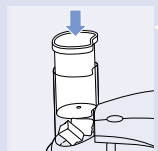
- 3** Close the lid. Turn it in the direction of the arrows until you hear a click.



- 4** Make sure the motor unit is switched off (speed setting '0'). Press the release buttons and attach the motor unit by first inserting its rear end into the handle of the bowl.

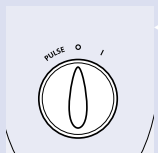


- 5** Then lower the front part of the motor unit onto the lid, until you hear a click.



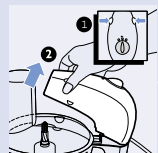
- 6** Place the pusher into the feed tube. To prevent ingredients from escaping through the feed tube, use the pusher to close the feed tube. Use the feed tube to add liquid and solid ingredients. Use the pusher to push ingredients through the feed tube.

Put the plug in the wall socket. The appliance is ready for use.



- 7** The speed control allows you to choose the right setting to obtain optimal results.

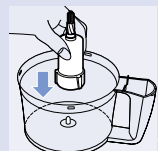
- ▶ *Pulse setting: for pulse operation. If the Pulse button is pressed the appliance runs at maximum speed. The appliance stops running when the button is released.*
- ▶ *setting 1: for normal speed.*
- ▶ *setting 0: for switching the appliance off.*



- 8** When you have finished processing, you can only remove the motor unit (and the lid) after you have switched the appliance off. The release buttons cannot be pressed in when the appliance is switched on.

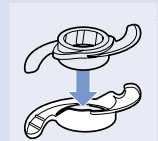
- 8** To remove the motor unit, press the release buttons and lift the motor unit from the lid of the bowl.

## Blade



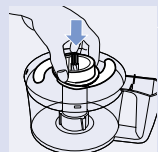
- 1** The blade can be used for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing cake mixtures.

- 1** Place the tool holder in the bowl.



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

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



- 3** Put the blade onto the tool holder.

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

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

- 5** Close the lid and attach the motor unit.



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

### Chopping 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 become too hot, will start to melt and will turn lumpy.
- ▶ Do not use the blade to chop very hard ingredients like coffee beans, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.

### Mixing tips

- ▶ Do not mix ingredients that are hotter than 80°C.
- ▶ First put the flour in the bowl and then the other ingredients.

### Pureeing tips

- ▶ Fruits and vegetables can be pureed without adding any liquid. However, you will get a better result if you add a small amount of liquid.
- ▶ Always start by pureeing the hard and tough ingredients, then add the soft ones.
- ▶ If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:

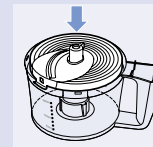
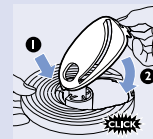
Switch the appliance off.

Remove the motor unit and the lid from the bowl.  
Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with the spatula.

### Inserts

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

Do not process hard ingredients, such as ice cubes, with the inserts.



- 1 Put the selected insert in the insert holder.

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

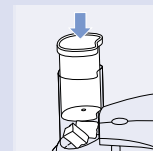
- 3 Close the lid and attach the motor unit.

- 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.

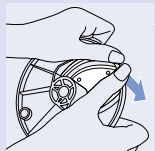
- 6 Switch the appliance on. See the table for the recommended settings.

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



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

The processing jobs mentioned in the table will take 10 - 60 seconds.



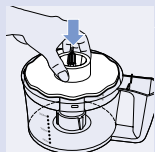
- 8** To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its bottom pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.

### Shredding tips

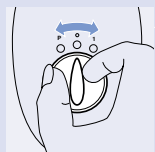
- ▶ To shred hard cheese, e.g. mature Gouda, Parmesan and Pecorino, the cheese should be at room temperature.
- ▶ To shred softer cheese, e.g. young and semi-matured Gouda or Emmentaler, the cheese should be at refrigerator temperature.

### Emulsifying disc

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



- 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 and motor unit on the bowl.



- 3** Switch the appliance on. See the table for the recommended settings.

### Emulsifying tips

- ▶ When you want to whisk egg whites, make sure that the eggs are at room temperature. Take the eggs out of the refrigerator about half an hour before you start preparing 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 must not be whipped too long. Use the pulse button 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, lid of the bowl, the pusher and the accessories can also be washed in the dishwasher.

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

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

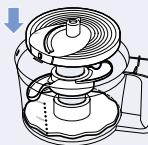
Make sure that the cutting edges of the blade and the inserts do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

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

Re-attach the protective cover to the blade after cleaning.

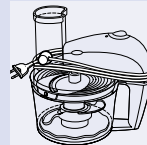
## Storage

### MicroStore



► Put the accessories on the tool holder (always end with the insert holder) and store them in the bowl.

► Place the lid on the bowl.















► Wrap the mains cord around the bowl. Use the suction cap to keep the cord in place.

## Information & service

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

## Quantities and preparation times

Ingredients & results	Max. quantity	Setting /accessory	Procedure	Applications
Apples, carrots, celeriac - grating, slicing	350g	1 /  / 	Cut the food into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and grate them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Batter (pancake) - whisking	250 ml milk	1 / 	First pour the milk into the bowl and then add the dry ingredients. Mix the ingredients approx. 1 minute.	Pancakes, waffles
Breadcrumbs - chopping	100g	1 / 	Use dry, crispy bread.	Breadcrumbed dishes, au gratin dishes
Butter cream (creme au beurre) - whisking	300g	1 / 	Use soft butter for a light result.	Deserts, pastry, toppings
Cheese (Parmesan) - chopping	200g	1 / 	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	1 / 	Cut the cheese into pieces that fit into the feed tube. Press carefully with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondue

Ingredients & results	Max. quantity	Setting /accessory	Procedure	Applications
Chocolate - chopping	100g	P / 	Use hard, plain chocolate. Break it into pieces of 2 cm. Use the P (pulse) setting during the first few seconds and then switch to setting 1 to chop the chocolate very fine.	Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses
Cucumbers - slicing	1 cucumber	1 / P / 	Put the cucumber into the chute and press it carefully with the pusher.	Salads
Dough (for shortcrust pastry) - kneading	150g	1 / 	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
Dough (tarts, pies) -mixing	150g flour	1 / 	Use cold margarine and cold water. Put flour in the bowl and add the margarine cut into pieces of 2cm. Mix until the dough has become crumbly, then add cold water while mixing. Stop as soon the dough starts to turn into a ball. Allow the dough to cool down before further processing.	Fruit tarts, pies, quiches, dumplings
Egg whites - emulsifying	4 egg whites	1 / 	Use egg whites at room temperature. Note: use at least 2 egg whites.	Pudding, souffles, meringues

Ingredients & results	Max. quantity	Setting /accessory	Procedure	Applications
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.	Puddings, baby food
Herbs (e.g. parsley) - chopping	Min. 75g	1 / P / 2	Wash and dry the herbs before chopping.	Sauces, soups, garnishing, herb butter
Leeks, carrots - slicing	350g	1 / P / 2	Fill the tube with leeks or pieces of carrot and press them carefully with the pusher.	Soups, salads, quiches
Mayonnaise - emulsifying	2 eggs	1 / 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), fish, poultry - chopping	300g	1 / P / 2	First remove any sinews and bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse setting for a coarser chopping result.	Steaks tartare, hamburgers
Meat (streaky), fish, poultry - chopping	200g	1 / P / 2	First remove any sinews and bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse setting for a coarser chopping result.	Minced meat
Milkshakes - blending	250ml milk	1 / 2	Puree the fruit (e.g. bananas, strawberries) with sugar, milk and some ice cream and mix well.	Milkshakes

Ingredients & results	Max. quantity	Setting /accessory	Procedure	Applications
Cake mixture - mixing	3 eggs	1 / 2	The ingredients must be at room temperature. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour.	Various cakes
Nuts - chopping	250g	1 / P / 2	Use the pulse setting (P) for coarse chopping or setting 1 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.	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.	Garnishing
Peas, beans (cooked) - pureeing	250g	1 / 2	Use cooked peas or beans. If necessary, add some liquid to improve the consistency of the mixture.	Purees, soups
Potatoes - pureeing	500g	1 / 2	Mash the cooked potatoes, then add milk, salt and butter.	Mashed potatoes
Soups - blending	500ml	1 / 2	Use cooked vegetables.	Soups, sauces
Vegetables - chopping	400g	1 / 2	Cut the vegetables into pieces of 3 cm and chop them with the blade.	Soups, raw vegetables, salads

Ingredients & results	Max. quantity	Setting /accessory	Procedure	Applications
Vegetables and meats (cooked) - pureeing	300g	1 / 2	For a coarse puree, add only a little liquid. For a fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth enough.	Baby and infant food
Whipping cream - whipping	350ml	P / 3	Use cream that comes straight from the refrigerator. Note: use at least 125ml cream. The whipped cream is refinished after approx. 20 seconds.	Garnishing, cream, ice-cream mixtures

## Recipes

### Fruitbread

2

- 150g dates
- 225g dry plums
- 100g nuts (50g almonds/50g walnuts)
- 50g raisins
- 50g sultanas
- 200g whole rye flour
- 100g wheat flour
- 100g brown sugar
- a pinch of salt
- 1 sachet baking powder
- 300ml buttermilk

▶ *Mix the ingredients at the pulse setting (P) for max. 10 seconds. Put the mixed dough into a rectangular baking tin and bake it for 40 minutes at 170°C.*

### Broccoli soup (for 4 persons)

3 2

- 50g mature Gouda cheese
- 300g cooked broccoli (stalks and florets)
- cooking liquid of the broccoli
- 2 boiled potatoes in pieces
- 2 stock cubes
- 2 tbsp. whipping cream (unwhipped)
- 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 while stirring bring it to the boil. Stir in the cheese and season with curry, salt, pepper and nutmeg and add the cream.*

### Roquefort dressing

🌀

- For sour cream Roquefort dressing:
- 75g crumbled Roquefort or other blue cheese
- 250ml sour cream
- 2 drops Tabasco
- 1 tsp. wine vinegar
- 1 clove of garlic
- half tsp. sugar
- 1 tsp. celery salt
- pepper
- half tsp. mustard
- ▶ *Put all ingredients except for the cheese in the bowl and mix well. Add cheese and continue the process until the desired consistency has been reached.*

### Yoghurt dressing

🌀

- 150ml yoghurt
- 2 tbsp. lemon juice
- one quarter tsp. salt
- pepper

- 2 tbsp. fresh herbs (parsley, garden cress, watercress, chives, tarragon, basil)
- ▶ *Put all ingredients in the bowl and mix well.*

### Gazpacho (for 2 persons)

🌀

- 250g tomatoes
- 1 clove garlic
- 1 tbsp. red wine
- 1.5 tbsp. olive oil
- 1 tbsp. tomato puree
- 1 green pepper in pieces
- 1 onion in pieces
- 1 tbsp. mayonnaise
- half of a small cucumber in pieces
- 250ml chicken stock
- Garnish: chopped pepper, tomato and onion.

- ▶ *Put all the ingredients in the bowl and mix them until a smooth puree is obtained. Chill the soup in the refrigerator. Garnish with some chopped pepper, tomato and onion.*

### Mashed potatoes

🌀

- 500g cooked potatoes
- approx. 160ml hot milk (90°C)
- 1 tbsp. butter
- salt
- ▶ *First mash the potatoes, then add milk, salt and butter. Use speed 1 and process it for*

*approximately 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 onto the tool holder in the bowl. Put the egg yolks or egg, mustard and vinegar in the bowl. Use speed 1. Pour the oil gradually through the feeding tube onto the emulsifying 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 (basic recipe)



- 175ml milk
  - 10g sugar
  - half a banana or approx. 65g of other fresh fruits
  - 50g vanilla ice cream
- ▶ *Mix all the ingredients until the mixture is frothy.*

## Potato-courgette gratin



- 375g potatoes
  - pinch salt
  - 1 courgette (approx. 250 g)
  - 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.*
  - ▶ *Place the insert holder with the slicing insert onto the tool holder in the bowl and slice the potatoes and the courgette at speed 1.*
  - ▶ *Boil the potato slices in boiling water with an inch of salt until they are almost done.*
  - ▶ *Put the slices in a colander and drain them properly.*
  - ▶ *Put half of the butter and the crushed garlic in a frying pan. Fry half of the courgette slices for 3 minutes while turning them frequently. Sprinkle the slices with half of the herbs. Fry the other half of the courgette slices in the same way and sprinkle them with the rest of the herbs.*
  - ▶ *Allow the fried courgette slices to drain on kitchen paper.*
  - ▶ *Grease a low-sided oven dish and put the courgette and potato slices in the dish, alternating*



and arranging them in such a way that they partly overlap like roof tiles.

- ▶ Whisk the egg, the cream and the milk with the blade.
- ▶ Add salt and pepper according to taste and pour the mixture over the potato and courgette slices in the dish.
- ▶ Replace the slicing insert by the shredding insert, shred the cheese at speed 1 and sprinkle it over the dish.
- ▶ Put the dish in the centre of a hot oven (200°C) and brown it in 15 minutes.

### Salmon mousse (serves 3-4 people)

🕒 Ⓞ

- 1 tin of salmon (220g)
- 2 sheets of gelatin
- 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 gelatin in plenty of water.
- ▶ Chop the chives and onions in the food processor using the pulse setting (button P).
- ▶ 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 1.
- ▶ Put the puree in the bowl.

- ▶ Boil a small quantity of water and dissolve the gelatin in it.
- ▶ Stir the gelatin solution through the salmon puree.
- ▶ Put the emulsifying disc in the bowl and whip the cream by using the pulse button for approx. 15 seconds.
- ▶ Fold the whipped cream into the salmon puree with a wooden spoon.
- ▶ Turn the mousse out onto a dish, cover it and chill it in the refrigerator for a few hours.
- ▶ Garnish the mousse with some watercress.

### Sandwich spread

🕒

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

### Spanish cabbage salad (for 4 persons)

Ⓞ

- 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.*
- ▶ *Combine the ingredients in a salad bowl.*

### Sponge cake

2

- 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, the vanilla sugar and the salt and mix for approx. 1 minute. The mixture should leave a trail when you lift some of it 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 flavours of butter cream or simply with whipped cream and fresh fruits.*

### Tzaziki (cucumber salad, for 2 to 3 persons)

2

- 1 cucumber
- 200ml yoghurt
- 1 tbsp. olive oil
- 2 cloves garlic
- pinch salt
- 1 tsp. finely chopped dill
- a few mint leaves

- ▶ *Peel the cucumber and shred it at speed 1. Put the shredded cucumber in a colander and let it drain properly.*
- ▶ *Mix the other ingredients, except for the mint leaves, through the cucumber. Chill the salad by putting it in a covered bowl in the refrigerator for one hour. Sprinkle mint leaves on top before serving.*

## Küchenmaschine: Teile und Zubehör

- A) Geräteschalter mit Geschwindigkeitsregler
- B) Motorgehäuse
- C) Sicherheitsverriegelung. Durch Drücken der beiden Entriegelungstasten kann das Motorgehäuse entriegelt werden. Der Motor läuft nur, wenn das Gehäuse verriegelt ist.
- D) Stopfer
- E) Einfüllstutzen
- F) Deckel mit Bajonettverschluss
- G) Antriebsachse
- H) Schüssel
- I) Messer mit Schneidschutz
- J) Saugnapf
- K) Emulgierscheibe
- L) Trägerscheibe
- M) Schneideinsatz
- N) Raspeleinsatz
- O) Spatel

## Einleitung

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

### Wenn das Gerät plötzlich stillsteht:

- 1** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2** Stellen Sie den Geräteschalter auf "0".

- 3** Lassen Sie das Gerät 60 Minuten abkühlen. Das Gerät ist dann wieder betriebsbereit.
- 4** Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose.
- 5** Schalten Sie das Gerät wieder ein.

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

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

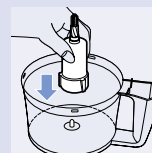
## Wichtig

- ▶ Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- ▶ Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zur späteren Einsichtnahme gut auf.
- ▶ Prüfen Sie, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung (110-127 V bzw. 220-230) übereinstimmt.
- ▶ Verwenden Sie mit dieser Küchenmaschine keine Zusatzgeräte oder andere Teile, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Ist das trotzdem der Fall, führt dies zum Verlust der Garantie.

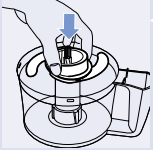
- ▶ Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn das Motorgehäuse, das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- ▶ Wenn das Netzklabel defekt oder beschädigt ist, so muss es von Philips oder von einer durch Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden.
- ▶ Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile ab, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können.
- ▶ Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle und Rezepte angegebenen Mengen und Zubereitungszeiten.
- ▶ Füllen Sie die Schüssel niemals höher als bis zu der obersten Markierung.
- ▶ Die Emulgierscheibe, das Messer müssen auf dem Antriebsachse in der Schüssel angebracht werden.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Stecken Sie niemals Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände, auch nicht den Spatel, in den Einfüllstutzen. Verwenden Sie hierzu nur den Stopfer.
- ▶ Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Hand oder einem Gegenstand, z. B. dem Spatel, in die Schüssel langen.
- ▶ Halten Sie Kinder vom dem Gerät fern.
- ▶ Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

- ▶ Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie irgendeinen Einsatz anbringen oder austauschen.
- ▶ Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit. Spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie zum Reinigen des Motorgehäuses nur ein feuchtes Tuch.
- ▶ Wenn der Deckel korrekt auf der Schüssel angebracht ist, rastet er hörbar ein ("Klick").
- ▶ Nehmen Sie den Schneidschutz vom Messer ab, bevor Sie das Messer einsetzen.
- ▶ Die Messer sind sehr SCHARF. Vermeiden Sie jede Berührung, besonders solange der Stecker sich in der Steckdose befindet.
- ▶ Wenn die Messer während des Betriebs blockieren, ZIEHEN SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE, bevor Sie die Zutaten entnehmen, welche die Messer behindern.
- ▶ Lassen Sie die heißen Zutaten auf höchstens 80° C abkühlen, bevor Sie sie im Gerät verarbeiten.
- ▶ Die Schüssel ist zur Verwendung im Mikrowellengerät NICHT geeignet.

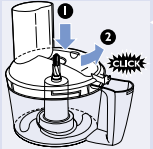
## Der Gebrauch des Geräts



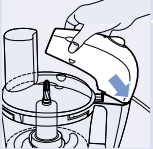
- 1** Setzen Sie das Antriebsachse in die Schüssel.



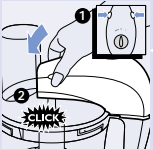
- 2** Setzen Sie den erforderlichen Einsatz auf das Antriebsachse. **VORSICHT:** Die Schneiden sind sehr scharf!



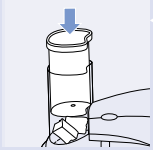
- 3** Schließen Sie den Deckel. Drehen Sie in Pfeilrichtung, bis er einrastet ("Klick").



- 4** Achten Sie darauf, dass der Motor ausgeschaltet ist. Der Geräteschalter steht dann auf "0". Drücken Sie die Entriegelungstasten und bringen Sie das Motorgehäuse, die Rückseite zuerst, am Griff der Schüssel an.

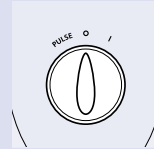


- 5** Senken Sie dann den vorderen Teil des Motorgehäuses auf den Deckel hinab. Das Motorgehäuse rastet hörbar ein ("Klick").



- 6** Setzen Sie den Stopfer in den Einfüllstutzen ein.

Lassen Sie den Stopfer während der Verarbeitung im Einfüllstutzen, damit nichts herausspritzt. Geben Sie flüssige und feste Zutaten durch den Einfüllstutzen hinzu. Verwenden Sie nur den Stopfer, um die Zutaten anzudrücken.



Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Das Gerät ist nun gebrauchsfertig.

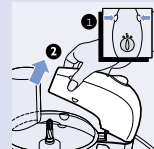
- 7** Mit dem Geräteschalter können Sie die angemessene Geschwindigkeit einstellen, um ein optimales Ergebnis zu erhalten.

▶ *Momentschaltung (Pulse):* Wird diese Taste gedrückt, arbeitet das Gerät mit der höchsten Geschwindigkeit. Der Motor hält an, wenn die Taste losgelassen wird.

▶ *Position 1:* Normale Geschwindigkeit.

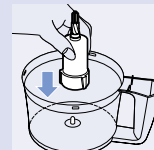
▶ *Position 0:* Aus

▶ Nach der Verarbeitung können Sie nur dann das Motorgehäuse - und damit den Deckel - abnehmen, wenn der Motor ausgeschaltet ist. Solange das Gerät eingeschaltet ist, können die Entriegelungstasten nicht gedrückt werden.



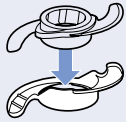
- 8** Sie nehmen das Motorgehäuse ab, indem Sie bei ausgeschaltetem Gerät die Entriegelungstasten drücken und das Motorgehäuse vom Deckel der Schüssel abheben.

## Das Messer



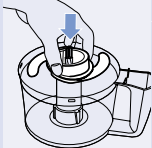
▶ Das Messer kann zum Schneiden, Mischen, Mixen, Pürieren und zum Kneten von Teig verwendet werden.

- 1** Setzen Sie das Antriebsachse in die Schüssel ein.



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

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



- 3** Bringen Sie das Messer auf dem Antriebsachse an.

- 4** Geben Sie die Zutaten in die Schüssel. Schneiden Sie große Stücke zuvor in Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge.

Wählen Sie die angemessene Geschwindigkeit. - Vgl. die Tabelle. Verarbeitungszeit 10 bis 60 Sekunden.

- 5** Schließen Sie den Deckel, und bringen Sie das Motorgehäuse an.
- ▶ Sie können die Einfüllöffnung mit dem Stopfer verschließen, damit keine Zutaten während der Verarbeitung herausspritzen.

### Hinweise für das Zerkleinern

- ▶ Das Gerät zerkleinert sehr schnell. Lassen Sie es jeweils nur für kurze Zeit laufen, um zu verhindern, dass die bearbeiteten Zutaten zu fein zerkleinert werden.
- ▶ Wenn Sie (Hart-)Käse verarbeiten, so lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen. Dadurch wird der Käse erhitzt, schmilzt und wird flockig.

- ▶ Zerkleinern Sie keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Muskat und Eiswürfel. Das Messer kann dadurch stumpf werden.

### Hinweise für das Mischen

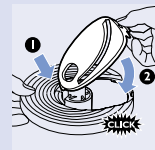
- ▶ Mischen Sie keine Zutaten, die heißer sind als 80° C.
- ▶ Geben Sie zuerst das Mehl in die Schüssel, und dann erst die anderen Zutaten.

### Hinweise für das Pürieren

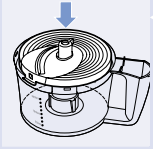
- ▶ Obst und Gemüse kann zwar ohne Zugabe von Flüssigkeiten püriert werden, wenn Sie aber ein wenig Flüssigkeit hinzugeben, kann das zu einem besseren Ergebnis führen.
- ▶ Beginnen Sie beim Pürieren mit den harten und festen Zutaten, und geben Sie später die weichen hinzu.
- ▶ Wenn Zutaten am Messer kleben oder sich an der Wand der Schüssel absetzen: Schalten Sie das Gerät aus. Nehmen Sie das Motorgehäuse und die Schüssel ab. Entfernen Sie die störenden Zutaten mit dem Spatel.

### Die Einsätze

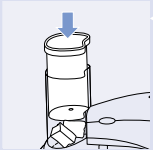
Die Schneiden der Einsätze sind sehr scharf.  
Vermeiden Sie jede Berührung mit den Schneiden.  
Verarbeiten Sie mit den Einsätzen keine harten Zutaten, z. B. Eiswürfel.



- 1** Setzen Sie den erforderlichen Einsatz in die Trägerscheibe.

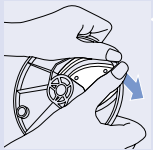


- 2** Setzen Sie die Trägerscheibe auf das Antriebsachse in der Schüssel.
- 3** Schließen Sie den Deckel, und bringen Sie das Motorgehäuse an.
- 4** Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen. Schneiden Sie größere Stücke so zurecht, dass sie in den Einfüllstutzen passen.
- 5** Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie den Einfüllstutzen gleichmäßig füllen.
- 6** Schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie die angemessene Geschwindigkeit. - Vgl. die Tabelle.



- 7** Drücken Sie die Zutaten leicht mit dem Stopfer an.  
Verarbeiten Sie größere Mengen nach und nach in Teilmengen. Leeren Sie die Schüssel dann zwischendurch regelmäßig.

Die in der Tabelle angeführten Anwendungen und die Verarbeitung für die Rezepte nehmen 10 bis 60 Sekunden in Anspruch.



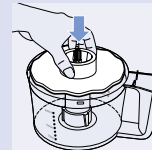
- 8** Einen Einsatz nehmen Sie aus der Trägerscheibe heraus, indem Sie die Trägerscheibe mit ihrer Rückseite auf Sie zuweisend in die Hände nehmen. Drücken Sie den Rand mit Ihren Daumen, und nehmen Sie den Einsatz heraus.

## Hinweise für das Raspeln

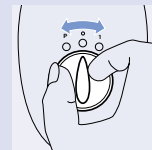
- ▶ Raspeln Sie Hartkäse, z. B. Gouda, Parmesan oder Pecorino, mit Raumtemperatur.
- ▶ Weicheren Käse, z. B. jungen und mittelalten Gouda oder Emmentaler, sollten Sie allerdings mit Kühlschranktemperatur verarbeiten.

## Die Emulgierscheibe

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



- 1** Bringen Sie die Emulgierscheibe auf dem Zwischenteil an.
- 2** Geben Sie die Zutaten in die Schüssel, setzen Sie den Deckel auf, und bringen Sie das Motorgehäuse an.
- 3** Schalten Sie das Gerät ein. - Vgl. die Tabelle für die empfohlenen Geschwindigkeiten.



## Hinweise für das Emulgieren

- ▶ Verwenden Sie zum Schlagen von Eischnee Eier mit Raumtemperatur.  
Nehmen Sie die Zutaten mindestens eine halbe Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank.

- ▶ **Alle Zutaten für Majonäse sollten Raumtemperatur haben.**  
Öl kann durch die kleine Öffnung unten am Stopfer zugegeben werden.
- ▶ **Die Sahne zur Zubereitung von Schlagsahne sollte direkt aus dem Kühlschrank entnommen und nicht zu langer geschlagen werden. - Vgl. die Tabelle.**  
Bei Verwendung der Momentschaltung haben Sie volle Kontrolle über den Fortgang der Bearbeitung.

## Reinigung

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

- 1** Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch, auf das Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel auftragen können.
  - 2** Spülen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, sofort nach Gebrauch in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben.
- ▶ Die Schüssel, der Deckel, der Stopfer und die Einsätze können im Geschirrspüler gereinigt werden.  
Diese Teile sind getestet und nach DIN ENV 12875 spülmaschinenfest.

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

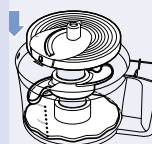
Achten Sie darauf, dass die Schneiden des Messers und der Einsätze nicht mit harten Gegenständen in Kontakt kommen. Sie könnten scharf und stumpf werden.

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

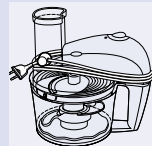
Setzen Sie nach Reinigung des Messer den Schneidschutz wieder auf.

## Kompakte Aufbewahrung

"MicroStore"



- ▶ Setzen Sie alle Einsätze auf das Antriebsachse - die Trägerscheibe stets zuletzt - und bewahren Sie alles in der Schüssel auf.



- ▶ Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.
- ▶ Wickeln Sie das Kabel um die Schüssel. Verwenden Sie den Saugnapf, um das Kabel zu fixieren.



## Garantie und Service







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








## Mengen und Zubereitungszeiten

Zutaten und Ergebnisse	Höchst menge	Schalt erstel lung/ Zube hör	Zubereitung	Anwendungs beispiele
Äpfel, Möhren, Sellerie - Raspeln und Schneiden	350 g	1 /  / 	In Stücke schneiden, die in den Einfüllstutzen passen. In den Einfüllstutzen geben und mit dem Stopfer leicht nachdrücken.	Salate, Rohkost
Pfannkuchen teig - Schlagen	250 ml Milch	1 / 	Zuerst die Milch in die Schüssel geben, danach die trockenen Zutaten. 1 Minute mischen.	Pfannkuchen, Waffeln
Paniermehl - Zerkleinern	100 g	1 / 	Trockenes Brot oder trockene Brötchen nehmen.	Panier te Speisen, Gratins
Buttercreme - Schlagen	300 g	1 / 	Weiche Butter ergibt ein leichtes Resultat.	Desserts, Gebäck, Garnituren
Parmesan - Zerkleinern	200 g	1 / 	Ein Stück rindenlosen Parmesan in Stücke von ca. 3 cm Kantenlänge schneiden.	Garnituren, Suppen, Soßen, Gratins
Hartkäse (Gouda) - raspeln	200 g	1 / 	Käse in Stücke schneiden, die in den Einfüllstutzen passen. Mit dem Stopfer leicht andrücken.	Soßen, Pizzas, Gratins, Fondue

Zutaten und Ergebnisse	Höchstmenge	Schalterstellung/Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbeispiele
Schokolade - zerkleinern	100 g	P / 2	Harte (Block-)Schokolade nehmen. In Stücke von ca. 2 cm Kantenlänge brechen. Einige Sekunden mit Momentschaltung (P), danach Gerät einschalten und feinraspeln.	Garnituren, Soßen, Gebäck, Pudding, Mousse
Gurken - Schneiden	1 Salatgurke	1 / P / 3	In den Einfüllstutzen geben und mit dem Stopfer leicht andrücken.	Salate
Mürbeteig (Kleingebäck) - Mehl Kneten	350 g	1 / 2	Kalte Margarine in Stücken von 2 cm Kantenlänge verwenden. Alle Zutaten in die Schüssel geben und kneten, bis die Masse zu einem Ball geworden ist. Den Teig vor der weiteren Verarbeitung abkühlen lassen.	Apfelkuchen, Biskuit, offene Obttorten
Mürbeteig - Mischen	150 g Mehl	1 / 2	Kalte Margarine/Butter und kaltes Wasser verwenden. Das Mehl in die Schüssel geben. Die Margarine/Butter in Stücken von 2 cm Kantenlänge darauflegen. Mischen bis der Teig krümelig ist; dann während des Rührens nach und nach kaltes Wasser zufügen. Ausschalten, sobald der Teig zur Kugel wird. Vor der Weiterverarbeitung (im Kühlschrank) kühlen.	Obsttorten, Quiches, Klöße

Zutaten und Ergebnisse	Höchstmenge	Schalterstellung/Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbeispiele
Eischnee	4 Eiweiße	1 / 3	Eier mit Raumtemperatur verarbeiten. Mindestens zwei Eiweiße verwenden!	Pudding, Soufflees, Baisergebäck
Obst (Äpfel, Bananen usw.) - Schneiden/Pürieren	500 g	P / 2	Hinweis: Etwas Zitronensaft hinzugefügt verhindert, dass sich das Obst verfärbt. Zugabe von Flüssigkeit ergibt ein geschmeidigeres Püree.	Pudding, Babynahrung
Kräuter (z. B. Petersilie) - Zerkleinern	mind. 75 g	1 / P / 2	Kräuter vor der Verarbeitung waschen und trocknen.	Soßen, Suppen, Garnituren, Kräuterbutter
Porree, Möhren - Schneiden	350 g	1 / P / 3	Lauch, Möhren in Stücken in den Einfüllstutzen geben und mit dem Stopfer leicht andrücken.	Suppen, Salate, Quiche
Majonäse - Emulgieren	2 Eier	1 / 3	Alle Zutaten mit Raumtemperatur. Hinweis: Wenigstens ein großes oder zwei kleine Eigelbe verwenden. Ei/Eigelbe mit ein wenig Essig in die Schüssel geben, und das Öl tropfenweise hinzufügen.	Salate, Garnituren, Barbecue-Soßen

Zutaten und Ergebnisse	Höchstmenge	Schalt-erstellung/Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbeispiele
Fleisch, Fisch, Geflügel - Zerkleinert	300 g	1 / P / 	Zuerst Sehnen und Knochen entfernen. Fleisch in Würfel von 3 cm Kantenlänge schneiden. Momentschalter für ein größeres Resultat verwenden.	Hacksteak, Hamburger
Fleisch, Fisch, Geflügel (durchwachsen) - Zerkleinern	200 g	1 / P / 	Zuerst Sehnen und Knochen entfernen. In Würfel von 3 cm, Kantenlänge schneiden. Momentschalter für ein grobes Ergebnis verwenden.	Hackfleisch
Milchshake - Mixen	250 ml Milch	1 / 	Das Obst (z. B. Bananen, Erdbeeren) pürieren. Mit Zucker, Milch und etwas Eiscreme gut vermischen.	Milchshakes
Kuchensmischung - Mischen	3 Eier	1 / 	Zutaten mit Raumtemperatur verwenden. Weiche Butter und Zucker mischen, bis die Mischung glatt und cremig ist. Dann Milch, Eier und Mehl hinzufügen.	Verschiedene Kuchen
Nüsse - Zerkleinern	250 g	1 / P / 	Momentschaltung (P) für größeres Ergebnis, oder maximale Geschwindigkeit für feineres Ergebnis verwenden.	Salate, Brot, Marzipanmasse, Pudding
Zwiebeln - zerkleinern	400 g	P / 	Die Zwiebeln schälen und in 4 Stücke teilen. Mindestens 100 g verwenden. Momentschalter verwenden, damit das Ergebnis nicht zu fein wird.	Garnituren

Zutaten und Ergebnisse	Höchstmenge	Schalt-erstellung/Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbeispiele
Zwiebeln - Schneiden	300 g	1 / 	Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden, die in die Einfüllöffnung passen. Hinweis: mind. 100 g verwenden.	Garnituren
Hülsenfrüchte, gekocht - Pürieren	250 g	1 / 	Gekochte Erbsen bzw. Bohnen verwenden. Bei Bedarf zur Verbesserung der Konsistenz etwas Flüssigkeit zufügen.	Pürees, Suppen
Kartoffeln - Pürieren	500 g	1 / 	Gekochte Kartoffeln pürieren, dann Milch, Salz und Butter hinzufügen.	Kartoffelbrei
Suppen - Mixen	500 ml	1 / 	Gekochtes Gemüse verwenden.	Suppen, Soßen
Gemüse - Zerkleinern	400 g	1 / 	In Würfel von 3 cm Kantenlänge vorschneiden, dann mit dem Messer zerkleinern.	Suppen, Rohkost, Salate
Fleisch und Gemüse, gekocht - Pürieren	300 g	1 / 	Gekochtes Fleisch und Gemüse hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	Baby- und Kindernahrung
Schlagsahne - Schlagen	350 ml	P / 	Sahne aus dem Kühlschrank verwenden. Mindestens 125 ml verwenden. Die Schlagsahne ist nach 20 Sekunden fertig.	Garnituren, Creme, Eiscreme

## Rezepte

### Früchtebrot

☞

- 150 g Datteln
- 225 g getrocknete Pflaumen
- 100 g Nüsse (50g Mandeln, 50 g Walnüsse)
- 50 g Rosinen
- 50 g Sultaninen
- 200 Roggen-Vollkornmehl
- 100 g Weizenmehl
- 100 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Backpulver
- 300 ml Buttermilch

- ▶ *Alle Zutaten mit der Momentschaltung (P) max. 10 Sekunden land mischen. Geben Sie den Teig in eine kastenförmige Backform und backen Sie ihn 40 Minuten bei 170° C im Backofen.*

### Brokkoli-Suppe

© ☞

- 50 g mittelalter Gouda
- 300 g gekochter Brokkoli (Röschen und Stamm)
- Wasser, in dem der Brokkoli gekocht wurde
- 2 gekochte Kartoffeln, in Stücken
- 2 Brühwürfel
- 2 El ungeschlagene süße Sahne
- Curry
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

- ▶ *Den Käse reiben. Den Brokkoli mit den gekochten Kartoffeln mit etwas Brokkoliwasser pürieren. Das Püree und das restliche Brokkoliwasser mit dem Brühwürfel in einem Messbecher auf 750 ml auffüllen. In einem Kochtopf unter Umrühren aufkochen lassen. Den Käse einrühren, mit Curry, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.*

### Roquefort-Dressing

☞

- Zutaten zum Roquefort-Dressing
- 75 g Roquefort oder anderer Blauschimmel-Käse, gekrümelt
- 250 g saure Sahne
- 2 Tropfen Tabasco
- 1 TI Weinessig
- 1 Zehe Knoblauch
- 1/2 TI Zucker
- 1 TI Sellariesalz
- Pfeffer
- 1/2 TI Senf

- ▶ *Alle Zutaten außer dem Käse in die Schüssel geben und gut mischen. Den Käse hinzugeben, und alles weiterverarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.*

### Joghurt-Dressing

☞

- 150 ml Joghurt
- 2 El Zitronensaft
- 1 Teelöffelspitze Salz
- Pfeffer

- 2 El frische Kräuter (Petersilie, Gartenkresse, Brunnenkresse, Schnittlauch, Estragon, Basilikum)

- ▶ *Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel und mischen Sie sie gründlich.*

## Gazpacho, für 2 Personen

℞

- 250 g Tomaten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 El Rotwein
- 1 1/2 El Olivenöl
- 1 El Tomatenmark
- 1 grüne Paprika, in Stücken
- 1 Zwiebel, in Stücken
- 1 El Majonäse
- 1/2 kleine Salatgurke, in Stücken
- 250 ml Hühnerbrühe
- Garnitur: Paprika, Tomaten und rohe Zwiebel, in Stücken

- ▶ *Alle Zutaten in die Schüssel geben und mischen, bis ein glattes Püree entstanden ist. Die Suppe im Kühlschrank kühlen. Paprika, Tomaten und Zwiebel zerkleinern und als Garnitur verwenden.*

## Kartoffelbrei

℞

- 500 g gekochte Kartoffeln
- ca. 160 ml heiße Milch (90° C)
- 1 El Butter
- Salz

- ▶ *Die Kartoffeln pürieren, dann Milch, Salz und Butter hinzufügen. Mit Position 1 nur ca. 30 Sekunden bearbeiten, damit der Kartoffelbrei nicht klebrig wird.*

## Majonäse

Ⓢ

- 2 Eigelb oder 1 großes Ei
- 1 TI Senf
- 1 TI Weinessig
- 200 ml Speiseöl
- Alle Zutaten mit Raumtemperatur verarbeiten.
- ▶ *Die Emulgierscheibe in die Schüssel setzen. Die Eigelbe bzw. das Ei, den Senf und den Essig in die Schüssel geben. Das Öl nach und nach durch den Einfüllstutzen auf die rotierende Scheibe gießen. Das Öl lässt sich auch durch das kleine Loch im Stopfer zufügen.*
- ▶ *Für Tartar-Soße: Petersilie, Gewürzgurken und hart gekochte Eier beigegeben.*
- ▶ *Für Cocktail-Soße: 50 ml Crème fraiche, einen Spritzer Whisky, 3 TI Tomatenmark und einen Spritzer Ingwer-Sirup auf 100 ml Majonäse zufügen.*

## Milchshake (Grundrezept)

℞

- 175 ml Milch
- 10 g Zucker
- 1/2 Banane oder ca. 65 g anderes frisches Obst
- 50 g Vanille-Eiscreme

- ▶ *Alle Zutaten mischen, bis die Masse steif geworden ist.*

### Zucchini-Kartoffel-Gratin



- 375 g Kartoffeln
- 1 Prise Salz
- 1 Zucchini, ca. 250 g
- 1 Zehe Knoblauch, zerdrückt
- ca. 40 g Butter; Butter zum Fetten der feuerfesten Schüssel
- 2 Tl italienische Kräuter oder Kräuter der Provence
- 1 großes Ei
- 75 ml geschlagene Sahne
- 75 ml Milch
- Pfeffer
- 70 g mittelalter Käse

- ▶ *Die Kartoffeln schälen und waschen.*
- ▶ *Die Trägerscheibe mit dem Schneideinsatz in die Schüssel setzen. Die Kartoffeln und die Zucchini mit Position 1 schneiden.*
- ▶ *Die Kartoffelscheiben in kochendem Wasser mit einer Prise Salz kochen, bis sie fast gar sind.*
- ▶ *Die Kartoffelscheiben in einem Küchensieb trocknen.*
- ▶ *20 g Butter in eine Bratpfanne geben. Die Hälfte der Zucchinischeiben 3 Minuten unter häufigem Wenden braten. Mit 1 Tl italienischen Kräutern bzw. Kräuter der Provence bestreuen. Die andere Hälfte der Zucchini auf die gleiche Weise braten und mit dem Rest der Kräuter bestreuen.*

- ▶ *Die Zucchinischeiben auf Haushaltspapier abtropfen lassen.*
- ▶ *Eine feuerfeste Schüssel mit niedrigem Rand einfetten, mit den Zucchini- und Kartoffelscheiben so belegen, dass sie miteinander abwechseln und sich wie Dachziegel teilweise überlappen*
- ▶ *Das Ei mit der Sahne und der Milch mit dem Messer schlagen.*
- ▶ *Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung über die Zucchini- und Kartoffelscheiben in der feuerfesten Schüssel gießen.*
- ▶ *Den Schneideinsatz gegen den Raspeleinsatz austauschen, den Käse raspeln und über den Inhalt der Schüssel streuen.*
- ▶ *Die Schüssel im Backofen auf mittlerer Position bei 200° C 15 Minuten bräunen lassen.*

### Lachs-Mousse



- 1 Büchse Lachs (220 g)
  - 2 Blatt Gelatine
  - einige Stängel Schnittlauch
  - 1 Prise Salz
  - 1 Prise Cayenne-Pfeffer
  - 1/2 Ei Zitronensaft
  - 125 ml Schlagsahne
  - 1 kleine Zwiebel
  - Brunnenkresse zum garnieren
- ▶ *Die Gelatine in reichlich Wasser einweichen.*
  - ▶ *Schnittlauch und Zwiebeln mit der Momentschaltung (P) zerkleinern.*
  - ▶ *Gräten und Haut vom Lachs entfernen.*

- ▶ Salz, Cayenne-Pfeffer, Zitronensaft, den Lachs und den Saft aus der Büchse zu Schnittlauch und Zwiebeln geben. Bei Position 1 pürieren.
- ▶ Das Püree in eine Schüssel geben.
- ▶ Ein wenig Wasser kochen, und die Gelatine darin auflösen.
- ▶ Die Gelatine unter das Lachs-Püree mischen.
- ▶ Die Emulgierscheibe einsetzen und die die Schlagsahne ca. 15 Sekunden schlagen.
- ▶ Die Schlagsahne mit einem Holzlöffel unter das Lachs-Püree ziehen.
- ▶ Füllen Sie die Mousse in eine Schale, decken Sie sie zu und stellen Sie sie für einige Stunden in den Kühlschrank.
- ▶ Mit etwas Brunnenkresse garnieren.

## Sandwich-Belag

☞

- 2 kleine Karotten
  - 2 bis 3 Gewürzgurken, in Stücken
  - 75 g Blumenkohl, in Stücken
  - 75 g Knollensellerie
  - grüne Kräuter: Petersilie, Dill, Estragon, Stangensellerie - in Stücken
  - 100 g Majonäse
  - 100 g Quark
  - Salz
  - Pfeffer
- ▶ Die Karotten, die Gewürzgurken, den Blumenkohl, die grünen Kräuter und den Knollensellerie fein zerkleinern.

## Spanischer Kohlsalat

©

- 1 kleiner Rotkohl
  - 2 rote Zwiebeln
  - 1 Fenchel
  - 1 Apfel
  - Orangensaft und 2 El Rotwein-Essig
  - 1 El Senf
- ▶ Saft, Senf und Essig mischen. Den Kohl, die Zwiebeln, den Fenchel und den Apfel schneiden.
- ▶ Die Zutaten in einer Schüssel anrichten.

## Biskuit

☞

- 4 Eier
  - 30 ml Wasser (35° C)
  - 1 Prise Salz
  - 150 g Zucker
  - 1 Päckchen Vanillin-Zucker
  - 150 g gesiebtes Mehl
  - 3 g Backpulver
- ▶ Das Ei und das Wasser ca. 2 Minuten schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker und das Salz nach und nach zugeben und ca.1 Minute mixen. Die Masse soll wie ein dickes Band vom Löffel herabrinnen. Das Mehl und das Backpulver mit einem Spatel darunterziehen. Im Backofen bei ca. 170° C etwa 30 bis 35 Minuten backen.
- ▶ Hinweis: Der Biskuitteig kann mit verschiedenen Sorten von Cremes oder mit Schlagsahne und frischem Obst belegt werden.

## Tsatsiki (Gurkensalat für 2 bis 3 Personen)



- 1 Salatgurke
  - 200 ml Joghurt
  - 1 El Olivenöl
  - 2 Zehen Knoblauch
  - 1 Prise Salz
  - 1 Tl fein gehackter Dill
  - einige Minzblätter
- ▶ *Die Gurke schälen und mit Position 1 raspeln. Die geraspelte Gurke in einem Haushaltssieb gut abtropfen lassen.*
- ▶ *Die anderen Zutaten, außer den Minzblättern, unter die Gurke mischen. Den Salat in einer zugedeckten Schüssel für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit Minzblättern garnieren.*



## Robot de cuisine: composants et accessoires

- A) Sélecteur de vitesse
- B) Bloc moteur
- C) Verrouillage de sécurité du moteur (Vous pouvez retirer le bloc moteur en appuyant sur les deux boutons de verrouillage. Le moteur ne fonctionne seulement que s'il est verrouillé).
- D) Poussoir
- E) Cheminée de remplissage
- F) Couvercle avec baïonnette de sécurité
- G) Axe d'entraînement
- H) Bol
- I) Couteaux (+ gaine de protection)
- J) Capuchon
- K) Disque à émulsionner
- L) Axe support
- M) Insert à trancher moyen
- N) Insert à râper moyen
- O) Spatule

## Introduction

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

### Si votre appareil s'arrête brusquement:

- 1** Débranchez l'appareil.
- 2** Réglez la vitesse sur "0".

- 3** Laissez refroidir l'appareil 60 minutes. L'appareil est prêt à utiliser.
- 4** Branchez à nouveau l'appareil.
- 5** Remettez l'appareil en marche.

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

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

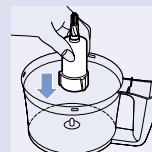
## Important

- ▶ Lisez attentivement les instructions ainsi que les illustrations avant d'utiliser votre appareil.
- ▶ Conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur.
- ▶ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement (110-127V ou 220-230V).
- ▶ N'utilisez jamais des accessoires ou des composants des autres que ceux d'origine et recommandés par Philips. Philips décline toute responsabilité envers la garantie si ce n'était pas le cas.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou les autres pièces sont détériorés.

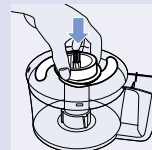
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips ou un Centre Service Agréé, ceci afin d'éviter tout accident.
- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments.
- ▶ Ne dépassez pas les quantités et le temps de préparation indiqués dans les tableaux et les recettes.
- ▶ Ne dépassez pas la quantité maximale indiqués dans le tableau (gradation maximum).
- ▶ Le disque à émulsionner et les couteaux doivent être placés sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol.
- ▶ Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- ▶ Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet, (par ex. la spatule), dans la cheminée de remplissage pour pousser les ingrédients sans avoir au préalable arrêté l'appareil. Utilisez uniquement le poussoir.
- ▶ Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet, (par ex. la spatule), dans le bol sans avoir au préalable arrêté l'appareil.
- ▶ Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- ▶ Arrêtez toujours l'appareil avant de détacher un accessoire.
- ▶ N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Ne le rincez pas non plus. Nettoyez-le avec un chiffon humide.
- ▶ Quand le couvercle est correctement fixé sur le bol, vous entendez un clic.

- ▶ Enlevez la gaine de protection du couteau avant utilisation.
- ▶ Évitez de toucher aux lames COUPANTES, surtout lorsque l'appareil est sous tension.
- ▶ Si les lames se bloquent, DEBRANCHEZ L'APPAREIL avant de retirer les ingrédients.
- ▶ Laissez les aliments cuits refroidir avant de les hacher (température maximale 80°C/ 175°F).
- ▶ Le bol ne doit pas être utilisé au micro-ondes.

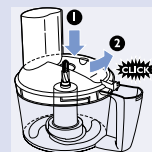
### Utilisation de l'appareil



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



- 2 Placez l'accessoire souhaité sur l'axe d'entraînement (faites attention aux lames du couteau, elles sont très aiguisées).



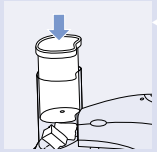
- 3 Fermez le couvercle. Tournez le couvercle dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



- 4** Assurez-vous que le bloc moteur est arrêté (vitesse "0"), appuyez sur les boutons de sécurité et attachez le bloc moteur avec la partie arrière sur la poignée du bol.



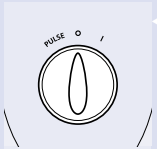
- 5** Abaissez ensuite la partie frontale du bloc moteur sur le couvercle. Vous entendrez un clic.



- 6** Placez le poussoir dans la cheminée de remplissage.

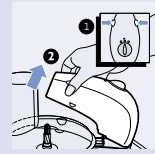
Le poussoir peut servir à fermer la cheminée pendant que l'appareil est en marche, pour empêcher toute projection. Utilisez la cheminée de remplissage pour ajouter du liquide et des ingrédients solides. Utilisez le poussoir pour pousser les ingrédients dans la cheminée.

Mettez la fiche dans la prise de courant (220-230V). L'appareil est prêt à être utilisé.



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

- ▶ *touche Eclair*: pour un usage momentané. Si vous maintenez appuyé la touche éclair l'appareil fonctionne à vitesse maximum. L'appareil s'arrête après avoir relâché la touche.
- ▶ *réglage 1*: pour une vitesse normale.

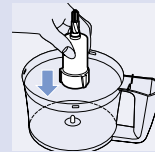


- ▶ *réglage 0*: pour arrêter l'appareil.

- 8** Après avoir fini la préparation, vous pouvez enlever le bloc moteur (et le couvercle) uniquement quand le moteur est arrêté. Quand l'appareil est en marche, les boutons de verrouillage ne peuvent être appuyés.

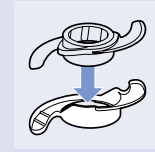
- 8** Pour retirer le bloc moteur, appuyez sur les boutons de verrouillage et levez le bloc moteur du couvercle du bol.

## Couteau



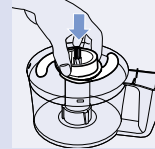
- 8** Le couteau peut être utilisé pour hacher, mélanger, mixer, réduire en purée et pour préparer les pâtes feuilletées, brisées et sablées.

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



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

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



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

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

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

**5** Fermez le couvercle et attachez le bloc moteur.

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

### Suggestions de hachage

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

### Suggestions pour les mélanges

- Ne mélangez pas des ingrédients plus chauds de 80°C.
- Tout d'abord mettez la farine, ensuite les autres ingrédients.

### Suggestions pour réduire en purée

- Les fruits et les légumes peuvent être réduites en purée sans ajouter des liquides. Mais vous

obtenez en purée d'une consistance meilleure si vous ajoutez un peu de liquide.

- Commencez par réduire en purée les ingrédients plus durs, et ajoutez ensuite les ingrédients mous.
- Si des aliments s'enroulent autour du couteau ou collent à la paroi du bol :

Débranchez d'abord l'appareil.

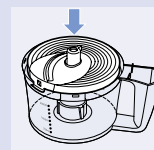
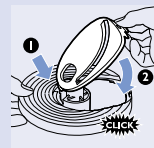
Retirez le bloc moteur et le couvercle du bol.

Enlevez ensuite les aliments avec la spatule.

### Inserts

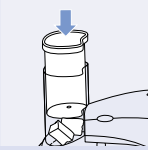
Les lames des inserts sont très aiguisées. Évitez de les toucher!

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



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

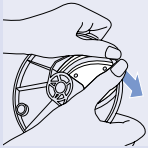
- 6** Mettez l'appareil en marche. Consultez le tableau pour les réglages de vitesse recommandés.



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

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

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



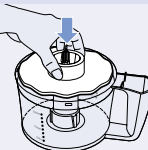
- 8** Pour retirer un insert du support, prenez le support dans la main. Poussez les ergots pour faire sortir l'insert désiré.

### Suggestions pour râper

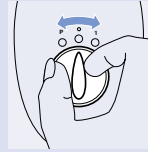
- ▶ Pour râper du fromage dur tel que le gouda, parmesan et pecorino, le fromage doit être à température ambiante.
- ▶ Pour râper un fromage plus mou, gouda ou emmental plus frais, le fromage doit être à température du réfrigérateur.

### Disque à émulsionner

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



- 1** Placez le disque à émulsionner sur l'axe d'entraînement.



- 1** Mettez les ingrédients dans le bol et placez le couvercle et le bloc moteur sur le bol.
- 3** Mettez l'appareil en marche. Consultez le tableau pour les réglages de vitesse recommandés.

### Suggestions pour émulsionner

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

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

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

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

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

Utilisez la touche Eclair pour mieux contrôler l'opération.

### Nettoyage

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

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

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

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

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

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

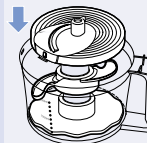
Évitez de cogner les lames du couteau et les inserts contre des objets durs car cela pourrait les émousser.

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

Après avoir nettoyé le couteau, reattachez la gaine de protection.

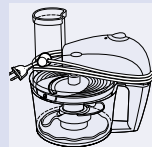
## Rangement

### MicroRangement



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

► Mettez le couvercle sur le bol.



► Enroulez le cordon autour du bol. Utilisez le capuchon pour fixer le cordon.

## Garantie et service

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

## Quantité et temps de préparation

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

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Réglage de vitesse / Accessoires	Procédure	Applications
Chocolat-hacher	100	P / 🌀 80	Utilisez du chocolat noir, dur. Cassez en morceaux de 2 cm. Utilisez le réglage P(la touche Eclair) pendant quelques secondes et puis hachez menu.	Garnitures, sauces, pâtisseries, flans, mousses
Concombre - trancher	1 concombre	1 / P / 🕒	Mettez le concombre dans la cheminée et appuyez doucement.	Salades, garnitures
Pâte(brisée) - pétrir	150g farine	1 / 🌀	Utilisez de la margarine froide et coupez-la en morceaux de 2 cm. Mettez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne une boule. Laissez la pâte refroidir avant de vous en servir.	Tourtes aux pommes, biscuits, tartes aux fruits
Pâte(tartes, pâtés en croûte) - pétrir	150g farine	1 / 🌀	Utilisez de la margarine et de l'eau froide. Versez la farine dans le bol et ajoutez la margarine coupée en morceaux de 2 cm. Mélangez jusqu'à ce que la pâte devienne friable, puis ajoutez de l'eau froide tout en mélangeant. Arrêtez dès que la pâte commence à former une boule. Laissez la pâte refroidir avant de vous en servir.	Tartes aux fruits, pâtés, quiches
Blancs d'œufs - fouetter	4 blancs d'œufs	1 / 🕒	Utilisez les œufs à température ambiante. Remarque : utilisez au moins deux blancs d'œufs.	Entremets, soufflés, meringues

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Réglage de vitesse / Accessoires	Procédure	Applications
Fruits(par ex. pommes, bananes) - hacher/ -purée	500g	P / 2	Suggestion: ajoutez un peu de jus de citron pour empêcher la décoloration des fruits. Ajoutez du liquide pour une purée plus onctueuse.	Flans, aliments pour bébés
Herbes(par ex. persil) - hacher	Min. 75g	1 / P / 2	Lavez et séchez les herbes avant de les hacher	Sauces, soupes, garnitures, beurre aux herbes
Poireaux, carottes - trancher	350g	1 / P / 1	Remplissez la cheminée avec poireaux et carottes et râpez les morceaux en appuyant doucement sur le poussoir.	Soupes, salades, légumes crus
Mayonnaise-émulsionner	2 œufs	1 / 1	Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Remarque : utilisez au minimum un gros œuf, deux petits œufs ou deux gros jaunes d'œufs. Mettez l'œuf et un peu de moutarde et un peu de vinaigre dans le bol et ajoutez l'huile goutte à goutte.	Salades, garnitures et sauces de barbecue

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Réglage de vitesse / Accessoires	Procédure	Applications
Viande, poisson, volaille (viande maigre) - hacher	300g	1/P / 2	Retirez d'abord les nerfs ou les os. Coupez la viande en dés de 3 cm. Utilisez la touche Eclair pour un hachage plus grossier.	Viande hachée
Viande, poisson, volaille (viande pas trop maigre) - hacher	200g	1/P / 2	Retirez d'abord les nerfs ou les os. Coupez la viande en dés de 3 cm. Utilisez la touche Eclair pour un hachage plus grossier.	Viande hachée
Milkshakes - mélanger	250ml lait	1 / 2	Réduisez en purée le fruit (par ex. bananes, fraises) avec du sucre, du lait et de la crème glacée et mélangez bien.	Milkshakes
Mélange(gâteau) - mixer	3 œufs	1 / 2	Utilisez des ingrédients à température ambiante. Mélangez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et crémeux. Ajoutez ensuite le lait, les œufs et la farine.	Divers gâteaux
Noix - hacher	250g	1 / P / 2	Utilisez la touche Eclair (P) pour un hachage grossier et la vitesse maximale pour un hachage fin.	Salades, pain, frangipane, entremets



Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Réglage de vitesse / Accessoires	Procédure	Applications
Oignons - hacher	400g	P / 2	Pelez les oignons et coupez-les en quatre. Remarque : utilisez au moins 100 g. Utilisez la touche Eclair éviter un hachage trop fin.	Garnitures
Oignons - émincer	300g	1 / 3	Pelez les oignons et coupez-les en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Remarque: utilisez au moins 100 g.	Garnitures
Petits pois, haricots (cuits) - purée	250g	1 / 2	Utilisez les légumes cuits. Si nécessaire, ajoutez du liquide pour améliorer la consistance du mélange.	Purées, soupes
Pommes de terre - purée	500g	1 / 2	Réduisez les pommes de terre cuites en purée, ensuite ajoutez le lait, le sel et le beurre.	Purée de pommes de terre
Soupe - mixer	500ml	1 / 2	Utilisez des légumes cuits	Soupes, sauces
Légumes - hacher	400g	1 / 2	Coupez-les en dès de 3 cm et hachez-les avec le couteau.	Soupes, légumes crues, salades
Légumes et viandes cuits - purée	350g	1 / 2	Pour obtenir une purée épaisse, ajoutez peu de liquide. Pour une purée fine, ajoutez du liquide jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment onctueux.	Aliments pour bébés

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Réglage de vitesse / Accessoires	Procédure	Applications
Crème fouettée - fouetter	350ml	P / 3	Utilisez de la crème préalablement refroidie dans le réfrigérateur. Remarque: utilisez au moins 125 ml de crème liquide. La crème fouettée est prête en 20 sec.	Garnitures, crèmes, mélanges de crèmes glacées

## Recettes

### Pain aux fruits

🌀

- 150g dattes
- 225g prunes sèches
- 100g (50g amandes/50g noix)
- 50g raisins
- 50g raisins de Smyrne
- 200g farine de seigle
- 100g farine brute
- 100g sucre brun
- une pincée de sel
- 1 sachet de levure
- 300g babeurre

- ▶ *Mélangez les ingrédients en utilisant la touche éclair (P) pendant max. 10 secondes. Versez la pâte dans un moule et faites-la cuire pendant 40 minutes à 170°C.*

### Soupe de brocolis (pour 4 personnes)

🌀 or 🌀

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

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

### Sauce Roquefort

🌀

- Pour une sauce Roquefort à crème aigre:
- 75g Roquefort ou autre fromage bleu
- 250 cm<sup>3</sup> crème aigre
- 2 gouttes Tabasco
- 1 c. à c. vinaigre de vin
- 1 gousse d'ail
- 1/2 c. à c. sucre
- 1 c. à c. sel de céleri
- poivre
- 1/2 c. à c. moutarde

- ▶ *Mettez tous les ingrédients sauf le fromage dans un bol et mélangez bien. Ajoutez le fromage et continuez jusqu'à ce que vous obteniez la consistance désirée.*

### Sauce au yaourt

🌀

- 150cm<sup>3</sup> yaourt
- 2 c. à s. jus de citron
- 1/4 c. à c. sel
- poivre

- 2 c. à s. herbes fraîches (persil, cresson, ciboulette, estragon, basilic)
- ▶ *Mettez tous les ingrédients dans le bol et mélangez-les bien.*

### Gazpacho (pour 2 personnes)



- 250g tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à s. vin rouge
- 1,5 c. à s. huile d'olive
- 1 c. à s. purée de tomates
- 1 paprika vert en morceaux
- 1 oignon en morceaux
- 1 c. à s. mayonnaise
- 1/2 petit concombre en morceaux
- 250cm<sup>3</sup> bouillon de poulet
- Garniture: paprika, tomate et oignon cru en morceaux
- ▶ *Mettez tous les ingrédients dans un bol et mélangez-les jusqu'à ce que vous obteniez une purée onctueuse. Laissez la composition refroidir dans le réfrigérateur. Tranchez le paprika, la tomate et les oignons pour garnissage.*

### Purée de pommes de terre



- 500g pommes de terre cuites à l'eau
- environ 160ml lait chaud (90°C)
- 1 c. à s. de beurre
- sel

- ▶ *Tout d'abord réduisez les pommes de terre cuites en purée, ensuite ajoutez le sel et le beurre. Utilisez la vitesse 1 et mélangez pendant 30 secondes environ.*

### Mayonnaise



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

### Milkshake



- 175ml lait
- 10g sucre
- 1/2 banane ou approx. 65g d'autres fruits frais
- 50g glace à la vanille

- ▶ *Mélangez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.*

### **Pommes de terre et courgette au gratin**



- 375g pommes de terre
  - une pincée de sel
  - 1 courgette (approx. 250g)
  - 1 gousse d'ail, pressé
  - approx. 40g beurre + un peu de beurre pour graisser le plateau du four
  - 2 c. à c. herbes
  - 1 gros œuf
  - 75ml crème fouettée
  - 75ml lait
  - poivre
  - 70g fromage semi-fait
- ▶ *Epluchez et lavez les pommes de terre.*
  - ▶ *Mettez l'insert à trancher sur le support et placez l'ensemble sur l'axe d'entraînement dans le bol. Tranchez les pommes de terre et la courgette en utilisant la vitesse 1.*
  - ▶ *Faites cuire les tranches à l'eau bouillante avec une pincée de sel.*
  - ▶ *Mettez les tranches dans une passoire et égouttez-les.*
  - ▶ *Coupez une demie de la quantité de beurre et mettez-la dans une poêle; faites frire une demie courgette en tranches pendant 3 minutes tout en tournant. Assaisonnez les tranches avec une demie de la quantité des herbes. Faites frire l'autre*

*demie courgette de la même manière et assaisonnez-les avec le reste des herbes.*

- ▶ *Égouttez les rondelles frites sur un papier essuie-tout.*
- ▶ *Graissez un plat et mettez les courgettes et les pommes de terre sur le plat, en les alternant comme des tuiles.*
- ▶ *Fouettez les œufs avec la crème et le lait en utilisant le couteau.*
- ▶ *Ajoutez du sel et du poivre au goût et versez le mélange sur les rondelles de pommes de terre et courgette.*
- ▶ *Remplacez l'insert à trancher avec l'insert à râper, râpez le fromage à vitesse 1 pour assaisonner le plat.*
- ▶ *Mettez le plat au centre d'un four chaud (200°C) et faites-le dorer pendant 15 minutes.*

### **Mousse au saumon (pour 3-4 personnes)**



- 1 boîte de saumon
  - 2 feuilles de gélatine
  - quelques branches de ciboulettes
  - une pincée de sel
  - une pincée de poivre de cayenne
  - 1/2 c. à c. jus de citron
  - 125ml crème fouettée
  - 1 petit oignon
  - cresson pour garnissage
- ▶ *Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau.*
  - ▶ *Hachez les ciboulettes et les oignons dans le robot en utilisant la touche éclair (P).*

- ▶ *Enlevez les arêtes et la peau du saumon.*
- ▶ *Ajoutez le sel, poivre de cayenne, jus de citron, saumon et le liquide de la boîte au ciboulettes et oignons hachés et réduisez tous les ingrédients en purée en utilisant la vitesse 1.*
- ▶ *Mettez la purée dans le bol.*
- ▶ *Amenez à ébullition un peu d'eau et faites fondre la gélatine dans l'eau.*
- ▶ *Incorporez la gélatine fondue à la purée de saumon.*
- ▶ *Placez le disque à émulsionner dans le bol et fouettez la crème en appuyant sur la touche éclair pendant 15 secondes.*
- ▶ *Incorporez la crème fouettée au purée de saumon à l'aide d'une cuillère de bois.*
- ▶ *Démoulez la mousse sur un plateau, couvrez-la et laissez-la refroidir dans le réfrigérateur pendant quelques heures.*
- ▶ *Garnissez la mousse de cresson.*

### **Pâte à tartiner**

🔪

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

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

### **Salade de chou espagnole**

©

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

### **Biscuit de Savoie**

🔪

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

*et la levure avec une spatule. Faites cuire au four pendant environ 170°C pendant 30-35 minutes.*

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

### **Tzatziki (salade de concombre, pour 2-3 personnes)**



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

## Keukenmachine: onderdelen en accessoires

- A) Snelheidsknop
- B) Motorgedeelte
- C) Motorvergrendeling (het motorgedeelte kan worden ontgrendeld door de twee ontgrendelingsknoppen in te drukken. De motor werkt alleen wanneer het motorgedeelte op de juiste wijze is gemonteerd)
- D) Stamper
- E) Vultrechter
- F) Deksel met bajonetsluiting
- G) Accessoirehouder
- H) Kom
- I) Sikkelmes met beschermkapje
- J) Zuignap
- K) Mengschijf
- L) Inzetschijfhouder
- M) Middelfijne snijschijf
- N) Middelfijne raspschijf
- O) Spatel

## Inleiding

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

### Als het apparaat opeens ophoudt met werken:

- 1** Haal de stekker uit het stopcontact.

- 2** Zet de snelheidsknop op stand 0.
- 3** Laat het apparaat 60 minuten afkoelen. Hierna kunt u het apparaat weer gaan gebruiken.
- 4** Steek de stekker in het stopcontact.
- 5** Schakel het apparaat weer in.

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

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

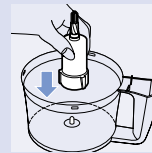
## Belangrijk

- ▶ Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bekijk de illustraties voordat u het apparaat gaat gebruiken.
- ▶ Bewaar deze gebruiksaanwijzing om hem indien nodig te kunnen raadplegen.
- ▶ Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning (220-230V) voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- ▶ Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips aangeraden worden. Uw garantie vervalt indien gebruik is gemaakt van dergelijke onderdelen of accessoires.

- ▶ Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- ▶ Indien het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, dient het uitsluitend te worden vervangen door Philips of een door Philips geautoriseerd servicecentrum. Reparatie door onbevoegd personeel kan gevaarlijke situaties voor de gebruiker opleveren.
- ▶ Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- ▶ Overschrijd de hoeveelheden en bereidingstijden aangegeven in de tabellen en recepten niet.
- ▶ Vul de kom niet verder dan de maximumindicatie (bovenste lijn van de schaalverdeling).
- ▶ De mengschijf, het sikkelmes en de inzetschijfhouder kunnen op de accessoirehouder in de kom geplaatst worden.
- ▶ Haal na gebruik altijd gelijk de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Gebruik nooit uw vingers of voorwerpen (bijvoorbeeld een spatel) om etenswaren door de vultrechter naar beneden te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik hiervoor alleen de stamper.
- ▶ Steek nooit uw vingers of voorwerpen (bijvoorbeeld een spatel) in de kom terwijl de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
- ▶ Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.

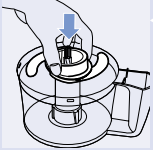
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- ▶ Schakel het apparaat uit voordat u accessoires van het apparaat losmaakt.
- ▶ Dompel het motorgedeelte nooit in water of een andere vloeistof en spoel het niet af onder de kraan. Gebruik alleen een vochtige doek om het motorgedeelte schoon te maken.
- ▶ Wanneer u het deksel goed op de kom plaatst, hoort u een klik.
- ▶ Verwijder altijd het beschermkapje van het sikkelmes wanneer u dit mes gebruikt.
- ▶ Raak de snijkanten van het sikkelmes en de inzetschijven niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit.
- ▶ Als het mes vastloopt, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten waarop het mes is vastgelopen verwijdert.
- ▶ Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u ze in de keukenmachine verwerkt (maximum temperatuur 80°C).
- ▶ De kom is niet geschikt voor de magnetron.

## Gebruik

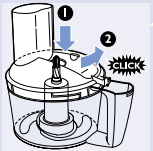


- 1 Plaats de accessoirehouder in de kom.





- 2** Plaats het gewenste accessoire op de accessoirehouder (pas op voor de snijkanten van het mes en de inzetschijven!).



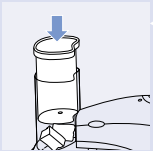
- 3** Sluit het deksel door het in de richting van de pijl te draaien totdat u een klik hoort.



- 4** Zorg ervoor dat de motor uitgeschakeld is (stand 0), druk de ontgrendelknoppen in en bevestig het motorgedeelte door eerst de achterzijde in het handvat van de kom te plaatsen.



- 5** Laat vervolgens de voorkant op het deksel zakken totdat u een klik hoort.



- 6** Plaats de stamper in de vultrechter. Door de stamper in de vultrechter te plaatsen kunt u voorkomen dat ingrediënten door de vultrechter naar buiten komen. Gebruik de vultrechter om vloeistoffen en vaste ingrediënten toe te voegen. Gebruik de stamper om ingrediënten door de vultrechter naar beneden te duwen.



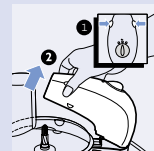
Steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

- 7** Met de snelheidsknop kunt u de snelheid van het apparaat aanpassen om optimale resultaten te verkrijgen.

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

- ▶ Het motorgedeelte (en daarom ook het deksel) kan alleen verwijderd worden wanneer de motor uitgeschakeld is.

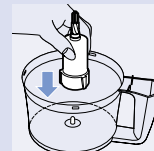
Zolang het apparaat ingeschakeld is, kunnen de ontgrendelknoppen niet ingedrukt worden.



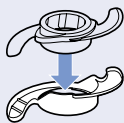
- 8** Om het motorgedeelte te verwijderen: druk de ontgrendelknoppen in en til het motorgedeelte van het deksel af.

## Sikkelmes

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

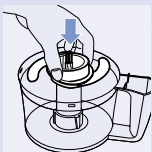


- 1** Plaats de accessoirehouder in de kom.



- 2** Verwijder het beschermkapje van het mes.

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



- 3** Plaats het mes op de accessoirehouder.

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

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

- 5** Sluit het deksel en bevestig het motorgedeelte.

- Om te voorkomen dat ingrediënten door de vultrechter naar buiten komen, kunt u de stamper gebruiken om de vultrechter af te sluiten.

### Haktips

- Het apparaat hakt zeer snel. Laat het slechts korte tijd achtereen werken om te voorkomen dat de ingrediënten te fijn gehakt worden.
- Laat het apparaat niet te lang werken wanneer u (harde) kaas aan het hakken bent. De kaas wordt anders te heet, gaat smelten en wordt klontig.

- Gebruik het apparaat niet om zeer harde ingrediënten zoals koffiebonen, nootmuskaat en ijsblokjes te hakken, omdat het mes hierdoor bot zou kunnen worden.

### Mixtips

- Mix geen ingrediënten die heter zijn dan 80°C.
- Als u bloem gebruikt, doe dan eerst de bloem in de kom en daarna pas de overige ingrediënten.

### Pureertips

- Groente en fruit kunt u pureren zonder vloeistof toe te voegen. Door een kleine hoeveelheid vloeistof toe te voegen kunt u echter een beter resultaat bereiken.
- Pureer altijd eerst de harde en taai ingrediënten, en voeg daarna pas de zachte ingrediënten toe.
- Als er ingrediënten aan het mes of aan de binnenkant van de kom blijven kleven:

Schakel het apparaat uit.

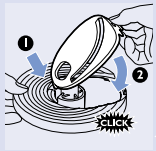
Verwijder het motorgedeelte en het deksel van de kom.

Gebruik een spatel om de ingrediënten te verwijderen van het mes en van de wanden van de kom.

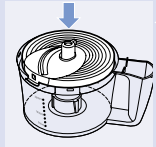
## Inzetschijven

Raak de snijkant van de snijschijf niet aan; deze is zeer scherp!

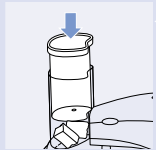
Verwerk geen harde ingrediënten zoals ijsblokjes, met de inzetschijven!



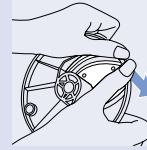
- 1** Plaats de gewenste inzetschijf in de inzetschijfhouder.
- 2** Plaats de inzetschijfhouder op de accessoirehouder in de kom.
- 3** Sluit het deksel en bevestig het motorgedeelte.
- 4** Doe de ingrediënten in de vultrechter. Snijd grote stukken voedsel in kleinere stukjes die in de vultrechter passen.
- 5** Plaats de ingrediënten gelijkmatig in de vultrechter voor het beste resultaat.
- 6** Schakel het apparaat in. Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen standen.



- 7** Duw de ingrediënten in de vultrechter voorzichtig met de stamper naar beneden. Wanneer u een grote hoeveelheid voedsel wilt verwerken, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de kom, maar verwerk kleine hoeveelheden en maak de kom tussentijds regelmatig leeg.



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



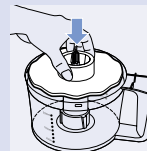
- 8** Om de inzetschijf uit de houder te verwijderen, neemt u de houder ondersteboven in uw handen (met de onderkant naar u toe). Duw met uw duimen op de randen van de inzetschijf om deze uit de houder te doen loskomen.

## Rasptips

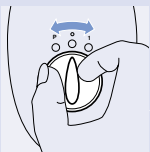
- ▶ Zorg ervoor dat harde kaassoorten (bijvoorbeeld belegen Goudse kaas, Parmezaanse kaas en Pecorino) op kamertemperatuur zijn wanneer u ze gaat raspen.
- ▶ Zorg ervoor dat zachtere kaassoorten (bijvoorbeeld jonge en jong belegen Goudse kaas of Emmentaler) op koelkasttemperatuur zijn wanneer u ze gaat raspen.

## Mengschijf

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



- 1** Plaats de mengschijf op de accessoirehouder.



- 2** Doe de ingrediënten in de kom, plaats het deksel op de kom en bevestig het motorgedeelte.
- 3** Schakel het apparaat in. Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen standen.

### Mengtips

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

### Schoonmaken

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

- 1** Maak het motorgedeelte schoon met een vochtige doek. Dompel het motorgedeelte niet in water en spoel het ook niet af.
- 2** Was onderdelen die in aanraking zijn geweest met voedsel altijd gelijk na gebruik met wat afwasmiddel af.

- ▶ De kom, het deksel van de kom, de stamper en de accessoires kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.  
Deze onderdelen zijn getest op vaatwasserbestendigheid volgens DIN ENV 12875.

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

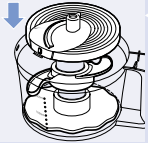
V voorkom dat de snijkanten van het mes en de inzetschijven in contact komen met harde voorwerpen, omdat zij hierdoor bot zouden kunnen worden.

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

Plaats het sikkelmes terug in de beschermkap nadat u het mes heeft schoongemaakt.

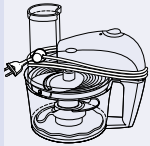
## Opbergen

### MicroStore



▶ Plaats de accessoires op de accessoirehouder (eindig met de inzetschijfhouder) en plaats deze in de kom.

▶ Doe het deksel op de kom.



▶ Wind het snoer rond de kom en zet het vast met het zuignapje.

### Informatie en service

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

## Hoeveelheden en bereidingstijden

Ingrediënten & resultaten	Max. hoeve elheid	Stand/ access oire	Werkwijze	Toepassingen
Appels, wortels, knolselderij - raspen, snijden	350 g	1 /  /	Snijd de ingrediënten in stukken die in de vultrechter passen. Rasp de stukken terwijl u zachtjes met de stamper naar beneden duwt.	Salades, rauwkost
Beslag (pannekoek) - kloppen	250 ml melk	1 /	Schenk eerst de melk in de kom en voeg dan de droge ingrediënten toe. Mix ongeveer 1 minuut.	Pannenkoeken, wafels
Paneermeel - hakken	100 g	1 /	Gebruik droog, knapperig brood	Gepaneerde gerechten, gratineerde gerechten
Crème au beurre - kloppen	300 g	1 /	Gebruik zachte boter voor een luchtig resultaat.	Gebak, desserts, garnering
Kaas (Parmezaans) - hakken	200 g	1 /	Gebruik een stuk korstloze Parmezaanse kaas en snijd dit in stukken van ongeveer 3 x 3 cm.	Garnering, soepen, sauzen, gratineerde gerechten
Kaas (Goudse) - raspen	200 g	1 /	Snijd de kaas in stukjes die in de vultrechter passen. Duw de stukjes voorzichtig met de stamper naar beneden.	Sauzen, pizza's, gratineerde gerechten, fondue

Ingrediënten & resultaten	Max. hoeveelheid	Stand/accessoire	Werkwijze	Toepassingen
Chocolade - hakken	100 g	P / 2	Gebruik harde, pure chocolade. Breek de chocolade in stukken van 2 cm. Gebruik de pulsstand gedurende de eerste paar seconden en schakel dan over naar stand 1 om de chocolade zeer fijn te hakken.	Garnering, sauzen, gebak, pudding, mousse
Komkommers - in plakjes snijden	1 komkommer	1 / P / 3	Doe stukken komkommer in de vultrechter en duw ze voorzichtig met de stamper naar beneden.	Salades
Deeg (zandtaart) - kneden	150 g	1 / 2	Gebruik koude margarine: snijd deze in stukken van 2 cm. Doe alle ingrediënten in de kom en kneed het deeg totdat het een bal is geworden. Laat het deeg afkoelen voordat u het verder verwerkt.	Appeltaart, koekjes, open vruchtenvlaaien
Deeg (taarten, pasteien) - mixen	150 g bloem	1 / 2	Gebruik koude margarine en koud water. Doe de bloem in de kom en voeg de margarine (in stukjes van 2 cm) toe. Mix totdat het deeg kruimelig is geworden. Hierna tijdens het mixen water toevoegen. Stop zodra het deeg een bal begint te worden. Laat het deeg afkoelen voordat u het verder verwerkt.	Vruchtentaartjes, pasteltjes, hartige taarten, appelbollen
Eiwitten - mengen	4 eiwitte	1 / 3	Gebruik eieren op kamertemperatuur. Gebruik ten minste twee eieren.	Pudding, soufflé, schuimgebak

Ingrediënten & resultaten	Max. hoeveelheid	Stand/accessoire	Werkwijze	Toepassingen
Fruit (bijv. appels, bananen) - hakken/pureren	500 g	P / 2	Tip: voeg een beetje citroensap toe om te voorkomen dat het fruit verkleurt. Voeg wat vloeistof toe om een gladde puree te verkrijgen.	Pudding, babyvoeding
Kruiden (bijv. peterselle) - hakken	Min. 75 g	1 / P / 2	Was en droog de kruiden voordat u ze gaat hakken	Sauzen, soepen, garnering, kruidenboter
Prei, wortels - in plakjes snijden	350 g	1 / P / 3	Doe stukken prei of wortel in de vultrechter en druk ze voorzichtig met de stamper naar beneden.	Soepen, salades, hartige taarten
Mayonaise - mengen	2 eieren	1 / 3	Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Gebruik tenminste 1 groot ei, twee kleine eieren of twee eierdooiers. Doe het ei/de eieren in de kom met een klein beetje azijn en voeg de olie druppelsgewijs toe.	Salades, garnering en barbecuesauzen
Vlees (mager), vis, gevogelte - hakken	300 g	1 / P / 2	Verwijder eerst zenen, graten en botten. Snijd het vlees/de vis in blokjes van 3 cm. Gebruik de pulsstand voor een groffer hakresultaat.	Tartaartjes, hamburgers
Vlees (doorregen), vis, gevogelte - hakken	200 g	1 / P / 2	Verwijder eerst zenen, graten en botten. Snijd het vlees/de vis in blokjes van 3 cm. Gebruik de pulsstand voor een groffer hakresultaat.	Gehakt

Ingrediënten & resultaten	Max. hoeveelheid	Stand/ accessoire	Werkwijze	Toepassingen
Milkshakes - mengen	250 g melk	1 / 🌀	Pureer het fruit (bijv. bananen, aardbeien). Suiker, melk en wat ijs toevoegen en goed mengen.	Milkshakes
Cakebeslag - mixen	3 eieren	1 / 🌀	De ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Klop de zacht geworden boter en de suiker totdat het mengsel glad en schuimig is. Voeg hierna de melk, eieren en bloem toe.	Verschillende soorten cake
Noten - hakken	250 g	1 / P / 🌀	Gebruik de pulsstand voor een grof resultaat of stand 1 voor een fijn resultaat.	Salades, brood, amandelspijs, pudding
Uien - hakken	400 g	P / 🌀	Pel de uien en snijd ze in 4 stukken. Gebruik ten minste 100 g. Hak de uien door enkele malen kort de pulsstand te gebruiken. Zo voorkomt u dat de uien te fijn gehakt worden.	Garnering
Uien - in plakjes snijden	300 g	1 / 🌀	Pel de uien en snijd ze in stukken die in de vultrechter passen. Gebruik ten minste 100 g.	Garnering
Erwten, bonen (gekookt) - pureren	250 g	1 / 🌀	Gebruik gekookte erwten of bonen. Voeg indien nodig wat vloeistof toe om de samenhang van de puree te verbeteren.	Puree, soepen
Aardappelen - pureren	500 g	1 / 🌀	Pureer de aardappelen en voeg daarna melk, zout en boter toe.	Aardappelpuree
Soepen - mengen	500 ml	1 / 🌀	Gebruik gekookte groenten.	Soepen, sauzen

Ingrediënten & resultaten	Max. hoeveelheid	Stand/ accessoire	Werkwijze	Toepassingen
Groenten - hakken	400 g	1 / 🌀	Snijd de groenten in stukjes van 3 cm. Hak ze met behulp van het sikkelmes.	Soepen, rauwkost, salades
Groenten en vlees (gekookt) - pureren	300 g	1 / 🌀	Voeg slechts een klein beetje vocht toe voor groffe puree. Wilt u een fijne puree, blijf dan vocht toevoegen totdat de puree glad genoeg is.	Baby- en peutervoeding
Slagroom - kloppen	350 ml	P / 🌀	Gebruik slagroom die op koelkasttemperatuur is. Gebruik ten minste 125 ml. De slagroom is na ongeveer 20 seconden klaar.	Garnering, crèmes, ijsmengsels

## Recepten

### Vruchtenbrood

🌀

- 150 g dadels
- 225 g gedroogde pruimen
- 100 g noten (50 g amandelen/50 g walnoten)
- 50 g gewone rozijnen
- 50 g sultanarozijnen
- 200 g roggemeel
- 100 g tarwebloem
- 100 g bruine suiker
- mespuntje zout
- 1 zakje bakpoeder
- 300 ml karnemelk

▶ *Mix de ingrediënten gedurende max.10 seconden op de pulsstand. Doe het deeg in een rechthoekig bakblik en bak het brood 40 minuten op 170°C.*

### Broccolisoepp (voor 4 personen)

🌀

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

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

### Roquefort-dressing

🌀

- Voor Roquefort-dressing met zure room:
- 75 g verkruimelde Roquefort of andere schimmelkaas
- 250 ml zure room
- 2 druppels tabasco
- 1 theel. wijnazijn
- 1 teen knoflook
- halve theel. suiker
- 1 theel. selderijpoeder
- peper
- halve theel. mosterd

▶ *Doe alle ingrediënten behalve de kaas in de kom en mix goed. Voeg de kaas toe en blijf mixen totdat de dressing de juiste samenhang heeft.*



## Yoghurt-dressing

🌀

- 150 ml yoghurt
- 2 eetl. citroensap
- kwart theel. zout
- peper
- 2 eetl. verse kruiden (peterselie, tuinkers, waterkers, bieslook, dragon, basilicum)

▶ *Doe alle ingrediënten in de kom en mix ze goed.*

## Gazpacho (voor 2 personen)

🌀

- 250 g tomaten
- 1 teen knoflook
- 1 eetl. rode wijn
- 1,5 eetl. olijfolie
- 1 eetl. tomatenpuree
- 1 groene paprika in stukken
- 1 ui in stukken
- 1 eetl. mayonaise
- Een halve kleine komkommer in stukken
- 250 ml kippenbouillon
- Garnering: stukjes paprika, tomaat en ui

▶ *Doe alle ingrediënten in de kom en mix ze tot een gladde puree. Koel de soep in de koelkast. Garneer met stukjes paprika, tomaat en ui.*

## Aardappelpuree

🌀

- 500 g gekookte aardappelen
- ongeveer 160 ml hete melk (90°C)
- 1 eetl. boter
- zout

▶ *Pureer de aardappelen en voeg daarna de melk, zout en boter toe. Laat het apparaat ongeveer 30 seconden op stand 1 werken om te voorkomen dat de puree kleverig wordt.*

## Mayonaise

🌀

- 2 eidooiers of 1 groot ei
- 1 theel. mosterd
- 1 theel. azijn
- 200 ml olie
- De ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.

▶ *Plaats de mengschijf in de kom. Doe de eidooiers of het ei, de mosterd en de azijn in de kom. Gebruik stand 1. Schenk de olie geleidelijk door de vultrechter op de mengschijf. U kunt de olie via het gaatje in de stamper toevoegen.*

▶ *Tip voor tartaarsaus: voeg peterselie, augurken en hardgekookte eieren toe.*

▶ *Tip voor cocktailsaus: voeg 50 ml crème fraîche, een scheutje whisky, 3 theel. tomatenpuree en een scheutje gembersiroop toe aan 100 ml mayonaise.*

**Milkshake (basisrecept)**

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

**Aardappel-courgettegratin**

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

- ▶ *Doe de helft van de boter en de uitgeperste knoflook in een koekenpan en bak de helft van de courgetteschijfjes al omscheppend gedurende 3 minuten. Bestrooi de schijfjes met de helft van de kruiden. Bak de andere helft van de courgetteschijfjes op dezelfde manier en strooi daar de rest van de kruiden overheen.*
- ▶ *Laat de gebakken courgetteschijfjes uitlekken op keukenpapier.*
- ▶ *Vet een grote, lage ovenschaal in en rangschik hierin de plakjes aardappel en courgette om en om en dakpansgewijs.*
- ▶ *Plaats het sikkelmes in het apparaat en klop hiermee het ei samen met de slagroom en de melk.*
- ▶ *Voeg zout en peper toe naar smaak en giet het mengsel over de aardappel- en courgetteschijfjes.*
- ▶ *Rasp de kaas met de rasperschijf op stand 1 en strooi de kaas over de aardappel/courgetteschotel.*
- ▶ *Plaats de schaal in het midden van een voorverwarmde oven (200°C) en laat het gerecht in 15 minuten bruin worden.*

**Zalmmousse (voor 3-4 personen)**

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

- ▶ *Week de gelatine in ruim water.*
- ▶ *Hak de bieslook en de ui fijn met de keukenmachine. Gebruik de pulsstand.*
- ▶ *Verwijder graatjes en velletjes uit de zalm.*
- ▶ *Voeg zout, cayennepeper, citroensap, de zalm en het vocht uit het blikje toe aan de gehakte bieslook en pureer de ingrediënten op stand 1.*
- ▶ *Doe de puree over in een kom.*
- ▶ *Breng een kleine hoeveelheid water aan de kook en los hierin de gelatine op.*
- ▶ *Roer de gelatine-oplossing door de zalmpuree.*
- ▶ *Plaats de mengschijf in de kom en klop de slagroom in 15 seconden stijf met behulp van de pulsstand.*
- ▶ *Spatel de slagroom met een houten lepel door de zalmpuree.*
- ▶ *Doe de mousse over op een schaal, dek de mousse af en laat deze enkele uren in de koelkast opstijven.*
- ▶ *Garneer de mousse met een beetje waterkers.*

## Sandwichspread

🔪

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

- 100 g mayonaise
- 100 g kwark
- zout
- peper

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

## Spaanse koolsalade (voor 4 personen)

🕒

- 1 kleine rode kool
  - 2 rode uien
  - 1 venkelknol
  - 1 appel-                    sap van 1 sinaasappel en 2 eetl. rode wijnazijn
  - 1 eetl. mosterd
- ▶ *Meng het sap, de mosterd en de azijn. Plaats de snijschijf in het apparaat en snijd hiermee de kool, uien, venkelknol en appel.*
- ▶ *Doe de ingrediënten bij elkaar in een slakom en meng goed.*

## Biscuitgebak

🔪

- 4 eieren
- 30 ml water (35°C)
- 1 mespuntje zout
- 150 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 150 g gezeefde bloem
- 3 g bakpoeder

- ▶ *Klop de eieren en het water ongeveer 2 minuten. Voeg de suiker, vanillesuiker en zout beetje bij beetje toe en mix ongeveer 1 minuut. Het mengsel moet als een dik lint van de lepel aflopen. Spatel de bloem en het bakpoeder luchtig door het mengsel heen. Bak in de oven gedurende 30-35 minuten op ongeveer 170°C.*
- ▶ *Tip: u kunt het gebak vullen met allerlei soorten crème, of gewoon met slagroom en vers fruit.*

### **Tzaziki (komkommersalade, voor 2 à 3 personen)**



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

## Robot de Cocina : Piezas y accesorios

- A) Control de la velocidad
- B) Unidad motora
- C) Cierre del motor (Presionando los dos botones de liberación, la unidad motora puede ser liberada. El motor solo funciona cuando está cerrado).
- D) Empujador
- E) Tubo de llenado
- F) Tapa con cierre bayoneta
- G) Soporte para herramientas
- H) Recipiente
- I) Cuchilla + cubierta protectora
- J) Tapa succionadora
- K) Disco emulsionador
- L) Soporte para accesorios
- M) Accesorio para rebanado medio
- N) Accesorio para rallado medio
- O) Espátula

## Introducción

Este aparato ha sido equipado con un sistema automático de desconexión. En caso de sobrecalentamiento, este sistema cortará automáticamente la llegada de corriente al aparato.

### Si su aparato se para de repente :

- 1** Desenchufen el aparato de la red.
- 2** Lleven el interruptor de velocidad a la posición "O".

**3** Dejen que el aparato se enfríe durante 60 minutos. El aparato vuelve a estar listo para su uso.

**4** Enchufen el aparato a la red.

**5** Vuelvan a poner en marcha el aparato.

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

PRECAUCION : A fin de evitar situaciones peligrosas debidas a un inadvertido rearme del desconectador térmico, este aparato no debe ser conectado a través de un temporizador.

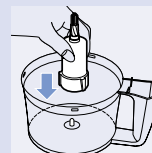
## Importante

- ▶ Antes de usar el aparato, lean cuidadosamente las instrucciones de uso y miren las ilustraciones.
- ▶ Guarden estas instrucciones para futuras consultas.
- ▶ Antes de enchufar el aparato, comprueben si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el de su hogar (110 - 127 V ó 220 - 230 V).
- ▶ No usen nunca cualesquiera accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. Su garantía quedará invalidada si tales accesorios o piezas han sido usados.

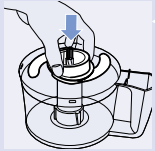
- ▶ No usen el aparato si el cable de red, la clavija u otros componentes están deteriorados.
- ▶ Si el cable de red de este aparato se deteriora, siempre debe ser sustituido por Philips o por un Servicio de Asistencia Técnica de Philips ya que las reparaciones efectuadas por personal no cualificado pueden llevar a situaciones extremadamente peligrosas para el usuario.
- ▶ Antes de usar el aparato por vez primera, limpien cuidadosamente las piezas que entrarán en contacto con los alimentos.
- ▶ No superen las cantidades y los tiempos de preparación indicados en la tabla y recetas.
- ▶ No excedan el contenido máximo indicado en el recipiente (Línea más alta de la graduación).
- ▶ El disco emulsionador, la cuchilla y el accesorio amasador deben colocarse sobre el soporte para herramientas del recipiente.
- ▶ Desenchufen el aparato de la red inmediatamente después del uso.
- ▶ No pongan nunca sus dedos u objetos (Por ejemplo, una espátula) dentro del tubo de llenado mientras el aparato esté funcionando. Para ello solo debe usarse el empujador.
- ▶ No pongan nunca sus dedos u objetos (Por ejemplo, una espátula) en el recipiente a menos que primero hayan desenchufado el aparato de la red.
- ▶ Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ No dejen nunca que el aparato funcione sin vigilancia.

- ▶ Antes de desmontar los accesorios, paren el aparato (Off).
- ▶ No sumerjan nunca la unidad motora en agua o en cualquier otro fluido ni la enjuaguen bajo el grifo. Solo usen un paño húmedo.
- ▶ Cuando la tapa esté correctamente fijada en el recipiente, oírán un "Click".
- ▶ Quiten la cubierta protectora de la cuchilla cada vez que la usen.
- ▶ Eviten tocar las cuchillas AFILADAS, especialmente cuando el aparato esté enchufado a la red.
- ▶ Si las cuchillas se agarrotan, **DESENCHUFEN EL APARATO DE LA RED** antes de quitar los ingredientes que estén bloqueando las cuchillas.
- ▶ Dejen que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos (Temperatura máxima 80°C/175°F).
- ▶ El recipiente no es adecuado para el microondas.

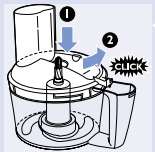
## Cómo usar el aparato



- 1 Coloquen el soporte para herramientas en el recipiente



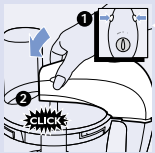
- 2** Coloquen el accesorio deseado (¡ Tengan cuidado con las cuchillas ya que los hilos están muy afilados !) en el soporte para herramientas.



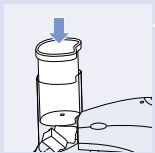
- 3** Cierren la tapa. Gírenla en la dirección de las flechas hasta que oigan un "Click".



- 4** Asegúrense de que la unidad motora esté parada (Posición de velocidad "O"), presionen el botón de liberación y fijen la unidad motora, primero por la parte trasera en la empuñadura del recipiente.

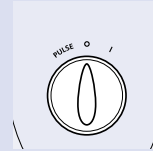


- 5** Después hagan descender la parte frontal de la unidad motora sobre la tapa. Oirán un "Click".



- 6** Coloquen el empujador en el tubo de llenado.

Para evitar que los ingredientes se escapen a través del tubo de llenado, usen el empujador para cerrar el tubo de llenado. Usen el tubo de llenado para añadir ingredientes líquidos y sólidos. Usen el empujador para presionar ingredientes a través del tubo de llenado.



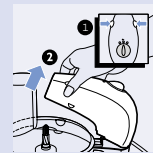
Enchufen el aparato a la red (220 - 230 V). El aparato está listo para el uso.

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

- ▶ Posición "Turbo" (Pulse) : Para operaciones momentáneas. Al presionar el botón "Turbo" (Pulse), el aparato funciona a la máxima velocidad. Al soltar el botón, el aparato se para.
- ▶ Posición 1 : Para velocidad normal
- ▶ Posición 0 : Para parar el aparato

- ▶ Al acabar el proceso, solo pueden quitar la unidad motora (Y con ello la tapa) cuando la unidad motora esté parada.

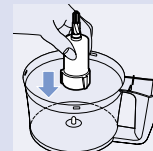
Cuando el aparato todavía esté conectado, los botones de liberación no podrán ser presionados.



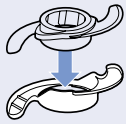
- 8** Para quitar la unidad motora, presionen los botones de liberación y deslicen la unidad motora fuera de la tapa del recipiente.

## Cuchilla

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

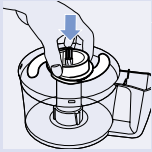


- 1** Coloquen el soporte para herramientas en el recipiente.



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

Los filos de las cuchillas está muy afilados ¡ Eviten tocarlos !



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

- 4** Pongan los ingredientes en el recipiente. Corten antes los trozos grandes de alimentos en trozos de unos 3 x 3 cm.

Consulten la tabla para las velocidades y tiempos recomendados. El procesado tarda entre 10 y 60 segundos.

- 5** Cierren la tapa y fijen la unidad motora.

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

### Consejos para el picado

- ▶ El aparato pica muy deprisa. Para evitar que los alimentos queden picados demasiado finamente, hagan que funcione a periodos cortos cada vez.
- ▶ Cuando piquen queso (Duro), no dejen que el aparato funcione durante demasiado tiempo. El queso se calentará demasiado, empezará a fundirse y formará masa.

- ▶ No piquen ingredientes muy duros tales como granos de café, nuez moscada y cubitos de hielo ya que la cuchilla podría mellarse.

### Consejos para el mezclado

- ▶ No mezclen ingredientes más calientes de 80°C.
- ▶ Primero pongan la harina en el recipiente y, después, los otros ingredientes.

### Consejos para hacer puré

- ▶ Las frutas y los vegetales pueden ser hechos puré sin añadir líquidos pero, con un poco de líquido añadido, pueden lograr mejores resultados..
- ▶ Empiecen siempre haciendo puré de los ingredientes duros y correosos y, después, añadan los blandos.
- ▶ Si los alimentos se pegan a la cuchilla o al interior del recipiente :

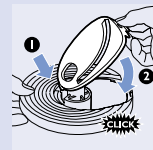
Paren el aparato.

Quiten la unidad motora y la tapa del recipiente  
Quiten los ingredientes con la espátula.

### Insertos

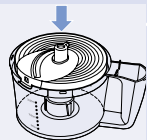
El filo del inserto rebanador está muy afilado  
Eviten tocarlo !

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



- 1** Pongan el inserto elegido en el soporte para insertos.





- 2** Coloquen el soporte para insertos en el soporte para herramientas del recipiente.
- 3** Cierren la tapa y fijen la unidad motora.
- 4** Pongan los ingredientes en el tubo de llenado. Para que pasen por el tubo de llenado, corten antes los trozos grandes

**5** Para unos mejores resultados, llenen uniformemente el tubo de llenado.

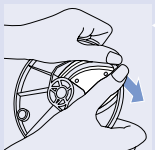
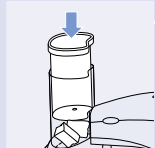
**6** Pongan en marcha el aparato. Consulten la tabla para las recomendadas posiciones de velocidad.

**7** Con el empujador, presionen ligeramente los ingredientes en el tubo de llenado.

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

Las aplicaciones y recetas mencionadas en la tabla estarán listas después de un período de entre 10 y 60 segundos.

**8** Para quitar el inserto del soporte para insertos, tomen el soporte para insertos con sus manos y con su parte trasera mirando hacia Uds. Presionen los bordes del inserto con sus pulgares para hacer que el inserto salga del soporte.

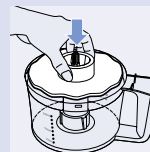


## Consejos para el rallado

- ▶ Para rallar queso duro (Por ejemplo, Gouda, Parmesano y Pecorino) el queso debe estar a temperatura ambiente.
- ▶ Para rallar queso más blando (Por ejemplo, Gouda o Emmentaler nuevos o semiviejos), el queso deberá estar a la temperatura del frigorífico.

## Disco emulsionador

Pueden usar el disco emulsionador para preparar mayonesa, nata y clara de huevo montada.



**1** Pongan el disco emulsionador en el soporte para herramientas.

**2** Pongan los ingredientes en el recipiente y coloquen la tapa y la unidad motora en el recipiente.

**3** Pongan el aparato en marcha. Consulten la tabla para las posiciones de velocidad recomendadas.



## Consejos para el emulsionado

- ▶ Para preparar huevos batidos, asegúrense de que los huevos estén a temperatura ambiente. Saquen los ingredientes del frigorífico alrededor de una hora y media antes de empezar a prepararlos.
- ▶ Para la mayonesa, todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

El aceite puede añadirse a través del agujerito del fondo del empujador.

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

Para tener un mejor control sobre el proceso, usen el botón "Turbo" (Pulse).

## Limpeza

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

- 1 Limpíen la unidad motora con un paño húmedo. No sumerjan la unidad motora en agua ni la enjuagen bajo el grifo.
- 2 Limpíen siempre, inmediatamente después del uso y con agua caliente y líquido limpiador, las piezas que hayan estado en contacto con alimentos.

- ▶ El recipiente, la tapa del recipiente y los accesorios también pueden limpiarse en el lavavajillas.

Las pruebas de resistencia al lavavajillas se han efectuado de acuerdo a la norma DIN ENV 12875.

Limpíen la cuchilla y los accesorios con mucho cuidado. ¡ Los hilos cortantes están muy afilados !

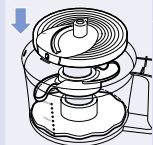
Asegúrense de que los hilos cortantes de la cuchilla y de los accesorios no entren en contacto con objetos duros ya que podrían mellarse.

Ciertos ingredientes pueden causar decoloraciones en la superficie de los accesorios. Ello no tiene ningún efecto negativo y, normalmente, la decoloración desaparece después de algún tiempo.

Después de limpiar la cuchilla vuelvan a colocarle la cubierta protectora.

## Almacenamiento

### MicroAlmacenamiento



- ▶ Pongan los accesorios en el soporte para herramientas (Acaben siempre con el soporte para insertos) y guárdenlos en el recipiente.

- ▶ Coloquen la tapa en el recipiente.













- ▶ Enrollen el (Exceso de) cable de red alrededor del recipiente. Usen la tapa succionadora para mantener el cable de red en su lugar.





## Garantía y Servicio

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

## Cantidades y tiempos de preparación

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Acceso	Procedimiento	Aplicaciones
Manzanas, zanahorias, apio - Rallado / Rebanado	350 g	1 /  / 	Cor ten los alimentos a trozos que pasen por el tubo de llenado. Llenen el tubo con los trozos y rálloslos mientras presionan ligeramente con el empujador.	Ensaladas, vegetales crudos
Pasta (Tartas)	250 ml de leche	1 / 	Viertan primero la leche en el recipiente y, después, añadan los ingredientes secos. Mezclen los ingredientes durante 1 minuto aproximadamente.	Tartas, barquillos.
Pan rallado - Picado	100 g	1 / 	Usen pan seco y crujiente	Platos rebozados, platos gratinados.
Crema de mantequilla (Creme au beurre) - Agitado	300 g	1 / 	Para un resultado ligero, usen mantequilla blanda	Postres, pastelería, acabados.
Queso (Parmesano) - Picado	200 g	1 / 	Usen un pedazo de Parmesano sin corteza y cortado a trozos de unos 3 x 3 cm.	Guarniciones, sopas, platos gratinados.

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Acceso	Procedimiento	Aplicaciones
Queso (Gouda) - Rallado	200 g	1 / 	Corten el queso a trozos que pasen por el tubo de llenado. Presionen suavemente con el empujador.	Salsas, pizzas, platos gratinados, fondues.
Chocolate - Picado	100 g	P / 	Usen chocolate plano y duro. Rompan el chocolate a trozos de 2 cm. Usen la posición "Turbo" (Pulse) durante los primeros segundos y, después, cambien a una posición para lograr un picado muy fino.	Guarniciones, salsas, pastelería, pudings, mousses.
Pepinos - Rebanado	1 pepino	1 / P / 	Pongan el pepino en el tubo de llenado y presiónenlo cuidadosamente con el empujador.	Ensaladas.
Pasta ( Pasta quebradiza) - Amasado	150 g	1 / 	Usen margarina fría y cortada a trozos de 2 cm. Pongan todos los ingredientes en el recipiente y amasen hasta que la pasta forme una bola. Permitan que la pasta se enfríe antes de posteriores manipulaciones.	Empanadas de manzana, bizcochos dulces, flanes con trozos de fruta.

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Acceso	Procedimiento	Aplicaciones
Pasta (Tartas, empanadas) - Mezclado	150 g de harina	1 / 	Usen margarina y agua frías. Pongan la harina en el recipiente y añadan la margarina cortada a trozos de 2 cm. Mezclen hasta que la pasta se torne desmenuzable y, entonces, añadan agua mientras mezclan. Paren tan pronto como la pasta empiece a hacerse una bola. Permitan que la pasta se enfríe antes de posteriores manipulaciones.	Tartas de fruta, empanadas, quiches, pudings
Claras de huevo - Emulsionar	4 claras de huevo	1 / 	Usen claras de huevo a temperatura ambiente. Nota : Usen, al menos, 2 claras de huevo.	Pudings, soufflés, merengues.
Fruta (Por ejemplo, manzanas, plátanos) - Picado / Hacer puré	500 g	P / 	Consejo : Añadan un poco de zumo de limón para evitar que la fruta se decolorée. Añadan un poco de líquido para obtener un suave puré.	Pudings, comida de bebés.
Hierbas (Por ejemplo, perejil) - Picado	Mínimo 75 g	1 / P / 	Laven y sequen las hierbas antes de picarlas.	Salsas, sopas, guarniciones, mantequilla de hierbas.

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Acceso	Procedimiento	Aplicaciones
Puerros, zanahorias - Rebanado	350 g	1 / P / 2	Llenen el tubo con puerros, trozos de zanahoria y presiónenlos cuidadosamente con el empujador.	Sopas, ensaladas, quiches.
Mayonesa - Emulsionado	2 huevos	1 / 2	Usen todos los ingredientes a temperatura ambiente. Nota : Usen, al menos, un huevo grande, dos huevos pequeños o dos yemas de huevo. Pongan el huevo y un poquito de vinagre en el recipiente y añadan el aceite poco a poco.	Ensaladas, guarniciones y salsas para barbacoa.
Carnes, pescado, carne de ave (Carne magra) - Picado	300 g	1 / P / 2	Primero quiten los nervios y los huesos. Corten la carne a cubos de 3 cm. Usen la posición "Turbo" (Pulse) para obtener un picado grueso.	Bistecs tártaros, hamburguesas.
Carnes, pescado, carne de ave (Carne entreverada) - Picado	200 g	1 / P / 2	Primero quiten los nervios y los huesos. Corten la carne a cubos de 3 cm. Usen la posición "Turbo" (Pulse) para obtener un picado grueso.	Carne picada.
Batidos de leche _ Batido	250 ml de leche	1 / 2	Hagan puré con la fruta (Por ejemplo, plátanos, fresas) con azúcar, leche y un poco de helado y mezclen bien.	Batidos de leche

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Acceso	Procedimiento	Aplicaciones
Mezclas (Pastel) - Mezclado	3 huevos	1 / 2	Los ingredientes a temperatura ambiente. Mezclen la mantequilla blanda y el azúcar hasta que la mezcla quede suave y cremosa y, después, añadan la leche, los huevos y la harina..	Pasteles diversos.
Frutos secos - Picado	250 g	1 / P / 2	Usen la posición "Turbo" (Pulse) para un picado grueso o la velocidad máxima para un picado fino.	Ensaladas, panes, pasta de almendras, pudings.
Cebollas - Picado	400 g	P / 2	Pelen las cebollas y córttenlas en 4 trozos. Nota : Usen, al menos, 100 g. Pulsen siempre varias veces para evitar que las cebollas queden demasiado finas.	Guarniciones.
Cebollas - Rebanado	300 g	1 / 2	Pelen las cebollas y córttenlas a trozos que pasen por el tubo de llenado. Nota : Usen, al menos, 100 g.	Guarniciones
Gisantes, judías (Cocidos) - Hacer puré	250 g	1 / 2	Usen guisantes o judías cocidos. Si es necesario, añadan un poco de líquido para mejorar la consistencia de la mezcla.	Purés, sopas.
Patatas - Hacer puré	500 g	1 / 2	Amasen las patatas cocidas y, después, añadan la leche, la mantequilla y sal.	Puré de patatas

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Acceso	Procedimiento	Aplicaciones
Sopas - Batido	500 ml	1 / 2	Usen vegetales cocidos.	Sopas, salsas.
Vegetales - Picado	400 g	1 / 2	Córtelos antes a trozos de 3 cm y píquenlos con la cuchilla.	Sopas, vegetales crudos, ensaladas.
Vegetales y carnes (Cocidos) - Hacer puré	300 g	1 / 2	Para un puré grueso, añadan solo un poco de líquido. Para un puré fino, vayan añadiendo líquido hasta que la mezcla esté suficientemente suave.	Comida de niños y bebés.
Batir nata - Batido	350 ml	P / 2	Usen nata que haya sido enfriada en el frigorífico. Nota : Usen, al menos, 125 ml de nata. La nata estará lista después de unos 20 segundos.	Guarniciones, nata, mezclas para helado.

## Recetas

### Pan de fruta

2

- 150 g de dátiles
- 225 g de ciruelas
- 100 g de frutos secos (50 g de almendras / 50 g de nueces)
- 50 g de pasas
- 50 g de sultanas (Pasas)
- 200 g de harina granulada de centeno
- 100 g de harina de trigo
- 100 g de azúcar moreno
- Una pizca de sal
- 1 paquete de levadura en polvo
- 300 g de suero de manteca

► Mezclen los ingredientes con la función "Turbo" (Pulse) durante max.10 segundos. Pongan la pasta mezclada en una rectangular bandeja para hornear y hornéenla durante 40 minutos a 170°C.

### Sopa de brocol (Para 4 personas)

2

- 50 g de queso Bouda seco.
- 300 g de brocol cocido (Tallos y flores)
- El agua de hervir el brocol
- 2 patatas hervidas y a trozos
- 2 cubitos de caldo
- 2 cucharadas soperas de nata sin montar
- Curry
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada

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

### **Condimento con Roquefort**

¿

- Para la nata fermentada del condimento con Roquefort
  - 75 g de Roquefort (O de otro queso azul) desmenuzado
  - 250 cc de nata fermentada
  - 2 gotas de Tabasco
  - 1 cucharadita de café de vinagre de vino
  - 1 diente de ajo
  - Media cucharadita de café de azúcar
  - 1 cucharadita de café de apio
  - Pimienta
  - Media cucharadita de café de mostaza
- ▶ *Pongan todos los ingredientes (Excepto el queso) en el recipiente y mézclenlos bien. Añadan el queso y sigan el proceso hasta obtener la deseada consistencia.*

### **Condimento de yogurt**

¿

- 150 cc de yogurt
  - 2 cucharadas soperas de zumo de limón
  - La cuarta parte de una cucharadita de café de sal
  - Pimienta
  - 2 cucharadas soperas de hierbas frescas (Perejil, berro de jardín, berro de agua, cebollino, estragón, albahaca)
- ▶ *Pongan todos los ingredientes en el recipiente y mézclen bien.*

### **Gazpacho (Para 2 personas)**

¿

- 259 g de tomates
  - 1 diente de ajo
  - 1 cucharada soperas de vino tinto
  - 1'5 cucharadas soperas de aceite de oliva
  - 1 cucharada soperas de puré de tomate
  - 1 pimiento verde a trozos
  - 1 cebolla a trozos
  - 1 cucharada soperas de mayonesa
  - La mitad de un pepino pequeño a trozos
  - 250 cc de caldo de pollo
  - Guarnición: Pimiento, tomate y cebolla crudos a trozos
- ▶ *Pongan todos los ingredientes en el recipiente y mézclenlos hasta que obtengan un suave puré. Enfrien la sopa en el frigorífico. Piquen el pimiento, el tomate y las cebollas para la guarnición.*

## Puré de patatas

🌀

- 500 g de patatas cocidas
  - Unos 160 ml de leche caliente (90°C)
  - 1 cucharada sopera de mantequilla
  - Sal
- ▶ *Primero amasen las patatas y, después, añadan la leche, la mantequilla y sal. Usen la velocidad 1 y procesen solo durante unos 30 segundos para evitar que el puré se torne pegajoso.*

## Mayonesa

🌀

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

## Batidos de leche (Receta básica)

🌀

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

## Gratinado de patatas y calabaza

🌀 🕒 🍴

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



- ▶ Pongan las rebanadas en un colador y dejen que se escurran adecuadamente.
- ▶ Corten la mitad de la mantequilla en una sartén y frian la mitad de las rebanadas de calabaza durante 3 minutos mientras las van girando frecuentemente. Espolvoréenlas con la mitad de las hierbas. Siguiendo el mismo método, frian la otra mitad de las rebanadas de calabaza y espolvoréenlas con el resto de las hierbas.
- ▶ Dejen que las rebanadas de calabaza se escurran sobre un papel de cocina.
- ▶ Engrasen la parte inferior de un plato para el horno y pongan las rebanadas de patata y de calabaza alternativamente en el plato y dispónganlas de modo tal que se solapen parcialmente como las tejas de un tejado.
- ▶ Batan los huevos con la nata y la leche con la cuchilla metálica.
- ▶ Añadan sal y pimienta al gusto y viertan la mezcla sobre las rebanadas de calabaza y de patatas del plato.
- ▶ Sustituyan el inserto rebanador por el inserto rallador, rallen el queso a la velocidad 1 y espolvoréenlo sobre el plato.
- ▶ Pongan el plato en el centro de un horno caliente (200°C) y dórenlo durante 15 minutos.

## Mousse de salmón (Para 3 - 4 personas)



- 1 lata de salmón
  - 2 hojas de gelatina
  - Unos pocos tallos de cebollino
  - Una pizca de sal
  - Una pizca de pimienta de Cayena
  - Media cucharada sopera de zumo de limón
  - 125 ml de nata montada
  - 1 cebolla pequeña
  - Berro de agua para la guarnición
- ▶ Pongan en remojo la gelatina con agua abundante.
  - ▶ Piquen los cebollinos y las cebollas en el Robot de Cocina usando la posición "Turbo" (Pulse).
  - ▶ Quiten las espinas y la piel del salmón.
  - ▶ Añadan sal, pimienta de Cayena, zumo de limón, el salmón y el líquido de la lata a los cebollinos y cebollas picados y hagan puré con los ingredientes a velocidad 1.
  - ▶ Pongan el puré en el recipiente.
  - ▶ Hiervan una pequeña cantidad de agua y disuelvan la gelatina en ella.
  - ▶ Remuevan la solución de gelatina con el puré de salmón.
  - ▶ Pongan el disco emulsionador en el recipiente y monten la nata usando en botón "Turbo" (Pulse) durante unos 15 segundos.

- ▶ *Usando una cuchara de madera, incluyan la nata montada en el puré de salmón.*
- ▶ *Pongan la mousse en un plato, tápenla y enfriénla en el frigorífico durante unas pocas horas.*
- ▶ *Guárnezcan la mousse con un poco de berro de agua.*

### Pasta para bocadillos

℞

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

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

### Ensalada de col española (Para 4 personas)

©

- 1 pequeña col roja
- 2 cebollas rojas
- 1 hinojo

- 1 manzana
- El zumo de una naranja y 2 cucharadas soperas de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada soperas de mostaza

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

### Bizcochuelo

℞

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

- ▶ *Batan los huevos y el agua durante unos 2 minutos. Añadan el azúcar, la vainilla y la sal poco a poco y mezclen durante 1 minuto aproximadamente. La mezcla deberá caerse de la cuchara como una tira espesa. Con una espátula, dóblenla en la harina y la levadura en polvo. Hornéen durante unos 30 - 35 minutos en un horno a unos 170°C.*
- ▶ *Consejo : Pueden llenar el bizcochuelo con toda clase de cosas diferentes o con crema o, simplemente, con nata montada con frutas frescas.*

## Tzaziki (Ensalada de pepino) (Para 2 - 3 personas)



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

**Robot da cucina: componenti e accessori**

- A) Controllo velocità
- B) Gruppo motore
- C) Blocco motore (premendo i due pulsanti di sgancio, è possibile staccare il gruppo motore. Il motore funziona solo se correttamente bloccato.)
- D) Pestello
- E) Apertura inserimento cibo
- F) Coperchio con chiusura a baionetta
- G) Porta-accessori
- H) Contenitore
- I) Lama più protezione
- J) Ventosa
- K) Disco emulsionante
- L) Porta-disco
- M) Disco per affettare (medio)
- N) Disco per sminuzzare (medio)
- O) Spatola

**Introduzione**

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

**Se l'apparecchio smette improvvisamente di funzionare:**

- 1** Togliete la spina dalla presa di corrente.
- 2** Mettete il selettore di velocità su "0".

**3** Lasciate raffreddare l'apparecchio per 60 minuti. A questo punto l'apparecchio è nuovamente pronto per l'uso.

**4** inserite la spina nella presa.

**5** Accendete nuovamente l'apparecchio.

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

ATTENZIONE: per evitare rischi dovuti al dispositivo di spegnimento automatico, questo apparecchio non può essere alimentato da un timer.

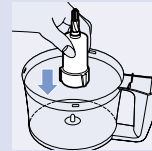
**Importante**

- ▶ Leggete con attenzione le istruzioni e osservate le figure prima di usare l'apparecchio.
- ▶ Conservate queste istruzioni per ulteriori consultazioni.
- ▶ Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete locale (110 - 127V o 220 - 230V).
- ▶ Non usate mai accessori di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. La garanzia decade nel caso vengano utilizzati accessori non originali.

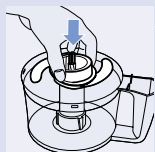
- ▶ Non usate l'apparecchio nel caso in cui il cavo, la spina o altri componenti fossero danneggiati.
- ▶ Nel caso il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sempre sostituito presso un Centro Assistenza Autorizzato Philips. L'intervento di manodopera non qualificata potrebbe compromettere la sicurezza dell'utente.
- ▶ Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavate con cura tutti i pezzi a contatto con il cibo.
- ▶ Non superate le quantità e i tempi di preparazione indicati nella tabella e ricette.
- ▶ Non superate il contenuto massimo riportato sul contenitore (Linea superiore).
- ▶ Il disco emulsionante, il coltello e l'accessorio per impastare devono essere riposti nel porta-accessori posto nel contenitore.
- ▶ Togliete la spina dalla presa di corrente subito dopo l'uso.
- ▶ Non mettete mai le dita o altri oggetti (ad esempio la spatola) nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. A tale scopo, utilizzate esclusivamente il pestello a corredo.
- ▶ Non mettete mai le dita o altri oggetti (ad esempio la spatola) nel contenitore, se non dopo aver tolto la spina.
- ▶ Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.

- ▶ Prima di togliere gli accessori, spegnete l'apparecchio (OFF).
- ▶ Non immergete il gruppo motore in acqua o altri liquidi. Non risciacquatelo sotto l'acqua corrente: per pulirlo usate solo un panno umido.
- ▶ Quando bloccate il coperchio sul contenitore, sentirete un "Click".
- ▶ Togliete le protezioni dalla lama ogni volta che la usate.
- ▶ Evitate di toccare le lame AFFILATE, soprattutto quando la spina è inserita nella presa.
- ▶ Nel caso si bloccassero le lame, TOGLIETE IMMEDIATAMENTE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE e togliete gli ingredienti incastrati fra le lame.
- ▶ Lasciate raffreddare gli ingredienti prima di usare l'apparecchio (temperatura massima 80°C/175°F).
- ▶ Il contenitore non può essere usato nel forno a microonde.

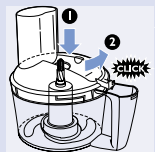
### Come usare l'apparecchio



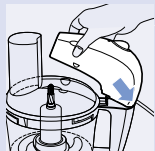
- 1 Inserite il porta-accessori nel contenitore.



- 2** Inserite l'accessorio desiderato (attenzione alle lame: sono estremamente affilate!) sul porta-accessori.



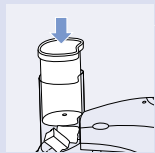
- 3** Chiudete il coperchio e ruotatelo nella direzione delle frecce fino a quando sentirete un "click".



- 4** Controllate che il motore sia spento (velocità su "0"), premete i pulsanti di sgancio e attaccate il gruppo motore infilando per prima cosa la parte posteriore sul manico del contenitore.



- 5** Abbassate la parte anteriore del gruppo motore sul coperchio. Sentirete un "click".



- 6** Infilate il pestello nell'apertura per l'inserimento del cibo.

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

Usate l'apertura per aggiungere ingredienti liquidi e solidi.

Usate il pestello per spingere gli ingredienti attraverso l'apertura di inserimento cibo.



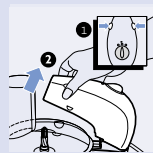
Inserite la spina nella presa di corrente (220-230V). L'apparecchio è pronto per l'uso.

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

- ▶ *Impostazione a Intermittenza:* Premendo il pulsante a intermittenza, l'apparecchio funzionerà alla massima velocità. Lasciando andare il pulsante, l'apparecchio si fermerà.
- ▶ *Velocità 1:* velocità normale.
- ▶ *Velocità 0 =* per spegnere l'apparecchio.

- ▶** Dopo l'uso, potete togliere il gruppo motore (e il coperchio) solo dopo aver spento l'apparecchio.

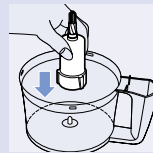
Quando l'apparecchio è acceso, non è possibile premere i pulsanti di sgancio.



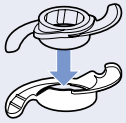
- 8** Per togliere il gruppo motore, premete i pulsanti di sgancio e sollevatelo dal coperchio.

## Lame

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

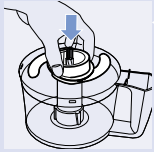


- 1** Mettete il porta-accessorio nel contenitore.



- 2** Togliete la protezione dalle lame.

Le lame sono estremamente affilate. Evitate di toccarle!



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

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

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

- 5** Chiudete il coperchio e posizionate il gruppo motore.

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

### Consigli per tritare

- ▶ L'apparecchio trita molto velocemente. Fatelo funzionare per periodi brevissimi, per evitare di tritare troppo finemente.
- ▶ Non tenete l'apparecchio in funzione per periodi troppo lunghi quando grattugiate il formaggio (stagionato). Riscaldandosi, il formaggio inizierebbe a fondersi e a raggrumarsi.

- ▶ Non tritate cibi troppo duri, come chicchi di caffè, noce moscata e cubetti di ghiaccio, per evitare di danneggiare le lame.

### Consigli per frullare

- ▶ Non frullate ingredienti ad una temperatura superiore a 80°C.
- ▶ Mettete per prima cosa la farina, poi aggiungete gli altri ingredienti.

### Consigli per ridurre in purea

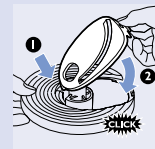
- ▶ È possibile ridurre in purea la frutta e la verdura senza aggiungere liquidi, anche se un po' di liquido permette di ottenere un risultato migliore.
- ▶ Iniziate a ridurre in purea gli ingredienti più duri, per poi aggiungere quelli più morbidi.
- ▶ Nel caso in cui il cibo si attaccasse alle lame o alle pareti esterne del contenitore:

Spegnete l'apparecchio  
Togliete il gruppo motore e il coperchio dal contenitore  
Togliete gli ingredienti con la spatola

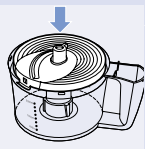
### Dischi

I bordi dell'accessorio per affettare sono molto taglienti. Evitate di toccarli!

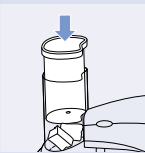
Con i dischi, non tritate ingredienti duri, es. cubetti di ghiaccio!



- 1** Inserire il disco prescelto nel porta-disco.

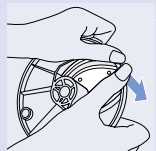


- 2** Inserite il porta-disco nel porta-accessorio del contenitore.
- 3** Chiudete il coperchio e posizionate il gruppo motore.
- 4** Mettete gli ingredienti nell'apertura per l'inserimento del cibo. Se necessario, tagliate a pezzi gli ingredienti troppo grossi.
- 5** Per ottenere risultati migliori, inserite gli ingredienti in modo uniforme.
- 6** Accendete l'apparecchio. Consultate la tabella per conoscere le velocità consigliate.



- 7** Premete leggermente il pestello per spingere gli ingredienti nell'apertura. Se dovete tagliare grosse quantità di cibo, ricordate di infilare solo pochi pezzi alla volta, svuotando il contenitore di tanto in tanto.

Le preparazioni e le ricette riportate nella tabella saranno pronte dopo 10-60 secondi.



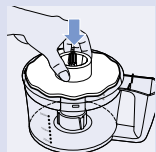
- 8** Per estrarre il disco dal porta-disco, afferrate il porta-disco con le mani, in modo che la parte posteriore sia rivolta verso di voi. Premete i bordi del disco con i pollici.

## Consigli per grattugiare

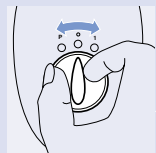
- ▶ Per grattugiare i formaggi stagionati (parmigiano, pecorino, Gouda) ricordate che devono essere a temperatura ambiente.
- ▶ Per grattugiare i formaggi più molli, come Emmental o fontina, ricordate di farlo appena tolti dal frigorifero.

## Disco emulsionante

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



- 1** Inserite il disco emulsionante sul porta-accessorio.
- 2** Mettete gli ingredienti nel contenitore e quindi il coperchio e il motore sul contenitore.
- 3** Accendete l'apparecchio. Vedere la tabella per le velocità consigliate.



## Consigli per montare la panna e preparare la maionese

- ▶ Per montare gli albumi a neve, usate uova a temperatura ambiente. Togliete gli ingredienti dal frigorifero circa mezz'ora prima dell'uso.
- ▶ Per preparare la maionese, tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente



Aggiungete l'olio attraverso il piccolo foro posto sulla parte superiore del pestello.

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

Per risultati migliori, usate il pulsante a intermittenza.

## Pulizia

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

- 1 Pulite il gruppo motore con un panno umido. Non immergete il gruppo motore nell'acqua e non risciacquatelo sotto il rubinetto.
  - 2 Subito dopo l'uso, lavate sempre con acqua calda e detersivo le parti che sono venute a contatto con il cibo.
- ▶ Il contenitore, il coperchio e gli accessori possono essere lavati anche in lavastoviglie. Prodotti resistenti alla lavastoviglie, testati in conformità con DIN ENV 12875.

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

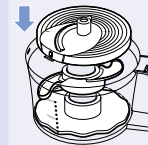
Fate in modo che i bordi delle lame e degli accessori non vengano a contatto con oggetti duri, perché potrebbero rovinarsi e spuntarsi.

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

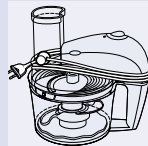
Dopo aver pulito le lame, rimettete le protezioni.

## Come riporre l'apparecchio

### MicroStore



- ▶ Mettete tutti gli accessori sul porta-accessori ( terminate sempre con il porta-disco) e riponete il tutto nel contenitore.











- ▶ Mettete il coperchio sul contenitore.

- ▶ Avvolgete il cavo (in eccesso) attorno al contenitore. Usate la ventosa per tenere a posto il cavo.

## Garanzia e Assistenza

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

## Quantità e tempo di preparazione

Ingredienti e risultati	Quantità massima	Imposizioni e velocità/Accessori	Procedura	Applicazioni
Mele, carote, grattugiare, affettare	350 g	1 /  /  / 	Tagliate la frutta e la verdura a pezzetti e infilateli nell'apertura di inserimento cibo. Per grattugiarli, premete leggermente con il pestello.	Insalate, verdure crude.
Pastella (pancake), frullare	250 ml	1 / 	Versate il latte nel contenitore e poi aggiungete gli altri ingredienti. Frullate per circa 1 minuto.	Pancakes, cialde, waffles
Pane grattugiato - sminuzzare	100 g	1 / 	Usate pane secco e croccante,	Per impanare, per piatti gratinati.
Crema di burro - montare	300 gr	1 / 	Per un risultato migliore, usate burro morbido.	Dolci, pasticcini, farciture.
Formaggio (parmigiano) - grattugiare	200 g	1 / 	Usate un pezzo di formaggio privo di crosta, tagliato a pezzetti di circa 3x3 cm.	Zuppe, minestre, salse, piatti al gratin.
Formaggio (gouda) - sminuzzare	200 g	1 / 	Tagliate a pezzetti il formaggio e inseriteli nell'apertura. Premete delicatamente con il pestello.	Salse, pizza, piatti al gratin, fonduta

Ingredienti e risultati	Quantità massima	Impostazioni e velocità/Accessori	Procedura	Applicazioni
Cioccolato - sminuzzare	100 g	P / 2	Usate cioccolato fondente, spezzettandolo in pezzetti di 2 cm. Per i primi secondi usate il pulsante a intermittenza, poi selezionate una delle velocità per sminuzzarlo finemente.	Guarnizione, salse, pasticcini, budini, mousse.
Cetrioli - affettare	1 cetriolo	1 / P / 2	Mettete il cetriolo nell'apertura inserimento cibo e premete delicatamente con il pestello.	Insalate
Pasta (frolla) - impastare	150 g	1 / 2	Usate margarina fredda, tagliata a cubetti di 2 cm. Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore e impastate fino ad ottenere una palla. Lasciate raffreddare la pasta prima di usarla.	Torta di mele, biscotti, flan alla frutta
Pasta (torte, pie) - impastare	150 g di farina	1 / 2	Usate margarina e acqua fredda. Versate la farina nel contenitore e aggiungete la margarina tagliata a cubetti di 2 cm. Frullate fino ad ottenere un ammasso di briciole, poi aggiungete l'acqua fredda e continuate a frullare fino ad avere una palla. Lasciate raffreddare la pasta prima di usarla.	Torte alla frutta, pies, quiches, fagottini di frutta.
Albumi - montare	4 albumi	1 / 2	Usate albumi a temperatura ambiente. Nota: usare almeno due albumi grandi.	Budini, soufflé, meringhe

Ingredienti e risultati	Quantità massima	Impostazioni e velocità/Accessori	Procedura	Applicazioni
Frutta (mele, banane) - tritare, ridurre in purea	500 g	P / 2	Consiglio: aggiungete un po' di succo di limone per evitare che la frutta diventi nera. Aggiungete un po' di liquido per ottenere una purea più omogenea.	Budini, cibi per bambini.
Erbe (es, prezzemolo) - tritare	min. 75 g.	1 / P / 2	Lavate e asciugate con cura le erbe prima di tritarle.	Salse, zuppe, burro alle erbe, guarnizioni.
Porri, carote - affettare	350 g	1 / P / 2	Riempite l'apertura di inserimento cibo con pezzi di porri e di carote, premendo delicatamente con il pestello.	Zuppe, insalate, quiche.
Maionese - emulsionare	2 uova	1 / 2	Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Nota: usate almeno un uovo grande, due uova piccole oppure due tuorli. Mettete l'uovo e un po' d'aceto nel contenitore, poi aggiungete lentamente l'olio.	insalate, salse per barbecue, guarnizione
Carne, pesce, pollame (carne magra) - tritare	300 g	1 / P / 2	Eliminate per prima cosa le ossa e i nervi. Tagliate la carne a cubetti di 3 cm. Utilizzate il pulsante a intermittenza per tritare in modo grossolano.	Bistecca alla tartara, hamburger

Ingredienti e risultati	Quantità massima	Imposizioni e velocità/Accessori	Procedura	Applicazioni
Carne, pesce, pollame (carne mista) - tritare	200 g	1 / P / 2	Eliminare per prima cosa le ossa e i nervi. Tagliare la carne a cubetti di 3 cm. Utilizzate il pulsante a intermittenza per tritare in modo grossolano.	Carne trita
Frullati - frullare	250 ml di latte	1 / 2	Ridurre in purea la frutta (banane, fragole), aggiungere zucchero, latte e un po' di gelato e frullare.	Frullati
Pasta (torta) - Impastare	3 uova	1 / 2	Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Montate il burro ammorbidito con lo zucchero fino ad ottenere un composto soffice e spumoso. Aggiungete poi il latte, le uova e la farina.	Torte
Frutta secca - tritare	250 g	1 / P / 2	Usate la funzione a intermittenza (P) per tritare grossolanamente, oppure la velocità max per tritare finemente.	Insalate, pane, pasta di mandorle, budini.
Cipolle - tritare	400 g	P / 2	Sbucciate le cipolle e tagliate in 4 pezzi. Nota: usate almeno 100 g di cipolla. Usate la funzione a intermittenza per evitare di tritare le cipolle troppo finemente.	Guarnizione

Ingredienti e risultati	Quantità massima	Imposizioni e velocità/Accessori	Procedura	Applicazioni
Cipolle - affettare	300 g	1 / 2	Sbucciate le cipolle e tagliatele a pezzi che metterete nell'apertura di inserimento cibo. Nota: usate almeno 100 g.	Guarnizione
Piselli, fagioli (cotti) - ridurre in purea	250 g	1 / 2	Usate piselli e fagioli cotti. Se necessario, aggiungete un po' di liquido per migliorare la consistenza della purea.	Purea, zuppe
Patate - ridurre in purea	500 g	1 / 2	Schiacciate le patate lessate, poi aggiungete latte, sale e burro.	Purea di patate
Zuppe - frullare	500 ml	1 / 2	Usate verdure cotte	Zuppe, salse
Verdura - tritare	400 g	1 / 2	Tagliate la verdura a cubetti di 3 cm e poi tritatela con le lame	Zuppe, verdura cruda, insalate
Verdure e carni (cotte) - ridurre in purea	300 g	1 / 2	Per una purea grossolana, aggiungete poco liquido. Per una purea più omogenea, continuate ad aggiungere liquidi fino ad ottenere un composto liscio.	Pappe per bambini
Panna montata - montare	350 ml	P / 2	Usate panna ben fredda di frigorifero. Nota: usate almeno 125 ml di panna. La panna sarà pronta dopo circa 20 secondi.	Guarnizione, creme, gelati.

## Ricette

### Dolce alla frutta

🌀

- 150 g di datteri
- 225 g di prugne secche
- 100 g di frutta secca (50 g di mandorle e 50 g di noci)
- 50 g di uva passa
- 50 g di uva sultanina (NDT IN ITALIANO E' UGUALE ALL'INGREDIENTE PRIMA)
- 200 g di farina integrale
- 100 g di farina bianca
- 100 g di zucchero di canna
- un pizzico di sale
- 1 bustina di lievito
- 300 g di siero di latte (o latte)

▶ *Mescolate tutti gli ingredienti usando la funzione a Intermittenza (P) per max. 10 secondi. Mettete il composto ottenuto in uno stampo rettangolare e fatelo cuocere per 40 minuti a 170°C.*

### Zuppa di broccoli (per 4 persone)

🌀

- 50 g di formaggio gouda stagionato
- 300 g di broccoli cotti
- l'acqua di cottura dei broccoli
- 2 patate lesse a pezzetti
- 2 dadi
- 2 cucchiaini di panna da cucina
- curry
- sale
- pepe
- noce moscata

▶ *Grattugiate il formaggio, Riducete in purea i broccoli e le patate, aggiungendo un po' dell'acqua di cottura. Mettete la purea di broccoli in un recipiente graduato e aggiungete l'acqua di cottura e i dadi, fino ad ottenere 750 cc. Trasferite il tutto in una pentola e portate ad ebollizione continuando a mescolare. Aggiungete il formaggio, insaporite con curry, sale, pepe e noce moscata e per ultima la panna.*

### Crema al Roquefort

🌀

- Per la crema al Roquefort e panna acida
- 75 g di roquefort o Gorgonzola
- 250 g di panna acida
- 2 gocce di Tabasco
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- 1 spicchio d'aglio
- mezzo cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale aromatizzato
- pepe
- mezzo cucchiaino di senape

▶ *Mettete tutti gli ingredienti ad eccezione del formaggio nel contenitore e frullate con cura. Aggiungete il formaggio e continuate a frullare fino ad ottenere la consistenza desiderata.*

### Salsa allo yogurt

🌀

- 150 cc di yogurt
- 2 cucchiaini di succo di limone
- un quarto di cucchiaino di sale
- pepe

- 2 cucchiaini di erbe fresche (prezzemolo, crescione, erba cipollina, dragoncello, basilico)

- ▶ *Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore e frullate.*

### Gazpacho (per 2 persone)

🌀

- 250 g di pomodori
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di vino rosso
- 1,5 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1 peperone verde a pezzetti
- 1 cipolla a pezzetti
- 1 cucchiaino di maionese
- mezzo cetriolo a pezzetti
- 250 cc di brodo di pollo
- Per guarnire: peperoni, pomodori e una cipolla cruda a pezzetti

- ▶ *Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore e frullate fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettete in frigorifero a raffreddare. Sminuzzate il peperone, il pomodoro e le cipolle per guarnire.*

### Purea di patate

🌀

- 500 g di patate lesse
- circa 160 ml di latte caldo
- 1 cucchiaino di burro
- sale

- ▶ *Schiacciate le patate poi aggiungete il latte, il sale e il burro. Frullate per circa 30 secondi alla velocità 1, per evitare che la purea diventi collosa.*

### Maionese

🌀

- 2 tuorli oppure 1 uovo grande
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di aceto
- 200 ml d'olio
- Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

- ▶ *Inserite il disco emulsionante nel contenitore. Mettete i tuorli o l'uovo intero, la senape e l'aceto nel contenitore e selezionate la velocità 1. Versate l'olio lentamente, direttamente sul disco emulsionante, attraverso l'apertura di riempimento. Per aggiungere l'olio potete anche usare il foro sul pestello.*
- ▶ *Per preparare la salsa tartara: aggiungete prezzemolo, cetriolini e uova sode.*
- ▶ *Per preparare la salsa cocktail: aggiungete 50 g di crème fraîche, una spruzzata di whisky, 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro e una spruzzata di worchester a 100 ml di maionese.*

### Frappé (ricetta base)

🌀

- 175 ml di latte
- 10 g di zucchero
- mezza banana o circa 65 g di altra frutta a scelta
- 50 g di gelato alla vaniglia

- ▶ *Frullate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto spumoso.*

### **Patate e fagiolini al gratin**



- 375 g di patate
- un pizzico di sale
- 1 zuccina (circa 250 g)
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- circa 40 g di burro + il burro necessario per imbrattare la teglia
- 2 cucchiaini di erbe di provenza (o erbe fresche)
- 1 uovo
- 75 ml di panna
- 75 ml di latte
- pepe
- 70 g di formaggio mediamente stagionato

- ▶ *Sbucciate e lavate le patate.*
- ▶ *Inserite il disco per affettare nel contenitore e affettate le patate e la zuccina a velocità 1.*
- ▶ *Lessate le patate in acqua bollente con un pizzico di sale fino a quando risultano ben cotte.*
- ▶ *Scolate le fette di patate.*
- ▶ *Mettete metà del burro in una padella e cuocete metà delle fette di zuccina per 3 minuti, girandole più volte. Insaporitele con metà delle erbe di Provenza. Cuocete le altre fette di zuccina+ nello stesso modo, utilizzando le erbe rimaste.*
- ▶ *Fate asciugare le zucchine su un foglio di carta da cucina.*
- ▶ *Imbrattate una teglia o un piatto da forno e*

*disponetevi le fette di patate e di zucchine alternate, in modo tale che risultino leggermente sovrapposte.*

- ▶ *Frullate l'uovo con la panna e il latte, usando il coltello di metallo.*
- ▶ *Regolate di sale e pepe e versate il composto sulle verdure disposte nel piatto.-*
- ▶ *Sostituite il disco per affettare con quello per grattugiare e grattugiate il formaggio a velocità 1. Distribuitelo sulle verdure.*
- ▶ *Mettete il piatto nella parte centrale del forno già caldo (200°C) e lasciatelo dorare per 15 minuti.*

### **Mousse di salmone (per 3-4 persone)**



- 1 scatola di salmone (220 g)
  - 2 fogli di gelatina
  - erba cipollina
  - un pizzico di sale
  - un pizzico di pepe di Caienna
  - mezzo cucchiaino di succo di limone
  - 125 di panna montata
  - 1 cipolla piccola
  - crescione per guarnire
- ▶ *Ammollate la gelatina nell'acqua.*
  - ▶ *Tritate la cipolla e l'erba cipollina usando la funzione a intermittenza (pulsante P).*
  - ▶ *Togliete la pelle e le lisce dal salmone.*
  - ▶ *Aggiungete sale, pepe, il succo di limone, il salmone e il liquido di conservazione alla cipolla tritata e riducete il tutto in purea usando la velocità 1.*
  - ▶ *Mettete la purea nel contenitore.*

- ▶ *Fate bollire pochissima acqua e usatela per sciogliere la gelatina.*
- ▶ *Aggiungete la gelatina al composto di salmone.*
- ▶ *Inserite il disco emulsionante nel contenitore e montate la panna usando la funzione ad intermittenza per circa 15 secondi.*
- ▶ *Aggiungete la panna montata al composto di salmone usando un cucchiaino di legno.*
- ▶ *Rovesciate la mousse su un piatto, copritela e mettetela in frigorifero per alcune ore.*
- ▶ *Guarnite la mousse con le foglie di crescione.*

### Composto per sandwich

2

- 2 piccole carote a pezzetti
  - 2-3 cetriolini a pezzetti
  - 75 g di cavolfiore a pezzetti
  - 75 g di sedano di Verona a pezzetti
  - erbe aromatiche (prezzemolo, dragoncello, gambi di sedano)
  - 100 g di maionese
  - 100 g di cagliata
  - sale
  - pepe
- ▶ *Tritate finemente le carote, i cetriolini, il cavolfiore, le erbe e il sedano di Verona. Aggiungete la maionese e il formaggio fresco poi regolate di sale e pepe.*

### Insalata di cavolo alla spagnola (per 4 persone)

1

- 1 piccolo cavolo rosso

- 2 cipolle rosse
- 1 finocchio
- 1 mela
- il succo di un'arancia e 2 cucchiaini di aceto di vino rosso
- 1 cucchiaino di senape

- ▶ *Frullate il succo d'arancia, la senape e l'aceto. Affettate il cavolo, le cipolle, il finocchio e la mela.*
- ▶ *Riunite gli ingredienti in un'insalatiera.*

### Pan di Spagna

2

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



## Tzaziki (insalata di cetriolo - per 2-3 persone)



- 1 cetriolo
  - 200 ml di yogurt
  - 1 cucchiaio d'olio d'oliva
  - 2 spicchi d'aglio
  - un pizzico di sale
  - 1 cucchiaino di aneto tritato finemente
  - alcune foglie di menta
- 
- ▶ *Sbucciate il cetriolo e tritatelo alla velocità 1. Mettetelo in un colapasta e lasciatelo scolare.*
  - ▶ *Aggiungete gli altri ingredienti, ad eccezione delle foglie di menta. Fate raffreddare l'insalata mettendola per un'ora in frigorifero, coperta. Prima di servire, decoratela con le foglie spezzettate di menta.*

## Robot de cozinha: peças e acessórios

- A) Controlo da velocidade
- B) Unidade do motor
- C) Travão do motor (premindendo os dois botões, a unidade do motor fica liberta. O motor só trabalha quando está travado.)
- D) Pressor
- E) Tubo dos alimentos
- F) Tampa com fecho de baioneta
- G) Suporte para os acessórios
- H) Taça
- I) Lâmina + tampa de protecção
- J) Tampa de sucção
- K) Disco para emulsionar
- L) Compartimento para os discos
- M) Disco para cortar médio
- N) Disco para ralar médio
- O) Espátula

## Introdução

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

### Se o aparelho deixar repentinamente de trabalhar:

- 1 Retire a ficha da tomada eléctrica.
- 2 Ligue na velocidade '0'.

3 Deixe o aparelho arrefecer durante 60 minutos. Passado esse tempo, está pronto para voltar a funcionar.

4 Introduza a ficha na tomada eléctrica.

5 Volte a ligar o aparelho.

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

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

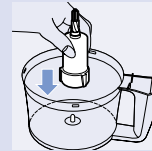
## Importante

- ▶ Leia as instruções com atenção e observe as ilustrações antes de começar a usar o aparelho.
- ▶ Conserve este modo de emprego para uma eventual consulta.
- ▶ Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à tensão eléctrica local (110 - 127V ou 220 - 230V) antes de ligar o aparelho à corrente.
- ▶ Nunca use qualquer acessório ou peça doutros fabricantes ou que não tenham sido especificamente aconselhadas pela Philips. A sua garantia será considerada nula se forem usados acessórios ou peças doutras origens.

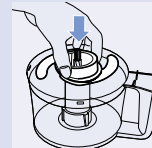
- ▶ Não se sirva do aparelho no caso de o fio, a ficha ou outro componente se apresentar danificado.
- ▶ Se o fio deste aparelho estiver danificado, deverá sempre ser substituído pela Philips ou por um centro de assistência autorizado pela Philips, porque as reparações efectuadas por pessoal não qualificado poderão provocar situações extremamente graves para o utilizador.
- ▶ Antes de se servir do aparelho pela primeira vez, lave muito bem todas as peças que vão estar em contacto com os alimentos.
- ▶ Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela e receitas.
- ▶ Não exceda a quantidade máxima indicada na taça. (Linha superior da escala).
- ▶ O disco para emulsionar, a lâmina e o amassador devem ser colocados no suporte para os acessórios no interior da taça.
- ▶ Desligue o aparelho logo após a sua utilização.
- ▶ Nunca coloque os dedos ou objectos (p.ex. uma espátula) dentro do tubo dos alimentos quando o aparelho estiver a trabalhar. Deve apenas servir-se do pressor.
- ▶ Nunca coloque os dedos ou objectos (p.ex. uma espátula) dentro da taça, a não ser que tenha desligado primeiro o aparelho.
- ▶ Mantenha fora do alcance das crianças.
- ▶ Nunca deixe o aparelho a trabalhar sem vigilância.
- ▶ Antes de retirar os acessórios, desligue o aparelho.

- ▶ Nunca mergulhe a unidade do motor dentro de água ou qualquer outro líquido, nem enxague à torneira. Use apenas um pano húmido.
- ▶ Quando a tampa está correctamente colocada na taça, ouve-se um 'clique'.
- ▶ Retire a protecção da lâmina sempre que se servir dela.
- ▶ Evite tocar no rebordo AFIADO das lâminas, principalmente se o aparelho estiver ligado à corrente.
- ▶ Se as lâminas ficarem presas, DESLIGUE DA CORRENTE antes de retirar os ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.
- ▶ Deixe os ingredientes quentes arrefecerem antes de os processar (temperatura máx. 80°C).
- ▶ A taça não pode ser levada ao micro-ondas.

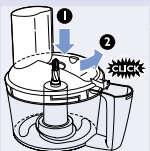
## Utilização



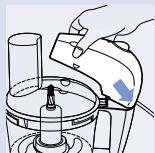
- 1** Coloque o suporte dos acessórios dentro da taça.



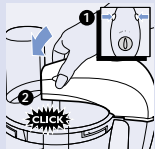
- 2** Coloque o acessório que for usar (tenha cuidado com as lâminas porque o rebordo é muito afiado!) no suporte.



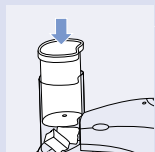
- 3** Feche a tampa. Rode-a na direcção das setas até ouvir um 'clique'.



- 4** Certifique-se que o motor está desligado (velocidade em '0'), prima os botões e coloque primeiro a parte de trás da unidade do motor na pega da taça.

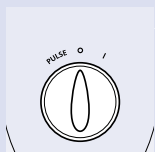


- 5** Em seguida, baixe a parte da frente da unidade do motor sobre a tampa. Ouve-se um 'clique'.



- 6** Coloque o pressor no tubo dos alimentos. Para evitar que os ingredientes saiam pelo tubo dos alimentos, use o pressor para fechar o tubo. Use o tubo dos alimentos para juntar líquido e ingredientes sólidos. Use o pressor para empurrar os ingredientes dentro do tubo dos alimentos.

Introduza a ficha na tomada eléctrica (220-230V). O aparelho fica pronto a usar.

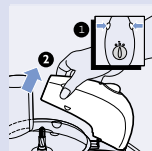


- 7** A regulação da velocidade permite ajustar a velocidade do aparelho para obter sempre os melhores resultados.

- ▶ *posição 'Pulse': para batimento. Se o botão 'Pulse' for premido, o aparelho trabalhará na velocidade máxima. Após soltar o botão, a máquina pára.*
- ▶ *posição 1: velocidade normal.*
- ▶ *posição 0: para desligar a máquina.*

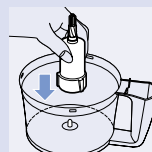
- ▶** Quando terminar o trabalho, só deve retirar a unidade do motor (e a tampa) se o motor estiver desligado.

Quando se desliga a máquina, os botões não podem ser premidos.



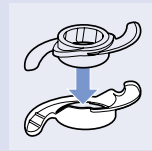
- 8** Para retirar a unidade do motor, prima os botões e levante o motor para fora da tampa da taça.

## Lâmina



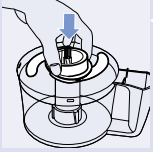
- ▶** A lâmina pode ser usada para cortar, misturar, bater, reduzir a puré e preparar massas finas para bolos.

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



- 2** Retire a protecção da lâmina.

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



- 3** Coloque a lâmina no suporte dos acessórios.
- 4** Coloque os ingredientes dentro da taça. Corte previamente os alimentos em pedaços com cerca de 3 x 3 cm.

Consulte a tabela para ver quais as velocidades recomendadas. O processamento demora entre 10 a 60 segundos

- 5** Feche a tampa e coloque a unidade do motor.
- ▶ Para evitar que os ingredientes saiam pelo tubo, também pode usar o pressor para fechar o tubo.

### Sugestões para picar

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

### Sugestões para bater

- ▶ Não processe ingredientes com uma temperatura superior a 80°C.
- ▶ Deite primeiro a farinha na taça e, em seguida, os outros ingredientes.

### Sugestões para reduzir a puré

- ▶ Frutos e legumes podem ser reduzidos a puré sem juntar líquidos. Mas, se juntar um pouco de líquido, os resultados serão melhores.
- ▶ Comece sempre por reduzir a puré os ingredientes mais duros e rijos. Em seguida, junte os mais macios.
- ▶ Se a comida se pegar à lâmina ou às paredes da taça:

Desligue a máquina.

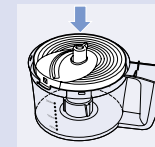
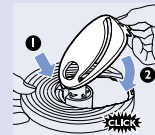
Retire a unidade do motor e a tampa da taça.

Retire os ingredientes com uma espátula.

### Discos

O rebordo do disco para cortar é muito afiado. Evite tocar-lhe!

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



- 1** Coloque o disco seleccionado no suporte respectivo.
- 2** Coloque o disco no suporte respectivo dentro da taça.
- 3** Feche a tampa e junte a unidade do motor.

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

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

**6** Ligue a máquina. Consulte a tabela para saber qual a velocidade recomendada.

**7** Empurre ligeiramente os ingredientes com o pressor.

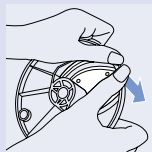
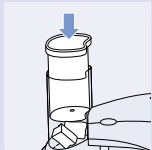
Quando tiver que processar grandes quantidades de alimentos, faça-o por fases, em pequenas quantidades de cada vez, esvaziando a taça entre cada processamento.

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

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

### Sugestões para ralar

- ▶ Para ralar queijo duro, isto é, Gouda, Parmesão e Pecorino, o queijo deverá estar à temperatura ambiente.
- ▶ Para ralar queijo mais macio, isto é, Gouda fresco ou de meia cura ou Emmental, o queijo deve estar à temperatura do frigorífico.



### Disco para emulsionar

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

**1** Coloque o disco de emulsionar no suporte.

**2** Coloque os ingredientes dentro da taça, bem como a tampa e a unidade do motor.

**3** Ligue a máquina. Consulte a tabela para as velocidades recomendadas.

### Sugestões para emulsionar

▶ Para preparar ovos mexidos, os ovos devem estar à temperatura ambiente.

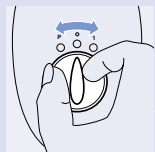
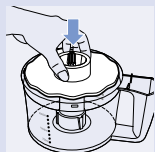
Retire os ingredientes do frigorífico cerca de meia hora antes de começar a prepará-los.

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

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

▶ Quando preparar natas, estas devem estar à temperatura do frigorífico. Tenha atenção ao tempo de preparação (consulte a tabela). Não devem ser batidas durante muito tempo.

Para controlar melhor o processamento, use o botão 'pulse'.



## Limpeza

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

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

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

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

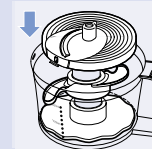
Certifique-se que os rebordos afiados da lâmina e dos discos não entram em contacto com objectos rijos porque isso poderá torná-los rombos.

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

Depois de lavar a lâmina, volte a colocá-la a protecção.

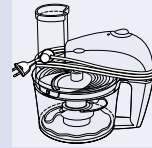
## Arrumação

### Caixa de arrumação



▶ Coloque os acessórios no suporte (termine sempre pelo suporte dos discos) e arrume-os dentro da tigela.

▶ Coloque a tampa na taça.















▶ Enrole o (excesso de) fio à volta da taça. Use a tampa de ventosa para prender o fio.

## Garantia e assistência

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

## Quantidades e tempos de preparação

Ingredientes e resultados	Quantidade máxima	Velocidade/Acesso	Procedimento	Aplicações
Maças, cenouras, ralar, cortar	350 gr	1 /  / 	Corte os alimentos em pedaços que caibam dentro do tubo. Encha o tubo com os pedaços e pique-os empurrando ligeiramente com o pressor.	Saladas, legumes crus
Massas finas (de panquecas) - bater	2,5 dl de leite	1 / 	Comece por deitar o leite na taça e depois junte os ingredientes secos. Bata todos os ingredientes durante cerca de 1 minuto.	Panquecas, waffles
Restos de pão - ralar	100 gr	1 / 	Use pão duro, estaladiço.	Pratos panados, gratinados
Massa de manteiga (creme de manteiga) - bater	300 gr	1 / 	Use manteiga amolecida para obter melhores resultados.	Sobremesas, pastelaria, coberturas
Queijo (parmesão) - ralar	200 gr	1 / 	Use um pedaço de Parmesão sem casca e corte-o em pedaços com cerca de 3 x 3 cm.	Guarnições, sopas, molhos, pratos gratinados

Ingredientes e resultados	Quantidade máxima	Velocidade/Acesso	Procedimento	Aplicações
Queijo (Gouda) - ralar	200 gr.	1 / 	Corte o queijo em pedaços que caibam no tubo dos alimentos. Comprima ligeiramente com o pressor.	Molhos, pizzas, pratos gratinados, fondues
Chocolate - ralar	100 gr	P / 	Use chocolate simples e duro. Parta-o em pedaços de 2 cm. Use a posição P ('pulse') nos primeiros segundos e depois mude para ralar muito fino.	Guarnições, molhos, pastelaria, pudins, mousses
Pepinos - cortar	1 pepino	1 / P / 	Coloque o pepino no tubo e empurre cuidadosamente com o pressor.	Saladas
Massa (fôfa) - amassar	150 gr	1 / 	Use margarina fria, corte em pedaços de 2 cm. Coloque todos os ingredientes dentro da taça e amasse até formar uma bola. Deixe a massa arrefecer antes de continuar.	Tartes de maçã, biscoitos, flãs de fruta
Massa (tortas, tartes) - bater	150 gr de farinha	1 / 	Use margarina fria e água fria. Coloque a farinha dentro da taça e junte a margarina cortada em pedaços com 2 cm. Misture até a massa ficar grumosa, junte água fria e continue a bater. Páre logo que a massa forme uma bola. Deixe a massa arrefecer antes de continuar.	Tartes de fruta, tartes, quiches, pudins com massa recheada
Claras de ovo - emulsionar	4 claras	1 / 	Use ovos (claras) à temperatura ambiente. Nota: utilize pelo menos 2 claras.	Pudins, suflés, merengues



Ingredientes e resultados	Quantidade máxima	Velocidade/Acesso	Procedimento	Aplicações
Fruta (por ex. maçãs, bananas) - cortar/reduzir a puré	500 gr	P / 2	Sugestão: junte um pouco de sumo de limão para evitar que a fruta oxide. Junte algum líquido para obter um puré mais macio.	Pudins, comida para bebé
Ervas aromáticas (por ex. salsa) - picar	Min. 75 gr	1 / P / 2	Lave e seque antes de picar.	Molhos, sopas, guarnições, manteiga de ervas
Aipo, cenouras - ralar	350 gr	1 / P / 2	Encha o tubo com o aipo e pedaços de cenoura e comprima-os cuidadosamente com o pressor.	Sopas, saladas, quiches
Maionese - emulsionar	2 ovos	1 / 2	Use todos os ingredientes à temperatura ambiente. Nota: use pelo menos um ovo grande, dois ovos pequenos ou duas gemas. Deite a gema e um pouco de vinagre na taça, junte o óleo aos poucos, lentamente.	Saladas, guarnições e molhos para grelhados
Carne, peixe, aves (carne limpa) - picar	300 gr	1 / P / 2	Comece por limpar nervos e ossos. Corte a carne em cubos com 3 cm. Use a posição 'pulse' (batimento) para picar grosseiro.	Bifes tár taro, hamburgers

Ingredientes e resultados	Quantidade máxima	Velocidade/Acesso	Procedimento	Aplicações
Carne, peixe, aves - picar	200 gr	1 / P / 2	Comece por limpar nervos e ossos. Corte a carne em cubos com 3 cm. Use a posição 'pulse' para picar grosseiramente.	Carne picada
Batidos - bater	2,5 dl de leite	1 / 2	Reduza a fruta a puré (por ex. bananas, morangos) com açúcar, leite e um pouco de gelado. Bata bem.	Batidos
Massas fôfas (bolos) - bater	3 ovos	1 / 2	Ingredientes à temperatura ambiente. Bata a manteiga amolecida com o açúcar até obter uma mistura macia e cremosa. Junte o leite, os ovos e a farinha.	Vários bolos
Frutos secos - picar	250 gr	1 / P / 2	Use a posição 'pulse' (P) para picar grosseiramente ou a velocidade máxima para picar mais finamente.	Saladas, pães, pasta de amêndoa, pudins
Cebolas - picar	400 gr	P / 2	Descasque as cebolas e corte-as em 4 pedaços. Nota: use pelo menos 100 gr. Prima o botão P várias vezes para evitar que a cebola fique demasiado fina.	Guarnições
Cebolas - cortar	300 gr	1 / 2	Descasque as cebolas e corte-as em pedaços que caibam no tubo. Nota: use pelo menos 100 gr.	Guarnições

Ingredientes e resultados	Quantidade máxima	Velocidade/Acessório	Procedimento	Aplicações
Ervilhas, feijão (cozidos) - reduzir a puré	250 gr	1 / 2	Use ervilhas ou feijão cozidos. Se necessário, junte algum líquido para melhorar a consistência da mistura.	Purés, sopas
Batatas - reduzir a puré	500 gr	1 / 2	Esmague as batatas cozidas, junte leite, sal e manteiga.	Puré de batata
Sopas - bater	5 dl	1 / 2	Use legumes cozinhados	Sopas, molhos
Legumes - cortar	400 gr	1 / 2	Corte previamente em cubos com 3 cm e pique com a lâmina.	Sopas, legumes crus, saladas
Legumes e carnes (cozinhados) - reduzir a puré	300 gr	1 / 2	Para um puré mais grosseiro, junte apenas um pouco de líquido. Para um puré mais fino, continue a juntar líquido até obter uma mistura suficientemente aveludada.	Comida para bebés e crianças
Natas batidas - bater	3.5 dl	P / 2	Use natas que tenham estado no frigorífico. Nota: use pelo menos 1.25 dl de natas. As natas ficam prontas em cerca de 20 segundos.	Guarnições, natas batidas, mistura para gelados

## Receitas

### Pão de frutas

2

- 150 gr de tâmaras
- 225 gr de ameixas secas
- 100 gr de frutos secos (50 gr de amêndoas / 50 gr de nozes)
- 50 gr de passas
- 50 gr de sultanas
- 200 gr de farinha de centeio
- 100 gr de farinha de trigo
- 100 gr de açúcar mascavado
- uma pitada de sal
- 1 pacote de fermento em pó
- 300 gr de manteiga

► *Misture os ingredientes com a função de batimento (P) durante max. 10 segundos. Coloque a massa obtida numa forma rectangular e leve ao forno durante 40 minutos a 170°C.*

### Sopa de bróculos (para 4 pessoas)

2

- 50 gr de queijo Gouda ralado
- 300 gr de bróculos cozidos (pés e flor)
- água de cozer os bróculos
- 2 batatas cozidas cortadas
- 2 cubos de caldo
- 2 colheres de sopa de natas batidas
- caril
- sal
- pimenta
- noz moscada

- ▶ *Rale o queijo. Reduza os brócolos a puré com as batatas cozidas e alguma água da cozedura dos brócolos. Deite o puré de brócolos, o líquido restante e os cubos numa medida e meça até 7.5 dl. Passe para uma panela e mexa até ferver. Misture o queijo e tempere com o caril, o sal, a pimenta e a noz moscada. Junte as natas.*

### Molho Roquefort

℞

- Para preparar um molho Roquefort:
- 75 gr de queijo Roquefort ou outro queijo azul
- 2.5 dl de natas
- 2 gotas de Tabasco
- 1 colher de chá de vinagre branco
- 1 dente de alho
- meia colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal refinado
- pimenta
- meia colher de chá de mostarda
- ▶ *Coloque todos os ingredientes, excepto o queijo, dentro da taça e misture bem. Junte o queijo e continue a bater até obter a consistência desejada.*

### Molho de iogurte

℞

- 1.5 dl de iogurte
- 2 colheres de sopa de sumo de limão
- um quarto de colher de chá de sal
- pimenta
- 2 colheres de sopa de ervas aromáticas (salsa, agrião, cebolinho, estragão, manjeriço)

- ▶ *Coloque todos os ingredientes na taça e misture bem.*

### Gaspacho (para 2 pessoas)

℞

- 250 gr de tomate
- 1 dente de alho
- 1 colher de sopa de vinho tinto
- 1,5 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de polpa de tomate
- 1 pimento verde cortado em pedaços
- 1 cebola cortada
- 1 colher de sopa de maionese
- meio pepino pequeno cortado em pedaços
- 2.5 dl de caldo de galinha
- Guarnição: pimento, tomate e cebola crus em pedacinhos.

- ▶ *Coloque todos os ingredientes na taça e misture bem até obter um puré macio. Arrefeça a sopa no frigorífico. Corte o pimento, o tomate e a cebola para a guarnição.*

### Puré de batata

℞

- 500 gr de batatas cozidas
- cerca de 1.6 dl de leite quente (90°C)
- 1 colher de sopa de manteiga
- sal
- ▶ *Comece por esmagar as batatas, junte o leite, o sal e manteiga. Use a velocidade 1 e bata tudo durante cerca de 30 segundos apenas para evitar que o puré fique grudento.*

## Maionese



- 2 gemas de ovo ou 1 ovo grande
- 1 colher de chá de mostarda
- 1 colher de chá de vinagre
- 2 dl de óleo
- Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

- ▶ *Coloque o disco de emulsionar dentro da taça. Deite as gemas ou o ovo, a mostarda e o vinagre na taça. Use a velocidade 1. Vá deitando o óleo gradualmente através do tubo dos alimentos sobre o disco. Também pode deitar o óleo através do orifício do pressor.*
- ▶ *Sugestão para molho tártaro: junte salsa, pepino em conserva e ovos cozidos.*
- ▶ *Sugestão para molho cocktail: junte 0.5 dl de natas frescas, uma gota de whisky, 3 colheres de chá de polpa de tomate e uma pitada de xarope de gengibre por cada decilitro de maionese.*

## Batidos (receita base)



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

## Gratinado de batata e courgettes



- 375 gr de batatas
- uma pitada de sal
- 1 courgette (cerca de 250 gr)
- 1 dente de alho, esmagado
- cerca de 40 gr de manteiga + manteiga para untar o prato de ir ao forno
- 2 colheres de chá de mistura de ervas Italiana ou Provençal
- 1 ovo grande
- 0.75 dl de natas batidas
- 0.75 dl de leite
- pimenta
- 70 gr de queijo meio curado
- ▶ *Descasque e lave as batatas.*
- ▶ *Coloque o disco no suporte (disco de cortar) da taça e corte as batatas e a courgette na velocidade 1.*
- ▶ *Deite as fatias de batata em água a ferver com uma pitada de sal até ficarem quase cozidas.*
- ▶ *Coloque as batatas num passador e deixe escorrer bem.*
- ▶ *Corte metade da manteiga para uma frigideira: frite metade das fatias de courgette durante 3 minutos virando-as frequentemente. Salpique as fatias com metade das ervas. Frite a outra metade das fatias de courgette da mesma maneira e deite as ervas restantes.*
- ▶ *Coloque as fatias de courgette a escorrer sobre um papel de cozinha.*
- ▶ *Unte um prato baixo de ir ao forno e coloque as*

*fatias de courgette e de batata, alternando e dispondo-as de forma a ficarem ligeiramente sobrepostas como as telhas de um telhado.*

- ▶ *Bata o ovo com as natas e o leite com a lâmina de metal*
- ▶ *Junte sal e pimenta a gosto e deite a mistura sobre as fatias de courgette e batata.*
- ▶ *Substitua o disco de cortar pelo disco de ralar. Rale o queijo na velocidade 1 e espalhe-o sobre o prato.*
- ▶ *Coloque o prato no centro do forno quente (200°C) e deixe dourar durante 15 minutos.*

### **Mousse de salmão (para 3-4 pessoas)**

🔗 📖

- 1 lata de salmão (220 gr)
  - 2 folhas de gelatina
  - alguns pés de cebolinho
  - uma pitada de sal
  - uma pitada de pimenta de caiena
  - meia colher de sopa de sumo de limão
  - 1.25 dl de natas batidas
  - 1 cebola pequena
  - agrião para guarnecer
- ▶ *Ponha a gelatina de molho em bastante água.*
  - ▶ *Pique o cebolinho e a cebola na máquina usando a posição 'pulse' (botão P).*
  - ▶ *Retire a pele e as espinhas do salmão.*
  - ▶ *Junte sal, pimenta, sumo de limão, o salmão e o líquido da lata ao cebolinho e à cebola picados e reduza os ingredientes a puré na velocidade 1.*
  - ▶ *Coloque o puré dentro da taça.*

- ▶ *Ferva uma pequena quantidade de água e dissolva a gelatina.*
- ▶ *Deite a gelatina sobre o puré de salmão e misture bem.*
- ▶ *Coloque o disco de emulsionar na taça e bata as natas com o botão P durante cerca de 15 segundos.*
- ▶ *Misture as natas batidas ao puré de salmão, com cuidado e com uma colher de pau.*
- ▶ *Deite a mousse num prato, tape-o e leve ao frigorífico durante algumas horas.*
- ▶ *Guarneça a mousse com umas folhas de agrião.*

### **Pasta para sandes**

🔗

- 2 cenouras pequenas em pedaços
  - 2-3 pepinos de conserva em pedaços
  - 75 gr de couve-flor em pedaços
  - 75 gr de aipo em pedaços
  - temperos (salsa, endro, estragão, aipo)
  - 100 gr de maionese
  - 100 gr de coalho
  - sal
  - pimenta
- ▶ *Pique finamente as cenouras, os pepinos, a couve-flor, as ervas aromáticas e o aipo. Misture a maionese e o coalho cuidadosamente e tempere a gosto com pimenta e sal.*

### Salada de couve roxa (para 4 pessoas)



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

### Bolo esponjoso



- 4 ovos
  - 0.3 dl de água (35°C)
  - 1 pitada de sal
  - 150 gr de açúcar
  - 1 pacote de açúcar baunilhado
  - 150 gr de farinha peneirada
  - 3 gr de fermento em pó
- ▶ *Bata os ovos e a água durante cerca de 2 minutos. Junte o açúcar, a baunilha e o sal, pouco a pouco, e bata durante cerca de 1 minuto. A mistura deve pingar da colher com uma consistência espessa. Junte a farinha e o fermento com uma espátula. Leve a cozer no forno a 170°C durante cerca de 30 a 35 minutos.*
- ▶ *Sugestão: Este tipo de bolo pode ser recheado com uma grande variedade de cremes ou, simplesmente, com natas batidas e frutos frescos.*

### Tzaziki (salada de pepino, para 2 a 3 pessoas)



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









