

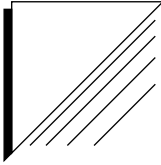
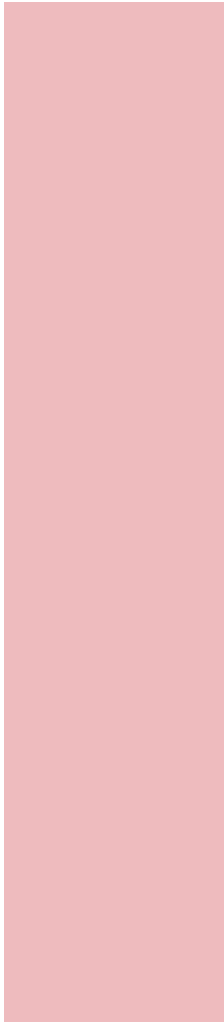
Essence HR7750

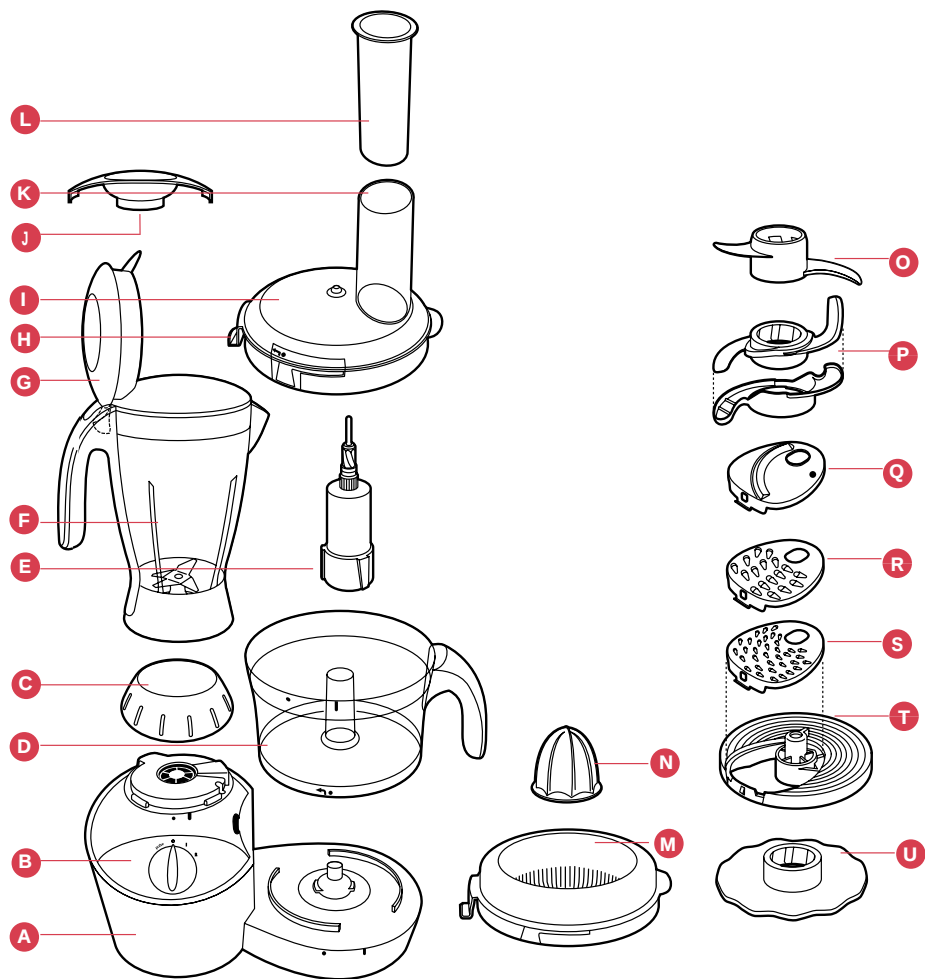


Recipes & Directions for use
Oppskrifter og bruksanvisning
Recept & Bruksanvisning
Käyttöohje & ruokaohjeita
Opskrifter & Brugsanvisning



PHILIPS







ENGLISH 6

NORSK 23

SVENSKA 40

SUOMI 57

DANSK 74

Parts and accessories

- A) Motor unit
- B) Speed control
 - P = Pulse
 - 0 = Off
 - 1 = Lowest speed
 - 2 = Highest speed
- C) Screw cap (must be placed to use bowl functions)
- D) Food processing bowl
- E) Tool holder
- F) Blender jar
- G) Lid of blender jar
- H) Peg of lid (activates and deactivates the safety switch)
- I) Lid of food processing bowl
- J) Safety cover
- K) Feed tube
- L) Pusher
- M) Sieve of citrus press
- N) Cone of citrus press
- O) Kneading hook
- P) Metal blade + protective cover
- Q) Slicing insert medium
- R) Shredding insert medium
- S) Shredding insert fine
- T) Insert holder
- U) Emulsifying disc

Introduction

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

If your appliance suddenly stops running:

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

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

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

Important

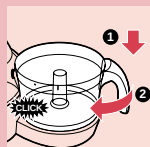
- ▶ Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for use for future reference.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ Never use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

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

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

Using the appliance

Food processing bowl



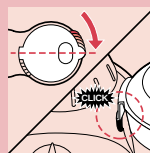
- 1 Mount the bowl on the food processor by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.



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

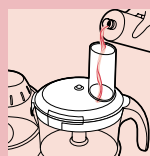
Built-in safety lock

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

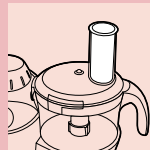


- 1 Make sure that the line on the lid and the line on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will complete the shape of the handgrip.

Feed tube and pusher



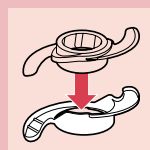
- 1 Use the feed tube to add liquid and/or solid ingredients. Use the pusher to push solid ingredients through the feed tube.



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

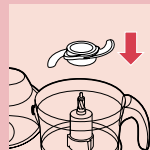
Metal blade

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



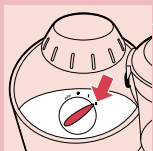
- 1 Remove the protective cover from the blade.

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



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

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



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

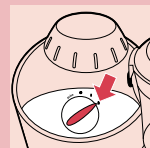
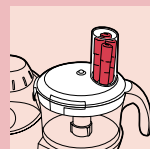
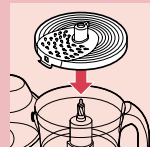
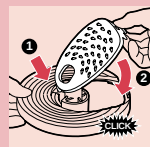
► Switch to position 1 to decrease the speed.

Tips

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

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

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



Inserts

Never process hard ingredients like ice cubes with the inserts.

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

Cutting edges are very sharp. Avoid touching them!

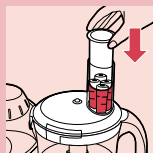
- 2 Place the insert holder onto the tool holder that stands in the bowl.
- 3 Put the lid on the bowl.
- 4 Put the ingredients in the feed tube. Pre-cut large chunks to make them fit into the feed tube.
- 5 Fill the feed tube evenly for the best results.

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

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

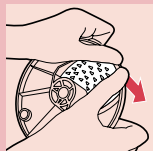
The process will continue until switched to position 0 (off).

► Switch to position 1 to decrease the speed.



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

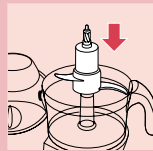
- ▶ If you are shredding soft vegetables or fruits, you can decrease the speed to position 1, to prevent the shredded vegetables and fruits from turning into puree.



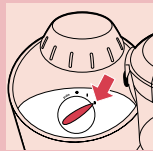
- 8** To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its back pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.

Kneading hook

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



- 1** Put the bowl on the motor unit and place the kneading accessory onto the driving shaft.
- 2** Put the ingredients in the bowl and fasten the lid onto the bowl. Place the pusher in the feed tube to prevent ingredients from splattering during the kneading process.



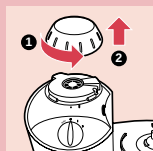
- 3** Select the maximum speed (position 2) on the speed control.

Blender

The blender is intended for:

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

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



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

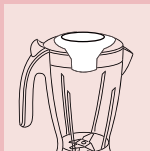


- 2** Mount the blender jar on top of the motor unit by turning it in the direction of the arrow until it is firmly fixed. The handle must be facing to the left!

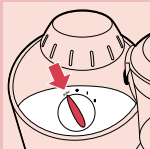
Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.



- 3** Put the ingredients in the blender jar.
- 4** Close the lid.



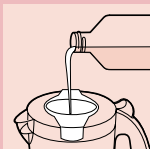
- 5** Always connect the safety cover onto the blender lid before you start processing.



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

See the table for the appropriate processing times.

Tips



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

If ingredients stick to the wall of the blender jar:

- 1** Switch the appliance off and unplug it.
- 2** Open the lid.

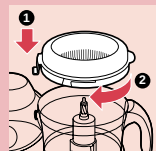
Never open the lid while the appliance is still running.

- 3** Use a spatula to remove the ingredients from the wall of the jar.
Keep the spatula at a safe distance from the blades (approx. 2 cm).

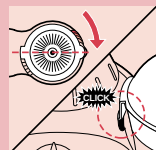
- ▶ If you are not satisfied with the results, let the appliance run briefly a number of times by turning the knob a number of times to the pulse position (pulse). You can also try to get a better result by stirring the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or by pouring some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

Citrus press

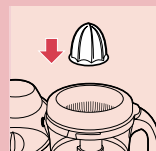
The citrus press can be used for all kinds of citrus fruit.



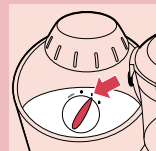
- 1 Put the bowl on the motor unit and place the sieve on the bowl.



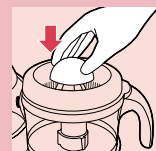
- 2 Turn the sieve in the direction of the arrow until the peg of the safety lock snaps home in the motor unit.



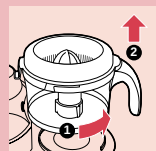
- 3 Place the cone on the sieve by pressing it lightly down.



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



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

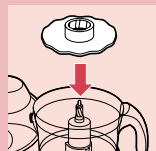


Tips

- ▶ Stop pressing from time to time to remove the pulp from the sieve.
When you do so, switch off the appliance and remove the bowl along with the sieve and cone.
- ▶ After use, remove the bowl along with the Citrus press accessories to prevent juice from leaking onto the appliance.

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 on the bowl.
- 3 Select the minimum speed (position 1) to obtain optimal results.

Tips

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

- ▶ All the ingredients for making mayonnaise must be at room temperature. Oil can be added through the small hole in the bottom of the pusher.
- ▶ If you are going to whip cream, the cream must be taken straight from the refrigerator. Please observe the preparation time in the table. Cream should not be whipped too long. Use the pulse function to have more control over the process.

Cleaning

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

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

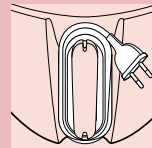
These parts have been tested for dishwasher resistance based on DIN EN 12875.
The blender jar is not dishwasherproof!

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

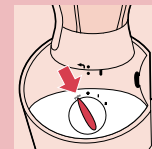
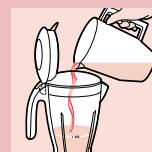
Make sure that the cutting edges of the blades and the inserts do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

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

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



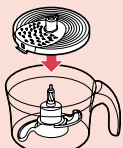
Blender quick-clean operation



- 1** Pour lukewarm water (not more than 0.5 litres) and some washing-up liquid into the blender jar.
- 2** Close the lid.
- 3** Let the appliance run for a few moments by turning the knob to the pulse position. The appliance stops running when you switch to position 0 (off).
- 4** Detach the blender jar and rinse it with clean water.

Storage

MicroStore



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

Guarantee & service

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

Troubleshooting guide

Problem

Solution

The appliance doesn't switch on.

Turn the bowl/or lid clockwise until you hear a click. Make sure that the points on the bowl and on the lid are placed directly opposite each other.

The appliance has suddenly stopped running.

The automatic thermal cut-out system has probably cut off the power supply to the appliance because it has overheated. 1) Switch the appliance off (position 0). 2) Unplug the appliance. 3) Let the appliance cool down for 60 minutes. 4) Put the mains plug in the socket. 5) Switch the appliance on again.

The kneading or mixing accessory doesn't turn.

Check if you have really turned the bowl and the lid clockwise as far as the point where you hear a click.

Both the blender jar and the food processing bowl are attached, but only the blender works.

If both the blender and the food-processing bowl have been mounted correctly, only the blender will function. If you want to use the food-processing bowl, detach the blender and close the fixing hole with the screw cap.

Accessories and applications

Accessory	Application	Application times
	Chopping, pureeing, mixing	10 - 60 sec.
	Kneading	60 - 180 sec.
	Slicing, shredding, grating	10 - 60 sec.
	Blending, pureeing	10 - 60 sec.
	Pressing citrus fruits	depends on quantity
	Whisking, whipping, emulsifying	10 - 60 sec.

Quantities and preparation times

Ingredients & results	Max. quantity	Accessory/speed	Procedure	Applications
Apples, carrots, celeriac - shredding	500g	2 / 2	Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and slice them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Apples, carrots, celeriac - slicing	500g	2 / 2	Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and slice them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Batter (pancake) - whisking	750ml milk	2 / 2	First pour the milk into the blender and then add the dry ingredients. Mix the ingredients for approx. 1 minute. If necessary, repeat this procedure 2 times. Then stop for a few minutes to allow the appliance to cool down to ambient temperature.	Pancakes, waffles
Bread crumbs - chopping	100g	2 / 2	Use dry, crispy bread.	Breadcrumbs, au gratin dishes
Butter cream (creme au beurre) - whisking	300g	2 / 2	Use soft butter for a light result.	Deserts, toppings
Cheese (Parmesan) - chopping	200g	2 / 2	Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces of approx. 3 x 3 cm.	Garnishing, soups, sauces, au gratin dishes

Ingredients & results	Max. quantity	Accessory/speed	Procedure	Applications
Cheese (Gouda) - shredding	200g	2 / 2	Cut the cheese into pieces that fit into the tube. Press carefully with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondues
Chocolate - chopping	200g	2 / 2	Use hard, plain chocolate. Break it into pieces of 2 cm.	Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses
Cooked peas, beans - pureeing	250g	2 / 2	Use cooked peas or beans. If necessary, add some liquid to improve the consistency of the mixture.	Purees, soups
Cooked vegetables and meats - pureeing	500g	2 / 2	For a coarse puree, add only a little liquid. For a fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth.	Baby and infant food
Cucumbers - slicing	2 cucumbers	2 / 1	Put the cucumber in the tube and press it down carefully.	Salads, garnishing
Dough (for bread) - kneading	500g flour	2 / 2	Mix warm water with yeast and sugar. Add flour, oil and salt and knead the dough for approx. 90 seconds. Leave to rise for 30 minutes.	Bread
Dough (for pizzas) - kneading	750g flour	2 / 2	Follow the same procedure as for bread dough. Knead the dough for 1 minute.	Pizza

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

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

Ingredients & results	Max. quantity	Accessory/speed	Procedure	Applications
Milkshakes - blending	500ml milk	🌀 / 2	Puree the fruit (e.g. bananas, strawberries) with sugar, milk and some ice cream and mix well.	Milkshakes
Mixture (cake) - mixing	4 eggs	🌀 / 2	The ingredients must be at room temperature. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour.	Various cakes.
Nuts - chopping	250g	🌀 / 2	Use the pulse button for coarse chopping. Stop the process if you want a coarse result.	Salads, puddings, nut bread, almond paste
Onions - chopping	500g	🌀 / 2	Peel the onions and cut them into 4 pieces. Stop the process after 2 pulses to check the result.	Salad, cooked food, stir-fries, garnishing
Onions - slicing	300g	🌀 / 1	Peel the onions and cut them into pieces that fit into the tube. Note: use at least 100g.	Salad, cooked food, stir-fries, garnishing
Soups - blending	500ml	🌀 / 2	Use cooked vegetables.	Soups, sauces
Whipping cream - whipping	500ml	🌀 / 1	Use cream that comes straight from the refrigerator. Note: use at least 125ml cream. The whipped cream is ready after approx. 20 seconds.	Garnishing, cream, ice-cream mixtures

Recipes

Courgette Sandwich Spread

Ingredients:

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

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

Fruit cake

Ingredients:

- 180 g dates
- 270 g prunes
- 60 g almonds
- 60 g walnut
- 60 g raisins
- 60 g sultanas
- 240 g rye full grain flour
- 120 g wheat flour
- 120 g brown crystal sugar
- pinch of salt
- 1 sachet baking powder
- 360 g butter milk

- ▶ *Put the metal blade into the bowl. Put all in the ingredients into the bowl and mix them for 30 seconds at max. speed. Bake the fruit cake in a 30 cm long baking tin for 40 minutes at 170°C.*

Leek Quiche

Ingredients for the dough:

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

Ingredients for the filling:

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

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

Hungarian-style goulash

Ingredients:

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

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

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

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

Strawberry tart

Ingredients:

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

Filling:

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

Glaze:

- 500 g strawberries

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

Garnishing:

- 250 g cream

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

Fresh fruit milkshake

Ingredients:

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

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

Hazelnut Bread Ring

Ingredients dough:

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

Filling:

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

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

mixture, then roll it up into a ring. Put the ring in a buttered spring-release tin. Let the ring rise for 20 minutes. Brush some whipped egg yolk onto the top and place the tin on a rack in the centre of the oven. Bake for 25 - 30 minutes at 200°C.

Chocolate cake

Ingredients:

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

Filling:

- 200 g apricot jam

Glaze:

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

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

The first 15 minutes the oven door should be kept slightly ajar.

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

Broccoli soup (for 4 persons)

Ingredients:

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

the cheese and season with curry, salt, pepper and nutmeg and add the cream.

Pizza

Ingredients for the dough:

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

For the topping:

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

Ingredients to be spread on the sauce:

- olives, salami, artichokes, mushrooms, anchovies, Mozzarella cheese, peppers, grated mature cheese and olive oil according to taste.
- ▶ *Place the kneading hook in the bowl. Put all the ingredients in the bowl and select the maximum speed (position 2). Knead the dough for approx. 90 seconds until a smooth ball has formed. Put the dough in a separate bowl, cover it with a damp cloth and leave it to rise for about 30 minutes.*
- ▶ *Chop the onions and garlic with the metal blade in the food processing bowl and fry them in a pan*

until they are transparent. Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer for about 10 minutes. Season to taste with salt, pepper and sugar. Allow the sauce to cool down.

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

Vegetable and potato fry

Ingredients:

- 1 egg
 - 50 cc milk
 - 1 tbsp flour
 - 1 tsp coriander
 - salt and pepper
 - 2 large potatoes (about 300 g)
 - 100 g winter carrots
 - 150 g celery
 - 50 g sunflower seeds or 2 tbsp corn from the cob
 - oil to fry
- ▶ *Using the metal blade, mix the egg, milk, flour, coriander, salt and pepper.*
 - ▶ *Shred the peeled potatoes, the scraped carrots and the cleaned celery with the coarse shredding insert and add to the egg mixture. Stir the vegetables, the egg mixture and the sunflower seeds or corn from the cob together in a bowl.*

- ▶ *Heat the oil in a frying pan and fry 8 flat patties on both sides until they are golden brown. Allow to drain on kitchen paper.*
- ▶ *Cooking time: 3-4 minutes.*

Bread (white)

Ingredients:

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

Deler og tilbehør

- A) Motorenhet
- B) Hastighetsregulator
 - P = Puls-knapp
 - 0 = Av
 - 1 = Laveste hastighet
 - 2 = Høyeste hastighet
- C) Skruedeksel (Må være montert for å kunne bruke bollens funksjoner)
- D) Foodprocessor-bolle
- E) Tilbehørholder
- F) Hurtigmikserkanne
- G) Lokk til hurtigmikserkanne
- H) Låsehake (Aktiverer og deaktiverer sikkerhetsbryter)
- I) Lokk til foodprocessor-bolle
- J) Sikkerhetsdeksel
- K) Materør
- L) Stapper
- M) Sil til sitrupsresse
- N) Sitrupsressehode
- O) Eltekrok
- P) Kniv med beskyttelsesdeksel
- Q) Medium kutteskive
- R) Medium raspeskive
- S) Fin raspeskive
- T) Skiveholder
- U) Stivpiskingsskive

Innledning

Dette apparatet er utstyrt med en automatisk overopphetingsbryter. Ved overoppheting kobles strømforsyningen automatisk fra.

Dersom apparatet plutselig stopper:

- 1** Dra støpselet ut av stikkontakten.
- 2** Drei hastighetsbryteren til posisjon 0 for å slå apparatet av.
- 3** La apparatet avkjøles i 60 minutter.
- 4** Sett støpselet inn i stikkontakten.
- 5** Slå apparatet på igjen.

Ta kontakt med Deres Philips-forhandler eller et serviceverksted som er autorisert av Philips, dersom den automatiske overopphetingsbryteren aktiveres for ofte.

ADVARSEL: For å unngå at farlige situasjoner oppstår, må dette apparatet ikke kobles til en tidsbryter.

Viktig

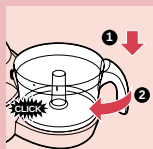
- ▶ Les denne bruksanvisningen nøye og se på illustrasjonene før De tar i bruk apparatet.
- ▶ Ta vare på denne bruksanvisningen.
- ▶ Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, samsvarer med spenningen i det lokale nettet før De kobler til apparatet.
- ▶ Bruk aldri tilbehør/deler fra andre produsenter eller tilbehør/deler som ikke er spesielt anbefalt av Philips. Garantien gjelder ikke hvis slike deler eller slikt tilbehør brukes.
- ▶ Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på nettleddningen, støpselet eller andre deler.
- ▶ Hvis apparatets nettleddning er skadet, må den alltid skiftes av Philips eller et serviceverksted autorisert av Philips, for å unngå farlige situasjoner.
- ▶ Før De bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig.
- ▶ Ikke overskrid mengdene og tilberedningstidene som er angitt i tabellen.
- ▶ Ikke overskrid maksimumsgrensen for innhold som er avmerket på bollen, dvs. ikke fyll over den øverste streken.
- ▶ Ta støpselet ut av stikkontakten umiddelbart etter bruk.
- ▶ Bruk aldri fingrene eller en gjenstand (f.eks. en slikkepott) til å skyve ingredienser ned i materøret mens apparatet er i gang. Bare stapperen skal brukes til dette.
- ▶ Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten før De stikker fingrene eller en gjenstand (f.eks. en slikkepott) ned i hurtigmikserkannen.
- ▶ Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.

- ▶ La aldri apparatet gå uten tilsyn.
- ▶ Plasser lokket på bollen i riktig posisjon. Blokkeringen av den innebygde sikkerhetslåsen vil nå oppheves, og De kan slå på apparatet. Både motorenheten og skrukekelet har egne merker. Apparatet virker bare hvis punktet på motorenheten plasseres midt imot punktet på skrukekelet.
- ▶ Slå apparatet av før De demonterer tilbehør.
- ▶ Slå alltid apparatet av ved å dreie hastighetsbryteren til posisjon 0.
- ▶ Vent til deler i bevegelse har stoppet før De tar lokket av bollen.
- ▶ Skrukekelet kan bare tas av når lokket ikke er montert på bollen, eller når selve bollen ikke er festet til apparatet.
- ▶ Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller annen væske, eller skylles under springen. Bruk kun en fuktig klut til rengjøring av motorenheten.
- ▶ Fjern beskyttelsesdekelet fra kniven før bruk.
- ▶ Varme ingredienser må avkjøles før de behandles i apparatet (maks. temperatur: 80°C).
- ▶ For å unngå søl når De tilbereder væske som er varm eller som vanligvis danner skum, må De ikke fylle på mer enn 1 liter i hurtigmikserkannen.
- ▶ Se tabellene (senere) i denne bruksanvisningen for tilberedningstider.
- ▶ Ta støpselet ut av stikkontakten umiddelbart etter bruk.

Legg merke til at bollens funksjoner ikke kan aktiveres når hurtigmikseren er påmontert.

Bruk av apparatet

Foodprocessor-bolle



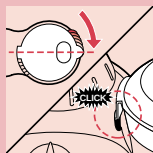
- 1 Monter bollen på foodprocessoren ved å vri håndtaket i pilens retning til De hører et klikk.



- 2 Sett lokket på bollen. Vri lokket i pilens retning til De hører et klikk. (De må bruke litt kraft.)

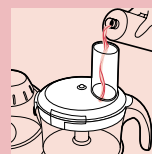
Innebygd sikkerhetslås

Motorenheten, bollen og lokket er utstyrt med merker. Apparatet virker bare hvis merket på motorenheten er plassert midt imot merket på bollen.

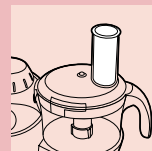


- 1 Kontroller at streken på lokket og streken på bollen er plassert midt imot hverandre. Plasseringen av lokket vil fullføre formen på håndtaket.

Materør og stapper



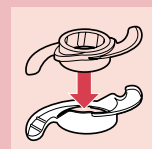
- 1 Bruk materøret ved tilsetning av væske og/eller faste ingredienser. Bruk stapperen til å dytte de faste ingrediensene ned gjennom materøret.



- 2 Stapperen kan også brukes til å sperre materøret slik at ingredienser ikke slipper ut gjennom røret.

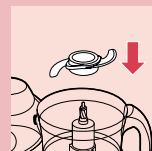
Kniv

- Kniven kan brukes til hakking, miksing, blanding og maling.

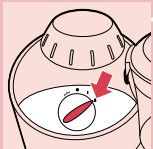


- 1 Ta beskyttelsesdekselet av kniven.

Bladene er skarpe og må ikke berøres!



- 2 Sett inn tilbehørholderen i bollen og monter kniven på tilbehørholderen.
- 3 Ha ingrediensene i bollen. Store biter kuttes på forhånd opp i mindre, ca. 3 x 3 x 3 cm. Sett lokket på bollen.
- 4 Sett stapperen i materøret.



- 5** Velg maks. hastighet (posisjon 2) med hastighetsbryteren.
- Behandlingen vil fortsette frem til hastighetsbryteren dreies til posisjon 0 (av).

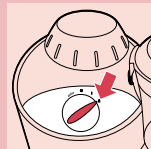
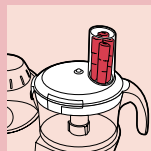
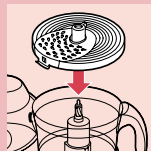
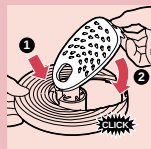
► Vri til posisjon 1 for å redusere hastigheten.

Tips

- Hvis De skal hakke løk, bør De bruke Puls-funksjonen flere ganger for å hindre at løken blir hakket for fint.
- La ikke apparatet gå for lenge ved hakking av hard ost. Osten vil da bli for varm, smelte og bli klumpet.
- Ikke bruk kniven til å hakke ingredienser som er veldig harde, f.eks. kaffebønner, gurkemeie, muskatnøtt og isbiter, da dette kan gjøre kniven sløv.

Dersom ingrediensene sitter fast på kniven eller på innsiden av bollen:

- 1** Slå av apparatet.
- 2** Ta lokket av bollen.
- 3** Fjern ingrediensene fra kniven eller innsiden av bollen med en slikkepott.



Skiver

Ikke bruk skivene ved tilberedning av harde ingredienser som f.eks. isbiter.

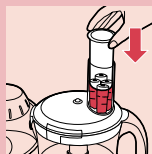
- 1** Plasser den valgte skiven i skiveholderen før De monterer denne på tilbehørholderen.

Skjæreflatene er veldig skarpe. Unngå å ta på dem!

- 2** Sett skiveholderen på tilbehørholderen som står i bollen.
- 3** Sett lokket på bollen.
- 4** Ha ingrediensene i materøret. Store stykker deles opp slik at de passer i røret.
- 5** Fyll materøret jevnt for beste resultat. Hvis De har store mengder mat som skal behandles, er det best å ta det i flere omganger og tømme bollen mellom hver gang.
- 6** Ved rasping og kutting bør De velge maks. hastighet (posisjon 2) med hastighetsbryteren.

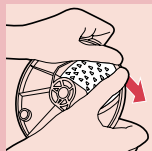
Behandlingen vil fortsette til hastighetsbryteren vris til posisjon 0 (av).

► Vri til posisjon 1 for å redusere hastigheten.



7 Press ingrediensene forsiktig gjennom materøret ved hjelp av stapperen.

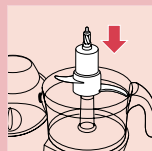
► Hvis De rasper myke grønnsaker eller frukt, kan De redusere hastigheten til posisjon 1 for å hindre at grønnsakene og frukten blir til puré.



8 Når De skal fjerne skiven fra skiveholderen, tar De skiveholderen i hånden med baksiden pekende mot Dem. Ved å presse endene på skiven fremover med tomlene, faller skiven ut av holderen.

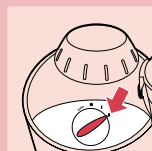
Eltekrok

Eltekroken kan brukes til å elte brøddeig og lage f.eks. pannekakerøre og kakedeig.



1 Sett bollen på motorenheten og sett eltetilbehøret på tilbehørholderen.

2 Ha ingrediensene i bollen og fest lokket på bollen. Sett stapperen i materøret for å hindre at ingrediensene spruter utover under eltingen.



3 Velg maks. hastighet (posisjon 2) med hastighetsbryteren.

Hurtigmikser

Hurtigmikseren er beregnet for:

- Hurtigmiksing av flytende ingredienser, f.eks. meieriprodukter, sauser, fruktjuicer, supper, blandede drikker, søt te m.m.
- Miksing av myke ingredienser, slik som pannekakerøre eller majones.
- Å lage puré av kokte ingredienser, f.eks. for å lage barnemat.

► Apparatet kan brukes med hurtigmikseren montert på motorenheten eller uten. Hvis apparatet brukes uten at hurtigmikseren er påmontert, vil ikke apparatet virke med mindre skrukeleet er ordentlig festet til motorenheten.



1 Hvis De vil montere hurtigmikserkannen, må De fjerne skrukeleet som er plassert ovenfor hastighetsbryteren.



2 Fest hurtigmikserkannen øverst på motorenheten ved å dreie den i pilens retning inntil den står fast. Håndtaket skal vende mot venstre!

Ikke bruk for mye kraft på hurtigmikserkannens håndtak.

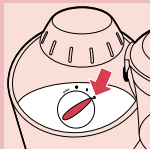


3 Ha ingrediensene i hurtigmikserkannen.

4 Sett på lokket.



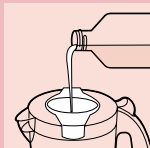
- 5** Fest alltid sikkerhetsdekselet på lokket før behandlingen startes.



- 6** Velg maks. hastighet (posisjon 2). Apparatet vil fortsette å arbeide i denne hastigheten frem til hastighetsbryteren vris til posisjon 0 (av).

Se tabellen for anbefalte tilberedningstider.

Tips



- ▶ Hell flytende ingredienser i hurtigmikseren gjennom hullet i lokket.
- ▶ Jo lenger apparatet kjøres, desto jevnere blir blandingen.
- ▶ Kutt faste ingredienser i små biter før de has i hurtigmikseren. Hvis store mengder skal behandles, bør dette gjøres i flere omganger i stedet for å behandle alt på én gang.
- ▶ Harde ingredienser, f.eks. soyabønner til soyabønnemelk, må trekke i vann før de behandles.
- ▶ Knus isbiter ved å ha isbitene i hurtigmikseren, sett på lokket og bruk Puls-funksjonen.

Dersom ingrediensene sitter fast i kannen:

- 1** Slå apparatet av og trekk støpselet ut av stikkontakten.

- 2** Åpne lokket.

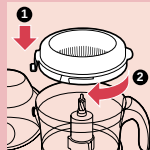
Lokket må aldri åpnes mens apparatet kjøres.

- 3** Løsne ingrediensene med en slikkepott. Hold slikkepotten på god avstand fra knivbladene (ca. 2 cm).

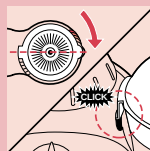
- ▶ Hvis De ikke er fornøyd med resultatet, kan De la apparatet arbeide i korte intervaller noen ganger ved å vri hastighetsbryteren i Puls-posisjonen. De kan også prøve å få et bedre resultat ved å røre i ingrediensene med en slikkepott (men ikke mens hurtigmikseren arbeider), eller ved å ta ut noe av innholdet og behandle en mindre mengde.
- ▶ Noen ganger er det lettere å mikse ingrediensene hvis det tilsettes litt væske, f.eks. sitronsaft ved miksing av frukt.

Sitruspresse

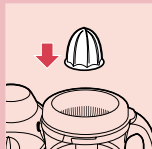
Sitruspressen kan brukes til alle typer sitrusfrukter.



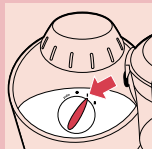
- 1** Sett bollen på motorenheten og monter silen på bollen.



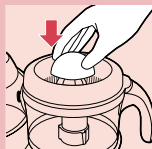
- 2** Drei silen i pilens retning til haken på sikkerhetslåsen smekker på plass i motorenheten.



- 3** Monter pressehodet på silen ved å skyve det forsiktig ned på silen.



- 4** Velg laveste hastighet (posisjon 1). Pressehodet begynner å rotere og stopper når hastighetsbryteren vris til posisjon 0 (av).

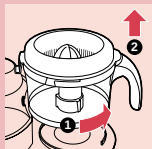


- 5** Press en frukt som er delt i to, hardt ned på det roterende pressehodet.

Tips

- ▶ Stopp pressingen med jevne mellomrom for å fjerne fruktkjøttet fra silen.

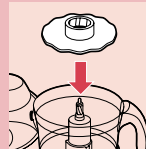
Når De skal gjøre dette, må De slå apparatet av og ta bollen med silen og pressehodet av foodprocessoren.



- ▶ Etter bruk fjernes bollen og sitruspresseutstyret for å forhindre at saft renner ned på apparatet.

Stivpiskingsskive

De kan bruke stivpiskingsskiven til å lage majones, piske krem og eggehvite.



- 1** Sett stivpiskingsskiven på tilbehørholderen i bollen.
- 2** Ha ingrediensene i bollen og sett på lokket.
- 3** Velg laveste hastighet (posisjon 1) for å oppnå optimale resultater.

Tips

- ▶ Når De vil piske eggehviter, må De passe på at eggene har romtemperatur.
- ▶ Ta eggene ut av kjøleskapet minst 30 minutter før de skal brukes.
- ▶ Alle ingrediensene De trenger for å lage majones, må ha romtemperatur. De kan tilsette matolje gjennom det lille hullet i bunnen av stapperen.
- ▶ Hvis De skal piske krem, må kremfløten tas rett fra kjøleskapet. Se tilberedningstid i tabellen. Kremen bør ikke piskes for lenge. Hvis De bruker Puls-funksjonen, har De mer kontroll over prosessen.

Rengjøring

Apparatet må alltid kobles fra strøm før motorenheten rengjøres.

- 1** Tørk av motorenheten med en fuktig klut. Motorenheten må ikke senkes ned i vann eller skylles.

- 2** Delene som har vært i kontakt med mat, rengjøres med varmt vann og oppvaskmiddel umiddelbart etter bruk.

- Bollen, lokket til bollen, stapperen og tilbehøret (unntatt hurtigmikserkannen) kan vaskes i oppvaskmaskin.

Disse delene er testet for å tåle rengjøring i oppvaskmaskin basert på DIN EN 12875.

Hurtigmikserkannen må ikke rengjøres i oppvaskmaskin!

Rengjør kniven, knivbladene i hurtigmikseren og skivene forsiktig. Bladeggene er veldig skarpe!

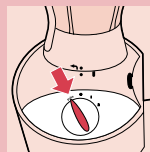
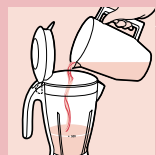
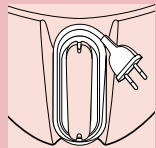
Ikke la bladeggene på knivene og skivene komme i kontakt med harde gjenstander. Dette kan føre til at de blir sløve.

Enkelte ingredienser kan gi misfarging på overflaten av tilbehøret. Dette har ikke noe å si for bruken. Misfargingen forsvinner vanligvis etter en tid.

- Vikle opp (overflødig) nettleddning rundt spolen på baksiden av apparatet.

Rask rengjøring av hurtigmikseren

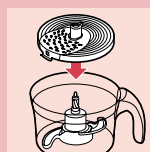
- 1** Hell lunkent vann (maks. 0,5 liter) og litt oppvaskmiddel i hurtigmikserkannen.
- 2** Sett på lokket.



- 3** La apparatet gå en liten stund ved å dreie hastighetsbryteren til Puls-posisjonen. Apparatet stopper når De dreier hastighetsbryteren til posisjon 0 (av).
- 4** Ta av hurtigmikserkannen og skyll den med rent vann.

Oppbevaring

Mikrolagring



- Plasser tilbehøret (kniv, skiveholder) på tilbehørholderen, og oppbevar det i bollen. Plasser alltid skiveholderen øverst.

Garanti og service

Hvis De trenger service eller informasjon, kan De se Philips' Web-område på www.philips.com eller kontakte Philips Kundetjeneste. (Se telefonnummer i garantiheftet.) Hvis det ikke er noe Philips Kundetjeneste-senter i landet hvor De befinner Dem, kan De kontakte Deres lokale Philips-forhandler eller serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Veiledning til problemløsning

Problem	Løsning
Apparatet lar seg ikke slå på.	Drei bollen eller lokket med klokken til De hører et klikk. Kontroller at merkene på bollen og lokket er plassert midt imot hverandre.
Apparatet har plutselig sluttet å virke.	Den automatiske overopphetingsbryteren har sannsynligvis kuttet strømtilførselen til apparatet fordi det er blitt for varmt. 1) Slå apparatet av (posisjon 0). 2) Trekk støpselet ut av stikkontakten. 3) La apparatet avkjøles i 1 time. 4) Sett støpselet i stikkontakten. 5) Slå apparatet på igjen.
Eltekroken eller miksetilbehøret går ikke rundt.	Sjekk om De har dreid bollen og lokket med klokken helt til De hører et klikk.
Både hurtigmikserkannen og foodprocessor-bollen er montert, men bare hurtigmikseren virker.	Hvis både hurtigmikserkannen og foodprocessor-bollen er montert på riktig måte, vil bare hurtigmikseren virke. Hvis De vil bruke foodprocessor-bollen, må De ta av hurtigmikseren og sette skrukeselet over monteringsenheten.

Accessories and applications

Tilbehør	Bruksområde	Tilberedningstid
	Hakking, mosing, miksing	10 - 60 sek.
	Elting	60 - 180 sek.
	Kutting, rasping, riving	10 - 60 sek.
	Hurtigmiksing, mosing	10 - 60 sek.
	Pressing av sitrusfrukter	Kommer an på mengde
	pisking og stivpisking	10 - 60 sek.

Mengder og tilberedningstider

Ingredienser og resultater	Maks. mengde	Tilbehør/hashtighet	Fremgangsmåte	Bruksområder
Epler, gulrøtter, selleri - rasping	500 g	 / 2	Del grønnsakene i biter som passer i materøret. Fyll røret med grønnsaksbitene og kutt dem mens De trykker stapperen lett ned.	Salater, råkost
Epler, gulrøtter, selleri - kutting	500 g	 / 2	Del grønnsakene i biter som passer i materøret. Fyll røret med grønnsaksbitene og kutt dem mens De trykker stapperen lett ned.	Salater, råkost
Pannekakerøre - pisking	7,5 dl melk	 / 2	Hell først melken i hurtigmikseren og tilsett deretter de tørre ingrediensene. Bland ingrediensene i ca. 1 minutt. Gjenta eventuelt denne fremgangsmåten 2 ganger. Stopp deretter et øyeblikk for å la apparatet kjøle seg ned til normal temperatur.	Pannekaker, vaffer
Strøkvoring - hakking	100 g	 / 2	Bruk tørt, sprøtt brød.	Retter med brødskorpe, gratenger.
Smørkrem - pisking	300 g	 / 2	Bruk mykt smør for lett, luftig krem.	Desserter, pynt
Ost (parmesan) - hakking	200 g	 / 2	Ta et stykke parmesanost uten skorpe og del det i stykker på ca. 3 x 3 cm.	Garnityr, supper, sauser, gratinerte retter

Ingredienser og resultater	Maks. mengde	Tilbehør/has tighet	Fremgangsmåte	Bruksområder
Ost (gouda) - riving	200 g	☼ / 2	Del osten i biter som passer i materøret. Trykk stapperen forsiktig ned.	Sauser, pizza, gratinerte retter, fonduer
Sjokolade - hakking	200 g	☼ / 2	Bruk vanlig, hard sjokolade. Brytes i biter på 2 cm.	Garnityr, sauser, bakverk, puddinger, mousse
Kokte erter, bønner - mosing	250 g	☼ / 2	Bruk kokte erter eller bønner. Tilsett om nødvendig litt væske.	Stuinger, supper
Kokte grønnsaker og kjøtt - mosing	500 g	☼ / 2	Hvis mosen skal være grov, tilsettes bare litt væske. For fin mos tilsettes væske inntil blandingen er glatt.	Barnemat
Agurk - skjæring i skiver	2 agurker	☼ / 1	Ha agurken i materøret og trykk den forsiktig ned.	Salater, garnityr
Brøddeig - elting	500 g mel	☼ / 2	Bland varmt vann med gjær og sukker. Ha i mel, olje og salt og elt deigen i ca. 90 sekunder. Settes til heving i 30 minutter.	Brød
Pizzadeig - elting	750 g mel	☼ / 2	Bruk samme fremgangsmåte som for brøddeig. Elt deigen i 1 minutt.	Pizza

Ingredienser og resultater	Maks. mengde	Tilbehør/has tighet	Fremgangsmåte	Bruksområder
Mørdeig - elting	300 g mel	☼ / 2	Bruk kald margarin og skjær den i 2 cm store terninger. Ha melet i bollen og tilsett margarin. Miks til deigen er smuldrete. Tilsett deretter kaldt vann under stadig miksing. Stopp så snart deigen former seg til en ball. La deigen avkjøles før De fortsetter behandlingen.	Eplepaier, søte kjeks, åpne fruktkterter
Gjærdeig - elting	500 g mel	☼ / 2	Bland først gjær, varmt vann og litt sukker i en separat bolle. Ha alle ingrediensene i bollen og elt deigen til den er jevn og ikke lenger klitrer seg til bollen. (Det tar ca. 1 minutt.) La deigen heve i 30 minutter.	Luksusbrød
Eggehviter - pisking	4 eggehviter	☼ / 1	Eggehvitene bør ha romtemperatur. Bruk minst 2 eggehviter.	Puddinger, suffleer, marengs
Frukt (f.eks. epler, bananer, vannkastanjer) - miksing	500 g	☼ / 2	Tips: Ha i litt sitronsaft for å unngå at frukten blir misfarget. Tilsett litt væske for å få en jevn blanding.	Sauser, syltetøy, puddinger, barnemat
Frukt (f.eks. epler, bananer) - hakking	500 g	☼ / 2	Tips: Ha i litt sitronsaft for å unngå at frukten blir misfarget.	Sauser, syltetøy, puddinger, barnemat

Ingredienser og resultater	Maks. mengde	Tilbehør/has tighet	Fremgangsmåte	Bruksområder
Hvitløk - hakking	300 g	2 / 2	Skrell hvitløken. Trykk på Puls-knappen flere ganger etter hverandre for å unngå at hvitløken hakkes for fint. Ha i minst 150 g.	Garnityr, dip
Urter (f.eks. persille) - hakking	Min. 50 g	2 / 2	Vask og tørk urtene før de hakkes opp.	Sauser, supper, garnityr, urtesmør
Fruktsaft (f.eks. av papaya, vannmelon, pære, guajava) - hurtigmiksing	500 g samlet mengde	2 / 2	Tilsett eventuelt vann eller annen væske for å få en saft uten klumper.	Fruktsaft
Majones - stivpisking	3 egg	2 / 1	Alle ingrediensene må ha romtemperatur. Bruk minst ett stort egg, to små egg eller to eggeplommer. Ha eggene i bollen sammen med litt eddik og tilsett oljen dråpe for dråpe.	Salater, garnityr og grillsaus
Kjøtt (magert) - finhakking	500 g	2 / 2	Fjern først eventuelle sener eller ben. Skjær kjøttet i terninger på 3 cm. Trykk på Puls-knappen hvis De ønsker et grovere hakkeresultat.	Tartarbiff, hamburgere, kjøttkaker
Kjøtt, fisk, fjærkre (strimlet) - finhakking	400 g	2 / 2	Fjern først eventuelle sener eller ben. Skjær kjøttet i terninger på 3 cm. Trykk på Puls-knappen hvis De ønsker et grovere hakkeresultat.	Tartarbiff, hamburgere, kjøttkaker
Milkshake - blanding	5 dl melk	2 / 2	Mos frukten (f.eks. bananer, jordbær) med sukker, melk og litt is krem og bland godt.	Milkshake

Ingredienser og resultater	Maks. mengde	Tilbehør/has tighet	Fremgangsmåte	Bruksområder
Kakedeig - blanding	4 egg	2 / 2	Ingrediensene må ha romtemperatur. Visp mykt smør og sukker til blandingen er glatt og kremaktig. Tilsett deretter melk, egg og mel.	Diverse kaker
Nøtter - hakking	250 g	2 / 2	Bruk Puls-knappen for grovere hakking. Stopp behandlingen hvis De vil ha et grovere resultat.	Salater, puddinger, nøttekake, mandelmasse
Løk - hakking	500 g	2 / 2	Skrell løkene og del dem i 4 biter. Stopp behandlingen etter 2 pulsomganger for å sjekke resultatet.	Salat, kokt mat, wok-retter, garnityr
Løk - skjæring i skiver	300 g	2 / 1	Skrell løkene og del dem i biter som passer i røret. Bruk minst 100 g.	Salat, kokt mat, wok-retter, garnityr
Supper - hurtigmiksing	5 dl	2 / 2	Bruk kokte grønnsaker.	Supper, sauser
Pisket krem - pisking	5 dl	2 / 1	Bruk fløte som kommer rett fra kjøleskapet. Bruk minst 125 ml fløte. Kremen er ferdig pisket etter ca. 20 sekunder.	Garnityr, krem, iskremblanding

Oppskrifter

Squashpålegg

Ingredienser:

- 2 squash
- 3 kokte egg
- 1 liten løk
- 1 ss vegetabilsk olje
- persille
- 2-3 ss rømme
- sitronsaft, Tabasco-saus, salt, pepper, karripulver, paprikapulver

- ▶ *Vask og tørk squashene og riv dem med den fine raspekiven i foodprocessor-bollen. Legg den raspede massen over på en tallerken, dryss over salt og la stå i 15 minutter slik at saltet trekker ut væsken fra de raspede squashene. Skjær løken i 4 biter og hakk dem fint sammen med hvitløksfeddet. Knip av persilleblad fra stilken og hakk dem.*
- ▶ *Legg deretter de raspede squashene på et rent kjøkkenhåndkle og press ut væsken. Ha litt olje i en stekepanne og brun løken og hvitløken litt. Tilsett deretter de raspede squashene. All væske bør fordampe fra ingrediensene. La de stekte ingrediensene avkjøles en stund. Ta skillet av eggene og hakk dem i foodprocessor-bollen i noen sekunder. Bland i de andre ingrediensene, krydre dem og bland det med kniven. Serveres på ristet loff.*

Fruktkake

Ingredienser:

- 180 g dadler
- 270 g svsker
- 60 g mandler
- 60 g valnøtter
- 60 g rosiner
- 60 g korinter
- 240 g sammalt rugmel, grovt
- 120 g hvetemel
- 120 g brunt sukker
- en klype salt
- 1 ts bakepulver
- 360 g helmelk

- ▶ *Sett kniven i bollen. Ha alle ingrediensene i bollen og miks dem i 30 sekunder på maks. hastighet. Stek fruktkaken i en 30 cm lang kakeform i 40 minutter på 170°C.*

Purrequiche

Ingredienser til deigen:

- 250 g hvetemel (eller sammalt hvetemel)
- en klype salt
- 1 ss honning
- 20 g fersk gjær eller 1/2 ts tørrgjær
- 100 g smør
- 6 ss lunkent vann

Ingredienser til fyllet:

- 500 g purre
- vegetabilsk olje
- 4 egg
- 500 g rømme
- salt, pepper, eventuelt 1-2 ss mel

- ▶ *Ha alle ingrediensene i bollen og elt til deigen henger sammen. La deigen heve i ca. 30 minutter.*
- ▶ *Kutt purren med kutteskiven. Ha litt olje i en stekepanne og stek den kuttete purren i noen minutter. Ha resten av ingrediensene i hurtigmikserkannen og la hurtigmikseren arbeide til innholdet har en kremaktig konsistens. Tilsett 1-2 ss mel for å gjøre blandingen tykkere.*
- ▶ *Smør en ildfast form med en diameter på 24 cm, og fordel deigen jevnt på bunn og sider. Fordel purreblandingens på deigen og hell resten av ingrediensene over. Stekes i forhåndsvarmet ovn i ca. 40 minutter på 180°C. Serveres varm eller kald.*

Ungarsk gulasj

Ingredienser:

- 1 ss olje
 - 1 mellomstor løk
 - 1 ss paprikapulver
 - 400 g storfekjøtt eller svin
 - 1 grønn chili
 - 1 tomat
 - salt
 - 200 g gulrøtter
 - 300 g poteter
 - karvefrø
- ▶ *Rengjør kjøttet og skjær det i terninger på 2 cm. Skrell løken og hakk den i foodprocessor-bollen ved hjelp av kniven. Fjern kjernen i den grønne chilien og kutt chilien i ringer ved å bruke kutteskiven. Ta skallet av tomaten, fjern frøene og hakk den i tynne strimler. Stek den hakkede løken i oljen til*

den er myk. Trekk stekepannen vekk fra platen og dryss paprikaen over løken. Tilsett kjøttet og stek på sterk varme i noen minutter under stadig omrøring. Tilsett den grønne chilien, tomaten og smak til med salt. Sett på lokk og la koke i egen saft på middels varme til blandingen nesten er mør.

- ▶ *Imens kan De skrelle og kutte gulrøttene ved hjelp av kutteskiven, og skrelle og kutte potetene i terninger. Tilsett dette i kjøttblandingens og hell på så mye kaldt vann De ønsker at suppen skal utgjøre (ca. 1,2 liter). Krydre med en klype karvefrø og la småkoke til alt er mykt som smør. Tilsett eventuelt mer salt.*
- ▶ *Serveres varm. Som garnityr kan grønne chilinger tilsettes, og sterk kirsebærpaprika kan serveres ved siden av.*

Jordbærtorte

Ingredienser:

- 100 g margarin
- 100 g sukker
- 3 eggeplommer
- 240 g mel
- 100 g kokos

Fyll:

- 80 g sukker
- 2 ts sitronsaft
- 400 g kremost
- 500 g jordbær

Glasur:

- 500 g jordbær

- 2,5 dl vann
- 120 g sukker
- 60 g maizenamel

Garnityr:

- 250 g fløte

- ▶ Varm ovnen til 180°C. Miks margarin og sukker til smørkrem i bollen ved hjelp av kniven.
- ▶ Ha i eggeplomme og rør deretter inn mel og kokos. Legg deigen på bakeplaten, rifle kanten og prikk med en gaffel. Stekes i 15-20 minutter til den er lysebrun. La terten avkjøles på rist. Bland sukker, sitronjuice og kremost i bollen med kniven til blandingen er luftig. Fordel blandingen utover det avkjølte terteskallet. Legg noen av jordbærene på terten (med den butte siden ned). Sett terten i kjøleskap.
- ▶ Tilbered glasuren. Bland resten av jordbærene med vann og sukker i hurtigmikserkannen. Løs opp maismelet i 125 ml av jordbærblendingen. Kok opp jordbærblendingen. Når den koker, røres det oppløste maismelet inn. Fordel den varme glasuren over jordbærene og sett til avkjøling i 2 timer. Terten pyntes med topper av stivpisket krem.

Frisk fruktmilkshake

Ingredienser:

- 100 g bananer eller jordbær
- 2 dl søtmelk
- 50 g vaniljeis
- smakes til med farin

- ▶ Skrell bananene eller rens jordbærene. Del frukten i mindre biter. Ha alle ingrediensene i hurtigmikserkannen. Blandes til det er glatt.
- ▶ Lag Deres egen favorittmilkshake ved å bruke frukt etter eget ønske.

Hasselnøttringle

Ingredienser til deig:

- 500 g siktet mel
- 75 g sukker
- 1 ts salt
- 1 egg
- 2,5 dl melk (på 35°C)
- 100 g mykt smør
- 30 g fersk gjær (Les anvisningen på pakken hvis De bruker tørrgjær)

Fyll:

- 250 g hakkede hasselnøtter
- 100 g sukker
- 2 ts vaniljesukker
- 125 ml fløte

- ▶ Varm ovnen til 200°C. Bland melk, gjær og sukker i bollen i 15 sekunder ved hjelp av eltekroken. Tilsett mel, salt, smør og egg. Elt deigen i 2 minutter. Legg deigen i en egen bolle og dekk den med et fuktig kjøkkenhåndkle. La den heve et lunt sted i 20 minutter.
- ▶ Hakk hasselnøttene ved hjelp av kniven. Bland ingrediensene til fyllet. Kjevle ut deigen til en firkant. Fordel hasselnøttblanding, og rull den deretter i en sirkelform. Legg kringlen i en smurt

springform. La den heve i 20 minutter. Pensle overflaten med litt vispet eggeplomme og plasser formen på en rist midt i ovnen. Stekes i 25 - 30 minutter på 200°C.

Sjokoladecake

Ingredienser:

- 140 g mykt smør
- 110 g melis
- 140 g sjokolade
- 6 eggehviter
- 6 eggeplommer
- 110 g farin
- 140 g hvetemel

Fyll:

- 200 g aprikossyltetøy

Glasur:

- 125 ml vann
- 300 g sukker
- 250 g raspet sjokolade
- eventuelt vispet krem

- ▶ *Varm ovnen til 160°C. Rør smør og melis til konsistensen er kremaktig ved hjelp av kniven. Smelt sjokoladen og bland den i. Tilsett én og én eggeplomme og rør til blandingen er kremaktig. Pisk eggehviter og farin med kniven til det blir stivt. Tilsett de stive eggehviten i blandingen og rør det forsiktig inn. Skjær deretter inn melet med en slikkepott. Ha kakedeigen i en smurt kakeform. Stek i én time på 160°C. La ovnsdøren stå på klem de første 15 minuttene.*

- ▶ *La kaken avkjøle seg litt i kakeformen (24 cm), snu den deretter opp-ned på en rist og la den avkjøles videre. Del kaken horisontalt i to, fordel aprikossyltetøy på den ene halvdelen og legg de to delene sammen igjen. Varm opp resten av syltetøyet til dette blir sirupaktig og fordel det oppå kaken. Tilbered glasuren. Kok opp vann, tilsett sukker og sjokolade og la koke på lav varme. Rør hele tiden til konsistensen er glatt og lett fordelbar. Spre glasuren på kaken og la den avkjøles. Kaken serveres med litt pisket krem.*

Brokkolisuppe (for 4 personer)

Ingredienser:

- 50 g moden goudaost
- 300 g kokt brokkoli (med stilker)
- kokevannet fra brokkolien
- 2 kokte poteter i stykker
- 2 buljongterninger
- 2 ss fløte
- karri
- salt
- pepper
- muskatnøtt

- ▶ *Riv osten. Mos brokkolien med de kokte potetene og litt av brokkolivannet. Ha brokkolimosen, resten av vannet og buljongterningene i et litermål, og fyll dette opp til 7,5 dl. Hell suppen i en gryte og kok opp under omrøring. Bland inn osten og krydre med karri, salt, pepper og muskat. Tilsett til slutt fløten.*

Pizza

Ingredienser til deigen:

- 400 g mel
- 1/2 ts salt
- 20 g gjær eller 1 1/2 ts tørrgjær
- 2 ss matolje
- ca. 2,4 dl vann (35°C)

Fyll:

- 3 dl tomater på boks
- 1 ts blandede italienske urter (tørkede eller friske)
- 1 løk
- 2 fedd hvitløk
- salt og pepper
- sukker

Ingredienser til å fordele oppå sausen:

- oliven, salami, artisjokker, blåskjell, ansjos, mozzarellaost, chili, raspet moden ost og olivenolje etter smak.
- ▶ Sett eltekroken i bollen. Ha alle ingrediensene i bollen og velg høyeste hastighet (posisjon 2). Elt deigen i ca. 90 sekunder til De får en jevn ball. Legg deigen over i en separat bolle, dekk den til med et fuktig kjøkkenhåndkle og la det heve i ca. 30 minutter.
- ▶ Hakk løken og hvitløken med kniven i foodprocessor-bollen. Stekes i en panne til de er gjennomsiktede. Tilsett de avrente tomatene samt urtene, og la småkoke i ca. 10 minutter. Smak til med salt, pepper og sukker. La sausen avkjøles.
- ▶ Varm stekeovnen til 250°C.

- ▶ Rull deigen ut på et underlag som er strødd med mel, og lag to runde leiver. Legg leivene på en smurt bakeplate. Ha fyllet på pizzaen, men unngå kantene. Ha på ønskede ingredienser, strø over litt revet ost og noen dråper olivenolje.
- ▶ Stek pizzaene i 12-15 minutter.

Stekte grønnsaker og poteter

Ingredienser:

- 1 egg
- 50 ml melk
- 1 ss mel
- 1 ts koriander
- salt og pepper
- 2 store poteter (ca. 300 g)
- 100 g vintergulrøtter
- 150 g selleri
- 50 g solsikkefrø eller 2 ss mais fra kolbe
- olje til steking
- ▶ Bland egg, melk, mel, koriander, salt og pepper ved hjelp av kniven.
- ▶ Riv de skrelte potetene, gulrøttene og den rengjorte sellerien med den grove raspeskiven, og tilsett dette i eggeblandingen. Rør sammen grønnsakene, eggeblandingen og solsikkefrøene eller maiskornene i en bolle.
- ▶ Varm oljen i en stekepanne og stek 8 flate kaker på begge sider til de er gyldenbrune. La dem renne av på kjøkkenpapir.
- ▶ Steketid: 3-4 minutter.

Brød (loff)

Ingredienser:

- 500 g mel
- 15 g mykt smør eller margarin
- 25 g fersk gjær eller 20 g tørrgjær
- 2,6 dl vann
- 10 g salt
- 10 g sukker

- ▶ *Sett eltekroken i bollen. Ha mel, salt og margarin eller smør i bollen. Tilsett fersk eller tørrgjær og vann. Sett lokket på bollen og dreii det i pilens retning til De hører et klikk. Velg maks. hastighet (posisjon 2) og bland deigen. (Se kapitlet Mengder og tilberedningstider for maksimal eltetid.)*
- ▶ *Ta deigen ut av bollen og legg den i en større bolle. Dekk til med et fuktig kjøkkenhåndkle og la heve på et lunt sted i 20 minutter. Etter hevingen, knas deigen igjen og formes til en ball.*
- ▶ *Legg deigen tilbake i bollen, dekk med det fuktige håndkledet og la heve i 20 minutter til. Kna den på nytt og form brød.*
- ▶ *Legg deigen i en smurt brødforn, og la den etterheve i 45 minutter. Brødet stekes nederst i ferdig oppvarmet stekeovn.*
- ▶ *Brødet stekes på 225°C nederst i ovnen i ca. 35 minutter.*

Delar och tillbehört

- A) Motordel
- B) Hastighetskontroll
 - P = Pulsläge
 - 0 = Avstängd
 - 1 = Lägsta hastighet
 - 2 = Högsta hastighet
- C) Skruvlock (måste sitta på plats för att skålen ska kunna användas)
- D) Matberedningskål
- E) Tillbehörshållare
- F) Mixerskål
- G) Lock till mixerskål
- H) Locksprint (aktiverar och inaktiverar säkerhetsomkopplaren)
- I) Lock till matberedarens skål
- J) Säkerhetskåpa
- K) Matarrör
- L) Påtryckare
- M) Sil till citruspressen
- N) Citruspress
- O) Knådningsredskap
- P) Metallkniv + skydd
- Q) Skivningsinsats - medel
- R) Rivningsinsats - medel
- S) Rivningsinsats - fin
- T) Insatshållare
- U) Emulgeringskiva

Inledning

Matberedaren är utrustad med ett automatiskt överhettningsskydd som stänger av den vid för hög värme.

Om matberedaren slutar fungera:

- 1** Ta ut stickkontakten ur vägguttaget.
- 2** Vrid vredet till läge 0 för att stänga av matberedaren.
- 3** Låt den svalna i 60 minuter.
- 4** Sätt in stickkontakten i vägguttaget.
- 5** Starta matberedaren igen.

Kontakta din Philipsåterförsäljare eller ett av Philips auktoriserade servicecenter om det automatiska överhettningsskyddssystemet aktiveras för ofta.

FÖRSIKTIGHET: För att undvika fara får denna matberedare inte anslutas till en timer.

Viktigt

- ▶ Läs anvisningarna noga och titta på illustrationerna innan du använder matberedaren för första gången.
- ▶ Spara anvisningarna för framtida bruk.
- ▶ Kontrollera att den spänning som anges på matberedaren överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter den.
- ▶ Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller sådana som inte specifikt har anvisats av Philips. Din garanti gäller inte annars.
- ▶ Använd inte matberedaren om nätsladden, stickkontakten eller någon annan del är skadad.
- ▶ Om matberedarens nätsladd är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, eller av ett servicecenter som godkänts av Philips, för att risksituationer inte ska uppkomma.
- ▶ Gör ren alla delar som kommer i kontakt med livsmedel omsorgsfullt innan du använder matberedaren första gången.
- ▶ Överskrid inte de kvantiteter och beredningstider som anges i tabellen.
- ▶ Fyll inte på ingredienser till över maximumindikeringen på skålen, d.v.s. inte över den översta graderingen.
- ▶ Ta alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du är klar.
- ▶ Använd aldrig fingrarna eller något annat föremål än påtryckaren (t.ex. degskrapan) för att trycka ner ingredienser i matningstuben när matberedaren är igång.

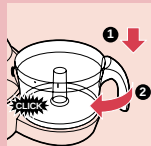
- ▶ Ta alltid ut stickkontakten ur vägguttaget innan du för ner fingrarna eller exempelvis degskrapan i blandarskålen.
- ▶ Förvara matberedaren utom räckhåll för barn.
- ▶ Lämna aldrig matberedaren obevakad när den är igång.
- ▶ Sätt på locket på skålen i korrekt läge. Den inbygga säkerhetsspärren släpper då och du kan starta matberedaren. Både motorenheten och skruvlocket är märkta. Matberedaren fungerar endast när märket på motorenheten står mitt för märket på skruvlocket.
- ▶ Stäng av matberedaren innan du tar bort ett tillbehör.
- ▶ Stäng alltid av den genom att vrida hastighetskontrollen till 0.
- ▶ Vänta tills rörliga delar har stannat innan du tar av locket.
- ▶ Skruvlocket kan endast tas bort när locket inte sitter på skålen eller när skålen har tagits bort helt och hållet.
- ▶ Sänk aldrig ner motordelen i vatten eller annan vätska. Skölj den inte heller under rinnande vatten. Motordelen får bara rengöras med en fuktad trasa.
- ▶ Ta bort skyddet från kniven innan den används.
- ▶ Varma ingredienser ska svalna innan du bearbetar dem (maxtemperatur 80°C/175°F).
- ▶ Om du ska köra en varm vätska eller en vätska som lätt skummar, ska du hålla max. 1 liter i mixerskålen för att undvika stänk.
- ▶ I tabellen längre fram finner du rekommenderade beredningstider.

- Ta alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du är klar.

Observera att det inte går att använda skålfunktionerna när mixern är monterad på motorenheten.

Använda matberedaren

Matberedningsskål



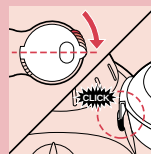
- 1 Sätt fast matberedarens skål genom att vrida handtaget i pilens riktning tills du hör ett klickljud.



- 2 Sätt på skålens lock. Vrid locket i pilens riktning tills du hör ett klickljud (du måste ta i lite grann).

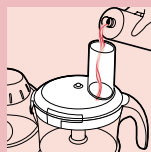
Den inbyggda säkerhetsspärren

På motorenheten, skålen och locket finns ett märke. Matberedaren fungerar bara när märket på motorenheten står mitt för märket på skålen.

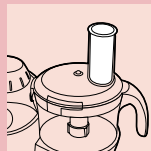


- 1 Se till att strecket på locket och strecket på skålen står mitt för varandra. Den utstående delen på locket passar in i formen på handtaget.

Matningstuben och påtryckaren



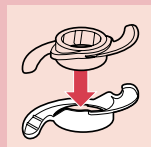
- 1 Använd matningstuben för att tillsätta vätska och/eller fasta ingredienser. Använd påtryckaren för att skjuta fasta ingredienser genom tuben.



- 2 Du kan också använda påtryckaren som lock för att stänga matningstuben så att ingredienser inte stänker ut genom den.

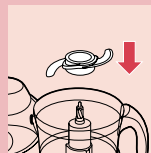
Metallkniv

- Metallkniven används för att hacka, mixa, blanda och mosa.



- 1 Ta bort skyddet från kniven.

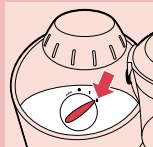
Knivens skäreddar är mycket vassa. Ta inte på dem!



- 2 Sätt tillbehörshållaren i skålen och sätt sedan kniven på redskapshållaren som är i skålen.

- 3 Lägg ingredienserna i skålen. Stora ingredienser skär du först i delar om 3 x 3 cm. Sätt på locket på skålen.

- 4 Sätt påtryckaren i matningstuben.



5 Välj den högsta hastigheten (läge 2) med hastighetskontrollen.

- Bearbetningen börjar och fortsätter tills du vrider vredet till 0 (av).

► Vrid till läge 1 för att sänka hastigheten.

Tips

► När du hackar lök är det bästa att vrida till pulsläget ett antal gånger så att löken inte blir för finhackad.

► Kör inte matberedaren för länge när du hackar ost (hårdost). Om du gör det blir osten för varm och smälter och klumpar sig.

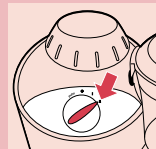
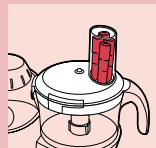
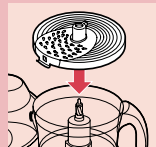
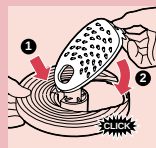
► Använd inte kniven för att hacka sådana mycket hårda ingredienser som kaffeböner, gurkmeja, muskotnöt eller isbitar. De gör kniven slö.

Gör så här om maten fastnar på kniven i beredningsskålen:

1 Stäng av matberedaren.

2 Ta av locket från beredningsskålen.

3 Avlägsna ingredienserna från kniven eller från skålens väggar med en degskrapa.



Insatserna

Kör aldrig sådana hårda ingredienser som t.ex isbitar med insatserna.

1 Sätt den valda insatsen i insatshållaren innan du sätter den på redskapshållaren.

De skärande knivarna är mycket vassa. Ta inte på dem!

2 Placera insatshållaren på den upprättstående redskapshållaren i beredningsskålen.

3 Sätt på locket.

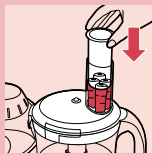
4 Lägg ingredienserna i matningstuben. Skär itu stora bitar så att de kan passera genom matningstuben.

5 Fyll på matningstuben på ett jämnt sätt för att få bästa möjliga resultat.

När du ska bearbeta en större mängd mat ska du göra det i flera satser. Töm beredningsskålen mellan satserna.

6 När du ska riva eller skiva ingredienser ställer du vredet på den högsta hastigheten (läge 2) med hastighetskontrollen.

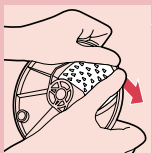
Maskinen kör tills du ställer vredet i läge 0 (av).



► Vrid till läge 1 för att sänka hastigheten.

7 Tryck påtryckaren lätt mot ingredienserna i matningstuben.

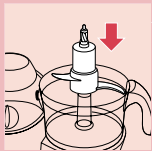
► När du ska riva mjuka grönsaker eller frukt kan du använda läge 1 så att ingredienserna inte blir mos.



8 Ta av insatsen från insatshållaren genom att ta tag i den med baksidan vänd mot dig. Tryck på insatsens sidor med tummarna. Insatsen lossnar då från hållaren.

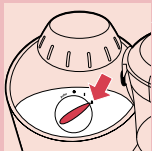
Knådningstillbehöret

Knådningstillbehöret används för att knåda bröddeg och för att blanda samman smeter och kakmixers.



1 Sätt skålen på motorenheten och placera sedan knådningstillbehöret på drivaxeln.

2 Lägg ingredienserna i skålen och sätt fast locket på skålen. Sätt påtryckaren i matarröret så att ingredienserna inte kan stänka ut under beredningen.



3 Välj det högsta läget (läge 2) med hastighetskontrollen.

Mixer

Mixern används till följande:

- Mixa vätskor såsom mjölk, såser, fruktjuicer, soppor, drinkar, teer och shakes.
- Blanda mjuka ingredienser - t.ex. pannkakssmet och majonnäs.
- Göra puréer för t.ex. barnmat.

► Matberedaren kan användas såväl med som utan mixern. Om du ska använda den utan mixern fungerar den inte om skruvlocket inte är ordentligt påskruvat på motorenheten.



1 För att kunna sätta på mixerskålen måste du ta bort det skruvlock som sitter över hastighetskontrollen.

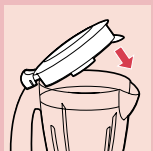


2 Montera mixerskålen ovanpå motorenheten genom att vrida den i pilens riktning tills den sitter fast ordentligt. Handtaget måste vara riktat åt vänster!

Tryck inte för hårt på handtaget på mixerskålen.

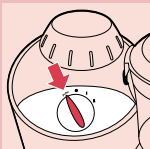
3 Lägg ingredienserna i skålen.

4 Stäng locket.





- 5** Sätt alltid på säkerhetsskyddet på mixerlocket innan du startar mixern.



- 6** Välj den högsta hastigheten (läge 2). Mixern fortsätter köra tills du vrider till läge 0 (av).

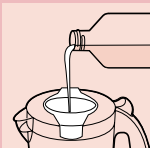
I tabellen hittar du rekommenderade tider för beredning.

Tips

- ▶ Häll ner vätskorna i mixern genom hålet i locket.
- ▶ Ju längre du kör mixern desto finare blir blandningen.
- ▶ Skär fasta ingredienser i små bitar innan du lägger dem i mixern. Om du ska mixa mycket är det bättre att köra flera gånger i stället för att mixa allt på en gång.
- ▶ Hårda ingredienser som t.ex. soyabönor ska blötläggas så att de mjuknar innan du kör dem.
- ▶ Krossa isbitar genom att lägga dem i mixern, stänga locket och använda pulsfunktionen.

Gör så här om ingredienserna fastnar på mixerns insida:

- 1** Stäng av matberedaren och ta ut stickkontakten ur vägguttaget.



- 2** Öppna locket.

Öppna aldrig locket när mixern är igång.

- 3** Avlägsna ingredienserna från insidan med degskrapan.

Håll skrapan på säkert avstånd från knivarna (cirka 2 cm).

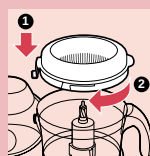
- ▶ Om du inte är nöjd med resultatet kör du mixern några gånger till genom att vrida vredet till pulsläget (puls). Du kan också försöka få resultatet bättre genom att blanda med en degskrapa (inte när mixern är i gång), eller hålla ut lite av innehållet och köra en mindre mängd.
- ▶ En del ingredienser är lättare att mixa om du tillsätter lite vätska - exempelvis citronjuice när du mixar frukt.

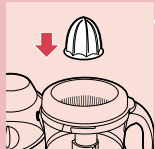
Citruspress

Citruspressen kan användas till all sorts frukt.

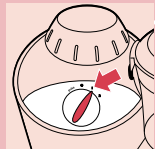
- 1** Placera skålen på motorenheten och sätt silen på skålen.

- 2** Vrid silen i pilens riktning tills stiftet på säkerhetsspärren snäpper fast på motorenheten.





- 3** Sätt fast presskonen i silen genom att trycka den lätt nedåt.



- 4** Välj den lägsta hastigheten (läge 1). Pressen går och stannar när du vrider till läge 0 (av).



- 5** Tryck en frukthalva mot den roterande konen.

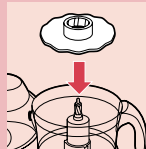
Tips

- ▶ Stanna pressen då och då och avlägsna fruktkött från silen.
- När du gör det ska du ta av skålen från motorenheten tillsammans med silen och konen.

- ▶ När du är klar tar du av skålen tillsammans med citruspressen och tillbehören så att inte fruktjuice rinner ut på matberedaren.

Emulgeringsskiva

Emulgeringsskivan används för att göra majonnäs och för att vispa grädde och äggvitor.



- 1** Sätt emulgeringsskivan på redskapshållaren i skålen.
- 2** Lägg ingredienserna i skålen och sätt på locket.
- 3** Välj den lägsta hastigheten (läge 1) för bäst resultat.

Tips

- ▶ När du ska vispa ägg ska de hålla rumstemperatur.
 - ▶ Ta ut äggen ur kylen minst en halvtimme innan du ska använda dem.
 - ▶ Alla ingredienser till majonnäs ska hålla rumstemperatur.
- Oljan kan tillsättas genom det lilla hålet i påtryckarens botten.

- ▶ När du ska vispa grädde kan du ta den direkt från kylen. Se beredningstiden i tabellen.
- Grädde ska inte vispas för länge. Använd pulsfunktionen så får du bättre kontroll över processen.

Rengöring

Ta alltid ut stickkontakten ur vägguttaget innan du gör ren motordelen.

- 1** Gör ren motordelen med en fuktad trasa. Den får inte sänkas ner i vatten och inte heller sköljas under rinnande vatten.

- 2** Rengör alltid de delar som har varit i kontakt med livsmedel i varmt vatten och diskmedel omedelbart när du är klar.

- Skålens lock, påtryckaren och tillbehören (inte mixerskålen) kan också diskas i maskin.

Dessa delar är godkända för maskindisk och testade enligt DIN EN 12875.

Mixerskålen är inte diskmaskinshärdig!

Gör ren metallknivarna, knivenheten på mixern och insatserna mycket försiktigt. Eggarna är mycket vassa!

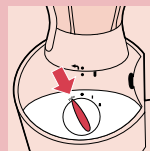
Se till att knivarnas egg och insatserna inte kommer i kontakt med hårda föremål. Det kan annars bli slöa.

Vissa ingredienser kan missfärga ytorna på tillbehören. Detta påverkar inte tillbehören negativt på något som helst sätt. Missfärgningen försvinner vanligtvis efter ett tag.

- Linda upp (den överflödiga delen av) nätsladden runt sladdhållaren på matberedarens baksida.

Snabbrengöra mixern

- 1** Häll ljummet vatten (högst en halv liter) och lite diskmedel i mixern.
- 2** Stäng locket.

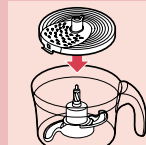


- 3** Kör mixern några korta ögonblick genom att vrida vredet till pulsläget. Den stannar när du vrider till läge 0 (av).

- 4** Ta loss mixerkålen och skölj den med rent vatten.

Förvaring

MicroStore



- Sätt tillbehören (kniv, insatshållare) på redskapshållaren och förvara dem i skålen. Sätt alltid på insatshållaren sist.

Garanti och service

Om du behöver information eller har något problem kan du antingen söka upp Philips webbsida på adressen www.philips.com, eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (rätt telefonnummer finner du i världsgarantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land ska du vända dig till din lokala återförsäljare, eller kontakta serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Felsökningsguide

Problem	Lösning
Matberedaren startar inte.	Vrid skålen eller locket medurs tills du hör ett klickljud. Se till att märkena på skålen och locket står mitt för varandra.
Matberedaren stannar plötsligt.	Det automatiska systemet för avstängning vid överhettning har förmodligen löst ut. 1) Stäng av matberedaren (läge 0). 2) Ta ut stickkontakten ur vägguttaget. 3) Låt matberedaren svalna i 60 minuter. 4) Sätt in stickkontakten i vägguttaget. 5) Starta matberedaren igen.
Knådnings- eller blandartillbehören roterar inte.	Kontrollera att du har vridit skålen och locket medurs så långt att ett klickljud hörs.
Både mixerskålen och matberedningsskålen är fastsatta men endast mixern fungerar.	Om både mixerskålen och matberedningsskålen har monterats fungerar endast mixern. Om du vill använda matberedarens skål, måste du ta av mixern och och stänga igen dess håll med skruvlocket.

Accessories and applications

Tillbehör	Tillämpning	Beredningstider
🌀	Hacka, mosa, mixa	10-60 sekunder
🌀	Knåda	60-180 sekunder
🌀 🌀 🌀 🌀	Skiva, riva, smula	10-60 sekunder
🌀	Blanda, mosa	10-60 sekunder
🍊	Pressa citrusfrukt	beror på kvantitet
🌀	Vispa, emulgera	10-60 sekunder

Kvantiteter och beredningstider

Ingredienser och resultat	Maxkvantitet	Tillbehör/hastighet	Metod	Tillämpningar
Äpplen, morötter, rotselleri - strimla	1/2 kg	🌀 / 2	Skär grönsakerna i bitar så att de kan passera tuben. Fyll tuben med bitarna och tryck försiktigt med påtryckaren.	Sallader, råa grönsaker
Äpplen, morötter, rotselleri - skiva	1/2 kg	🌀 / 2	Skär grönsakerna i bitar så att de kan passera tuben. Fyll tuben med bitarna och tryck försiktigt med påtryckaren.	Sallader, råa grönsaker
Smet (pannkaka) - vispa	7,5 dl mjölk	🌀 / 2	Häll först i mjölken i mixern och tillsätt därefter de övriga ingredienserna. Blanda i ungefär en minut. Upprepa proceduren ett par gånger om det behövs. Låt stå i några minuter, så att smeten svalnar till rumstemperatur.	Pannkakor, vafflor
Ströbröd - hacka	100 gram	🌀 / 2	Använd torrt, sprött bröd.	Rätter med ströbröd, gratänger
Smörkräm (creme au beurre) - vispa	300 gram	🌀 / 2	Använd mjukt smör för att få ett luftigt resultat.	Desserter, garneringar
Ost (parmesan) - hacka	200 gram	🌀 / 2	Ta en bit parmesanost utan kanter och skär upp den i bitar som är ungefär 3 x 3 cm.	Garnering, soppor, såser, gratänger

Ingredienser och resultat	Maxkvantitet	Tillbehör/hastighet	Metod	Tillämpningar
---------------------------	--------------	---------------------	-------	---------------

Ost (gouda) - riva	200 gram	☺ / 2	Skär upp osten i bitar som passar i matningstuben. Tryck försiktigt med påtryckaren.	Såser, pizzor, gratänger, fonduer
--------------------	----------	-------	--	-----------------------------------

Choklad - hacka	200 gram	☹ / 2	Använd hård, ren choklad. Bryt sönder den i bitar på 2 cm.	Garneringar, såser, bakverk, puddingar, mousser
-----------------	----------	-------	--	---

Kokta ärtor, bönor - mosa	250 gram	☹ / 2	Använd kokta ärtor eller bönor. Sätt till lite vätska om det behövs för konsistensen.	Puréer, soppor
---------------------------	----------	-------	---	----------------

Kokta grönsaker och kött - mosa	1/2 kg	☹ / 2	För grovt mos - tillsätt endast lite vätska. För finare mos - håll i vätska tills blandningen är slät och jämn.	Barnmat
---------------------------------	--------	-------	---	---------

Gurka - skiva	2 gurkor	☺ / 1	Placera gurkan i tuben och tryck ner den försiktigt.	Sallader, garnering
---------------	----------	-------	--	---------------------

Deg (bröd) - knåda	1/2 kg mjöl	☹ / 2	Blanda varmt vatten med jäst och socker. Tillsätt mjöl, olja och salt. Knåda degen i cirka 90 sekunder. Låt jäsa i 30 minuter.	Bröd
--------------------	-------------	-------	--	------

Deg (pizza) - knåda	750 g mjöl	☹ / 2	Gör på samma sätt som för brödddeg. Knåda i en minut.	Pizza
---------------------	------------	-------	---	-------

Ingredienser och resultat	Maxkvantitet	Tillbehör/hastighet	Metod	Tillämpningar
---------------------------	--------------	---------------------	-------	---------------

Deg (mördeg) - knåda	300 gram mjöl	☹ / 2	Använd kallt margarin och skär upp det i bitar om två centimeter. Håll mjölet i skålen och tillsätt margarinet. Blanda tills degen smular sig. Tillsätt sedan vatten samtidigt som du blandar. Stanna så fort degen börjar bilda en boll. Låt degen svalna innan du fortsätter.	Äppelpajer, söta kex, frukttårter
----------------------	---------------	-------	---	-----------------------------------

Deg (jäst) - knåda	1/2 kg mjöl	☹ / 2	Blanda först samman jäst, varmt vatten och lite socker i en separat skål. Håll alla ingredienser i skålen och knåda degen tills den är jämn och inte fastnar mot väggarna (tar cirka en minut). Låt jäsa i 30 minuter.	Lyxbröd
--------------------	-------------	-------	--	---------

Äggvitor - vispa	4 äggvitor	☺ / 1	Äggvitorna ska hålla rumstemperatur. OBS: använd minst 2 äggvitor.	Puddingar, sufléer, maränger
------------------	------------	-------	--	------------------------------

Frukt (t.ex. äpplen, bananer, vattenkastanj) - mixa	1/2 kg	☹ / 2	Tips: Tillsätt lite citronjuice så att frukten inte mörknar. Tillsätt lite vätska så blir purén jämn och slät.	Såser, sylt, puddingar, barnmat
---	--------	-------	--	---------------------------------

Frukt (t.ex. äpplen, bananer) - hacka	1/2 kg	☹ / 2	Tips: Tillsätt lite citronjuice så att frukten inte mörknar.	Såser, sylt, puddingar, barnmat
---------------------------------------	--------	-------	--	---------------------------------

Ingredienser och resultat	Maxkv antitet	Tillbe hör/ha stighet	Metod	Tillämpningar
Vitlök - hacka	300 gram	☞ / 2	Skala vitlöken. Tryck flera gånger på pulsknappen så att vitlöken inte blir alltför finhackad. Använd minst 150 gram.	Garnering, dippsåser
Örtkryddor (t.ex. persilja) - hacka	Minst 50 gram	☞ / 2	Skölj och torka kryddorna först.	Såser, soppor, garnering, kryddsmör
Juicer (t.ex. av papaya, vattenmelon, päron, guava) - mixa	1/2 kg (total mängd)	☞ / 2	Tillsätt vatten eller annan vätska för att få en jämn juice.	Fruktjuicer
Majonnäs - emulgering	3 ägg	☞ / 1	Alla ingredienser måste hålla rumstemperatur. OBS: använd minst ett stort ägg, två små eller två äggulor. Lägg äggen och lite vinäger i skålen och tillsätt oljan droppe för droppe.	Sallader, garnering och grillsåser
Kött (magert) - mala	1/2 kg	☞ / 2	Ta först bort senor och ben. Skär köttet i bitar om 3 cm. Tryck på pulsknappen för grövre färs.	Råbiff, hamburgare, köttbullar
Kött, fisk, fågel - mala	400 gram	☞ / 2	Ta först bort senor och ben. Skär köttet i bitar om 3 cm. Tryck på pulsknappen för grövre färs.	Råbiff, hamburgare, köttbullar
Milkshake - mixa	5 dl mjölk	☞ / 2	Mosa frukten (t.ex. bananer eller jordgubbar) med socker, mjölk och lite glass. Blanda ordentligt.	Milkshake

Ingredienser och resultat	Maxkv antitet	Tillbe hör/ha stighet	Metod	Tillämpningar
Kakmix - blanda	4 ägg	☞ / 2	Alla ingredienser måste hålla rumstemperatur. Blanda mjukt smör och socker tills blandningen är jämn och krämig. Tillsätt sedan mjölk, ägg och mjöl.	Olika kakor
Nötter - hacka	250 gram	☞ / 2	Använd pulsknappen för grövre bitar. Kör inte mer om du vill ha grova bitar.	Sallader, puddingar, nötkakor, mandelmassa
Lök - hacka	1/2 kg	☞ / 2	Skala löken och skär dem i fyra delar. Kör två gånger med pulsknappen och kontrollera resultatet.	Sallad, lagad mat, wok, garnering
Lök - skiva	300 gram	☞ / 1	Skala lökarna och skär dem i bitar som passar matningstuben. OBS: använd minst 100 gram.	Sallad, lagad mat, wok, garnering
Soppor - mixa	5 dl	☞ / 2	Använd kokta grönsaker.	Soppor, såser
Vispgrädd - vispa	5 dl	☞ / 1	Ta grädden direkt från kylan. OBS: använd minst 1 1/4 dl grädd. Vispgrädden är färdig efter cirka 20 sekunder.	Garnering, grädd, glassmixer

Recept

Zucchinismör

Ingredienser:

- 2 zucchinis
- 3 kokta ägg
- 1 liten lök
- 1 matsked vegetabilisk olja
- persilja
- 2-3 matskedar crème fraiche
- citronjuice, Tabasco, salt, peppar, curry, paprika

- ▶ *Skölj och torka zucchinin och strimla den med den finaste insatsen i matberedarens skål. Lägg den strimalade zucchinin på en tallrik, strö salt över och låt vila i 15 minuter så att saltet får dra ut vätskan. Skär löken i fyra delar och hacka fint tillsammans med vitlöksklyftan. Ta loss persiljeblad från stjälken och hacka dem.*
- ▶ *Lägg därefter den strimalade zucchinin på en ren handduk och pressa ut vätskan. Håll lite olja i en stekpanna och stek den hackade löken och vitlöken en aning, och tillsätt sedan zucchinin. All vätska ska ånga bort. Låt de stekta ingredienserna svalna en stund. Skala äggen och hacka dem några sekunder i matberedarens skål. Lägg därefter de andra ingredienserna i skålen, krydda efter smak och blanda samman med kniven. Servera på rostat vitt bröd.*

Fruktkaka

Ingredienser:

- 180 gram dadlar
- 270 gram katrinplommon

- 60 gram mandel
- 60 gram valnötter)
- 60 gram russin
- 60 gram sultanrussin (ljusa)
- 240 gram fullkornsmjöl
- 120 gram vetemjöl
- 120 gram brunt socker
- en nypa salt
- en påse bakpulver
- 3,6 dl kärnmjöl

- ▶ *Montera metallkniven i skålen. Lägg alla ingredienser i skålen och blanda samman dem i 30 sekunder på den högsta hastigheten. Grädda fruktkakan i en 30 cm lång bakform i 40 minuter vid 170°C.*

Purjolökspaj

Till degen:

- 250 gram vetemjöl (eller fullkornsmjöl)
- en nypa salt
- 1 matsked honung
- 20 gram färsk jäst eller 1/2 påse torrjäst
- 100 gram smör
- 6 matskedar ljummet vatten

Till fyllningen:

- 1/2 kg purjolök
- vegetabilisk olja
- 4 ägg
- 1/2 kg crème fraiche
- salt, peppar, 1-2 matskedar mjöl om det behövs

- ▶ *Lägg alla ingredienser i skålen och knåda tills det blir en deg. Låt degen jäsa i omkring 30 minuter.*
- ▶ *Skiva purjolöken med skivningsinsatsen. Håll lite olja i en stekpanna och stek purjolöken i några minuter. Lägg de andra ingredienserna i mixern och kör tills det hela fått en krämig konsistens. Tillsätt 1-2 teskedar mjöl för att reda av.*
- ▶ *Smörj en bakform med en diametern på 24 cm och täck sidorna och botten med degen, jämnt fördelad. Fördela purjolöken över degen och håll resten av ingredienserna över. Grädda i förvärmad ugn i cirka 40 minuter i 180°C. Servera varm eller kall.*

Ungersk gulasch

Ingredienser:

- 1 matsked olja
 - 1 medelstor lök
 - 1 teskep paprikapulver
 - 400 gram nötkött eller fläsk
 - 1 grön paprika
 - 1 tomat
 - salt
 - 200 gram morötter
 - 300 gram potatis
 - hel kummin
- ▶ *Skölj köttet och skär det i 2 cm stora bitar. Skala löken och hacka den i matberedarens skål med metallkniven. Ta bort kärnorna på paprikan och skär den i ringar med skivningsinsatsen. Skala tomaten, ta bort kärnorna och skär den sedan i tunna strimlor. Stek den hackade löken i oljann tills den mjuknar. Ta av pannan från plattan och strö*

paprikapulver över löken. Tillsätt köttet och stek på hög värme i några minuter. Rör hela tiden. Tillsätt därefter paprikan och tomaten. Salta. Täck över pannan och låt gulaschen puttra på låg värme tills rätten är nästan mjuk.

- ▶ *Skala och skär morötterna under tiden med skivningsinsatsen. Skala potatisen och skär den i tärningar. Lägg alltsamman i pannan och tillsätt så mycket kallt vatten som behövs för soppan (ungefär 1,2 liter). Smaksätt med en nypa kumminfrön och låt småkoka tills allt är mjukt. Salta lite till om det behövs.*
- ▶ *Servera varmt. Garnera med paprikaringar om du vill. Servera syltad paprika på en assiett bredvid.*

Jordgubbstårta

Ingredienser:

- 100 gram margarin
- 100 gram socker
- 3 äggulor
- 240 gram mjöl
- 100 gram kokosflingor

Fyllningen:

- 80 gram socker
- 2 teskedar citronjuice
- 400 gram gräddost
- 1/2 kg jordgubbar

Glaserings:

- 1/2 kg jordgubbar
- 2,5 dl vatten
- 120 gram socker
- 60 gram majsensmjöl

Garnering:

- 2 1/2 dl grädde

- ▶ Sätt ugnen på 180°C. Rör samman margarin och socker i skålen med metallkniven.
- ▶ Blanda i äggulorna och rör sedan ner mjölet och kokosflingorna. Lägg degen på en bakplåt, räffla kanterna och picka med en gaffel. Grädda i 15-20 minuter tills degen blivit ljusbrun. Låt svalna på ett galler. Blanda socker, citronjuice och gräddost i skålen med metallkniven. Bred ut över den avvalnade tårbottnen. Garnera med en del av jordgubbarna (med topparna uppåt). Ställ in i kylan.
- ▶ Gör i ordning glasyren. Blanda resten av jordgubbarna med vattnet och sockret i mixern. Lös upp majsenan i 1 1/4 dl av jordgubbssmixen. Koka upp jordgubbssmixen. Rör i den upplösta majsenan under kokning. Lägg den heta glasyren över jordgubbarna på tårten med en sked och kyl ner i två timmar. Garnera med vispgrädde i toppar.

Milkshake på färsk frukt

Ingredienser:

- 100 gram bananer eller jordgubbar
- 2 dl färsk mjölk
- 50 gram vaniljglass
- grovt socker efter smak
- ▶ Skala bananerna eller skölj jordgubbarna. Skär frukten i små bitar. Lägg alla ingredienser i mixerskålen. Mixa tills det är mjukt och jämnt.

- ▶ Du kan använda vilken frukt som helst till din favoritmilkshake.

Hasselnötsringar

Degen:

- 1/2 kg siktat mjöl
- 75 gram socker
- 1 tesked salt
- 1 ägg
- 2,5 dl mjölk (35°C)
- 100 gram smör, mjukt
- 30 gram färsk jäst (läs informationen på förpackningen om du använder torrjäst)

Fyllningen:

- 250 gram hackade hasselnötter
- 100 gram socker
- 2 portionspåsar vaniljsocker
- 1 1/4 dl grädde
- ▶ Värm ugnen till 200°C. Blanda samman mjölk, jäst och socker i skålen under 15 sekunder med knådningsredskapet. Tillsätt mjöl, salt, smör och ägg. Knåda degen i två minuter. Lägg degen i en separat skål och täck den med en fuktad handduk. Låt den jäsa på varm plats i 20 minuter.
- ▶ Hacka hasselnötterna med metallkniven. Blanda samman ingredienserna till fyllningen. Kavla ut degen till en rektangulär form. Bred över hasselnötsmixen och rulla ihop till en rulle. Lägg rullen i en smörad form med löstagbar botten. Låt jäsa i 20 minuter. Pensla rullen med vispad äggula och placera formen på ett galler i mitten av ugnen. Grädda i 25-30 minuter vid 200°C.

Chokladkaka

Ingredienser:

- 140 gram mjukt smör
- 110 gram florsocker
- 140 gram choklad
- 6 äggvitor
- 6 äggulor
- 110 gram strösocker
- 140 gram vetemjöl

Fyllningen:

- 200 gram aprikossylt

Glaserings:

- 1 1/4 dl vatten
- 300 gram socker
- 250 gram riven choklad
- vispgräddde, om så önskas

- ▶ Sätt ugnen på 160°C. Blanda samman smör och florsocker med metallkniven. Smält chokladen och blanda i den. Tillsätt äggulorna en i taget och blanda tills konsistensen blivit krämig. Vispa äggvitorna med strösockret tills de blir hårda och skummiga med metallkniven. Blanda försiktigt ner äggviteskummet i chokladsmeten. Blanda sedan försiktigt ner mjölet med en degskrapa. Håll kakmixen i en smörad form. Grädda i en timme vid 160°C. De första 15 minuterna ska ugnsluckan stå en aning på glänt.
- ▶ Låt sedan kakan svalna en stund i sin form (24 cm diameter). Vänd sedan upp den på ett galler. Dela kakan i två delar, en under- och en överdel.

Bred aprikossylt över den ena delen och lägg den andra halvan över. Värm resten av aprikossylten tills den tjocknar och bred den över kakan. Gör i ordning glasyren. Koka upp vatten och tillsätt socker och choklad. Låt koka på låg värme. Rör hela tiden, tills det får en mjuk och bredbar konsistens. Bred därefter glasyren över kakan och låt kallna. Servera med lite vispgräddde.

Broccolisoppa (4 personer)

Ingredienser:

- 50 gram mogen goudaost
 - 300 gram broccoli (stam och bukett)
 - broccolispadet
 - 2 kokta potatisar, skurna i bitar
 - 2 buljongtärningar
 - 2 matskedar vispgräddde
 - curry
 - salt
 - peppar
 - muskot
- ▶ Riv osten. Mosa broccolin med den kokta potatisen och en del av spadet från broccolin. Lägg broccolimoset och det återstående spadet och buljongtärningarna i ett litermått och fyll upp till 7,5 dl. Håll över i en kastrull och låt koka upp under omrörning. Rör i osten och krydda med curry, salt, peppar och muskot. Rör sedan ner grädden.

Pizza

Till degen:

- 400 gram mjöl
- 1/2 tesked salt
- 20 gram färsk jäst eller 1 och 1/2 påse torrjäst
- 2 matskedar matolja
- ungefär 2,4 dl vatten (35°C)

Pålägg

- 3 dl krossade tomater (på burk)
- 1 tesked blandade italienska örterkryddor (torkade eller färska)
- 1 lök
- 2 vitlöksklyftor
- salt och peppar
- socker

Ingredienser att strö över:

- oliver, salami, kronärtskocka, svamp, ansjovis, mozzarella, peppar, riven ost och olivolja efter smak.

- ▶ *Montera knådningstillbehöret i skålen. Lägg alla ingredienser i skålen och välj den högsta hastigheten (läge 2). Knåda degen i ungefär 90 sekunder, tills en jämn boll har bildats. Lägg degen i en separat skål, täck med en fuktad handduk och låt jäsa i cirka 30 minuter.*
- ▶ *Hacka löken och vitlöken med metallkniven i matberedarens skål och stek dem sedan tills de blivit genomskinliga. Tillsätt de krossade tomaterna och kryddorna och låt puttra i omkring 10 minuter. Krydda med salt, peppar och socker. Låt såsen svalna.*

- ▶ *Sätt ugnen på 250°C.*
- ▶ *Kavla ut degen på en mjölad yta och forma två cirklar. Lägg degcirkelarna på en smord ugnsplåt. Bred ut såsen över degen men lämna ytterkanten fri. Strö ut de önskade ingredienserna. Strö till sist lite riven ost över pizzorna och droppa lite olivolja över dem.*
- ▶ *Grädda i 12-15 minuter.*

Stekt potatis och grönsaker

Ingredienser:

- 1 ägg
 - 5 ml mjölk
 - 1 matsked mjöl
 - 1 tesked koriander
 - salt och peppar
 - 2 stora potatisar (cirka 300 gram)
 - 100 gram morot
 - 150 gram selleri
 - 50 gram solrosfrön eller 2 matskedar majs-korn
 - olja att steka i
- ▶ *Blanda ägg, mjölk, mjöl, koriander, salt och peppar med metallkniven.*
 - ▶ *Riv den skalade potatisen, den skrapade moroten och den rengjorda sellerin med den grova rivinsatsen och blanda ner i äggblandningen. Rör samman grönsakerna, äggblandningen och solrosfröna (eller majs) i en skål.*
 - ▶ *Värm upp oljan i en stekpanna och forma smeten till 8 plättar. Stek dem på båda sidorna tills de blivit gyllenbruna. Låt rinna av på hushållspapper.*
 - ▶ *Tillagningstid: 3-4 minuter.*

Bröd (vitt)

Ingredienser:

- 1/2 kg brödmjöl
- 15 gram mjukt smör eller margarin
- 25 gram färsk jäst eller 20 gram torrjäst
- 2,6 dl vatten
- 10 gram salt
- 10 gram socker

- ▶ *Montera knådningstillbehöret i blandarskålen. Lägg mjöl, salt och smör/margarin i skålen. Tillsätt jästen och vattnet. Sätt på locket på skålen och vrid det i pilens riktning tills det hörs ett klickljud. Välj den högsta hastigheten (läge 2) och blanda degen (maximal knådningstid finns angiven i avsnittet Kvantiteter och beredningstider).*
- ▶ *Ta upp degen från skålen och lägg den i en större skål. Täck med en fuktad handduk och låt jäsa på en varm plats i 20 minuter. När degen har jäst plattar du ut den och formar den till en boll.*
- ▶ *Lägg tillbaka degen i skålen och täck på nytt med en fuktad handduk och låt den jäsa i ytterligare 20 minuter. Platta sedan ut den igen och rulla ihop den.*
- ▶ *Lägg degen på en smörad bakplåt och låt jäsa i 45 minuter. Grädda i den nedre delen av den uppvärmda ugnen.*
- ▶ *Grädda i cirka 225°C i den undre delen av ugnen i cirka 35 minuter.*

Osat ja lisäosat

- A) Runko
- B) Nopeudenvälitsin
 - P = pitoasento
 - 0 = katkaistu
 - 1 = pienin nopeus
 - 2 = suurin nopeus
- C) Kierrekansi (pitää olla paikallaan, silloin kun kulhoa käytetään)
- D) Kulho
- E) Lisäosanpidin
- F) Tehosekoittimen kannu
- G) Tehosekoittimen kannun kansi
- H) Kannen kieleke (avaa ja sulkee turvakytkimen)
- I) Kulhon kansi
- J) Kannensuljin
- K) Syöttösuppilo
- L) Syöttöpainin
- M) Sitruspusertimen siivilä
- N) Sitruspusertimen puserrin
- O) Taikinakoukku
- P) Hienonnusterä + suojus
- Q) Viipalointiterä, puolipaksu
- R) Suikalointiterä, puolikarkea
- S) Suikalointiterä, hieno
- T) Teräalusta
- U) Vispilälevy

Johdanto

Laite on varustettu ylikuumenemissuojalla, joka katkaisee automaattisesti virran, mikäli laite ylikuumenee.

Jos laite lakkaa yhtäkkiä käymästä:

- 1** Vedä pistotulppa irti pistorasiasta.
- 2** Katkaise toiminta kääntämällä nopeudenvälitsin asentoon 0.
- 3** Anna laitteen jäähtyä 60 minuuttia.
- 4** Työnnä pistotulppa pistorasiaan.
- 5** Käynnistä laite uudelleen.

Ota yhteys Philips-myyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoliikkeeseen, jos automaattinen ylikuumenemissuoja toimii liian usein.

VAROITUS: Laitetta ei saa liittää aikakyttimeen ettei synny vaaratilannetta.

Tärkeää

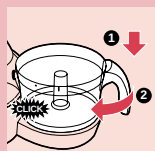
- ▶ Lue tämä käyttöohje huolellisesti ja katsele kuvat, ennen kuin alat käyttää laitetta.
- ▶ Säilytä käyttöohje vastaisen varalle.
- ▶ Tarkasta, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- ▶ Älä käytä laitteessa muiden valmistajien lisäosia tai osia, ellei Philips ole näin erikseen neuvonut. Takuu ei korvaa vahinkoja, jos tällaisia osia on käytetty.
- ▶ Älä käytä laitetta, jos sen liitosjohto, pistotulppa tai jokin muu osa on viallinen.
- ▶ Tarkasta liitosjohdon kunto säännöllisesti. Jos liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä.
- ▶ Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa.
- ▶ Varo ylittämästä taulukossa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
- ▶ Kulhoon merkittyä enimmäismäärää eli asteikon ylintä viivaa ei saa ylittää.
- ▶ Irrota pistotulppa pistorasiasta heti käytön jälkeen.
- ▶ Paina aineita syöttösuppilossa alaspäin vain syöttöpainimella, ei koskaan sormilla tai esim. kaapimella.
- ▶ Irrota aina pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin laitat tehosekoittimen kannuun sormiasi tai esim. kaapimen.

- ▶ Pidä laite poissa lasten ulottuvilta. Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.
- ▶ Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- ▶ Laita kansi kulhon päälle oikeassa asennossa. Sisäänrakennettu turvakytin vapautuu ja voit käynnistää laitteen. Sekä rungossa että kierrekannessa on merkit. Laite toimii vain silloin, kun rungon piste on täsmälleen kierrekannessa olevan pisteen kohdalla.
- ▶ Katkaise laitteen toiminta ennen lisälaitteen irrotusta.
- ▶ Katkaise toiminta kääntämällä nopeudenvältsin asentoon 0.
- ▶ Odota, kunnes liikkuvat osat ovat pysähtyneet, ennen kuin poistat kannen laitteesta.
- ▶ Kierrekansi voidaan poistaa vain silloin, kun kulhon päällä ei ole kantta tai kun koko kulho on nostettu pois.
- ▶ Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen äläkä huuhtelee sitä juoksevalla vedellä. Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.
- ▶ Poista hienonnusterästä suojus ennen käyttöä.
- ▶ Anna aineiden jäähtyä ennen käsittelyä (maksimilämpötila 80°C).
- ▶ Jos sekoitat kuumaa tai vaahtoavaa nestettä, laita tehosekoittimen kannuun vain 1 litra roiskumisen välttämiseksi.
- ▶ Katso käsittelyajat taulukoista, joita on jäljempänä tässä käyttöohjevihkosessa.
- ▶ Irrota pistotulppa pistorasiasta heti käytön jälkeen.

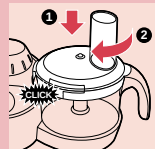
Muista, että kulhoa ei voi käyttää, silloin kun tehosekoitin on paikallaan.

Käyttö

Kulho



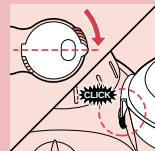
- 1 Asenna kulho paikalleen monitoimikoneeseen kiertämällä kahvaa nuolen suuntaan, kunnes kuulet napsahduksen.



- 2 Laita kansi kulhon päälle. Kierrä kantta nuolen suuntaan, kunnes kuulet napsahduksen (tämä vaatii hieman voimaa).

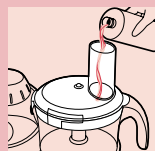
Turvavytkin

Sekä rungossa, kulhossa että kannessa on merkki. Laitte toimii vain, jos rungon piste on aivan kulhon pisteen kohdalla.

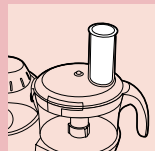


- 1 Varmista, että kannen viiva ja kulhon viiva ovat täsmälleen vastakkain. Kannen kieleke täydentää nyt kahvan muodon.

Syöttösuppilo ja syöttöpainin



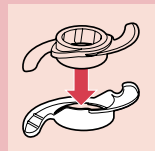
- 1 Lisää nestemäiset ja/tai kiinteät aineet syöttösuppilon kautta. Paina syöttösuppilon olevia kiinteitä aineita varovasti syöttöpainimella alaspäin.



- 2 Voit sulkea syöttösuppilon syöttöpainimella, niin ettei mm. jauhopöly nouse ylös.

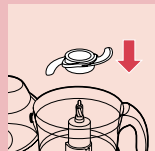
Hienonnusterä

- Hienonnusterällä hienonnetaan, soseutetaan ja sekoitetaan.



- 1 Poista hienonnusterästä teränsuojus.

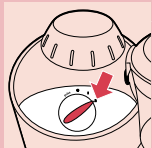
Hienonnusterän reunat ovat erittäin terävät. Varo koskemasta niihin!



- 2 Laita lisäosanpidin kulhoon ja hienonnusterä kulhossa olevan lisäosanpitimen päälle.

- 3 Laita aineet kulhoon. Leikkaa isot palat noin 3 cm:n kuutioiksi. Laita kansi kulhon päälle.

- 4 Laita syöttöpainin syöttösuppilon.



5 Valitse nopeudenvälitsimellä suurin nopeus (asento 2).

- Käsittely jatkuu niin kauan kunnes valitaan asento 0 (katkaistu).

► Nopeutta voidaan pienentää vaihtamalla asennolle 1.

Vinkkejä

► Kun hienonnat sipulia, käytä pitoasentoa, ettei sipuli hienonnu liikaa.

► Älä hienonna kovia juustoja liian pitkään. Juusto lämpiää ja alkaa paakkuuntua.

► Älä hienonna kovia aineita, kuten kahvipapuja, muskottipähkinöitä tai jääpaloja, sillä ne tylsyttävät teriä.

Jos aineet takertuvat terän ympärille tai tarttuvat kulhon reunoihin:

1 Pysäytä laitteen toiminta.

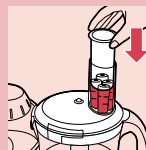
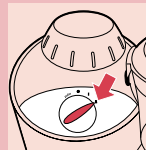
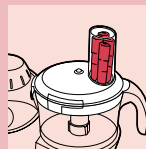
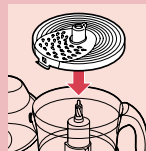
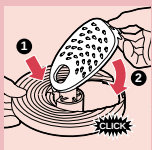
2 Poista kansi kulhon päältä.

3 Irrota aineet terästä tai kulhon reunoista kaapimella.

Viipalointi- ja suikalointiterät

Älä yritä hienontaa terillä kovia aineita, kuten jääpaloja.

1 Aseta terä teräalustaan ennen kuin laitat tämän lisäosanpitimeen.



Terien leikkuureunat ovat hyvin terävät. Varo koskemasta niihin!

2 Aseta teräalusta lisäosanpitimeen, joka on kulhossa.

3 Laita kansi kulhon päälle.

4 Laita aineet syöttösuppiloon. Leikkaa suuret palat pienemmiksi, niin että ne mahtuvat syöttösuppiloon.

5 Täytä syöttösuppilo mahdollisimman tasaisesti.

Kun aiot viipaloida tai suikaloida suuria määriä, käsittele kerralla vain pieni osa ja tyhjennä kulho aina välillä.

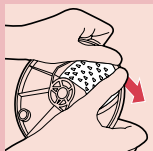
6 Käytä suikalointiin ja viipalointiin suurinta nopeutta (nopeudenvälitsimen asento 2).

Käsittely jatkuu niin kauan kunnes valitaan asento 0 (katkaistu).

► Nopeutta voidaan pienentää vaihtamalla asennolle 1.

7 Paina syöttöpainimella kevyesti syöttösuppilossa olevia aineita.

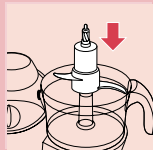
► Pehmeitä kasviksia tai hedelmiä suikaloidessasi voit vähentää nopeuden asennolle 1, etteivät kasvikset tai hedelmät mene aivan soseeksi.



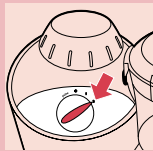
- 8** Terän irrotus teräalustasta: Ota teräalusta käteen alapuoli itseesi päin. Paina terän reunoja peukaloilla, niin että terä irtaoo alustasta.

Taikinakoukku

Taikinakoukku voidaan käyttää hiivataikinoiden tekemiseen ja kakkutaikinoiden sekoittamiseen.



- 1** Laita kulho rungon päälle ja aseta taikinakoukku akselin päälle.
- 2** Mittaa aineet kulhoon ja kiinnitä kansi kulhon päälle. Laita syöttöpainin syöttösuppilon, ettei mm. jauhopöly nouse ylös.

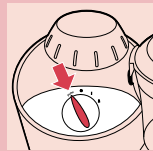
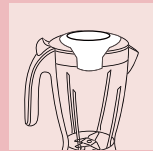
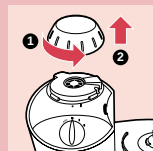


- 3** Valitse nopeudenvälitsimellä suurin nopeus (asento 2).

Tehosekoitin

Tehosekoitin on tarkoitettu:

- Nestemäisten aineiden sekoittamiseen, esim. maitotuotteet, kastikkeet, tuoremeihat, keitot, juomat, pirtelöt.
- Kevyiden aineiden sekoittamiseen, esim. ohukaistaikina tai majoneesi.
- Keitettyjen ruoka-aineiden sekoittaminen, esim. vauvanruoka.



- Laitetta voidaan käyttää ilman tehosekoitinta tai niin, että tehosekoitin on kiinni rungossa. Jos laitetta käytetään ilman tehosekoitinta, kierrekannen tulee olla kiinnitettynä rungon päälle, muuten laite ei käynnisty.

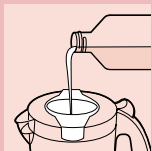
- 1** Irrota nopeudenvälitsimen yläpuolella oleva kierrekansi, ennen kuin kiinnität tehosekoittimen paikalleen.
- 2** Aseta tehosekoitin rungon päälle ja kierrä kunnolla kiinni nuolen suuntaan. Kahvan tulee olla vasemmalla.

Älä väännä tehosekoittimen kahvaa liian voimakkaasti.

- 3** Mittaa aineet tehosekoittimen kannuun.
- 4** Sulje kansi.
- 5** Aseta aina kannensuljin tehosekoittimen kannen päälle, ennen kuin käynnistät laitteen.

- 6** Valitse suurin nopeus (asento 2). Laitte jatkaa käymistä tällä nopeudella niin kauan kunnes vaihdetaan asennolle 0 (katkaistu).

Katso taulukosta oikeat käsittelyajat.



Vinkkejä

- ▶ Kaada nestemäiset aineet tehosekoittimeen kannessa olevan aukon kautta.
- ▶ Mitä pidempään laite käy, sitä hienompi on lopputulos.
- ▶ Leikkaa kiinteät aineet pieniksi paloiksi ennen tehosekoittimeen laittamista. Jos tarvitset suuren määrän, hienonna pienissä erissä äläkä yritä hienontaa kerralla kaikkea.
- ▶ Kovat aineet, kuten soijamaitoon käytettävät soijapavut, tulee liottaa vedessä ennen hienontamista.
- ▶ Hienonna jääpalat siten, että laitot jääpalat kannuun, suljet kannen ja käytät pitoasentoa.

Jos aineet tarttuvat tehosekoittimen kannun seinään:

- 1** Katkaise laitteen toiminta ja vedä pistotulppa irti pistorasiasta.
- 2** Avaa kansi.

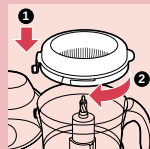
Älä avaa kantta laitteen käydessä.

- 3** Irrota aineet kannun seinästä kaapimella. Pidä kaavin turvallisen kaukana teristä (noin 2 cm).

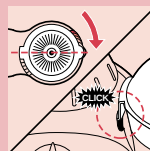
- ▶ Ellet ole tyytyväinen tulokseen, jatka kääntämällä valitsin muutaman kerran hetkeksi pitoasennolle. Voit myös yrittää parantaa tulosta sekoittamalla aineita välillä kaapimella (ei tehosekoittimen käydessä) tai kaataa osan aineista pois ja jatkaa pienemmällä määrällä.
- ▶ Joskus aineet sekoittuvat paremmin, jos lisää hieman nestettä

Sitruspuserrin

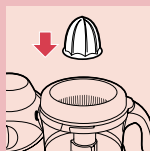
Sitruspuserrin soveltuu kaikenlaisille sitrushedelmille.



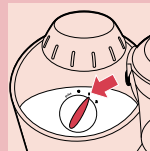
- 1** Laita kulho rungon päälle ja aseta siivilä kulhon päälle.



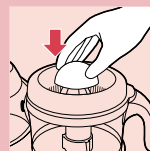
- 2** Kierrä siivilää nuolen suuntaan, kunnes turvakytkimen kieleke napsahtaa paikalleen runkoon.



- 3** Aseta puserrin paikalleen siivilään painamalla kevyesti.



- 4** Valitse pienin nopeus (asento 1). Laite käynnistyy ja se pysäytetään valitsemalla asento 0 (katkaistu).

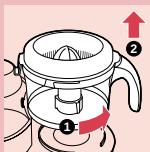


- 5** Paina hedelmänpuolikasta kunnolla pyörivää puserrinta vasten.

Vinkkejä

- Keskeytä painaminen välillä ja poista hedelmäjäte siivilästä.

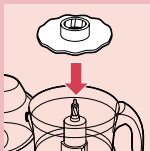
Tätä varten on katkaistava laitteesta virta ja nostettava kulho pois siivilän ja puserTIMEN kanssa.



- Kun lopetat, nosta kulho pois yhdessä sitruspuserTIMEN osien kanssa, ettei mehua pääse valumaan laitteeseen.

Vispilälevy

Vispilälevyä voi käyttää majoneesin valmistamiseen sekä kerman ja munanvalkuaisen vaahdottamiseen.



- 1** Laita vispilälevy kulhossa olevaan lisäosanpitimeen.
- 2** Mittaa aineet kulhoon ja laita kansi kulhon päälle.
- 3** Valitsemalla pienemmän nopeuden (asento 1) saat parhaan lopputuloksen.

Vinkkejä

- Kun teet valkuaisvaahtoa, käytä huoneenlämpöisiä kananmunia.
- Ota kananmunat pois jääkaapista vähintään puoli tuntia ennen käyttöä.
- Majoneesia valmistettaessa kaikkien aineiden tulee olla huoneenlämpöisiä.

Öljy voidaan lisätä syöttöpainimen pohjassa olevan pienen reiän kautta.

- Vatkaa kerma jääkaappikylmänä. Katso käsittelyaika taulukosta. Älä vatkaa kermää liian kauan.

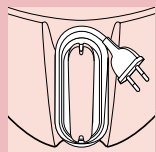
Käyttämällä pitoasentoa voit paremmin seurata lopputulosta.

Puhdistus

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen rungon puhdistusta.

- 1** Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Älä upota runkoa veteen, äläkä huuhtelee sitä.
 - 2** Pese ruuan kanssa kosketuksissa olleet osat lämpimällä pesuvedellä heti käytön jälkeen.
- Kulho, kulhon kansi, syöttöpainin ja lisäosat (paitsi tehosekoittimen kannu) voidaan pestä myös astianpesukoneessa. Näiden osien konepesunkestävyys on testattu normin DIN EN 12875 mukaisesti. Tehosekoittimen kannu ei ole konepesunkestävä!

Puhdista hienonnusterä, tehosekoittimen terä ja muut terät varovasti. Näiden leikkuureunat ovat hyvin terävät!

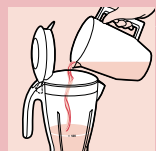


Pidä huoli, että hienonnusterän, tehosekoittimen terän ja muiden terien leikkuureunat eivät kosketa mitään kovaa, etteivät ne tylsy.

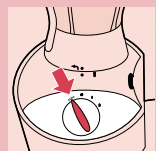
Jotkut aineet saattavat aiheuttaa lisäosien värjäytymistä. Tämä ei vaikuta lisäosien toimintaan. Värjäytyminen häviää yleensä vähitellen.

- ▶ Kierrä (liika) liitosjohto laitteen takana olevan pidikkeen ympärille.

Tehosekoittimen pikapuhdistus



- 1** Kaada tehosekoittimen kannuun lämmintä vettä (ei enempää kuin 0,5 l) ja hieman astianpesuainetta.

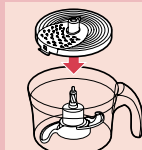


- 2** Sulje kansi.
- 3** Anna laitteen käydä hetken kääntämällä nopeudenvaihtin pitoasennolle. Laite lakkaa käymästä kun vaihtin palaa asentoon 0 (katkaistu).

- 4** Irrota tehosekoittimen kannu ja huuhtelee se puhtaalla vedellä.

Säilytys

MicroStore



- ▶ Laita lisäosat (hienonnusterä, teräalusta) lisäosanpitimeen ja säilytä niitä kulhossa. Teräalusta tulee aina viimeiseksi.

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, katso Philipsin [www-sivustoa](http://www.philips.com) osoitteesta www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Voit myös kääntyä Philips-myyjän tai Philips Kodinkoneiden valtuuttaman huoltoliikkeen puoleen.

Tarkistusluettelo

Ongelma	Ratkaisu
Laite ei käynnisty.	Kierrä kulhoa tai kantta myötäpäivään, kunnes kuulet napsahduksen. Varmista, että kulhon ja kannen pisteet ovat täsmälleen toistensa kohdalla.
Laite lakkasi yhtäkkiä toimimasta.	Automaattinen ylikuumenemissuoja on luultavasti katkaissut virran, koska laite on kuumentunut liikaa. 1) Katkaise laitteen toiminta (asento 0). 2) Irrota pistotulppa pistorasiasta. 3) Anna laitteen jäähtyä 60 minuuttia. 4) Työnnä pistotulppa pistorasiaan. 5) Käynnistä laite uudelleen.
Taikinansekoitin tai vatkainosa ei pyöri.	Varmista, että olet kiertänyt kulhon ja kannen myötäpäivään niin pitkälle, että kuulit napsahduksen.
Sekä tehosekoitin että kulho ovat paikallaan, mutta vain tehosekoitin toimii.	Jos sekä tehosekoitin että kulho on asetettu oikein paikalleen, vain tehosekoitinta voi käyttää. Jos haluat käyttää kulhoa, irrota tehosekoitin ja peitä sen kiinnitysaukko kierrekannella.

Accessories and applications

Lisäosa	Käyttötarkoitus	Käyttöaika
☞	Hienonnus, soseutus, sekoitus	10 - 60 s
☞	Vaivaaminen	60 - 180 s
☞ ☞ ☞ ☞ ☞	Viipalointi, suikalointi, raastaminen	10 - 60 s
☞	Sekoittaminen, soseuttaminen	10 - 60 s
☞	Sitrushedelmien puseruttaminen	riippuu määrästä
☞	Vatkaaminen, vaahdottaminen	10 - 60 s

Määrät ja valmistusajat

Ruoka-aine	Enim mäism äärä	Lisäos a/hop eus	Ohje	Käyttötarkoi tus
Omenat - suikaleet	500 g	☞ / 2	Leikkaa hedelmät syöttösuppilon sopiviksi paloiksi. Täytä syöttösuppilo ja viipaloi painaen kevyesti syöttöpainimella.	Kiisselit, piiraat
Omenat - viipaleet	500 g	☞ / 2	Leikkaa hedelmät syöttösuppilon sopiviksi paloiksi. Täytä syöttösuppilo ja viipaloi painaen kevyesti syöttöpainimella.	Kiisselit, piiraat
Ohukaistaikina - sekoitus	7 1/2 dl maito a	☞ / 2	Kaada tehosekoittimeen ensin maito ja sen jälkeen kuivat aineet. Sekoita noin 1 minuutti. Toista tarvittaessa pari kertaa. Pysäytä sitten muutamaksi minuutiksi, niin että laite välillä jäähtyy.	Ohukaiset, pannukakut, vohvelit
Korppujauhot - hienonnus	100 g	☞ / 2	Käytä kuivaa leipää.	Jauheliharuuat, kakkuvuokien jauhotus
Voikreemi - vatkaus	300 g	☞ / 2	Käytä pehmeää voita.	Jälkiruuat, leivokset
Juusto - hienonnus	200 g	☞ / 2	Käytä kovaa juustoa. Leikkaa noin 3 cm:n paloiksi.	Kuorrutus, keitot, kastikkeet
Juusto - suikalointi	200 g	☞ / 2	Leikkaa juusto syöttösuppilon sopiviksi paloiksi. Paina varovasti syöttöpainimella.	Kastikkeet, pizzat, kuorrutukset, fondue

Ruoka-aine	Enim mäism äärä	Lisäos a/nop eus	Ohje	Käyttötarkoit us
Suklaa - rouhe	200 g	☞ / 2	Käytä kovaa taloussuklaata. Paloittele 2 cm:n paloiksi.	Koristelu, kastikkeet, mousset, vanukkaat.
Palkokasvit, keitetyt - sose	250 g	☞ / 2	Käytä keitettyjä herneitä tai papuja. Lisää tarvittaessa hieman nestettä.	Muhennokset, keitot
Keitetyt kasvikset ja liha - sose	500 g	☞ / 2	Karkea: lisää vain hieman nestettä. Hieno: lisää nestettä tarpeen mukaan.	Vauvanruoka, dieettiruoka
Kurkut - viipaleet	2 kurkku a	☺ / 1	Aseta kurkku pystyyn syöttösuppilon ja paina varovasti.	Salaatit, koristelu
Hiivataikina (leipä)	500 g jauhoj a	☞ / 2	Sekoita vesi (37°C), hiiva ja sokeri. Lisää jauhot, öljy ja suola. Sekoita taikinaa noin 90 sekuntia. Anna taikinan nousta noin 30 minuuttia tai kunnes taikina irttoa kulhon reunoista.	Leipä
Hiivataikina (pizza)	750 g jauhoj a	☞ / 2	Noudata leipätaikinan valmistusohjetta. Sekoita taikinaa noin 1 minuutti.	Pizza
Paistotaikina	300 g jauhoj a	☞ / 2	Leikkaa kylmä voi 2 cm:n paloiksi. Laita voi kulhoon jauhojen päälle. Sekoita, kunnes taikina on ryynimäistä. Lisää kylmä vesi. Sekoita, kunnes taikinasta muodostuu pallo. Jäähdytä taikina ennen kaulimista.	Piiraat, paistokset, marjapiirakat

Ruoka-aine	Enim mäism äärä	Lisäos a/nop eus	Ohje	Käyttötarkoit us
Hiivataikina	500 g jauhoj a	☞ / 2	Sekoita ensin lämmin maito, hiiva ja sokeri eri kulhossa. Mittaa kaikki aineet kulhoon ja vaivaa taikina tasaiseksi, kunnes se ei enää tartu kulhon reunoihin (noin 1 minuutti). Anna taikinan nousta noin 30 minuuttia.	Kotipulla
Valkuaisvahto	4 muna nvalku aista	☼ / 1	Vatkaa munanvalkuiset huoneenlämpöisinä. Huomaa: vatkaa kerralla vähintään 2 munanvalkuaista.	Vanukkaat, kohokkaat, marenki
Hedelmäsose (esim. omenat, banaanit) - tehosekoitin	500 g	☞ / 2	Vinkki: lisää hieman sitruunamehua tummumisen estämiseksi. Lisäämällä hieman nestettä saadaan tasaisempi sose.	Keitot, hillot, jälkiruokakastikkeet, vauvanruoka
Hedelmäsose (esim. omenat, banaanit) - hienonnettu	500 g	☞ / 2	Vinkki: lisää hieman sitruunamehua estämään tummumista.	Keitot, hillot, jälkiruokakastikkeet, vauvanruoka
Valkosipuli - hienonnettu	300 g	☞ / 2	Kuori valkosipulit. Käytä pitopainiketta, ettei valkosipuli mene liian hienoksi. Kerta-annos vähintään 150 g.	Ruokien maustamiseen
Mausteyrtit (esim. persilja) - hienonnettu	Vähintään 50 g	☞ / 2	Pese ja kuivaa yrtit ennen hienontamista.	Kastikkeet, keitot, maustevoit

Ruoka-aine	Enim mäism äärä	Lisäos a/nop eus	Ohje	Käyttötarkoit us
Tuoremehut (esim. papaija, vesimeloni, päärynä, guava) - tehosekoitin	500 g (koko naism äärä)	☞ / 2	Lisää tarvittaessa vettä tai muuta nestettä.	Tuoremehut
Majoneesi	3 munaa	☞ / 1	Käytä aineet huoneenlämpöisinä. Huomaa: käytä vähintään 1 iso muna, kaksi pientä munaa tai kaksi munankeltuaista. Laita muna ja hieman viinietikkaa kulhoon ja lisää öljyä vähitellen.	Kastikkeet, kuorrutukset
Liha (vähärasvainen) - hienonnettu	500 g	☞ / 2	Poista kalvot, rustot ja luut. Leikkaa noin 3 cm:n kuutioiksi. Pitopainiketta käyttämällä saadaan karkeampi lopputulos.	Jauhettu liha, raakapihvit, lihapyörykät
Liha, kala - hienonnettu	400 g	☞ / 2	Poista kalvot, rustot ja luut. Leikkaa noin 3 cm:n kuutioiksi. Pitopainiketta käyttämällä saadaan karkeampi lopputulos.	Jauhettu liha, raakapihvit, lihapyörykät
Pirtelöt	1/2 l maito a	☞ / 2	Sekoita hedelmät/marjat (esim. banaani, mansikat) sokerin, maidon ja jäätelön kanssa hyvin.	Pirtelöt
Murotaikina	3 kanan munaa	☞ / 2	Käytä aineet huoneenlämpöisinä. Vatkaa pehmeä voi ja sokeri kuohkeaksi. Lisää maito, munat ja jauhot.	Kuivakakut
Pähkinät, mantelit - hienonnettu	250 g	☞ / 2	Pitopainiketta käyttämällä saadaan karkeampi lopputulos.	Salaatit, leivonnaiset, mantelimassa

Ruoka-aine	Enim mäism äärä	Lisäos a/nop eus	Ohje	Käyttötarkoit us
Sipuli - hienonnettu	500 g	☞ / 2	Kuori sipulit ja leikkaa 4 osaan. Tarkista tulos 2 sykäyksen jälkeen.	Erilaisiin ruokiin.
Sipuli - renkaat	300 g	☞ / 1	Kuori sipulit ja leikkaa syöttösuppiloon sopiviksi lohkoiksi. Huomaa: kerralla vähintään 100 g.	Erilaisiin ruokiin.
Keitot	5 dl	☞ / 2	Käytä keitettyjä kasviksia.	Keitot, kastikkeet
Kermavaahto	5 dl	☞ / 1	Käytä jääkaappikylmää kermää. Huomaa: vatkaa kerralla vähintään 1 1/4 dl. Kermavaahto on valmista noin 20 sekunnin kuluttua.	Koristelu, jälkiruuat, jäätelöseokset

Ruokaohjeita

Kesäkurpitsavoileipätahna

Aineet:

- 2 kesäkurpitsaa
- 3 kovaksi keitettyä kananmunaa
- 1 pieni sipuli - 1 valkosipulinkynsi
- 1 rkl ruokaöljyä
- persiljaa
- 1/2 dl kermaviiliä
- sitruunamehua, tabascoa, suolaa, pippuria, currya, paprikajauhetta

- ▶ *Pese ja kuivaa kesäkurpitsat ja suikaloi ne hienolla suikalointiterällä. Nosta kesäkurpitsasuikaleet toiseen astiaan ja ripottele pinnalle suolaa. Jätä suikaleet astiaan 15 minuutiksi, niin että suola poistaa nestettä kesäkurpitsasuikaleista. Kuori sipuli ja valkosipulinkynsi ja hienonna hienonnusterällä. Hienonna myös persilja hienonnusterällä.*
- ▶ *Valuta kesäkurpitsasuikaleista neste pois esimerkiksi siivilää apuna käyttäen. Kuumenna öljy paistinpannulla ja ruskista kevyesti hienonnettu sipuli ja valkosipulinkynsi sekä kesäkurpitsasuikaleet. Haihduta kaikki neste pois. Anna seoksen jäähtyä. Kuori kananmunat ja hienonna ne hienonnusterällä. Lisää kaikki aineet kulhoon, mausta makusi mukaan ja sekoita tasaiseksi hienonnusterällä. Tarjoa paahdetun leivän päällä.*

Hedelmäkakku

Aineet:

- 300 g pehmeää voita
- 3 1/2 dl sokeria
- 6 kananmunaa
- 300 g rusinoita
- 100 g hienonnettuja säilöttyjä kirsikoita
- 50 g rouhittuja pähkinöitä
- 8 1/2 dl vehnä jauhoja
- 3 tl leivinjauhetta
- 2 rkl piparkakkumaustetta
- 1/2 dl maitoa

- ▶ *Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen. Voitele ja korppujauhota kakkuvuoka. Mittaa voi ja sokeri kulhoon ja vatkaa kuohkeaksi vaahdoksi hienonnusterällä. Lisää munat yksitellen ja vatkaa noin 2 minuuttia. Sekoita leivinjauhe, mausteet, rusinat, kirsikat ja pähkinät jauhojen joukkoon. Lisää jauhoseos ja maito taikinaan. Kaada taikina kakkuvuokaan. Paista kakkua uunin alatasolla 175 asteessa noin 60 minuuttia.*

Purjopiiras

Pohja:

- 100 g juustoa
- 1 tl leivinjauhetta
- 1/2 tl basilikaa
- 100 g kylmää voita tai leivontamargariinia
- 2-3 rkl vettä

Täyte:

- 1 pieni purjo
- 100 g sinihomejuustoa
- 3 kananmunaa
- 2 dl kermaa
- 1 tl timjampia tai basilikaa

- ▶ *Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen ja voitele pyöreä piirasvuoka.*
- ▶ *Aseta suikalointiterä koneeseen ja suikaloi juusto kulhoon. Vaihda hienonnusterä ja lisää kuivat aineet juustoraasteen päälle. Paloittele voi. Lisää palat ja vesi kuivien aineiden päälle. Käynnistä kone ja anna käydä kunnes taikinasta muodostuu pallo. Levitä taikina pyöreän piirasvuogan pohjalle ja reunoille.*
- ▶ *Laita viipalointiterä koneeseen ja viipaloi huuhdeltu purjo. Lisää purjorenkaat taikinan päälle. Sekoita kulhossa hienonnusterällä sinihomejuusto, munat, kerma ja mausteet. Kaada seos purjorenkaiden päälle. Paista piirasta 200 asteessa noin 30 - 35 minuuttia.*

Unkarilainen gulassikeitto

Aineet:

- 1 rkl öljyä
- 2 sipulia
- 1 valkosipulinkynsi
- 1/2 rkl paprikajauhetta
- 1/4 tl kuminaa
- 250 g naudan paistia
- pala juuriselleriä
- 1 tomaatti
- 6 dl vettä

- 4 perunaa
- 1/2 lehtisellerin vartta - paprikajauhetta - 1 tl suolaa - vettä - 1/2 vihreää paprikaa

- ▶ *Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulinkynsi hienonnusterällä. Leikkaa liha kuutioiksi. Kasta tomaatti kiehuvaan veteen ja kuori. Kuutioi tomaatti sen jälkeen. Kuori juuriselleri ja tee ohuita suikaleita suikalointiterällä. Kuumenna pata ja kuullota sipulit öljyssä. Nosta pata levyltä ja lisää paprikajauhe sekä kumina. Sekoittele. Nosta pata takaisin levyille ja lisää lihat ja sellerisuikaleet. Sekoittele. Lisää joukkoon tomaattikuutiot ja sen verran vettä, että liha juuri ja juuri peittyy. Hauduta hiljaisella lämmöllä puoli tuntia.*
- ▶ *Kuori ja suikaloi perunat suikalointiterällä. Viipaloi lehtisellerinvarsi viipalointiterällä. Lisää kasvikset pataan ja lisää vettä tarvittaessa. Nestettä pitää olla niin, että keitosta tulee sakeaa. Mausta paprikajauheella ja suolalla. Hauduta 15 minuuttia, kunnes perunat ovat lähes kypsiä. Suikaloi vielä paprika suikalointiterällä ja lisää keittoon. Keitä vielä noin 5 minuuttia.*
- ▶ *Tarjoa keitto leivän kanssa.*

Mansikkakakku

Aineet:

- 15 kpl Digestive- tai kaurakeksejä
- 100 g sulatettua voita

Täyte:

- 1/2 l mansikoita
- 200 g Philadelphia-tuorejuustoa
- 2 1/2 dl kuohukermaa

- 1 1/2 dl tomusokeria -
- 2 tl vanilliinisokeria - sitruunamehua

Koristeluun:

- 1 1/2 dl tomusokeria -
 - 2 tl vanilliinisokeria - sitruunamehua
 - sitruunamelissan lehtiä
- *Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.*
- *Hienonna keksit monitoimikoneen kulhossa hienonnusterällä. Sulata voi kattilassa. Lisää keksimuruihin sulatettu voi ja sekoita tasaiseksi. Peitä irtopohjaisen vuoan pohja ja reunat leivinpaperilla. Painele keksiseos vuoan pohjalle ja reunoille. Tee reunoista noin 4 cm korkeat. Paista pohjaa 200 asteessa noin 8 minuuttia. Anna pohjan jäähtyä ja irrota se varovasti vuoasta.*
- *Vatkaa kerma pehmeäksi vaahdoksi ja lisää sokeri ja vanilliinisokeri. Laita kulhoon hienonnusterä ja lisää tuorejuusto ja mansikat. Sekoita nopeasti kaikki aineet keskenään. Mausta seos tarvittaessa sitruunamehulla. Kaada täyte kakkupohjan päälle. Koristele kakku mansikoilla ja sitruunamelissan lehdillä.*

Pirtelö

Aineet:

- 100 g banaania tai mansikoita
- 2 dl maitoa
- 50 g vaniljajäätelöä
- sokeria maun mukaan

- *Kuori banaani tai huuhtelee mansikat. Paloittele hedelmä tai marjat. Mittaa kaikki aineet tehosekoittimeen. Sekoita tasaiseksi.*
- *Voit käyttää mielesi mukaan erilaisia hedelmiä tai marjoja.*

Hasselpähkinäkranssi

Taikina:

- 2 1/2 dl maitoa (37-asteista)
- 30 g hiivaa
- 1 dl sokeria
- n. 7 1/2 dl vehnäjauhoja
- 1 tl suolaa
- 1 kananmuna
- 100 g pehmeää voita tai margariinia

Täyte:

- 250 g rouhittuja hasselpähkinöitä
- 100 g sulatettua voita
- 1/2 tl vanilliinisokeria
- 1 1/4 dl kermaa

- *Mittaa lämmin maito, hiiva ja sokeri kulhoon ja sekoita noin 15 sekuntia. Lisää jauhot, suola, kananmuna ja voi. Vaivaa taikinaa taikinasekoittimella noin 5 minuuttia. Siirrä taikina toiseen kulhoon. Peitä kulho liinalla ja anna*

taikinan nousta huoneenlämmössä noin 30 minuuttia.

- ▶ *Aseta hienonnusterä paikoilleen ja mittaa kaikki täytteen aineet kulhoon. Sekoita tasaiseksi. Kauli taikina nelikulmaiseksi levyksi. Levitä täyte taikinallevyn päälle ja kääri rullalle. Nosta rulla pyöreään irtopohjavuokaan. Anna kohota vielä puoli tuntia liinan alla. Voitele pinta munankeltuaisella ja paista uunin alatasolla 200 asteessa noin 30 - 40 minuuttia.*

Sacherkakku

Aineet:

- 150 g pehmeää voita
- 150 g taloussuklaata
- 5 kananmunaa
- 6 munanvalkuaista
- 3 dl vehnäjauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 tl vanilliinisokeria

Täyte:

- 1-2 dl aprikoosihilloa

Koristeluun:

- 100 g taloussuklaata
- 2 rkl voisulaa
- 2 rkl kahvia
- Lisänä: kermavaahtoa

- ▶ *Voitele ja korppujauhota tasapohjainen kakkuvuoka. Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen. Sulata voi ja suklaa miedolla lämmöllä kattilassa koko ajan sekoittaen.*

Erota keltuaiset ja valkuaiset toisistaan. Vatkaa keltuaiset sekä 1 1/2 dl tomusokeria vaahdoksi hienonnusterällä. Siirrä vaahto toiseen kulhoon ja vaahdota puhtaassa ja kuivassa kulhossa valkuaiset vaahdoksi ja lisää 1/2 dl tomusokeria. Jatka vatkaamista vielä hetki. Sekoita keltuais-sokerivaahtoon suklaaseos sekä keskenään sekoitetut kuivat aineet. Lisää viimeisenä varovasti valkuaisseos ja sekoita vain sen verran, että aineet sekoittuvat.

- ▶ *Kaada taikina vuokaan ja paista 175-asteisessa uunissa alatasolla noin 60 minuuttia. Halkaise jäähtynyt kakku ja levitä täytteeksi aprikoosihillo. Kuumenna kuorrutusaineet kattilassa miedolla lämmöllä koko ajan sekoittaen, kunnes seos on tasaista. Levitä seos kakun päälle ja reunoille veitsellä tai lastalla. Kakun kanssa tarjoillaan pehmeäksi vatkattua kermavaahtoa.*

Parsakaalikeitto (4 annosta)

Aineet:

- 50 g kypsää Gouda-juustoa
- 300 g keitettyä parsakaalia (varret ja kukinnot)
- 2 keitettyä perunaa paloina
- n. 7 dl parsakaalin keitinvettä
- 2 kasvisliemikuutiota
- currya
- pippuria
- pala juuriselleriä
- suolaa
- 2 rkl kermaa

- ▶ *Aseta suikalointiterä koneeseen ja suikaloi juusto. Soseuta kypsät kasvikset ja pieni määrä*

keitinlientä tehosekoittimessa. Kaada seos kattilaan ja lisää tarvittaessa keitinlientä niin, että keitto on sopivan sakeaa. Kuumenna keittoa koko ajan sekoittaen. Mausta keitto currylla, pippurilla ja muskottipähkinällä sekä tarvittaessa suolalla. Lisää lopuksi kerma ja suikaloitu juusto. Keiton lisäkkeenä voit tarjota paahdettuja leipäkuutioita.

Pizza

Pohja:

- 1 1/2 dl vettä (37-asteista)uhoja
- 20 g hiivaa
- 1/2 tl suolaa
- 2 rkl öljyä
- n. 3 1/2 dl vehnäjuhoja

Täyte:

- 2-3 rkl tomaattisetta
- 1 tlk tonnikalaa
- 50 g katkarapuja
- 50 g simpukoita
- 4-5 tomaattia
- oliiveja
- 2 tl oreganoa
- 2 tl basilikaa
- 1/2 tl timjamia
- valkosipua
- 150-200 g juustoa

- ▶ *Aseta taikinakoukku kulhoon. Laita vesi ja hiiva kulhoon. Sekoita muutama sekunti, jotta hiiva liukenee veteen. Lisää suola, öljy ja jauhoja niin paljon, että taikinasta muodostuu pallo. Jätä taikina kohoamaan lämpimään paikkaan.*

- ▶ *Laita uuni kuumenemaan 250 asteeseen.*
- ▶ *Kaaviloi taikinasta iso pyöreä levy ja nosta se uunipellille leivinpaperin päälle. Anna taikinan kohota peitettynä noin 20 minuuttia.*
- ▶ *Levitä kohonneelle pohjalle tomaattisose ja sen päälle tonnikala. Viipaloi tomaatit viipalointiterällä ja asettele tonnikalan päälle. Ripottele pinnalle oliivit ja mausteet. Suikaloi juusto ja ripottele pizzan päälle.*
- ▶ *Paista pizzaa uunin keskitasolla 250 asteessa noin 15 minuuttia.*

Juures-juustopihvit

Aineet:

- n. 7 1/2 dl vehnäjuhoja
- 1 iso porkkana
- 50 g lanttua
- 50 g juuriselleriä
- 4-5 tomaattia
- oliiveja
- 2 tl oreganoa
- 2 tl basilikaa
- 1/2 tl timjamia
- valkosipua
- 100 g juustoa
- 2 kananmunaa
- 1 dl maitoa
- 1/2 dl korppujauhoja
- n. 1 tl suolaa
- n. 1 tl yrttiseosta
- 1 dl vehnäjuhoja

- ▶ *Pese, kuori ja paloittele kasvikset. Hienonna sipuli hienonnusterällä.*
- ▶ *Aseta raastinterä paikoilleen ja raasta porkkana, lanttu, juuriselleri sekä palsternakka.*
- ▶ *Siirrä kasvisraaste toiseen kulhoon ja raasta juusto. Vatkaa kananmunien rakenne rikki toisessa kulhossa. Lisää joukkoon maito ja korppujauhot. Anna seoksen turvota noin 5 minuuttia. Lisää seokseen raasteet ja sipulisilppu. Mausta seos suolalla ja yrttiseoksella. Sekoita viimeiseksi joukkoon vehnäjauhot ja juustoraaste.*
- ▶ *Paista seoksesta ohukaispannalla miedolla lämmöllä ohuita pihvejä.*

Leipä

Aineet:

- 2 1/2 dl vettä (37-asteista)
 - 25 g hiivaa
 - 2 rkl siirappia
 - n. 1 tl suolaa
 - 3 dl hiivaleipäjauhoja
 - 3 dl sämpyläjauhoja
 - 1/2 dl öljyä
- ▶ *Aseta taikinakoukku kulhoon. Laita kulhoon lämmin vesi, hiiva, siirappi ja suola. Käynnistä kone ja anna käydä muutama sekunti, kunnes hiiva on liuennut veteen.*
 - ▶ *Lisää jauhot ja öljy ja sekoita taikina tasaiseksi.*
 - ▶ *Siirrä taikina toiseen kulhoon ja anna kohota lämpimässä paikassa peitettynä noin puoli tuntia. Kun taikina on kohonnut, leivo taikinasta leipä.*

- ▶ *Laita leipä voideltuun paistovuokaan ja anna kohota vielä 20 minuuttia.*
- ▶ *Paista leipää uunin alatasolla 225 asteessa noin puoli tuntia.*

Dele og tilbehør

- A) Motorenhed
- B) Hastighedskontrol
P = Pulse
O = Off (sluk)
1 = Laveste hastighed
2 = Højeste hastighed
- C) Skruedæksel (skal være påsat, når skålen bruges)
- D) Foodprocessor skål
- E) Tilbehørsholder
- F) Blenderglas
- G) Låg til blenderglas
- H) Tap på låg (aktiverer/de-aktiverer sikkerhedsafbryderen)
- I) Låg til foodprocessor skål
- J) Prop med sikkerhedsklemme
- K) Påfyldningstragt
- L) Nedstopper
- M) Si til citruspresser
- N) Kegle til citruspresser
- O) Dejkrog
- P) Metalknivenhed + beskyttelseskappe
- Q) Medium snitteskive
- R) Medium råkostskive
- S) Fin råkostskive
- T) Skiveholder
- U) Piskeskive

Introduktion

Dette apparat er forsynet med et automatisk, termisk sikkerhedssystem, som automatisk vil afbryde for strømmen til apparatet i tilfælde af overophedning.

Hvis apparatet pludselig stopper gøres følgende:

- 1** Tak stikket ud af stikkontakten.
- 2** Drej knappen til stilling 0 for at afbryde apparatet.
- 3** Lad apparatet afkøle i 60 minutter.
- 4** Sæt netstikket i stikkontakten (som tændes).
- 5** Tænd for apparatet igen.

Hvis det automatiske afbrydersystem aktiveres for tit, bedes De venligst henvende Dem til Deres forhandler eller til Philips.

ADVARSEL: For at undgå farlige situationer må apparatet aldrig tilsluttes et tænd/sluk-ur.

Vigtigt

- ▶ Læs brugsanvisningen grundigt igennem og kig på illustrationerne før apparatet tages i brug.
- ▶ Gem brugsanvisningen til eventuelt senere brug.
- ▶ Før der sluttes strøm til apparatet, kontrolleres det, at spændingsangivelsen på apparatet svarer til den lokale netspænding.
- ▶ Brug aldrig tilbehør eller dele af andre fabrikater eller tilbehør/dele, som ikke er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.
- ▶ Brug ikke apparatet hvis netledning, stik eller andre dele er beskadigede.
- ▶ Hvis apparatets netledning beskadiges, må den kun udskiftes af Philips eller autoriseret Philips værksted - for at undgå fare ved brug af apparatet.
- ▶ Alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, vaskes grundigt af, før apparatet tages i brug første gang.
- ▶ De angivne kvantiteter og tider i tabellen bør nøje overholdes.
- ▶ Skålen må aldrig fyldes højere op end til maksimum markeringen.
- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug.
- ▶ Stik aldrig fingrene eller køkkenredskaber (f.eks. spatlen) ned i påfyldningstragten, når apparatet kører. Brug kun nedstopperen til dette formål.

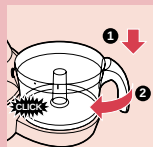
- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten før De stikker fingrene eller køkkenredskaber (f.eks. spatlen) ned i blenderglasset.
- ▶ Lad aldrig børn komme i nærheden af apparatet.
- ▶ Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- ▶ Sørg for, at låget er sat rigtigt på skålen. Den indbyggede sikkerhedsafbryder er nu slået fra, så der kan tændes for apparatet. Både motorenhed og skruedæksel er forsynet med markeringer, og apparatet kan kun køre, hvis disse er lige ud for hinanden.
- ▶ Sluk altid for apparatet inden aftagning af tilbehør.
- ▶ Apparatet må kun slukkes ved at sætte hastighedsvælgeren på 0.
- ▶ Vent med at tage låget af apparatet til alle bevægelige dele er standset.
- ▶ Skruedækslet kan kun fjernes, hvis der ikke er låg på skålen, eller hvis hele skålen er taget af apparatet.
- ▶ Motordelen må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker eller skylles under vandhanen. Brug kun en fugtig klud til rengøring af motordelen.
- ▶ Fjern beskyttelseskappen fra kniven før brug.
- ▶ Varme ingredienser skal afkøles, før de kommes i blenderglas eller skål (max. temperatur 80°C).
- ▶ Blender man flydende ingredienser, der er meget varme eller har tendens til at skumme, må der højst hældes 1 liter i blenderglasset for at undgå sprøjt og spild.

- ▶ For nærmere oplysning om tilberedningstider, se venligst tabellen længere fremme i brugsanvisningen.
- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug.

Bemærk, at det ikke er muligt at bruge skål funktionerne, når blenderskålen er sat på.

Sådan bruges apparatet

Foodprocessor skål



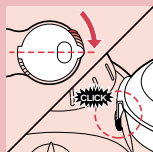
- 1 Sæt skålen på foodprocessoren ved at dreje håndtaget i pilens retning, til der høres et "klik".



- 2 Sæt låget på skålen og drej det i pilens retning, til der høres et "klik" (dette kræver lidt kræfter).

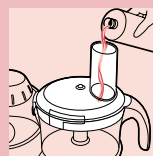
Indbygget sikkerhedslås

Motorenhed, skål og låg er forsynet med markeringsmærker. Apparatet kan kun fungere, hvis prikkerne på motorenhed og skål er lige ud for hinanden.

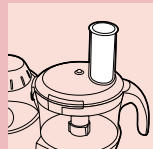


- 1 Sørg for, at stregerne på låg og skål er præcis ud for hinanden. Lågets facon fuldender håndtagets form.

Påfyldningstragt og nedstopper



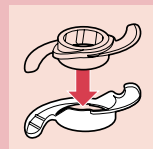
- 1 Brug påfyldningstragten ved tilsætning af flydende og/eller faste ingredienser. Brug nedstopperen til at trykke faste ingredienser ned gennem påfyldningstragten.



- 2 Man kan også bruge nedstopperen til at lukke påfyldningstragten, så sprøjt undgås.

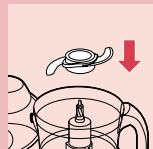
Metalknivenhed

- ▶ Kniven kan anvendes til at hakke, mixe, blende og pure.



- 1 Tag beskyttelseskappen af knivenheden.

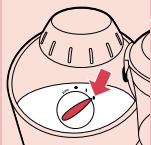
Kniven er meget skarp. Undgå berøring af knivbladene!



- 2 Sæt først tilbehørsholderen ned i skålen og derefter knivenheden på tilbehørsholderen.

- 3 Kom ingredienserne op i skålen. Større stykker skæres først ud i tern á ca. 3 cm. Sæt låget på.

- 4 Sæt nedstopperen ned i påfyldningstragten.



- 5** Vælg maximum hastighed (stilling 2).
- Processen fortsætter, indtil det skiftes til stilling 0 (off/slukket).

► Skift til stilling 1 for at nedsætte hastigheden.

Gode råd

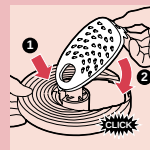
- Når der hakkes løg, anbefales det at anvende Pulse-funktionen et par gange, for at undgå at løgene bliver for finthakkede.
- Undgå at hakke (hård) ost i for lang tid, da osten ellers kan blive for varm, så den begynder at smelte og blive klumpet.
- Brug ikke knivenheden til hakning af hårde ingredienser som f.eks. kaffebønner, gurkemeje, muskatnød og isterninger, da dette kan gøre kniven sløv.

Hvis der sætter sig madvarer fast på kniven eller indersiden af skålen, gøres følgende:

- 1** Sluk for apparatet.
- 2** Tag låget af skålen.
- 3** Fjern madresterne på knivenheden eller indersiden af skålen med en spatel.

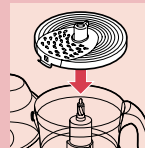
Skiver

Brug aldrig skiverne til hårde ingredienser som f.eks. isterninger.



- 1** Læg den ønskede skive i skiveholderen før den anbringes på tilbehørsholderen i skålen.

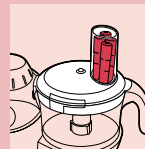
De skærende dele er meget skarpe. Undgå berøring!



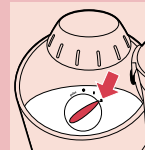
- 2** Anbring skiveholderen på tilbehørsholderen i skålen.

- 3** Sæt låget på skålen.

- 4** Kom ingredienserne ned i påfyldningstragten. Større stykker skæres først i passende stykker, så de kan komme ned i påfyldningstragten.



- 5** Det bedste resultat opnås, når ingredienserne er jævnt fordelt i tragten. Ved tilberedning af større kvantiteter laves lidt ad gangen, og skålen tømmes med jævne mellemrum.



- 6** Ved snitning og hakning, vælges maximum hastighed (stilling 2).

Processen fortsætter, indtil der skiftes til stilling 0 (off/slukket).

► Skift til stilling 1 for at nedsætte hastigheden.

7 Ingredienserne trykkes ned i påfyldningstragten med et let tryk med nedstopperen.

► Når der rives bløde grøntsager og frugter, anbefales det at nedsætte hastigheden til stilling 1, for at undgå at konsistensen bliver som puré.

8 Tilbehøret tages af ved at holde skiveholderen med hænderne, så bagsiden af holderen peger mod een selv. Tryk på skivens kant med tommelfingrene, så den falder ud af holderen.

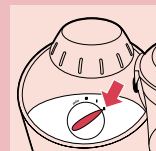
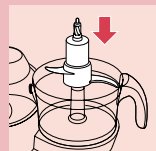
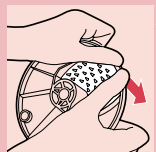
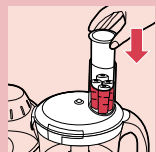
Dejkrog

Dejkrogen kan anvendes til æltning af gærdej og mixning af kagedej og kageblandinger.

1 Sæt skålen på motorenheden og dejtilbehøret på drivakslen.

2 Kom ingredienserne op i skålen og sæt låget fast på skålen. Luk påfyldningstragten med nedstopperen for at undgå sprøjt fra ingredienserne under æltningen.

3 Vælg maximum hastighed (stilling 2).



Blender

Blenderen er beregnet til:

- Blendning af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, supper, mixede drinks og shakes.
- Mixning af lette, bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- Purering af kogte ingredienser, f.eks. ved tilberedning af babymad.

► Apparatet kan bruges med eller uden påsat blender. Hvis det bruges uden blender, kan det ikke køre, hvis skruedækslet ikke er sat rigtigt på motorenheden.

1 Inden påsætning af blenderglasset, fjernes skruedækslet, som sidder lige over hastighedskontrollen.

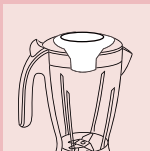
2 Anbring blenderglasset på den øverste del af motorenheden og drej det i pilens retning, til det sidder godt fast. Håndtaget skal vende mod venstre.

Der må aldrig anvendes magt, når man drejer blenderglassets håndtag.

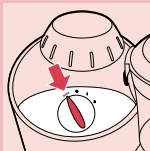
3 Kom ingredienserne op i blenderglasset.

4 Luk låget.





- 5** Sæt altid proppen med sikkerhedsklemmen på blenderlåget, inden apparatet tændes.



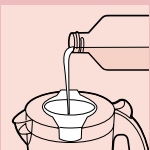
- 6** Vælg maximum hastighed (stilling 2). Apparatet fortsætter ved denne hastighed, indtil der skiftes til stilling 0 (off/slukket).

Se i tabellen for vejledende tilberedningstider.

Gode råd

- ▶ Hæld flydende ingredienser ned i blenderglasset gennem hullet i låget.
- ▶ Konsistensen bliver finere, jo længere tid blenderen kører.
- ▶ Faste ingredienser skæres i passende stykker, før de kommes op i blenderglasset. Er der tale om større kvantiteter, anbefales det at tilberede lidt ad gangen, istedet for at forsøge med en for stor portion på een gang.
- ▶ Hårde ingredienser - f.eks. sojabønner til sojabønsemælk - skal blødgøres i vand før tilberedning.
- ▶ Isterninger knuses ved at komme isterningerne op i blenderglasset, lukke låget og bruge pulse-knappen.

Hvis ingredienserne sætter sig fast på indersiden af blenderglasset, gøres følgende:



- 1** Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten.

- 2** Luk låget op.

Luk aldrig låget op, medens apparatet stadig kører.

- 3** Brug en spatel til at fjerne ingredienserne fra indersiden af blenderglasset.

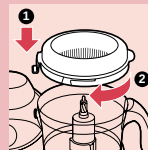
Pas på, at spatlen ikke kommer for tæt på kniven (mindsteafstand ca. 2 cm).

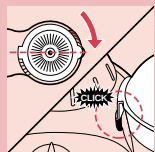
- ▶ Er resultatet ikke tilfredsstillende, lader man apparatet køre kortvarigt et par gange ved at trykke på pulse-knappen. Man kan også forbedre resultatet ved at røre lidt rundt i ingredienserne med en spatel (ikke medens blenderen kører), eller ved at hælde noget af indholdet ud og tilberede mindre kvantiteter ad gangen.
- ▶ I nogle tilfælde er det lettere at blende ingredienserne, hvis der tilsættes lidt væde - f.eks. citronsaft - når man blender frugt.

Citruspresser

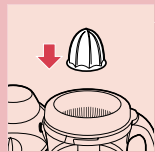
Citruspresseren kan anvendes til alle slags citrusfrugter.

- 1** Sæt skålen på motorenheden og placér sien i skålen.

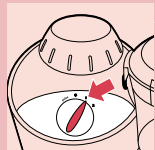




- 2** Drej sien i pilens retning, indtil tappen på sikkerhedslåsen "klikker" på plads i motorenheden.



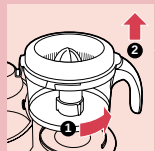
- 3** Sæt pressekeglen ned i sien med et let tryk.



- 4** Vælg minimum hastighed (stilling 1). Processen starter og fortsætter, indtil der skiftes til stilling 0 (off/slukket).



- 5** Pres den halverede frugt fast ned over den roterende kegle.



Gode råd

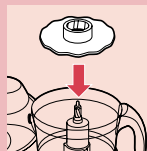
- Stop presningen med jævne mellemrum for at fjerne frugtkødet fra sien.

Mens dette gøres, slukkes apparatet og skålen med si og kegle løftes af.

- Efter brug, fjernes skål og citrus-tilbehør samtidigt for at undgå, at der drypper juice ned over apparatet.

Piskeskive

Piskeskiven er ideel til tilberedning af mayonaise og til piskning af flødeskum og æggeghvider.



- 1** Sæt piskeskiven på tilbehørsholderen, som står i skålen.
- 2** Kom ingredienserne op i skålen og sæt låget på.
- 3** Vælg minimum hastighed (stilling 1) for at opnå et optimalt resultat.

Gode råd

- Når man pisker æggeghvider, bliver resultatet bedst, hvis æggene har stuetemperatur.
 - Tag derfor æggene ud af køleskabet mindst 1 time før, de skal bruges.
 - Alle ingredienser til tilberedning af mayonaise skal have stuetemperatur.
- Olien kan tilsættes gennem det lille hul i bunden af nedstopperen.

- Til flødeskum, anbefales det at bruge fløde direkte fra køleskabet. Vær opmærksom på den anbefalede tilberedningstid i tabellen, da fløden ikke skal piskes for længe.
- Brug pulse-funktionen, som giver mere kontrol over processen.

Rengøring

Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden rengøring af motorenheden.

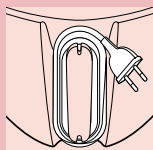
- 1** Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud. Den må aldrig nedsænkes i vand eller skylles under vandhanen.
 - 2** Delene, der har været i kontakt med fødevarer, vaskes altid af i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel - straks efter brug.
- Skålen, låget til skålen, nedstopperen og de øvrige tilbehørsdele (med undtagelse af blenderglasset) tåler også opvaskemaskine. Disse dele er testet for modstandsdygtighed i opvaskemaskine i henhold til DIN EN 12875. Blenderglasset må ikke kommes opvaskemaskine.

Knive og snitte/rive skiver skal rengøres med største varsomhed, da de skærende kanter er meget skarpe!

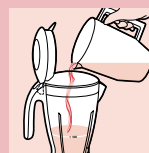
Sørg for, at hverken knivenes skærende sider eller skiverne kommer i kontakt med hårde genstande, da dette kan gøre dem sløve.

Visse ingredienser kan forårsage misfarvning af tilbehøret. Dette har ingen negativ effekt på tilbehøret og forsvinder som regel igen.

- Rul (overskydende) netledning op omkring ledningsholderen på bagsiden af apparatet.

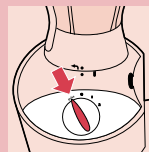


Quick-rensning af blenderen



- 1** Kom lunkent vand (max. ~ liter) og lidt opvaskemiddel op i blenderglasset.

- 2** Luk låget.

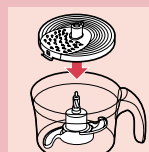


- 3** Lad apparatet køre kortvarigt et par gange ved hjælp af pulse-funktionen. Apparatet stopper, når der skiftes til stilling 0 (off/slukket).

- 4** Tag blenderglasset af og skyl det efter med rent vand.

Opbevaring

MicroStore (fylder mindst muligt)



- Sæt tilbehøret (kniv, skiveholder) på tilbehørsholderen og opbevar disse i skålen. Sæt altid skiveholderen på sidst.

Reklamationsret & service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises venligst til Philips hjemmeside på adressen: www.philips.com eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee" folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i Deres land, bedes De venligst kontakte Deres lokale Philips forhandler eller Serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV. Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

Fejlsøgning-guide

Problem	Løsning
Apparatet tænder ikke.	Drej skål/eller låg højre om, til der høres et "klik". Sørg for, at markeringerne på skål og låg står nøjagtigt lige overfor hinanden.
Apparatet holder pludselig op med at køre.	Det automatiske, termiske afbrydersystem har sandsynligvis afbrudt for strømmen til apparatet p.g.a. overophedning. 1) Tag netstikket ud af stikkontakten. 2) Lad apparatet afkøle i 60 minutter. 3) Sæt stikket i stikkontakten (som tændes) igen. 4) Tænd apparatet igen.
Ælte- eller mixer tilbehøret drejer ikke rundt.	Kontrollér, om skål og låg er drejet så langt højre om, at der er hørt et "klik".
Både blenderglas og skål er sat på, men det er kun blenderen, der fungerer.	Hvis både blender og foodprocessor-skål er sat rigtigt på, er det kun blenderen, der kan bruges. Ønsker man at bruge foodprocessor-skålen, skal blenderen tages af, og fastgøringshullet lukkes til med skruedækslet.

Tilbehør og anvendelse

Tilbehør	Anvendelse	Tilberedningstider
	Hakning, purering, mixning	10 - 60 sek.
	Æltning	60 - 180 sek.
	Snitning, rivning	10 - 60 sek.
	Blendning, purering	10 - 60 sek.
	Presning af citrusfrugter	afhængig af kvantitet
	Piskning	10 - 60 sek.

Kvantiteter og tilberedningstider

Ingredienser og resultater	Max. kvantitet	Tilbehør/hastighed	Fremgangsmåde	Anvendelse
Æbler, gulerødder, selleri - revet	500g	2 / 2	Skær grøntsagerne i stykker, så de passer ned i påfyldningstragten. Fyld tragten op med grøntsager og snit dem samtidig med at de trykkes let ned med nedstopperen.	Salater, råkost
Æbler, gulerødder, selleri - i skiver	500g	2 / 2	Skær grøntsagerne i stykker, så de passer ned i påfyldningstragten. Fyld tragten op med grøntsager og snit dem samtidig med at de trykkes let ned med nedstopperen.	Salater, råkost
Let dej (pandekager) - Pisket	3/4 liter mælk	2 / 2	Hæld først mælken op i blenderglasset. Tilsæt derefter de tørre ingredienser. Mix ingredienserne i ca. 1 minut. Om nødvendigt gentages proceduren. Sluk derefter for apparatet i nogle få minutter, og lad dejen afkøle til stuetemperatur.	Pandekager, vaffer
Rasp - hakket	100g	2 / 2	Brug tørt, sprødt brød.	Panering, gratinering
Smørcreme - Pisket	300g	2 / 2	Anvend blødt smør, så resultatet bliver let og luftigt.	Desserten, pynt
Ost (Parmesan) - Hakket	200g	2 / 2	Brug et stykke Parmesan uden skorpe og skær det i tern á ca. 3 x 3 cm.	Garniture, suppe, sauce, gratinering

Ingredienser og resultater	Max. kvantitet	Tilbehør/hastighed	Fremgangsmåde	Anvendelse
Ost (Gouda) - Revet	200g	2 / 2	Skær osten i mindre stykker der passer ned i påfyldningstragten. Tryk nedstopperen ned med let tryk.	Sauce, pizza, gratinering, fondue
Chokolade - Hakket	200g	2 / 2	Anvend hård, ren chokolade. Brækkes i stykker på ca. 2 cm.	Garniture, sauce, kager, budding, mousse
Kogte ærter, bønner - Purerede	250g	2 / 2	Anvend kogte ærter eller bønner. Om nødvendigt tilsættes lidt væde for at få en finere konsistens.	Puré, suppe
Kogte grøntsager og kød - Pureret	500g	2 / 2	Ønskes en grov konsistens tilsættes kun en lille smule væde. Der fås en finere puré ved at tilsætte væde til konsistensen er blød.	Baby- og børnemad
Agurker - Snittede	2 agurker	2 / 1	Kom agurkerne op i påfyldningstragten og tryk dem omhyggeligt ned.	Salater, garniture
Dej (til brød) - Æltet	500 g mel	2 / 2	Bland lunkent vand med gær og sukker. Tilsæt mel, olie og salt og ælt dejen i ca. 90 sekunder. Lad dejen hæve i 30 minutter.	Brød
Pizzadej - Æltet	750 g mel	2 / 2	Samme fremgangsmåde som for dej til brød. Ælt dejen i ca. 1 minut.	Pizza

Ingredienser og resultater	Max. kvantitet	Tilbehør/hastighed	Fremgangsmåde	Anvendelse
Sandkagedej - æltet	300 g mel	2 / 2	Anvend kold margarine i tern á ca. 2 cm. Kom melet op i skålen og tilsæt margarinen. Ælt dejen til den smuldrer. Tilsæt herefter koldt vand og fortsæt mixningen. Stop så snart dejen har samlet sig til en kugle. Lad dejen afkøle, inden den videreforarbejdes.	Æbletærter, småkager, frugtkager
Dej (gærdej) - Æltet	500 g mel	2 / 2	Opløs først gæren i lunkent vand og lidt sukker i en separat skål. Kom derefter alle ingredienserne op i skålen og ælt dejen til den er lind og "slipper" skålen (efter ca. 1 minut). Stilles til hævnig i 30 minutter.	Fint brød
Æggehvider - piskede	4 æggehvider	10 / 1	Æggehviderne skal have stuetemperatur. Bemærk: Brug mindst 2 æggehvider.	Budding, soufflé, marengs
Frugt (f.eks. æbler, bananer, vandkaster) - blendede	500g	10 / 2	Tips: Tilsæt lidt citronsaft for at undgå misfarvning af frugten. Tilsæt evt. lidt væde til konsistensen er blød.	Sauce, syltetøj, budding, babymad
Frugt (f.eks. æbler, bananer) - hakke	500g	2 / 2	Tips: Tilsæt lidt citronsaft for at undgå misfarvning af frugten.	Sauce, syltetøj, budding, babymad

Ingredienser og resultater	Max. kvantitet	Tilbehør/hastighed	Fremgangsmåde	Anvendelse
Hvidløg - Hakket	300g	2 / 2	Pil hvidløget. Tryk kortvarigt flere gange på pulse-knappen, så hvidløget ikke bliver for finthakket. Anvend mindst 150 g hvidløg.	Garniture, dip
Urter (f.eks. persille) - Hakket	Min. 50 g	2 / 2	Skyl og tør urterne inden de hakkes.	Sauce, suppe, garniture, kryddersmør
Juice (f.eks. af æble, gulerod etc.) - blendet	500g (total kvantitet)	10 / 2	Tilsæt vand eller anden væske (efter behag) til den ønskede konsistens.	Frug juice
Mayonnaise - Pisket	3 æg	10 / 1	Alle ingredienser skal have stuetemperatur. Bemærk: Brug mindst ét stort æg, to små æg eller to æggehvider. Kom æg og en lille smule vineddike op i skålen og tilsæt dråbevis olie.	Salater, garniture og barbecue-sauce.
Kød (magert) - hakket	500g	2 / 2	Fjern først eventuelle sener og ben. Skær kødet i tern á ca. 3 cm. Ønskes resultatet ikke for finthakket, anbefales det at bruge pulse-knappen	Bøftatar, hamburgers, kødboller
Kød, fisk, kylling (fedtmarmor) - hakket	400g	2 / 2	Fjern først eventuelle sener og ben. Skær kødet i tern á ca. 3 cm. Ønskes resultatet ikke for finthakket, anbefales det at bruge pulse-knappen	Bøftatar, hamburgers, kødboller
Milkshakes - Blendede	~ liter mælk	10 / 2	Frugten (f.eks. bananer, jordbær) pureres med sukker, mælk og lidt flødeis og mixes godt.	Milkshakes

Ingredienser og resultater	Max. kvantitet	Tilbehør/has tighed	Fremgangsmåde	Anvendelse
Dej (kager) - mixet	4 æg	2 / 2	Ingredienserne skal have stuetemperatur. Mix det bløde smør og sukkeret til blandingen er blød og cremet. Tilsæt derefter mælk, æg og mel.	Diverse kager.
Nødder - hakkede	250g	2 / 2	Brug pulse-knappen, hvis resultatet ikke ønskes for finthakket. Stop hakningen, så snart konsistensen er tilfredsstillende.	Salater, budding, nøddebrød, mandelpasta
Løg - Hakkede	500g	2 / 2	Pil løgene og skær dem i kvarter. Stop hakningen og kontrollér resultatet efter 2 tryk på pulse-knappen.	Salater, sammenkogte retter, garniture
Løg - Snittede	300g	1 / 1	Skræl løgene og skær dem i passende stykker der passer i påfyldningstragten. Bemærk: Anvend mindst 100g.	Salater, sammenkogte retter, garniture
Supper - blendede	0,5 liter	2 / 2	Anvend kogte grøntsager.	Suppe, sauce
Flødeskum - pisket	0,5 liter	1 / 1	Anvend piskefløde direkte fra køleskabet. Bemærk: Brug mindst 1,25 dl piskefløde. Flødeskummet er færdig efter ca. 20 sekunder.	Garniture, kagecreme, isdesserter

Opskrifter

Courgette smørepålæg

Ingredienser:

- 2 courgetter
- 3 hårdkogte æg
- 1 lille løg + 1 fed hvidløg
- 1 spsk vegetabilsk olie
- persille
- 2-3 spsk creme fraiche
- citronsaft, Tabasco sauce, salt, peber, karry, paprika

- Skyl og tør courgetterne og riv dem med den fine råkostskive i foodprocessor-skålen. Læg de revne courgetter på en tallerken, drys med salt og lad dem ligge i 15 minutter, til saltet har absorberet væden. Skær løget i kvarter og finhak dem sammen med hvidløgsfedet. Hak persillen (fjern stilkene først).
- Læg herefter de revne courgetter på et rent viskestykke og pres væden ud. Kom lidt madolie på en pande og svits løg og hvidløg let. Tilsæt de revne courgetter. Al væden skal være fordampet. Lad de stegte ingredienser afkøle et øjeblik. Pil æggene og hak dem i nogle få sekunder i foodprocessor-skålen. Tilsæt de øvrige ingredienser, smag til med salt og peber og mix blandingen med kniven. Serveres på ristet franskbrød.

Frugtkage

Ingredienser:

- 180 g dadler
- 270 g svesker
- 60 g mandler

- 60 g valnødder
- 60 g alm. rosiner
- 60 g små rosiner (sultanas)
- 240 g rugmel med kerner
- 120 g hvedemel
- 120 g brun farin
- en knivspids salt
- 1 brev bagepulver
- 360 g kærnemælk

- Sæt knivenheden ned i skålen. Kom alle ingredienserne op i skålen og mix dem ved max. hastighed i 30 sekunder. Bag kagen i en 30 cm lang bageform i 40 minutter ved 170°C.

Porretærte

Ingredienser til dejen:

- 250 g hvedemel
- en knivspids salt
- 1 spsk honning
- 20 g frisk gær eller 1/2 brev tørgær
- 100 g smør
- 6 spsk lunkent vand

Ingredienser til fyldet:

- 500 g porrer
- vegetabilsk olie
- 4 æg
- 500 g creme fraiche
- salt, peber, 1-2 spsk mel (hvis nødvendigt)

- Kom alle ingredienserne op i skålen og ælt dem til dejen er fast. Lad dejen hæve i ca. 30 minutter.
- Snit porrerne med snitteskiven. Kom lidt madolie

på en pande og svits de snittede porrer i nogle få minutter. Kom resten af ingredienserne op i blenderglasset og lad blenderen køre, indtil blandingen har en cremet konsistens. Jævnnes evt. med 1-2 spsk. mel.

- Dæk bund og sider i en smurt tærteform (diameter ca. 24 cm) med dej. Fordel først porreblandingen over dejen og dernæst resten af ingredienserne. Bages i en forvarmet ovn i ca. 40 minutter ved 180°C. Kan serveres både varm og kold.

Ungarsk gullash

Ingredienser:

- 1 spsk olie
- 1 mellemstort løg
- 1 spsk paprika
- 400 g okse- eller svinekød
- 1 grøn peber
- 1 tomat
- salt
- 200 g gulerødder
- 300 g kartofler
- kommenfrø

- Skyl kødet og skær det i tern á ca. 2 cm. Pil løget og hak det i foodprocessor-skålen med knivenheden. Udkern den grønne peber og skær den i ringe med snitteskiven. Fjern skræl og kerner fra tomaten og skær den i tynde skiver. Svits de hakkede løg i olie til de er bløde. Tag løgene af varmen og drys dem med lidt paprika. Tilsæt kødet og steg ved høj varme i nogle få minutter under konstant omrøring. Tilsæt grøn peber og

tomat og smag til med salt. Læg låg over og lad retten simre ved jævn varme til kødet er mørt.

- ▶ I mens snittes de skrællede gulerødder ved hjælp af snitteskiven, og kartoflerne skrælles og skæres ud i tern. Tilsæt gulerødder og kartoffeltern til kødet og hæld koldt vand ved til den ønskede mængde (ca. 1,2 liter). Krydres med en knivspids kommersfrø. Lad det hele simre til en blød, jævn konsistens og smag til med salt.
- ▶ Serveres varm. Pynt eventuelt med grøn peber og servér med stærk paprika på en separat tallerken.

Jordbærtærte

Ingredienser:

- 100 g margarine
- 100 g sukker
- 3 æggeblommer
- 240 g mel
- 100 g kokosnød (ell. kokosmel)

Fyld:

- 80 g sukker
- 2 spsk citronsaft
- 400 g flødeost
- 500 g jordbær

Glasur:

- 500 g jordbær
- 2,5 dl vand
- 120 g sukker
- 60 g majsmelet

Pynt:

- 250 g flødeskum

- ▶ Varm ovnen op til 180°C. Rør margarine og sukker blødt i skålen med knivenheden.
- ▶ Blend æggeblommerne i og tilsæt mel og kokosnød under omrøring. Læg dejen på en bageplade, rul en kant hele vejen rundt og prik bunden med en gaffel. Bages i 15-20 minutter til den er lysebrun. Lad tærten afkøle på en rist. Mix sukker, citronsaft og flødeost i skålen ved hjælp af kniven, til konsistensen er let og luftig. Fordel blandingen over den kolde tærtebund og pynt med nogle af de hele jordbær (med spidsen opad). Sæt tærten i køleskabet.
- ▶ Tilbered glasuren. Blend de resterende jordbær med vand og sukker i blenderglasset. Opløs majsmelet i 125 ml af jordbærmassen. Bring resten af jordbærmassen i kog. Når massen koger, røres den opløste majsmelet i. Kom den varme glasur over jordbærtærten med en ske og stil til afkøling i 2 timer. Pynt med flødeskumstoppe.

Frisk frugt milkshake

Ingredienser:

- 100 g bananer eller jordbær
- 2 dl frisk mælk
- 50g vanilleflødeis
- Sukker efter behag

- ▶ Skræl bananerne eller skyl jordbærerne. Skær frugten i mindre stykker. Kom alle ingredienserne op i blenderglasset og blend til en blød konsistens.
- ▶ Prøv dig frem med forskellig slags frugt og lav din egen favorit frugtmilkshake.

Brødkrans med hasselnødder

Ingredienser til dejen:

- 500 g sigtet mel
- 75 g sukker
- 1 tsk salt
- 1 æg
- 2¹/₂ dl mælk (35°C)
- 100 g blødgjort smør
- 30 g frisk gær (ved brug af tørgær, følg anvisningen på emballagen)

Fyld:

- 250 g hakkede hasselnødder
- 100 g sukker
- 2 breve vanillesukker
- 1 1/4 dl fløde

- ▶ *Forvarm ovnen til 200°C. Mix mælk, gær og sukker i skålen i 15 minutter med ælte-tilbehøret. Tilsæt mel, salt, smør og æg. Ælt dejen i 2 minutter. Kom dejen op i en separat skål og tildæk den med et fugtigt viskestykke. Stil dejen til hævnning et lunt sted i 20 minutter.*
- ▶ *Hak hasselnødderne med knivenheden. Mix ingredienserne til fyldet. Rul dejen ud til en aflang firkant og fordel hasselnød-fyldet henover. Rul dejen sammen og form den til en krans. Læg dejkransen i en smurt springform og lad den hæve i 20 minutter. Pensles med pisket æggeblomme og stilles på en plade midt i ovnen. Bages i 25-30 minutter ved 200°C.*

Chokoladekage

Ingredienser:

- 140 g blødgjort smør
- 110 g flormelis
- 140 g chokolade
- 6 æggehvinder
- 6 æggeblommer
- 110 g stødt melis
- 140 g hvedemel

Fyld:

- 200 g abrikosmarmelade

Glasur:

- 1 1/4 dl vand
- 300 g sukker
- 250 g revet chokolade
- Flødeskum (kan udelades)

- ▶ *Forvarm ovnen til 160°C. Rør smørret blødt med flormelis med kniven. Smelt chokoladen og mix den i. Tilsæt æggeblommerne én efter én og mix til en cremet blanding. Pisk æggehviderne stive med sukkeret ved hjælp af knivenheden og vend forsigtigt æggehvideskummet i. Tilsæt til sidst mel med en spatel. Kom dejen i en smurt kageform og bag den i 1 time ved 160°C. Lad ovndøren stå lidt på klem de første 15 minutter.*
- ▶ *Lad først kagen afkøle lidt i kageformen (24 cm), inden den vendes ud på en rist til yderligere afkøling. Skær kagen igennem på langs, smør den ene halvdel med noget af abrikosmarmeladen og læg de to halvdele sammen igen. Opvarm resten*

af marmeladen så den bliver sirupsagtig og fordel den over kagen. Bring vandet i kog, tilsæt sukker og chokolade og kog ved svag varme under konstant omrøring til konsistensen er blød og kan hældes ud. Hæld blandingen over kagen og stil til afkøling. Serveres eventuelt med lidt flødeskum.

Broccolisuppe (til 4 personer)

Ingredienser:

- 50g moden Gouda-ost
- 300g kogt broccoli (stilk og blomst)
- kogevand fra broccolien
- 2 kogte kartofler skåret i passende stykker
- 2 bouillonterninger
- 2 spsk piskefløde
- karry
- salt
- peber
- muskatnød

- ▶ Riv osten. Broccoli, kartoffelstykker og lidt kogevand fra broccolien pureres. Broccoli-pureen, det resterende vand og bouillonterningerne hældes op i et målebæger, til der er 7" dl. Kom suppen op i en gryde og bring den i kog under konstant omrøring. Rør derefter osten i og smag til med karry, salt, peber og muskatnød. Til sidst tilsættes piskefløden.

Pizza

Ingredienser til dejen:

- 400g mel
- ~ tsk salt
- 20g frisk gær eller 1~ brev tørgær

- 2 spsk. madolie
- Ca. 2,4 dl vand (35°C)

Pizzasovs:

- 3 dl siede dåsetomater
- 1 tsk italienske urter (tørrede eller friske)
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- salt og peber
- sukker

Pizzafyl:

- Oliven, salami, artiskokker, champignon, ansjoser, Mozzarella ost, peber, revet mellemlagret ost og olivenolie efter behag.

- ▶ Sæt dejkrogen i skålen. Kom alle ingredienserne op i skålen og vælg max. hastighed (stilling 2). Ælt dejen i ca. 1,5 minut til den har samlet sig til en kugle. Læg dejen over i en separat skål, som tildækkes med et fugtigt viskestykke og stil til hævn i ca. 30 minutter.
- ▶ Hak løg og hvidløg i foodprocessor-skålen med kniven, hvorefter de svitses klare på en pande. Tilsæt de siede tomater og urterne, og lad saucen simre i ca. 10 minutter. Smag til med salt, peber og sukker og lad saucen afkøle.
- ▶ Varm ovnen op til 250°C.
- ▶ Rul dejen ud til 2 runde pizzabunde på en bordplade drysset med lidt mel. Læg pizzabundene på en smurt bageplade og hæld pizzasovsen over (til et stykke fra kanten). Læg det ønskede fyld ovenpå og drys til sidst med revet ost og en smule olivenolie.
- ▶ Pizzærne bages i 12 til 15 minutter.

Oliestegte grøntsags- og kartoffel krustader

Ingredienser:

- 1 æg
 - 0,5 dl mælk
 - 1 spsk mel
 - 1 tsk koriander
 - salt og peber
 - 2 store kartofler (ca. 300 g)
 - 100 g gulerødder
 - 150 g selleri
 - 50 g solsikkefrø eller 2 spsk majs
 - olie til stegning
- ▶ Æg, mælk, mel, koriander, salt og peber mixes med knivenheden.
 - ▶ Snit de skrællede kartofler, de skrabede gulerødder og den rensede selleri med den grove snitteskive og tilsæt æggemassen. Rør grøntsager, æggemasse og solsikkefrø eller majs sammen i en skål.
 - ▶ Opvarm olien på en pande og steg 8 flade krustader på begge sider, til de er gyldenbrune. Lad dem dryppe af på lidt køkkenrulle.
 - ▶ Stegetid: 3-4 minutter.

Franskbrød

Ingredienser:

- 500 g hvedemel
- 15 g blødgjort smør eller margarine
- 25 g frisk gær eller 20 g tørgær
- 2,6 dl vand
- 10 g salt
- 10 g sukker

- ▶ Sæt dejkrogen i skålen. Kom mel, salt og margarine eller smør op i skålen. Tilsæt frisk gær eller tørgær og vand. Sæt låget på skålen og drej det i pilens retning, til der høres et "klik". Vælg max. hastighed (stilling 2) og ælt dejen (se afsnittet "Kvantiteter og tilberedningstider").
- ▶ Tag dejen op af skålen og læg den i en stor skål, som tildækkes med et fugtigt viskestykke. Stil dejen til hævnning et lunt sted i 20 minutter. Efter hævnningen "slå" dejen ned og formes til en kugle.
- ▶ Læg dejen tilbage i skålen og tildæk den med det fugtige viskestykke. Lad dejen efterhæve i 20 minutter. "Slå" dejen ned igen og rul den sammen.
- ▶ Kom dejen i en smurt franskbrødsform og lad den hæve i yderligere 45 minutter. Bag brødet nederst i en forvarmet ovn.
- ▶ Brødet bages (nederst i ovnen) i ca. 35 minutter ved ca. 225°C.





