

Cucina HR7639

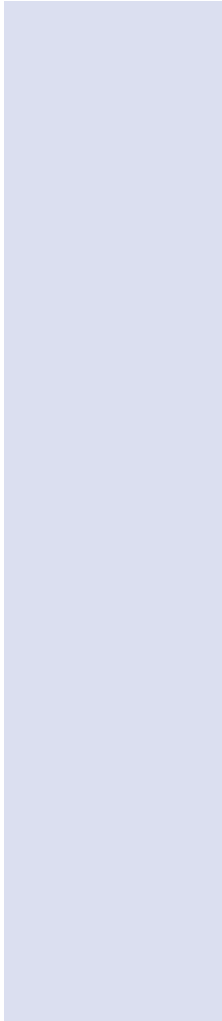
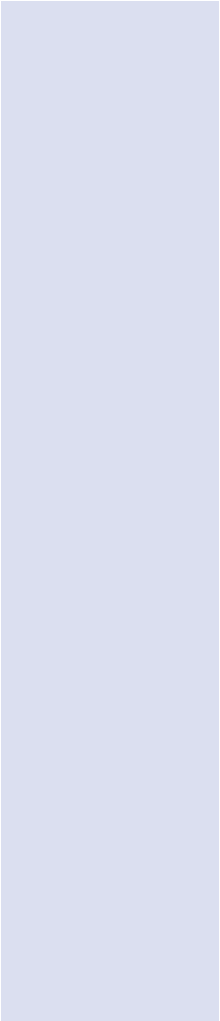


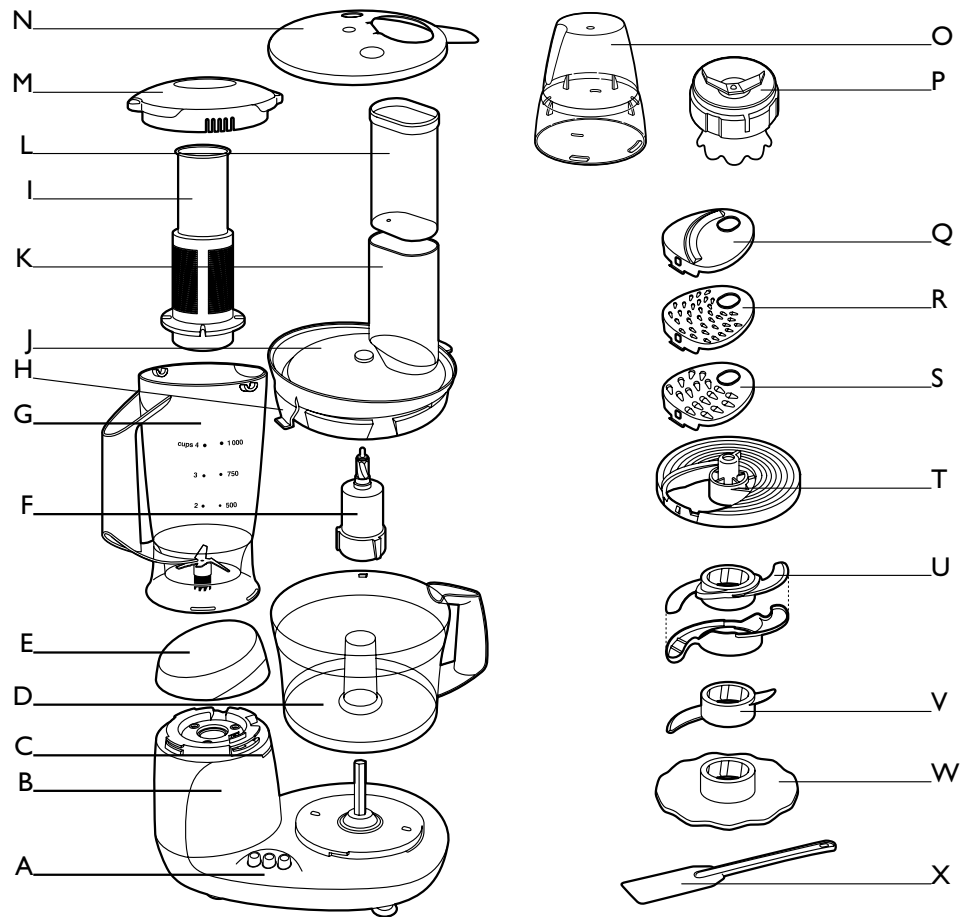
Recipes & Directions for use
Recettes & Mode d'emploi
Recetas & Instrucciones de Uso
Receitas & Modo de Emprego

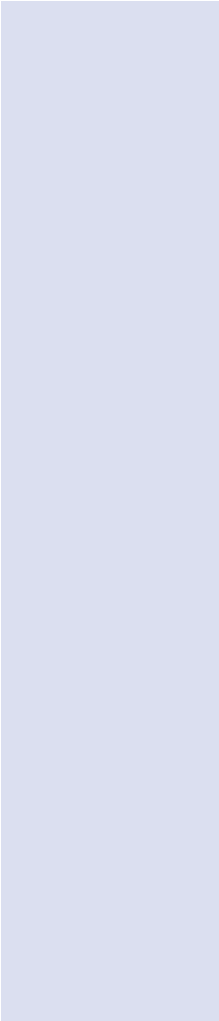
دليل الإستخدام
دستوورات غذائى راهنما



PHILIPS







ENGLISH 6

FRANÇAIS 23

ESPAÑOL 41

PORTUGUÊS 60

العربية 91

فارسی 108

Food processor: parts and accessories

- A) Speed control
- B) Motor unit
- C) Built-in safety lock
- D) Bowl
- E) Screw cap (for closing the blender fixing hole when the blender is not in use)
- F) Tool holder
- G) Blender jar
- H) Peg of lid (activates and deactivates the safety switch)
- I) Filter
- J) Lid of bowl
- K) Feed tube
- L) Pusher
- M) Lid of blender jar
- N) Cover with closable insert storage space
- O) Mill beaker
- P) Mill blade unit
- Q) Slicing insert medium
- R) Slicing insert fine
- S) Shredding insert medium
- T) Insert holder
- U) Blade (with protective cover)
- V) Kneading accessory
- W) Emulsifying disc
- X) Spatula

Introduction

This appliance has been equipped with an automatic thermal cut-off 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 wall socket.
- 2** Press the 'PULSE / 0' button to switch the appliance off.
- 3** Let the appliance cool down for 60 minutes.
- 4** Put the mains plug in the wall socket.
- 5** Switch the appliance on again.

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

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

Important

- ▶ Read the instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for use for future reference.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110-127V or 220-240V) before you connect the appliance.

- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, in order to avoid hazardous situations.
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the tables and recipes.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender jar, 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.
- ▶ Never switch the appliance off by turning the lid. Always switch the appliance off by pressing the PULSE / 0 button.

- ▶ Switch the appliance off before detaching any accessory.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ When you mount the blender jar, the bowl and the screw cap in the proper way, you will hear a click.
- ▶ The emulsifying disc, the blade and the kneading accessory have to be placed on the toolholder that stands in the bowl.
- ▶ Remove the protective cover from the blade before use.
- ▶ Avoid touching the SHARP cutting edges of the blades and inserts, especially when the appliance is plugged in.
- ▶ If one of the blades get stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ If you are processing a liquid that tends to foam, do not put more than 1 litre into the blender jar to avoid spillage.

Note that if both the blender and the bowl have been correctly mounted, only the blender will function.

Using the appliance

Bowl



- ▶ If you want to use the bowl, remove the blender jar and close the fixing hole with the screw cap. All functions that require the use of the bowl will only work if the blender jar has been removed.

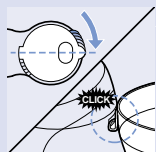
- 1 Mount the bowl on the food processor by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.



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

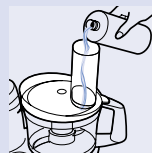
Built-in safety lock

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

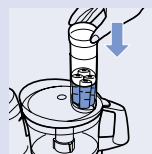


- 1 Make sure that the mark on the lid and the arrow on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will now cover the opening of the handle.

Feed tube and pusher

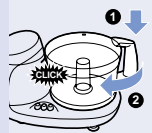


- 1 Use the feed tube to add liquid and/or solid ingredients. Use the pusher to push solid ingredients through the feed tube.



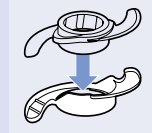
- 2 You can also use the pusher to close the feed tube in order to prevent ingredients from escaping through the feed tube.

Blade

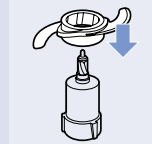


- ▶ The blade can be used for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing cake mixtures.

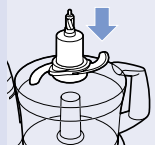
- 1 Put the bowl on the motor unit.
- 2 Remove the protective cover from the blade.



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

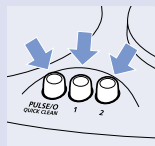


- 3 Put the blade on the tool holder.



4 Put the tool holder in the bowl.

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



6 The buttons allow you to adjust the speed of the appliance to obtain optimal results.

- ▶ 'PULSE / 0' button: for pulse operation and for turning the appliance off. If the PULSE / 0 button is pressed the appliance runs at the highest speed. The appliance stops running when the button is released.
- ▶ button 1: for normal speed.
- ▶ button 2: for high speed.

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

Tips

- ▶ The appliance chops very quickly. Use the pulse function for short periods at a time to prevent the food from becoming too finely chopped.
- ▶ Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese. The cheese will become too hot, will start to melt and will turn lumpy.
- ▶ Do not use the blade to chop very hard ingredients like coffee beans, nutmeg and ice cubes. The blade might get blunt.

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

1 Switch the appliance off.

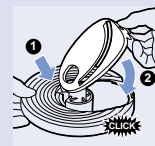
2 Remove the lid from the bowl.

3 Remove the ingredients with the spatula.

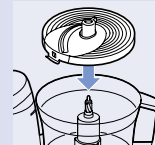
Inserts

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

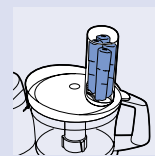
Do not process hard ingredients, such as ice cubes, with the inserts!



1 Put the selected insert in the insert holder.



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

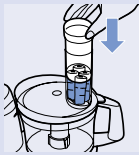


3 Put the lid on the bowl.

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

5 Fill the feed tube evenly for the best results.

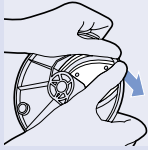
When you have to cut large amounts of food, process only small batches at a time and empty the bowl regularly between the batches.



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

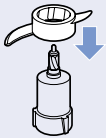
Processing takes 10-60 seconds.

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



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

Kneading accessory

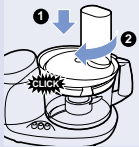


The kneading accessory can be used for kneading dough for bread and dumplings and for mixing batters and cake mixtures.

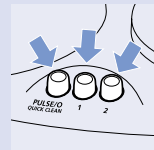
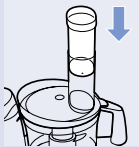
- 1** Fit the kneading accessory onto the tool holder.

- 2** Put the ingredients in the bowl.

- 3** Close the bowl with the lid.



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



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

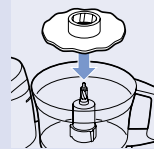
Emulsifying disc

You can use the emulsifying disc to prepare mayonnaise, to whip cream and to whisk egg 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 appropriate speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.



Tips

- ▶ When you want to whisk egg whites, make sure the eggs are at room temperature.

Take the eggs out of the refrigerator at least half an hour before you are going to use them.

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

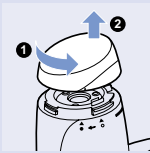
Oil can be added through the small hole in the bottom of the pusher.

- If you are going to whip cream, the cream must be taken straight from the refrigerator. Please observe the preparation time in the table. Cream should not be whipped too long. Use the pulse function to have more control over the process.

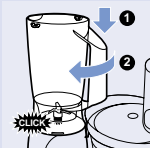
Blender

The blender is intended for:

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



- 4** Remove the screw cap.

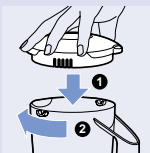


- 5** Mount the blender jar in the fixing hole by turning it in the direction of the arrow until it is firmly fixed.

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

- 6** Put the ingredients in the blender jar.

- 7** Screw the lid onto the blender jar.

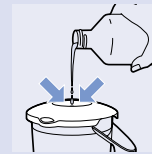


- 8** Switch the appliance on and blend the ingredients. The buttons allow you to adjust the speed of the appliance to obtain

optimal results. See the table for the recommended speed.

Tips

- Pour 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.
- Hard ingredients may require soaking in water prior to processing.
- Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before putting them into 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.
- If you have doubts about the right speed, always choose the highest speed (button 2).



If ingredients stick to the wall of the blender jar:

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

- 2** Remove the lid.

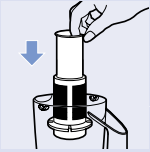
Never remove the lid while the appliance is still running.

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

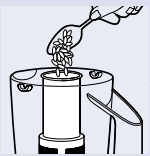
Keep the spatula at a safe distance from the cutting edges of the blade unit (approx. 2 cm).

Filter

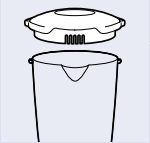
With this filter you will make delicious fresh fruit juices, cocktails or soy milk in next to no time. All pips and skins will remain behind in the filter.



1 Assemble the blender jar.



2 Put the filter in the assembled blender jar. Make sure that the grooves of the filter fit exactly onto the ribs inside the blender jar.



3 Put the ingredients in the filter.

Pour water or another liquid (e.g. for cocktails) into the blender jar.

4 Place the lid in the sieve position.

5 Switch the appliance on. See the table for the right speed setting.

If you have doubts about the right speed, select the highest speed setting.

6 Switch the appliance off and remove the blender jar from the motor unit.



7 Pour out the drink through the spout of the blender jar. Do not remove the lid!

For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds.

Pour out the rest of the drink.

Tips

▶ Particularly when you are processing large quantities, we advise you not to put all the ingredients in the filter at the same time. Start processing a small quantity, let the appliance run for a moment, switch it off and then add another small quantity. Always place the lid! Repeat this procedure until you have processed all the ingredients.

▶ For fruit juices and cocktails:

For the best results, add approximately 200 ml water (or other liquid for cocktails, etc.) to 100 g fruit.

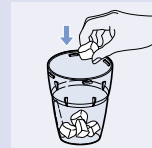
▶ For making soy milk:

Soak soy beans for 4 hours before processing them. You can process up to the max. level of 2/3 the metal sieve of the filter with soaked soy beans. Add 500 ml water and blend until smooth.

Mill

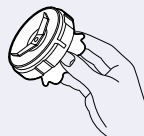
Preparing the mill for use.

Never use the mill for more than 30 seconds without interruption.



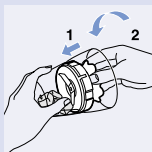
1 Put the ingredients in the inverted beaker.

Process only dry ingredients. Do not fill the beaker beyond the "MAX" indication.



2 Pick up the blade unit by the safety ring.

Place the blade unit in the beaker. Take care that all grooves fit the ribs inside the beaker.

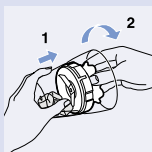


3 Press and turn clockwise until the blade unit is properly fixed.



4 Turn the assembled mill upside down and screw it onto the motor unit.

After processing, unscrew the mill from the motor housing:



5 Pull the safety ring out and turn it anti-clockwise. Then remove the blade unit.

The mill is suitable for grinding e.g. ingredients as mentioned in the table. Do not exceed the quantities!

Ingredients	Quantities
peppercorns	5-25 g
sesame seed	10-50 g
rice, wheat	25-75 g
soy beans	25-75 g
dried peas	25-75 g
coconut	25-50 g
hard (e.g. Parmesan) cheese	50-100 g
bread crumbs	20-40 g
sugar cubes	10-30 g
nuts (shelled)	50-100 g
coffee beans	20-50 g

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 can also be washed in a dishwasher.

These parts have been tested for dishwasher resistance according to DIN EN 12875. The cover with insert storage space and the blender jar are not dishwasher proof!

Clean the 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 blade, the blade unit of the blender 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.

Cleaning of filter

- ▶ Hold the filter over a waste bin immediately after use and gently shake out its contents and rinse it under the tap.

Cleaning of mill

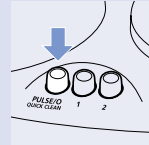
- ▶ Unplug the appliance.
- ▶ Detach the mill from the motor unit.
- ▶ Clean the beaker and the blade unit under a running tap with lukewarm water and some washing-up liquid.
- ▶ Be careful with the sharp edges of the blade unit!

- ▶ After washing up the parts, rinse them with clean water and dry them thoroughly.

Blender quick-cleaning operation



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



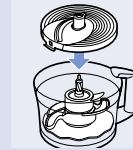
- 2** Assemble the lid and the stopper.

- 3** Let the appliance run for a few moments by pressing the Pulse button. (the appliance stops running when you release the button).

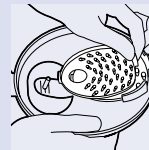
- 4** Detach the blender jar and rinse it with clean water.

Storage

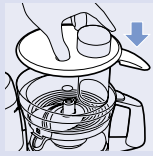
MicroStore



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



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



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

Information & service

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

Quantities and preparation times

Ingredients & results	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Batter (pancake) - whisking	250 ml milk	2 / 2	First pour the milk into the blender and then add the dry ingredients. Mix the ingredients approx. 1 minute. If necessary, repeat this procedure 2 times.	Pancakes, waffles
Breadcrumbs - chopping	100g	2 / 2	Use dry, crispy bread.	Breadcrumbed dishes, au gratin dishes
Butter cream (creme au beurre) - whisking	300g	2 / 2	Use soft butter for a light result.	Desserts, toppings
Vegetables (carrots, turnips, white radishes) - shredding	350g	2 / 2	Cut the vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the feed tube with the pieces and shred them while pressing the pusher down lightly.	Garnishing, raw vegetables, turnip dishes or cakes, dips
Vegetables (carrots, leeks, celery) - slicing	350g	2 / P / 2	Fill the feed tube with pieces of vegetables and press them carefully down with the pusher.	Salads
Cheese (Parmesan) - chopping	200g	2 / 2	Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces of approx. 3 x 3 cm.	Garnishing, soup, sauces, au gratin dishes
Cheese (Gouda) - shredding	200g	2 / 2	Cut the cheese into pieces that fit into the tube. Press the pieces carefully down with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondue

Ingredients & results	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
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	300g	2 / 2	For coarse puree, add only a little liquid. For fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth enough.	Baby and infant food
Cucumbers - slicing	1 cucumber	1 / 1	Put the cucumber in the tube and press it carefully down with the pusher.	Salad, garnishing
Dough (for bread) - kneading	350g 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	400g flour	2 / 2	Follow the same procedure as for bread dough. Knead the dough for approx. 1 minute. First put in the flour and then the other ingredients.	Pizza
Dough (for shortcrust pastry) - kneading	200g flour	2 / 2	Use cold margarine, cut into pieces of 2 cm. Put all the ingredients in the bowl and knead until the dough has turned into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Apple pies, sweet biscuits, open fruit flans

Ingredients & results	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Dough (for tarts, pies) - kneading	200g flour	2 / 2	Use cold margarine and cold water. Put flour in the bowl and add the margarine cut into pieces of 2cm. Mix at the highest speed 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.	Fruit tarts, pies, quiches
Dough (yeast) - kneading	300g flour	2 / 2	First mix yeast, warm milk and some sugar in a separate bowl. Put all the ingredients in the food processor bowl and knead the dough until it is smooth and no longer sticks to the wall of the bowl (takes approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes.	Luxury bread
Egg whites - emulsifying	4 egg whites	2 / 1	Use egg whites at room temperature. Note: use at least 2 egg whites.	Pudding, souffles, meringues
Fruit (e.g. apples, bananas) - chopping/pureeing	500g	P / 2	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring. Add some liquid to obtain a smooth puree.	Puddings, baby food
Garlic - chopping	300g	P / 2	Peel the garlic. Always press the pulse button several times to prevent the garlic from being chopped too fine. Use at least 150g.	Garnishing, dips

Ingredients & results	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Herbs (e.g. parsley) - chopping	Min. 75g	2/P / 2	Wash and dry the herbs before chopping	Sauces, soups, garnishing, herb butter
Juices (e.g. papaya, water melon, pear) - blending	500g (total amount)	2 / 0	Add water or another liquid (optional) to obtain a smooth juice.	Fruit juices
Mayonnaise - emulsifying	3 eggs	1-2 / 0	All the ingredients must be at room temperature. Note: use at least one large egg, two small eggs or two egg yolks. Put the egg and a little vinegar in the bowl and add the oil drop by drop.	Salads, garnishing and barbecue sauces
Meat (lean) - mincing	300g	2 / P / 2	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse function for a coarser chopping result.	Steaks tartare, hamburgers, meat balls
Milkshakes - blending	250ml milk	2 / 0	Puree the fruit (e.g. bananas, strawberries) with sugar, milk and some ice cream and mix well.	Milkshakes
Cake mixture - mixing	3 eggs	2 / 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 / P / 2	Use the pulse button for coarse chopping or speed 2 for fine chopping.	Salads, bread, almond paste, puddings

Ingredients & results	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Onions - chopping	400g	P / 2	Peel the onions and cut them into 4 pieces. Note: use at least 100g. Always press the pulse button several times to prevent the onions from being chopped too fine.	Stir-fries, garnishing
Onions - slicing	300g	1 / 0	Peel the onions and cut them into pieces that fit into the tube. Note: use at least 100g.	Stir-fries, garnishing
Poultry - mincing	200g	2 / P / 2	First remove any sinews or bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse button for a coarser chopping result.	Minced meat
Soups - blending	500ml	2 / 0	Use cooked vegetables	Soups, sauces
Whipping cream - whipping	350ml	P / 0	Use cream that comes straight from the refrigerator. Note: use at least 125ml cream. The whipped cream is ready after approx. 20 seconds.	Garnishing, cream, ice-cream mixtures

Recipes

Broccoli soup (for 4 persons)

🌀 or 🌀

- 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.*

Five spice powder

Mill

- 2g cinnamon
- 2g star anise
- 2g clove
- 2g liquorice slices
- 2g aniseed

- ▶ *Cut the cinnamon and liquorice slices into smaller pieces before using.*

- ▶ *Put all the ingredients into the mill and grind at high speed for 30 seconds. NEVER GRIND FOR MORE THAN 30 SEC.*

Fruit cake

🌀

- 450 g dry pitted dates, halved
 - 200 g dry plums, halved
 - 650 g pecan nuts
 - 160 g shredded coconut
 - 300 g glazed pineapple
 - 1 tin (400 g) sweetened condensed milk
 - 1 tsp vanilla essence
- ▶ *Grease two 20cm-long baking tins and preheat the oven to 135° C.*
 - ▶ *Put the halved dates and plums in the food processor bowl and chop at maximum speed for 30 seconds. Then empty the bowl.*
 - ▶ *Put the pecan nuts in the food processor bowl and roughly chop the nuts, using the pulse function. Then empty the bowl.*
 - ▶ *Put the glazed pineapple in the food processor bowl and chop into pieces, using the pulse function. Then empty the bowl.*
 - ▶ *Mix the dates, plums, pecan nuts, pineapple and shredded coconut in a large mixing bowl and mix them.*
 - ▶ *Add milk and vanilla to the ingredients and mix.*
 - ▶ *Put the fruit mixture in the baking tins and bake the cakes at 135° C for 90 minutes.*
 - ▶ *Do not process this recipe more than once without interruption. if you need to more quantities, let the appliance cool down first and then continue the process.*

Mashed potatoes

🌀

- 750g cooked potatoes
- approx. 250ml hot milk (90°C)
- 1 tbsp of butter
- salt

- ▶ *First mash the potatoes, then add milk, salt and butter. Use speed 1 and process for only approx. 30 seconds to prevent the puree from becoming sticky.*

Mayonnaise

🌀

- 2 egg yolks or 1 large egg
- 1 tsp mustard
- 1 tsp vinegar
- 200ml oil

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

Milkshake

🌀

- 175ml milk
- 10g sugar
- 1/2 banana or approx. 65g other fresh fruit
- 50g vanilla ice cream

- ▶ *Mix all the ingredients until the mixture is frothy.*

Pizza

🌀

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

For the topping:

- 300ml sieved tomatoes (tinned)
- 1 tsp mixed Italian herbs (dried or fresh)
- 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 accessory in the bowl. Put all the ingredients in the bowl and select speed 2. Knead the dough for approx. 1 minute until a smooth ball has formed. Hold the appliance down*

with one hand to prevent it from moving around on the worktop. Put the dough in a separate bowl, cover it with a damp cloth and leave it to rise for about 30 minutes.

- ▶ *Use the blade to chop the onion and the garlic. Fry the chopped onion and garlic until transparent.*
- ▶ *Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer the sauce for about 10 minutes.*
- ▶ *Season to taste with salt, pepper and sugar. Allow the sauce to cool down.*
- ▶ *Heat the oven to 250°C.*
- ▶ *Roll the dough out on a floured worktop and make two round shapes. Place the dough 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.*

Potato-courgette gratin



- 375g potatoes
- pinch salt
- 1 courgette (approx. 250g)
- 1 clove of garlic, crushed
- approx. 40g butter + butter to grease the oven dish
- 2 tsp Italian or Provencal herbs
- 1 large egg
- 75ml whipping cream
- 75ml milk
- pepper
- 70g semi-matured cheese

- ▶ *Peel and wash the potatoes.*
- ▶ *Put the slicing insert in the insert holder and place the insert holder in the bowl. Slice the potatoes and the courgette at speed 1.*
- ▶ *Cook the potato slices in boiling water with a pinch of salt until they are almost done.*
- ▶ *Put the slices in a colander and drain them properly.*
- ▶ *Put 20g butter and crushed garlic in a frying pan, fry half of the courgette slices for 3 minutes while turning them frequently. Sprinkle the slices with 1 tsp of Italian or Provencal herbs. Fry the other half of the courgette slices in the same way. Sprinkle them with the rest of the herbs.*
- ▶ *Drain the fried courgette slices on kitchen paper.*
- ▶ *Grease a low-sided oven dish and put the courgette and potato slices in the dish, alternating them and arranging them in such way that they partly overlap like roof tiles.*
- ▶ *Whisk the egg with the cream and the milk with the blade at speed 2. Add salt and pepper according to taste and pour the mixture over the potato and courgette slices in the dish.*
- ▶ *Replace the slicing insert with the shredding insert, shred the cheese at speed 2 and sprinkle it over the dish.*
- ▶ *Put the dish in the centre of a hot oven (200°C) and brown it in about 15 minutes.*

Salmon mousse



- 1 tin of salmon (220g)
 - 2 sheets of gelatine
 - a few stems of chives
 - pinch salt
 - pinch cayenne pepper
 - half tbsp lemon juice
 - 125ml whipping cream
 - 1 small onion
 - watercress for garnishing
- ▶ Soak the gelatine in plenty of water.
 - ▶ Chop the chives and onions in the food processor using the pulse function.
 - ▶ Remove the bones and the skin from the salmon.
 - ▶ Add salt, cayenne pepper, lemon juice, salmon and the liquid from the tin to the chopped chives and onion and puree the ingredients at speed 2.
 - ▶ Put the puree in a bowl.
 - ▶ Boil a small quantity of water and dissolve the gelatine in it.
 - ▶ Stir the gelatine solution through the salmon puree.
 - ▶ Put the emulsifying disc in the bowl and whip the cream by pressing the pulse button for about 15 seconds.
 - ▶ Fold the whipped cream into the salmon puree with a wooden spoon.
 - ▶ Turn the mousse out onto a dish, cover it and chill it in the refrigerator for a few hours.
 - ▶ Garnish the mousse with some watercress.

Sandwich spread



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

Spanish cabbage salad



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

Sponge cake



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

Tzatziki



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

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

Robot de cuisine: composants et accessoires

- A) Sélecteur de vitesse
- B) Bloc moteur
- C) Verrouillage de sûreté incorporé
- D) Bol
- E) Capuchon de sécurité (pour couvrir l'ouverture lorsqu'on n'utilise pas le bol mixer)
- F) Axe d'entraînement
- G) Bol mixer
- H) Doigt de sécurité du bol (active et désactive l'interrupteur de sécurité)
- I) Filtre
- J) Couvercle du bol
- K) Cheminée de remplissage
- L) Poussoir
- M) Couvercle du bol mixer
- N) Couvercle avec espace de rangement pour les inserts
- O) Verre du moulin
- P) Ensemble couteaux du moulin
- Q) Insert à trancher moyen
- R) Insert à trancher fin
- S) Insert à râper moyen
- T) Axe support
- U) Couteaux (avec gaine de protection)
- V) Accessoire de pétrissage
- W) Disque à émulsionner
- X) Spatule

Introduction

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

Si votre appareil s'arrête brusquement:

- 1** Débranchez l'appareil.
- 2** Appuyez sur le bouton "PULSE / 0".
- 3** Laissez refroidir l'appareil 60 minutes.
- 4** Branchez à nouveau l'appareil.
- 5** Remettez l'appareil en marche.

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

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

Important

- ▶ Lisez attentivement les instructions ainsi que les illustrations avant d'utiliser votre appareil.
- ▶ Conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur.

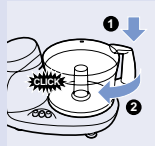
- ▶ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement (110-127V ou 220-240V).
- ▶ N'utilisez jamais des accessoires ou des composants des autres que ceux d'origine et recommandés par Philips. Philips décline toute responsabilité envers la garantie si ce n'était pas le cas.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou les autres pièces sont détériorés.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips ou à un Centre Service Agréé Philips, afin d'éviter tout accident.
- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments.
- ▶ Ne dépassez pas les quantités et le temps de préparation indiqués dans les tableaux et les recettes.
- ▶ Ne dépassez pas le repère du bol ou du mélangeur, par ex. ne dépassez pas le trait supérieur de graduation.
- ▶ Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- ▶ Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil avant de mettre vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixer (par ex. la spatule).
- ▶ Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

- ▶ N'arrêtez jamais l'appareil en tournant le couvercle. Arrêtez l'appareil seulement en appuyant sur le bouton PULSE / 0.
- ▶ Arrêtez toujours l'appareil avant de détacher un accessoire.
- ▶ N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Ne le rincez pas non plus. Nettoyez-le avec un chiffon humide.
- ▶ Quand vous montez le bol mixer, le bol et le capuchon fileté correctement, vous devez entendre un clic.
- ▶ Le disque à émulsionner, les couteaux et l'accessoire de pétrissage doivent être placés sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol.
- ▶ Enlevez la gaine de protection du couteau avant utilisation.
- ▶ Évitez de toucher aux lames COUPANTES, surtout lorsque l'appareil est sous tension.
- ▶ Si les lames se bloquent, DEBRANCHEZ L'APPAREIL avant de retirer les ingrédients.
- ▶ Laissez les aliments cuits refroidir avant de les hacher (température maximale 80°C/ 175°F).
- ▶ Si vous préparez un liquide qui peut mousser, n'ajoutez pas plus d'un litre dans le bol mixer pour éviter tout débordement.

Notez que si le mixer et le bol sont montés ensemble, seul le mixer fonctionne.

Utilisation de l'appareil

Bol



- Si vous voulez utiliser le bol, retirez le bol mixer et fermez l'ouverture où se fixe le bol avec le capuchon fileté. Toutes les fonctions qui nécessitent l'utilisation du bol fonctionneront seulement si le bol mixer a été enlevé.

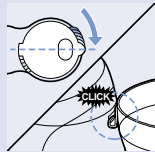
- 1 Montez le bol sur le robot en tournant la poignée dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



- 2 Mettez le couvercle sur le bol. Tournez fermement le couvercle dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

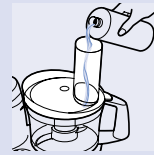
Verrouillage de sûreté incorporé

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

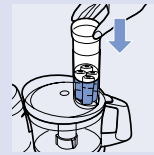


- 1 Assurez-vous que la flèche du bloc moteur coïncide exactement avec le repère du couvercle. L'ergot du couvercle couvre l'ouverture de la poignée du bol.

La cheminée de remplissage et le poussoir

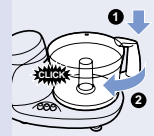


- 1 Utilisez la cheminée de remplissage pour ajouter du liquide et/ou des ingrédients solides. Utilisez le poussoir pour pousser les ingrédients dans la cheminée.



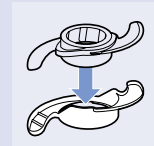
- 2 Le poussoir peut également servir à fermer la cheminée pendant que l'appareil est en marche, pour empêcher toute projection.

Couteau



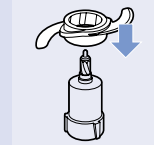
- Le couteau peut être utilisé pour hacher, mélanger, mixer, réduire en purée et pour préparer les pâtes feuilletées, brisées et sablées.

- 1 Placez le bol sur le bloc moteur.

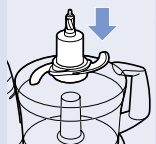


- 2 Enlevez la gaine de protection du couteau.

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

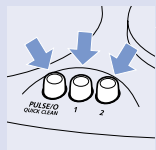


- 3 Positionnez le couteau sur l'axe d'entraînement.



4 Placez l'axe d'entraînement dans le bol.

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



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

- ▶ La fonction "PULSE / 0": pour une opération impulsive et pour arrêter l'appareil. Si vous maintenez appuyé la touche "PULSE / 0" l'appareil fonctionne à vitesse maximum. L'appareil s'arrête après avoir relâché la touche.
- ▶ réglage 1: pour une vitesse normale
- ▶ réglage 2: pour une vitesse rapide

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

Suggestions

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

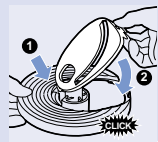
Si des aliments s'enroulent autour du couteau ou collent à la paroi du bol :

- 1** Débranchez d'abord l'appareil.
- 2** Retirez le couvercle du bol.
- 3** Enlevez ensuite les aliments avec la spatule

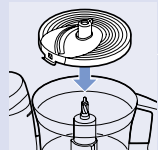
Inserts

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

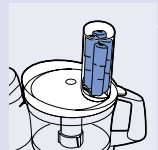
Ne hachez pas des ingrédients durs tels que les glaçons avec les inserts.



1 Placez l'insert sélectionné sur l'axe des inserts.



2 Placez l'axe des inserts sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol.

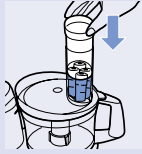


3 Mettez le couvercle sur le bol.

4 Mettez les ingrédients dans la cheminée. Coupez les gros morceaux pour pouvoir les introduire dans la cheminée.

5 Pour les meilleurs résultats remplissez la cheminée de façon régulière.

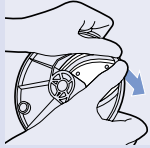
Si vous devez traiter d'importantes quantités d'aliments, ne traitez que des petites portions à la fois et videz le bol fréquemment.



- 6** Sélectionnez le réglage de vitesse approprié pour obtenir des résultats optimaux. Consultez le tableau pour les réglages de vitesse recommandés.

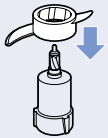
La préparation des aliments dure 10 - 60 secondes.

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



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

Accessoire de pétrissage



L'accessoire de pétrissage sert à pétrir la pâte à pain, à mixer la pâte à frire ou les ingrédients pour un gâteau.

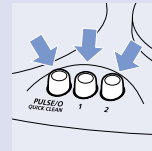
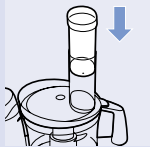
- 1** Fixez l'accessoire de pétrissage sur l'axe d'entraînement.

- 2** Mettez les ingrédients dans le bol.

- 3** Placez le couvercle sur le bol.



- 4** Fermez la cheminée de remplissage à l'aide du poussoir.



- 5** Sélectionnez le réglage de vitesse approprié pour obtenir des résultats optimaux. Consultez le tableau pour les réglages de vitesse recommandés.

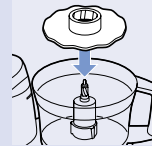
Disque à émulsionner

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

- 1** Placez le disque à émulsionner sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol.

- 2** Mettez les ingrédients dans le bol et placez le couvercle sur le bol.

- 3** Sélectionnez le réglage de vitesse approprié pour obtenir des résultats optimaux. Consultez le tableau pour les réglages de vitesse recommandés.



Suggestions

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

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

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

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

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

Utilisez la touche Eclair pour mieux contrôler l'opération.

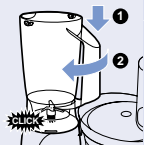
Mixer

Le mixer est destiné à:

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



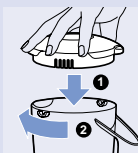
- 1** Retirer le capuchon fileté.



- 2** Fixez le mixer sur l'ouverture de raccordement en tournant dans le sens de la flèche jusqu'à son enclenchement.

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

- 3** Mettez les ingrédients dans le bol.



- 4** Vissez le couvercle sur le bol mixer.

- 5** Mettez l'appareil en marche, et mélangez les ingrédients. Les réglages de vitesse vous permettent de régler la vitesse de l'appareil pour obtenir des résultats optimaux. Consultez le tableau pour les réglages de vitesse recommandés.

Suggestions

- ▶ Les ingrédients liquides peuvent être versés dans le bol par l'ouverture du bouchon qui se trouve sur le couvercle.
- ▶ Plus vous laissez l'appareil tourner longtemps, plus le mélange que vous obtenez est fin.
- ▶ Il peut être nécessaire de faire tremper les ingrédients solides avant de les préparer.
- ▶ Coupez les aliments en morceaux fins pour les introduire dans la cheminée. Si vous devez traiter d'importantes quantités d'aliments, ne traitez que des petites portions à la fois.
- ▶ Si vous hésitez sur la vitesse à utiliser, choisissez toujours la vitesse la plus élevée (position 2).

Si des aliments collent à la paroi du bol mixer:

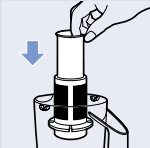
- 1** Arrêtez l'appareil et débranchez-le.
- 2** Retirez le couvercle.

Ne retirez jamais le couvercle tandis que l'appareil fonctionne.

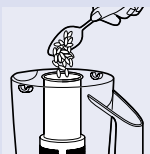
- 3** Enlevez les aliments avec une spatule. Tenez la spatule éloignée des couteaux (environ 2 cm).

Filtre

Avec ce filtre vous pouvez obtenir des jus frais de fruits, faire des cocktails ou lait de soja en quelques secondes. Tous les pépins et peaux resteront dans le filtre.

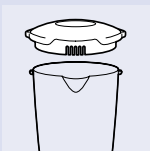


- 1** Assemblez le bol mixer.
- 2** Mettez le filtre dans le bol mixer. Assurez-vous que les rainures du filtre se fixent parfaitement sur les côtes à l'intérieur du bol mixer.



- 3** Introduisez les ingrédients dans le filtre.

Ajoutez de l'eau ou un autre liquide (par ex. pour cocktails) dans le bol mixer.



- 4** Placez le couvercle.
- 5** Mettez l'appareil en marche. Consultez le tableau pour les réglages de vitesse recommandés.

Si vous ne savez pas la vitesse correcte, sélectionnez la vitesse la plus haute.

- 6** Arrêtez l'appareil et retirez le bol mixer.



- 7** Versez la boisson par le bec verseur du bol mixer. Ne retirez pas le couvercle!

Pour obtenir les meilleurs résultats, remplacez le bol mixer avec les ingrédients restants sur l'appareil et laissez-le fonctionner encore quelques secondes.

Versez le reste de la boisson.

Suggestions

- ▶ Surtout si vous traitez d'importantes quantités d'ingrédients, il n'est pas recommandé de mettre tous les ingrédients à la fois. Commencez à préparer une petite portion, laissez l'appareil fonctionner pendant quelques instants, arrêtez-le et ajoutez une autre portion. Placez toujours le couvercle! Répétez la procédure jusqu'à ce que vous ayez terminé tous les ingrédients.
- ▶ Pour faire des jus de fruits et cocktails: Pour les meilleurs résultats, ajoutez environ 200 ml d'eau (ou tout autre liquide si vous faites des cocktails, etc.) à 100 g de fruits.
- ▶ Pour préparer du lait de soja:

Faites tremper les germes de soja pendant 4 heures avant de les préparer. Vous pouvez préparer jusqu'au max. 2/3 du tamis métallique de germes de soja trempés. Ajoutez-y 500 ml d'eau et mélangez la composition.

Moulin

Préparation du moulin à l'emploi.

N'utilisez jamais le moulin pendant plus de 30 secondes sans interruption.

1 Mettez les ingrédients dans le verre.



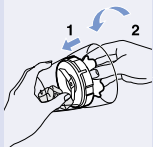
Traitez seulement des ingrédients solides. Ne remplissez pas le verre au-delà de 'MAX'.

2 Tenez l'ensemble couteaux par l'anneau de sécurité.



Placez l'ensemble couteaux dans le verre. Assurez-vous qu'il soit bien fixé à l'intérieur du verre.

3 Appuyez et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé.

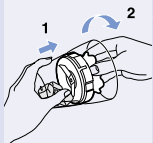


4 Renversez le moulin et vissez-le sur le bloc moteur.



Après avoir fini, dévissez le moulin du bloc moteur:

5 Tournez l'anneau de sécurité dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer l'ensemble couteaux.



Le moulin est approprié pour moudre des ingrédients tels que ceux mentionnés dans le tableau. Ne dépassez pas les quantités!

Ingrédients	Quantités
grains de poivre	5-25 g
graines de sésame	10-50 g
riz, blé	25-75 g
soja	25-75 g
pois secs	25-75 g
noix de coco	25-50 g
fromage dur (par ex. parmesan)	50-100 g
chapelure	20-40 g
morceaux de sucre	10-30 g
noix (décortiquées)	50-100 g
grains de café	20-50 g

Nettoyage

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

- 1** Le bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide. N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau non plus.
- 2** Lavez immédiatement après utilisation les accessoires en contact avec les aliments, à l'eau chaude savonneuse.

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

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

Le couvercle avec espace de rangement pour les inserts et le bol mixer ne sont pas résistants au lave-vaisselle!

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

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

Certains aliments peuvent provoquer une décoloration de la surface des accessoires. Cela est sans importance sur le bon fonctionnement

de l'appareil. Les décolorations peuvent disparaître après quelque de temps.

Nettoyage du filtre

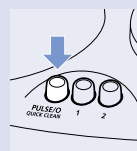
- ▶ Secouez le filtre au dessus d'une poubelle et rincez-le à l'eau du robinet.

Nettoyage du moulin

- ▶ Débranchez l'appareil.
- ▶ Détachez le moulin du bloc moteur.
- ▶ Nettoyez le verre et l'ensemble couteaux avec de l'eau tiède et un peu de produit vaisselle.
- ▶ Faites attention aux lames des couteaux!
- ▶ A la fin, rincez les composants détachables à l'eau claire et séchez-les bien.

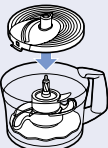
Nettoyage rapide du mixer

- 1** Versez de l'eau tiède (pas plus de 0,5 litres) et un peu de produit lave-vaisselle dans le bol mixer.
- 2** Placez le couvercle et le bouchon.
- 3** Laissez l'appareil fonctionner quelques instants en appuyant sur la touche Eclair. (l'appareil ne fonctionne plus lorsque vous relâchez le bouton.)
- 4** Détachez le bol mixer et rincez-le avec de l'eau claire.

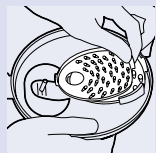


Rangement

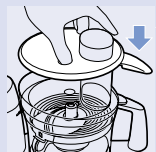
MicroRangement



▶ Mettez les accessoires (disque à émulsionner, couteau, accessoire à pétrir, axe des inserts) sur l'axe d'entraînement et placez-les dans le bol. Rangez toujours l'axe d'entraînement en dernier.



▶ Deux inserts peuvent être rangés dans l'espace de rangement pour les inserts du couvercle qui couvre le bol, comme indiqué à l'intérieur du couvercle. Les inserts doivent entrer légèrement dans le couvercle, ils ne doit pas être pressés.



▶ Placez le couvercle avec l'espace de rangement pour les inserts sur le couvercle transparent du bol.
▶ Enroulez le cordon autour de l'enrouleur au dos de l'appareil.

Garantie et service

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

Quantité et temps de préparation

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Régla-ge de vitesse / Accessoire	Procédure	Applications
Pâtes à crêpes (crêpes) - fouetter	250 ml lait	2 / 2	Versez d'abord le lait dans le mixer, puis ajoutez les ingrédients secs. Mélangez pendant 1 minute environ. Si nécessaire, répétez l'opération 2 fois.	Crêpes, gaufres
Chapelure	100g	2 / 2	Utilisez du pain sec, croustillant	Plats panés, gratins
Crème au beurre - battre	300g	2 / 2	Prenez du beurre mou pour obtenir une crème légère.	Desserts, garnitures
Légumes (carottes, navets, céleris) - trancher	350g	2 / 2	Coupez les légumes grossièrement pour les introduire dans la cheminée. Remplissez la cheminée et râpez-les en appuyant doucement sur	Garnitures, légumes crues, plats au navet, fondues
Légumes (carottes, poireaux, céleris) - tancher	350g	2 / P / 2	Remplissez la cheminée et tranchez les légumes en appuyant doucement sur le poussoir.	Salades
Fromage (parmesan)-râper	200g	2 / 2	Utilisez un morceau de parmesan sans croûte et coupez-le en morceaux d'environ 3 x 3 cm.	Garnitures, soupes, sauces, gratins
Fromage	200g	2 / 2	Coupez le fromage en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Appuyez doucement sur le poussoir.	Sauces, pizzas, gratins, fondue

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Réglage de vitesse / Accès soire	Procédure	Applications
Chocolat	200g	2 / 2	Utilisez du chocolat noir, dur. Cassez en morceaux de 2 cm.	Garnitures, sauces, pâtisseries, flans, mousses
Petits pois, haricots cuits - purée	250g	2 / 2	Utilisez les légumes cuits. Si nécessaire, ajoutez du liquide pour améliorer la consistance du mélange.	Purées, soupes
Légumes et viandes cuits - purée	300g	2 / 2	Pour obtenir une purée épaisse, ajoutez peu de liquide. Pour une purée fine, ajoutez du liquide jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment onctueux.	Aliments pour bébés
Concombre - trancher	1 concombre	1 / 1	Mettez le concombre dans la cheminée et appuyez doucement.	Salades, garnitures
Pâte	350g farine	2 / 2	Mélangez la levure et le sucre avec de l'eau chaude. Ajoutez la farine, l'huile et le sel et mélangez pendant 90 sec. environ. Laissez lever 30 min.	Pain
Pâte	400g farine	2 / 2	Même opération que pour la pâte à pain. Mélangez pendant 1 min. environ. Ajoutez tout d'abord la farine et ensuite les autres ingrédients.	Pizza

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Réglage de vitesse / Accès soire	Procédure	Applications
Pâte	200g farine	2 / 2	Utilisez de la margarine froide et coupez-la en morceaux de 2 cm. Mettez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne une boule. Laissez la pâte refroidir avant de vous en servir.	Tourtes aux pommes, biscuits, tartes aux fruits
Pâte	200g farine	2 / 2	Utilisez de la margarine et de l'eau froide. Versez la farine dans le bol et ajoutez la margarine coupée en morceaux de 2 cm. Mélangez à la vitesse maximum jusqu'à ce que la pâte devienne friable, puis ajoutez de l'eau froide tout en mélangeant. Arrêtez dès que la pâte commence à former une boule. Laissez la pâte refroidir avant de vous en servir.	Tartes aux fruits, pâtés, quiches
Pâte	300g farine	2 / 2	Mélangez d'abord la levure, du lait chaud et un peu de sucre dans un bol séparé. Ajoutez les ingrédients dans le bol et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus au bol (environ 1 minute). Laissez lever 30 minutes.	Pain brioché

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Réglage de vitesse / Accessoires	Procédure	Applications
Blancs d'œufs - fouetter	4 blancs d'œufs	2 / ☺	Utilisez les œufs à température ambiante. Remarque : utilisez au moins deux blancs d'œufs.	Entremets, soufflés, meringues
Fruits	500g	P / ☺	Suggestion: ajoutez un peu de jus de citron pour empêcher la décoloration des fruits. Ajoutez du liquide pour une purée plus onctueuse.	Entremets, soufflés, meringues
Ail - hacher	300g	P / ☺	Pelez l'ail. Utilisez la touche Eclair quelques fois pour éviter un hachage trop fin. Utilisez au moins 150g d'ail.	Garnitures, fondues
Herbes	Min. 75g	2/P / ☺	Lavez et séchez les herbes avant de les hacher	Sauces, soupes, garnitures, beurre aux herbes
Jus (par ex. papaye, melon d'eau, poire) - mélanger	500g (quantité totale)	2 / ☺	Ajoutez de l'eau ou tout autre liquide (optionnel) pour un jus plus onctueux.	Jus de fruits
Mayonnaise	3 œufs	1-2 / ☺	Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Remarque : utilisez au minimum un gros œuf, deux petits œufs ou deux gros jaunes d'œufs. Mettez l'œuf et un peu de moutarde et un peu de vinaigre dans le bol et ajoutez l'huile goutte à goutte.	Salades, garnitures et sauces de barbecue

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Réglage de vitesse / Accessoires	Procédure	Applications
Viande - hacher	300g	2/ P / ☺	Retirez d'abord les nerfs ou les os. Coupez la viande en dés de 3 cm. Utilisez la touche Eclair pour un hachage grossier.	Steaks tartare, hamburgers, boulette de viande.
Milkshakes - mélanger	250ml lait	2 / ☺	Réduisez en purée le fruit (par ex. bananes, fraises) avec du sucre du lait et de la crème glacée et mélangez bien.	Milkshakes
Mélange	3 œufs	2 / ☺	Utilisez des ingrédients à température ambiante. Mélangez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et crémeux. Ajoutez ensuite le lait, les œufs et la farine.	Divers gâteaux
Noix - hacher	250g	2/ P / ☺	Utilisez la touche Eclair (P) pour un hachage grossier et la vitesse maximale pour un hachage fin.	Salades, pain, frangipane, entremets
Oignons - hacher	400g	P / ☺	Pelez les oignons et coupez-les en quatre. Remarque : utilisez au moins 100 g. Utilisez la touche Eclair éviter un hachage trop fin.	Sautés, garnitures
Oignons - émincer	300g	1 / ☺	Pelez les oignons et coupez-les en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Remarque: utilisez au moins 100 g.	Sautés, garnitures

Ingrédients et résultats	Quantité maximale / Accessoire	Réglage de vitesse / Accessoires	Procédure	Applications
Volaille - hacher	200g	2 / P / 2	Retirez d'abord les nerfs ou les os. Coupez la viande en dés de 3 cm. Utilisez la touche Eclair pour un hachage plus grossier.	Viande hachée
Soupe - mixer	500ml	2 / 0	Utilisez des légumes cuits	Soupes, sauces
Crème fouettée - fouetter	350ml	P / 0	Utilisez de la crème préalablement refroidie dans le réfrigérateur. Remarque: utilisez au moins 125 ml de crème liquide. La crème fouettée est prête en 20 sec.	Garnitures, crèmes, mélanges de crèmes glacées

Recettes

Soupe de brocolis (pour 4 personnes)

🍴 or 🍴

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

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

Poudre à cinq épices

Moulin

- 2g cannelle
- 2g anis étoilé
- 2g clou de girofle
- 2g réglisse
- 2g graines d'anis

- ▶ *Découpez la canelle et les tranches de réglisse en petits morceaux avant de les utiliser.*
- ▶ *Mettez tous les ingrédients dans le moulin et moulez à haute vitesse pendant 30 secondes. NE MOULEZ JAMAIS PLUS DE 30 SECONDES.*

Tarte aux fruits

☞

- 450 g dattes sèches dénoyautées, en moitiés
 - 200 g prunes sèches, en moitiés
 - 650 g noix de pecan
 - 160 g noix de coco râpée
 - 300 g ananas givré
 - 1 boîte (400 g) de lait concentré sucré
 - 1 c. à c. extrait de vanille
- ▶ *Graissez deux moules de 20 cm et préchauffez le four à 135° C.*
 - ▶ *Mettez les moitiés de dattes et de prunes dans le bol et hachez-les à la vitesse maximale pendant 30 secondes. Ensuite videz le bol.*
 - ▶ *Mettez les noix de pecan dans le bol et hachez-les grossièrement à l'aide de la fonction impulse. Ensuite videz le bol.*
 - ▶ *Mettez l'ananas givré dans le bol et hachez-le à l'aide de la fonction impulse. Ensuite videz le bol.*
 - ▶ *Mélangez les dattes, les prunes, les noix de pecan, l'ananas et la noix de coco râpée dans un grand bol.*
 - ▶ *Ajoutez du lait et de l'extrait de vanille aux ingrédients et mixez.*
 - ▶ *Versez la composition dans les moules et faites cuire les tartes à 135° pendant 90 minutes.*

- ▶ *Ne préparez pas les ingrédients de cette recette plusieurs fois sans interruption. Si vous voulez préparer plusieurs quantités, d'abord laissez l'appareil refroidir et ensuite continuez la préparation.*

Purée de pommes de terre

☞

- 750g pommes de terre bouillies
- +/- 250ml lait chaud (90°C)
- 1 c. à s. de beurre
- sel
- ▶ *Tout d'abord réduisez les pommes de terre cuites en purée, ensuite ajoutez le sel et le beurre. Utilisez la vitesse 1 et mélangez pendant 30 secondes environ.*

Mayonnaise

☞

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

- ▶ *Suggestion pour la sauce cocktail: ajoutez 50ml crème fraîche, une goutte de whisky, 3 cuillères à café de purée de tomates et une goutte de sirop de gingembre à 100ml mayonnaise.*

Milkshake



- 175ml lait
 - 10g sucre
 - 1/2 banane ou approx. 65g d'autres fruits frais
 - 50g glace à la vanille
- ▶ *Mélangez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.*

Pizza



- 400g farine
- 40 ml huile
- 1/2 c. à c. de sel
- 20g levure fraîche ou 1,5 paquet levure déshydratée
- approx. 240cm³ eau (35°C)

Pour la garniture:

- 300ml tomates passées (en conserve)
- 1 c. à c. d'herbes mixtes (sèches ou fraîches)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- sel et poivre
- sucre
- Ingrédients à ajouter sur la sauce: olives, salami, artichauts, champignons, anchois, fromage

mozzarella, poivrons, fromage fait râpé et huile d'olive suivant votre goût.

- ▶ *Placez l'accessoire à pétrissage dans le bol. Mettez tous les ingrédients dans le bol et sélectionnez la vitesse 2. Pétrissez la pâte pendant 1 minute jusqu'à ce qu'elle commence à former une boule. Tenez l'appareil avec la main. Mettez la pâte dans un autre bol et laissez lever 30 min.*
- ▶ *Utilisez le couteau pour hacher l'oignon et l'ail. Faites revenir l'oignon et l'ail hachés jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents.*
- ▶ *Ajoutez les tomates et les herbes et faites cuire la sauce à feu doux pendant 10 minutes.*
- ▶ *Assaisonnez suivant votre goût avec sel, poivre et sucre. Laissez refroidir la sauce.*
- ▶ *Chauffez le four à 250°C.*
- ▶ *Mélangez la pâte. Puis faite deux abaisses rondes de la grandeur du plateau de cuisson. Placez-les sur le plateau de cuisson légèrement graissé au pléalable. Etalez bien les abaisses en relevant les bords avec les doigts. Etalez les ingrédients désirés à l'intérieur et saupoudrez de fromage râpé, ajoutez y un peu d'huile d'olive.*
- ▶ *Faites cuire les pizzas au four pendant 12 à 15 minutes.*

Pommes de terre et courgette au gratin



- 375g pommes de terre
- une pincée de sel
- 1 courgette (approx. 250g)

- 1 gousse d'ail, pressé
 - approx. 40g beurre + un peu de beurre pour graisser le plateau du four
 - 2 c. à c. herbes
 - 1 gros œuf
 - 75ml crème fouettée
 - 75ml lait
 - poivre
 - 70g fromage semi-fait
- ▶ *Epluchez et lavez les pommes de terre.*
 - ▶ *Mettez l'insert à trancher sur le support et placez l'ensemble sur l'axe d'entraînement dans le bol. Tranchez les pommes de terre et la courgette en utilisant la vitesse 1.*
 - ▶ *Faites cuire les tranches à l'eau bouillante avec une pincée de sel.*
 - ▶ *Mettez les tranches dans une passoire et égouttez-les.*
 - ▶ *Mettez 20g beurre dans une poêle, faites frire une demie courgette en tranches pendant 3 minutes tout en tournant. Assaisonnez les tranches avec 1 c. à c. d'herbes.*
 - ▶ *Egouttez les rondelles frites sur un papier essuie-tout.*
 - ▶ *Graissez un plat et mettez les courgettes et les pommes de terre sur le plat, en les alternant comme des tuiles.*
 - ▶ *Fouettez les œufs avec la crème et le lait en utilisant le couteau à vitesse 2. Ajoutez du sel et du poivre au goût et versez le mélange sur les rondelles de pommes de terre et courgette.*
 - ▶ *Remplacez l'insert à trancher avec l'insert à râper,*

râpez le fromage à vitesse 2 pour assaisonner le plat.

- ▶ *Mettez le plat au centre d'un four chaud (200°C) et faites-le dorer pendant 15 minutes.*

Mousse au saumon

2 

- 1 boîte de saumon
 - 2 feuilles de gélatine
 - quelques branches de ciboulettes
 - une pincée de sel
 - une pincée de poivre de cayenne
 - 1/2 c. à c. jus de citron
 - 125ml crème fouettée
 - 1 petit oignon
 - cresson pour garnissage
- ▶ *Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau.*
 - ▶ *Hachez les ciboulettes et les oignons dans le robot en utilisant la touche éclair.*
 - ▶ *Enlevez les arêtes et la peau du saumon.*
 - ▶ *Ajoutez le sel, poivre de cayenne, jus de citron, saumon et le liquide de la boîte au ciboulettes et oignons hachés et réduisez tous les ingrédients en purée en utilisant la vitesse 2.*
 - ▶ *Mettez la purée dans le bol.*
 - ▶ *Amenez à ébullition un peu d'eau et faites fondre la gélatine dans l'eau.*
 - ▶ *Incorporez la gélatine fondue à la purée de saumon.*
 - ▶ *Placez le disque à émulsionner dans le bol et fouettez la crème en appuyant sur la touche éclair pendant 15 secondes.*

- ▶ *Incorporez la crème fouettée au purée de saumon à l'aide d'une cuillère de bois.*
- ▶ *Démoulez la mousse sur un plateau, couvrez-la et laissez-la refroidir dans le réfrigérateur pendant quelques heures.*
- ▶ *Garnissez la mousse de cresson.*

Pâte à tartiner

🌀

- 2 petites carottes en morceaux
 - 2-3 comichons en morceaux
 - 75g chou-fleur en morceaux
 - 75g céleri en morceaux
 - herbes vertes (percil, aneth, estragon, pieds de céleris tranchés)
 - 100g mayonnaise
 - 100g fromage blanc
 - sel
 - poivre
- ▶ *Hachez menu les carottes, comichons, chou-fleur, herbes vertes, pieds de céleri et céleri-rave. Incorporez la mayonnaise et assaisonnez à votre goût avec poivre et sel.*

Salade de chou espagnole

🌀

- 1 petit chou rouge
- 2 oignons rouges
- 1 fenouil
- 1 pomme
- jus d'une orange et 2 c.à s. vinaigre de vin rouge
- 1 c.à s. moutarde

- ▶ *Mélangez le jus, la moutarde et le vinaigre. Tranchez le chou, les oignons, le fenouil et la pomme en utilisant la vitesse 1.*
- ▶ *Combinez les ingrédients dans un saladier.*

Biscuit de Savoie

🌀

- 4 œufs
 - 300ml eau (35°C)
 - une pincée de sel
 - 150g sucre
 - 1 sachet sucre vanillé
 - 150g farine tamisée
 - 3g de levure
- ▶ *Fouettez les œufs et l'eau pendant environ 2 minutes. Ajoutez en tournant le sucre, vanille et sel peu à peu et mélangez pendant 1 minute. Le mélange doit être homogène. Incorporez la farine et la levure avec une spatule. Faites cuire au four pendant environ 170°C pendant 30-35 minutes.*
- ▶ *Suggestion: Vous pouvez fourrer le biscuit de Savoie de divers crèmes ou de crème fouettée et fruits frais.*

Tzatziki

🌀

- 1 concombre
- 200ml yaourt
- 1 c.à s. huile d'olives
- 2 gousse d'ail
- une pincée de sel
- 1 c.à c. d'aneth haché menu
- quelques feuilles de menthe

- ▶ *Epluchez le concombre et râpez-le en utilisant la vitesse 1. Mettez le concombre râpé dans une passoire et laissez-le s'égoutter.*
- ▶ *Mélangez les autres ingrédients, sauf les feuilles de menthe au concombre. Versez la salade dans un bol couvert et mettez-la dans le réfrigérateur pendant une heure. Assaisonnez avec des feuilles de menthe avant de servir.*

Robot de cocina : Piezas y accesorios

- A) Control de la velocidad
- B) Unidad motora
- C) Incorporado cierre de seguridad
- D) Recipiente
- E) Tapa enroscable (Para cerrar el agujero de fijación de la batidora cuando la jarra batidora no esté en uso)
- F) Soporte de la herramienta
- G) Jarra batidora
- H) Espiga de la tapa (Activa y desactiva el interruptor de seguridad)
- I) Filtro
- J) Tapa del recipiente
- K) Tubo de llenado
- L) Empujador
- M) Tapa de la jarra batidora
- N) Cubierta con lugar cerrable para guardar el inserto
- O) Vaso del molinillo
- P) Unidad de cuchillas del molinillo
- Q) Inserto de rebanado medio
- R) Inserto de rebanado fino
- S) Inserto de troceado medio
- T) Soporte del inserto
- U) Cuchilla (Con cubierta protectora)
- V) Accesorio amasador
- W) Disco emulsionador
- X) Espátula

Introducción

Este aparato ha sido provisto de un sistema térmico de desconexión automática. Este sistema desconectará automáticamente la corriente del aparato en caso de sobrecalentamiento.

Si su aparato se para de repente:

- 1** Desenchúfenlo de la red.
- 2** Presionen el botón "TURBO / 0" (PULSE / 0).
- 3** Dejen que el aparato se enfríe durante 60 minutos.
- 4** Enchúfenlo a la red.
- 5** Vuelvan a ponerlo en marcha.

Contacten con su vendedor Philips o con un Servicio de Asistencia Técnica de Philips si el sistema térmico de desconexión automática se activa muy a menudo.

PRECAUCION : A fin de evitar situaciones de peligro, este aparato nunca debe conectarse a un temporizador.

Importante

- ▶ Antes de usar el aparato, lean cuidadosamente las instrucciones de uso y miren las ilustraciones.

- ▶ Guarden estas instrucciones de uso para futuras consultas.
- ▶ Antes de enchufar el aparato a la red, comprueben si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el de la red local (110 - 127 V ó 220 - 240 V).
- ▶ No usen nunca ningún accesorio o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente aconsejados por Philips. Su garantía quedará invalidada si han usado tales accesorios o piezas.
- ▶ No usen el aparato si el cable de red, la clavija u otras piezas están deteriorados.
- ▶ A fin de evitar situaciones peligrosas, si el cable de red del aparato se deteriora, siempre debe ser sustituido por Philips o por un Servicio de Asistencia Técnica de Philips
- ▶ Antes de usar el aparato por vez primera, limpien cuidadosamente las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
- ▶ No excedan las cantidades y tiempos de preparación indicados en las tablas y en las recetas.
- ▶ No excedan el contenido máximo indicado en el recipiente o en la jarra batidora, por ejemplo, no llenen por encima de la graduación máxima.
- ▶ Desenchufen el aparato de la red inmediatamente después del uso.
- ▶ No usen nunca sus dedos o un objeto (Por ejemplo, una espátula) para presionar los ingredientes dentro del tubo de llenado mientras el aparato esté en marcha. Para ese propósito solo debe usarse el empujador.
- ▶ Desenchufen siempre el aparato de la red antes de introducir sus dedos o un objeto (Por ejemplo, una espátula) en la jarra batidora.
- ▶ Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ No dejen nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- ▶ No paren nunca el aparato haciendo girar la tapa. Paren siempre el aparato presionando el botón "TURBO / 0"(PULSE / 0).
- ▶ Paren el aparato antes de desmontar cualquier accesorio.
- ▶ No sumerjan nunca la unidad motora en agua o en cualquier otro fluido ni la enjuaguen bajo el agua del grifo. Para limpiar la unidad motora usen solo un paño húmedo.
- ▶ Cuando monten la jarra batidora, el recipiente y enrosquen la tapa de forma adecuada, oirán un "click".
- ▶ El disco emulsionador, la cuchilla y el accesorio amasador deben ser colocados sobre el soporte de la herramienta que se coloca derecho dentro del recipiente.
- ▶ Quiten la cubierta protectora de la cuchilla antes de usarla.
- ▶ Eviten tocar las cuchillas AFILADAS, especialmente cuando el aparato esté enchufado a la red.
- ▶ Si las cuchillas se agarrotan, desenchufen el aparato de la red antes de quitar los ingredientes que estén bloqueando las cuchillas.

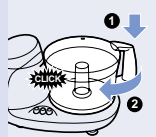
- ▶ Dejen que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos (Temperatura máxima 80°C/175°F).
- ▶ Para evitar derrames si están procesando un líquido que tiene tendencia a formar espuma, no pongan más de 1 litro en la jarra batidora.

Tengan en cuenta que la batidora solo funcionará si tanto la batidora y como el recipiente han sido montados correctamente.

Cómo usar el aparato

Recipiente

- ▶ Si desean usar el recipiente, quiten la jarra batidora y cierren el agujero de fijación con la tapa roscada. Todas las funciones que requieren el uso del recipiente solo funcionarán si se ha quitado la jarra batidora.



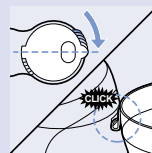
- 1** Monten el recipiente en el Robot de Cocina haciendo girar la empuñadura en la dirección de la flecha hasta que oigan un "click".



- 2** Pongan la tapa en el recipiente. Giren la tapa en la dirección de la flecha hasta que oigan un "click" (Ello requerirá un poco de fuerza).

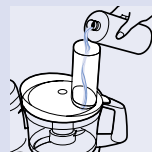
Cierre de seguridad incorporado

- ▶ Tanto la unidad motora como la tapa están provistas de marcas. El aparato solo funcionará si la flecha de la unidad motora está directamente opuesta a la marca de la tapa.

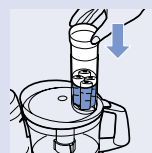


- 1** Asegúrense de que la marca de la tapa y la flecha del recipiente estén directamente opuestas la una con la otra. Entonces, la proyección de la tapa cubrirá la abertura de la empuñadura.

Tubo de llenado y empujador



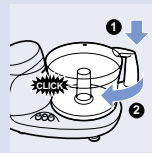
- 1** Para añadir líquidos y/o ingredientes sólidos, usen el tubo de llenado. Usen el empujador para presionar los ingredientes sólidos a través del tubo de llenado.



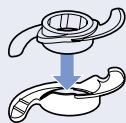
- 2** También pueden usar el empujador para cerrar el tubo de llenado y evitar que los ingredientes se escapen a través de él.

Cuchilla

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

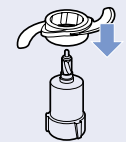


- 1** Pongan el recipiente sobre la unidad motora

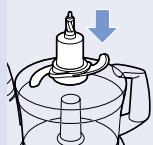


- 2** Quitar la tapa protectora de la cuchilla.

Los filos cortantes están muy afilados ¡ Eviten tocarlos !

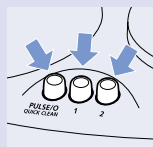


- 3** Pongan la cuchilla en el soporte de la herramienta.



- 4** Pongan el soporte de la herramienta en el recipiente.

- 5** Pongan los ingredientes en el recipiente. Corten antes los trozos grandes de alimentos en trozos de unos 3 x 3 cm. Pongan la tapa sobre el recipiente.



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

- ▶ Posición "TURBO / 0" (PULSE / 0) : Para operaciones pulsantes y para parar el aparato. Si el botón "TURBO / 0" (PULSE / 0) se presiona, el aparato funciona a la máxima velocidad. Al soltar el botón, el aparato se para.
- ▶ Posición 1 : Para velocidad normal
- ▶ Posición 2 : Para velocidad alta

Consulten la tabla para las recomendadas posiciones de velocidad. El proceso tarda entre 1 y 60 segundos.

Consejos

- ▶ El aparato pica muy deprisa. Usen la función "TURBO" (PULSE) durante cortos períodos cada vez para evitar que la comida quede picada demasiado finamente.
- ▶ No dejen que el aparato funcione demasiado tiempo cuando estén picando queso (Duro). El queso puede calentarse demasiado, empezar a fundirse y formar masa.
- ▶ No usen la cuchilla para picar ingredientes muy duros, tales como café, granos, nuez moscada y cubitos de hielo. La cuchilla podría mellarse

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

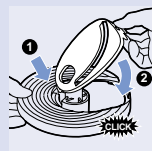
- 1** Paren el aparato
- 2** Quitar la tapa del recipiente.
- 3** Quitar los ingredientes con una espátula.

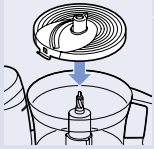
Insertos

Los filos de los insertos están muy afilados ¡ No los toquen !

¡ Con los insertos, no procesen ingredientes duros tales como cubitos de hielo !

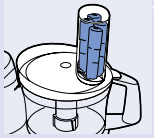
- 1** Pongan el inserto seleccionado en el soporte de los insertos.





2 Coloquen el soporte del inserto sobre el soporte de la herramienta que queda derecho en el recipiente.

3 Pongan la tapa sobre el recipiente.



4 Pongan los ingredientes en el tubo de llenado. Antes corten los trozos grandes para que puedan pasar por el tubo de llenado.

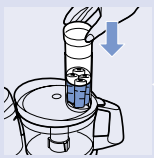
5 Para unos mejores resultados, llenen uniformemente el tubo de llenado.

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

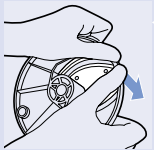
6 Seleccionen la posición de velocidad adecuada para obtener resultados óptimos. Consulten la tabla para las posiciones de velocidad recomendadas.

El proceso tarda entre 10 y 60 segundos.

7 Presionen los ingredientes, lenta y constantemente, con el empujador hacia dentro del tubo de llenado.

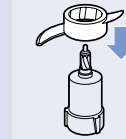


8 Para quitar el accesorio de su soporte, cojan el soporte del accesorio con sus manos y con la parte trasera del inserto hacia Udes. Presionen los hilos del accesorio con sus pulgares para hacer que el inserto se separe del soporte.

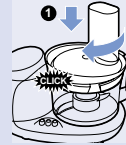


Accesorio amasador

El accesorio amasador puede usarse para amasar pasta para pan y para pudings y para mezclar pastas culinarias y mezclas para pasteles.

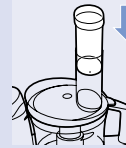


1 Fijen el accesorio amasador sobre el soporte de la herramienta.

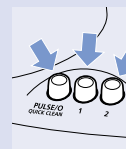


2 Pongan los ingredientes en el recipiente.

3 Cierren el recipiente con la tapa.



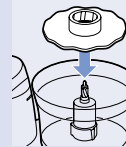
4 Cierren el tubo de llenado colocando el empujador en él.



5 Seleccionen la posición de velocidad adecuada para obtener resultados óptimos. Consulten la tabla para las posiciones de velocidad recomendadas.

Disco emulsionador

Pueden usar el disco emulsionador para preparar mayonesa, montar nata o batir claras de huevo.



1 Pongan el disco emulsionador sobre el soporte de la herramienta que queda derecho dentro del recipiente.

- 2** Pongan los ingredientes en el recipiente y pongan la tapa sobre el recipiente.
- 3** Seleccionen la posición de velocidad adecuada para obtener resultados óptimos. Consulten la tabla para las posiciones de velocidad recomendadas.

Consejos

- ▶ Cuando deseen batir claras de huevo, asegúrense de que las claras de huevo estén a temperatura ambiente.

Saquen los huevos del frigorífico al menos hora y media antes de usarlos.

- ▶ Todos los ingredientes para hacer mayonesa deben estar a temperatura ambiente.

El aceite puede ser añadido a través del pequeño agujero del fondo del empujador.

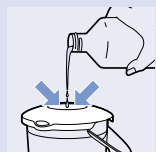
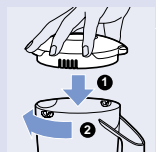
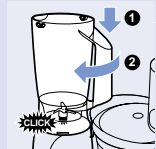
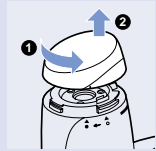
- ▶ Si desean montar nata, la nata debe haber sido sacada directamente del frigorífico. Consulten el tiempo de preparación en la tabla. La nata no debe ser montada durante demasiado tiempo.

Usen la función "TURBO" (PULSE) para tener más control sobre el proceso.

Batidora

La batidora está pensada para :

- Batir líquidos, por ejemplo, productos de lechería, salsas, jugos de fruta, sopas, mezclar bebidas, batidos.



- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, pasta para tartas o mayonesa
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo, para preparar comida de bebés.

- 4** Quiten la tapa
- 5** Monten la jarra batidora en el agujero de fijación, girándola en la dirección de la flecha hasta que esté firmemente fijada.

No ejerzan demasiada presión sobre la empuñadura de la jarra batidora.

- 6** Pongan los ingredientes en la jarra batidora.
- 7** Enrosquen la tapa en la jarra batidora.
- 8** Pongan en marcha el aparato y batan los ingredientes. Las posiciones de la velocidad les permiten ajustar la velocidad del aparato para obtener resultados óptimos. Consulten la tabla para las posiciones de velocidad recomendadas.

Consejos

- ▶ Viertan los ingredientes líquidos en la jarra batidora a través del agujero de la tapa.
- ▶ Cuanto más tiempo dejen funcionar el aparato más fino será el resultado del batido.

- ▶ Los ingredientes duros pueden requerir ponerlos en remojo con agua antes de procesarlos.
- ▶ Corten los ingredientes sólidos en pedazos más pequeños antes de ponerlos en la batidora. Si desean preparar una gran cantidad, procesen pequeñas cantidades de ingredientes en lugar de tratar de procesar una gran cantidad de una vez.
- ▶ Si tienen dudas acerca de la correcta velocidad, seleccionen siempre la velocidad más alta (Posición 2).

Si los ingredientes se pegan a la pared de la jarra batidora :

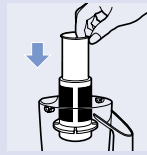
- 1** Paren el aparato y desenchúfelo de la red.
- 2** Quiten la tapa

No quiten nunca la tapa mientras el aparato todavía esté funcionando.

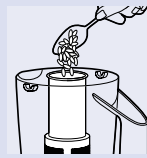
- 3** Usen una espátula para quitar los ingredientes de la pared de la jarra. Mantengan la espátula a una distancia segura de los hilos de la unidad de cuchillas (Unos 2 cm).

Filtro

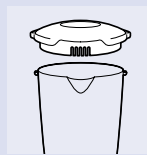
Con este filtro podrán hacer deliciosos zumos de frutas frescas, cócteles o leche de soja casi sin emplear ningún tiempo. Todas las pepitas y las pieles se quedarán en el filtro.



- 1** Monten la jarra batidora



- 2** Pongan el filtro en la jarra batidora ya montada. Asegúrense de que las ranuras del filtro ajusten exactamente sobre los rebordes del interior de la jarra batidora.



- 3** Pongan los ingredientes en el filtro.

Viertan agua u otro líquido (Por ejemplo, cócteles) en la jarra batidora.

- 4** Coloquen la tapa en la posición de cedazo

- 5** Pongan en marcha el aparato. Consulten la tabla para la correcta posición de velocidad.

Si tienen dudas sobre la velocidad correcta, seleccionen la posición de más alta velocidad.

- 6** Paren el aparato y quiten la jarra batidora de la unidad motora.



- 7** Vierten la bebida a través del vertedero de la jarra batidora ; No quiten la tapa !

Para lograr unos resultados óptimos, vuelvan a poner la jarra batidora en el aparato y dejen que este funcione durante unos pocos segundos más.

Viertan el resto de la bebida.

Consejos

► Especialmente cuando estén procesando grandes cantidades, les aconsejamos que no pongan, a la vez, todos los ingredientes en el filtro. Empiecen procesando una pequeña cantidad, dejen que el aparato funcione un momento, párenlo y, después, añadan otra pequeña cantidad. ¡ Coloquen siempre la tapa ! Repitan este procedimiento hasta que hayan procesado todos los ingredientes.

► Para zumos de fruta y cócteles

Para obtener los mejores resultados, añadan unos 200 ml de agua (o bien otro líquido para cócteles, etc.) a 100 g de fruta.

► Para hacer leche de soja

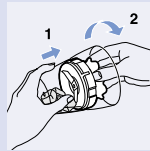
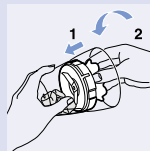
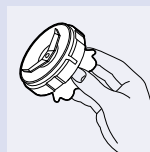
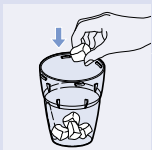
Antes de procesarlos, pongan en remojo los granos de soja durante 4 horas. Pueden procesar granos de soja remojados hasta el nivel máximo de 2/3 del cedazo metálico del filtro. Añadan 500 ml de agua y batan hasta que quede suave.

Molinillo

Cómo preparar el molinillo para el uso

No usen nunca el molinillo durante más de 30 segundos sin interrupción.

1 Pongan los ingredientes en el vaso invertido.



Solo procesen ingredientes secos. No llenen el vaso por encima de la indicación "MAX".

2 Cojan la unidad de cuchillas por la arandela de seguridad.

Coloquen la unidad de cuchillas en el vaso. Tengan cuidado de que todas las ranuras se ajusten a los nervios del interior del vaso.

3 Presionen y giren en sentido horario hasta que la unidad de cuchillas quede adecuadamente fijada.

4 Denle la vuelta al molinillo ya montado y (Girándolo) pónganlo sobre la unidad motora.

Después del procesado, quiten (Girándolo) el molinillo de la unidad motora.

5 Estiren hacia afuera de la arandela de seguridad y háganla girar en sentido antihorario. Después quiten la unidad de cuchillas.

El molinillo es adecuado para moler, por ejemplo, los ingredientes que se menciona en la tabla ¡ No superen las cantidades !

Ingredientes	Cantidades
Granos de pimienta	5 - 25 g
Semillas de sésamo	10 - 50 g
Arroz, trigo	25 - 75 g
Granos de soja	25 - 75 g
Guisantes secos	25 - 75 g
Coco	25 - 50 g
Queso duro (Por ejemplo, Parmesano)	50 - 100 g
Migas de pan	20 - 40 g
Terrones de azúcar	10 - 30 g
Frutos secos (Sin cáscaras)	50 - 100 g
Granos de café	20 - 50 g

Limpeza

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

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

- El recipiente, la tapa del recipiente, el empujador y los accesorios pueden lavarse en un lavavajillas.

Esas piezas han sido probadas, desde el punto de vista de su resistencia al lavavajillas, de acuerdo a la norma DIN EN 12875.

¡ La cubierta con espacio para guardar el accesorio y la jarra batidora no están a prueba de lavavajillas !

Limpie la cuchilla, la unidad de cuchillas de la batidora y los accesorios con mucho cuidado
Sus hilos cortantes están muy afilados !

Asegúrense de que los hilos cortantes de la cuchilla, la unidad de cuchillas de la batidora y los accesorios no entren en contacto con objetos duros ya que ello podría causarles mellas.

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

Cómo limpiar el filtro

- Inmediatamente después del uso, sostengan el filtro sobre un cubo de basura y, agitando suavemente, hagan salir su contenido y enjuáguelo bajo el grifo.

Cómo limpiar el molinillo

- ▶ Desenchufen el aparato
- ▶ Desmonten el molinillo de la unidad motora
- ▶ Limpie el vaso y la unidad de las cuchillas bajo el grifo con agua tibia y un poco de líquido limpiador.
- ▶ ¡ Tengan cuidado con los filos cortantes de la unidad de cuchillas !
- ▶ Después de lavar las piezas, enjuáguenlas con agua limpia y séquenlas cuidadosamente.

Rápida operación de limpieza de la batidora

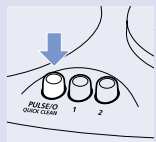


- 1** Pongan agua tibia (No más de 0'5 litros) y un poco de líquido limpiador en la jarra batidora.

- 2** Monten la tapa y el obturador

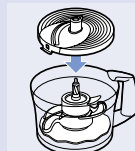
- 3** Presionando el botón "Turbo" (Pulse), hagan que el aparato funcione unos pocos momentos (El aparato se parará cuando suelten el botón).

- 4** Desmonten la jarra batidora y enjuáguenla con agua limpia.

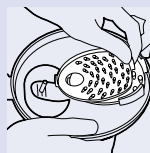


Almacenamiento

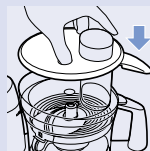
MicroAlmacenamiento



- ▶ Pongan los accesorios (Disco emulsionador, cuchilla, accesorio amasador, soporte del inserto) en el soporte de la herramienta y guárdelos en el recipiente. Acaben siempre poniendo el soporte del inserto.



- ▶ Dos accesorios pueden guardarse en el espacio para guardar de la cubierta que cubre la tapa del recipiente, tal como se indica en el interior de la cubierta. Los accesorios deben deslizarse (No presionarse) en la cubierta.



- ▶ Coloquen la cubierta con el espacio para guardar accesorios sobre la tapa transparente del recipiente.
- ▶ Enrollen el cable de red alrededor del carrete de la parte posterior del aparato.

Información y Servicio

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

Cantidades y tiempos de preparación

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Acceso	Procedimiento	Aplicaciones
Pasta culinaria (Tartas) - Agitado	250 ml de leche	2 / 2	Viertan primero la leche en la batidora y, entonces, añadan los ingredientes secos. Mezclen los ingredientes durante, aproximadamente, 1 minuto. Si es necesario, repitan 2 veces este procedimiento.	Tartas, barquillos.
Migas de pan - Picado	100 g	2 / 2	Usen pan seco y crujiente	Platos rebozados, platos gratinados.
Crema de mantequilla (Creme au beurre) - Agitado	300 g	2 / 2	Para un resultado ligero, usen mantequilla blanda	Postres, acabados superficiales
Vegetales (Zanahorias, nabos, rábanos blancos) - Rebanado	350 g	2 / 2	Corten los vegetales a trozos que pasen por el tubo. Llenen el tubo con los trozos y rállenlos mientras los presionan ligeramente hacia abajo con el empujador.	Garnishing, raw vegetables, tumip dishes or cakes, dips
Vegetales (Zanahorias, puerros, apio) - Rebanado	350 g	2 / P / 2	Llenen el tubo con trozos de vegetales y presiónenlos cuidadosamente hacia abajo con el empujador.	Ensaladas.

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Acceso	Procedimiento	Aplicaciones
Queso (Parmesano) - Picado	200 g	2 / 2	Usen un pedazo de Parmesano sin corteza y cortado a trozos de unos 3 x 3 cm.	Guarniciones, sopas, salsas, platos gratinados.
Queso (Gouda) - Rallado	200 g	2 / 2	Corten el queso a trozos que pasen por el tubo. Presionen cuidadosamente con el empujador.	Salsas, pizzas, platos gratinados, fondues.
Chocolate - Picado	200 g	2 / 2	Usen chocolate duro y plano. Rómpanlo a trozos de 2 cm.	Guarniciones, salsas, pastelería, pudings, mousses.
Guisantes o judías cocidos - Hacer puré	250 g	2 / 2	Usen guisantes o judías cocidos. Si es necesario, añadan un poco de líquido para mejorar la consistencia de la mezcla.	Purés, sopas.
Carnes y vegetales cocidos - Hacer puré	300 g	2 / 2	Para un puré grueso, añadan solo un poco de líquido. Para un puré fino, vayan añadiendo líquido hasta que la mezcla esté suave.	Comida de niños y bebés.
Pepinos - Rebanado	1 pepino	1 / 2	Pongan el pepino en el tubo y presiónenlo cuidadosamente.	Ensaladas, guarniciones.

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Acceso	Procedimiento	Aplicaciones
---------------------------	-----------------	--------------------------------	---------------	--------------

Pasta (Para pan) - Amasado	350 g de harina	2 / 2	Mezclen agua caliente con levadura y azúcar. Añadan harina y amasen la pasta durante unos 90 segundos. Dejen que suba durante 30 minutos.	Pan
----------------------------	-----------------	-------	---	-----

Pasta (Para pizzas) - Amasado	400 g de harina	2 / 2	Sigan el mismo procedimiento que para la pasta para pan. Amasen la pasta durante 1 minuto aproximadamente. Pongan primero la harina y después los demás ingredientes.	Pizza
-------------------------------	-----------------	-------	---	-------

Pasta (Para pastelería de pasta quebradiza) - Amasado	200 g de harina	2 / 2	Usen margarina fría y cortada a trozos de 2 cm. Pongan todos los ingredientes en el recipiente y amásenlos hasta que la pasta se haya tomado una bola. Dejen que la pasta se enfríe antes de las siguientes operaciones.	Empanadas de manzana, bizcochos dulces, flanes con trozos de fruta.
---	-----------------	-------	--	---

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Acceso	Procedimiento	Aplicaciones
---------------------------	-----------------	--------------------------------	---------------	--------------

Pasta (Para tartas, empanadas) - Amasado	200 g de harina	2 / 2	Usen margarina y agua frías. Pongan la harina en el recipiente y añadan la margarina cortada a trozos de 2 cm. Mezclen a la velocidad más alta hasta que la pasta se tome desmenuzable. Añadan, entonces, agua fría mientras mezclan. Paren tan pronto como la pasta empiece a transformarse en un bola. Dejen que la pasta se enfríe antes de las siguientes operaciones.	Tartas de frutas, empanadas, quiches.
--	-----------------	-------	--	---------------------------------------

Pasta (Con levadura) - Amasado	300 g de harina	2 / 2	Mezclen primero la levadura, la leche caliente y un poco de azúcar en un recipiente separado. Pongan todos los ingredientes en el recipiente del Robot de Cocina y amasen la pasta hasta que esté suave y no se pegue la pared del recipiente (Tardará aproximadamente 1 minuto). Dejen que suba durante 30 minutos.	Delicioso pan.
--------------------------------	-----------------	-------	--	----------------

Claras de huevo - Emulsionado	4 claras de huevo	2 / 2	Usen claras de huevo a temperatura ambiente. Nota : Usen, al menos, 2 claras de huevo.	Pudings, soufflés, merengues.
-------------------------------	-------------------	-------	--	-------------------------------

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Accesorio	Procedimiento	Aplicaciones
Fruta (Por ejemplo, manzanas, plátanos) - Picado / Hacer puré	500 g	P / 2	Consejo : Añadan un poco de zumo de limón para evitar que la fruta se descoloree. Añadan un poco de líquido para obtener un suave puré.	Pudings, comida de bebés.
Ajo - Picado	300 g	P / 2	Pelen el ajo. Presionen siempre el botón "Turbo" (Pulse) algunas veces para evitar que el ajo se pique demasiado finamente. Usen, al menos, 150 g.	Guarniciones, marinados.
Hierbas (Por ejemplo, perejil) - Picado	Mínimo 75 g	Min. 75 g	Laven y sequen las hierbas antes de picarlas.	Salsas, sopas, guarniciones, mantequilla de hierbas.
Zumos (Por ejemplo, de papaya, sandía, pera) - Batido	500 g (Cantidad total)	2 / 0	Añadan agua u otro líquido (Opcionalmente) para obtener un zumo suave.	Zumos de frutas
Mayonesa - Emulsionado	3 huevos	1-2 / 0	Todos los ingredientes debe estar a temperatura ambiente. Nota : Usen, al menos, un huevo grande, dos huevos pequeños o dos yemas de huevo. Pongan el huevo y un poco de vinagre en el recipiente y añadan el aceite gota a gota.	Ensaladas, guarniciones y salsas para barbacoa.

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Posición de velocidad / Accesorio	Procedimiento	Aplicaciones
Came (Magra) - Picado	300 g	2/ P / 2	Primero quiten todos nervios o huesos. Corten la carne a trozos de 3 cm. Usen la función "Turbo" (Pulse) para obtener un picado grueso.	Bistecs tártaros, hamburguesas, albóndigas.
Batidos de lecha - Batido	250 ml de leche	2 / 0	Hagan puré con la fruta (Por ejemplo, plátanos, fresas) con azúcar, leche y un poco de helado y mezclen bien.	Batidos de leche
Mezcla (Pastel) - Mezclado	3 huevos	2 / 2	Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Mezclen la suavizada mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla quede suave y cremosa y, entonces, añadan la leche, los huevos y la harina.	Diversos pasteles.
Frutos secos - Picado	250 g	2/ P / 2	Usen el botón "Turbo" (Pulse) para un picado grueso o la posición de velocidad 2 para un picado fino.	Ensaladas, pan, pasta de almendras, pudings.
Cebollas - Picado	400 g	P / 2	Pelen las cebollas y córtelas en 4 trozos. Nota : Usen, al menos, 100 g. Presionen siempre el botón "Turbo" (Pulse) varias veces para evitar que las cebollas se piquen demasiado finamente.	Sofritos, guarniciones.

- ▶ Pongan todos los ingredientes en el molinillo y muelan a velocidad alta durante 30 segundos. **NO MUELAN NUNCA DURANTE MÁS DE 30 SEGUNDOS.**

Tarta de fruta

2

- 450 g de dátiles secos deshuesados , partidos por la mitad
 - 200 g de ciruelas pasas, partidas por la mitad
 - 650 g de nueces pacanas
 - 160 g de coco rallado
 - 300 g de piña escarchada
 - 1 lata (400 g) de leche condensada
 - 1 cucharada pequeña de esencia de vainilla
- ▶ Engrase 2 moldes para horno de 20 cm de largo y precaliente el horno a 135° C.
 - ▶ Coloque los dátiles y las ciruelas partidas por la mitad en el recipiente para procesar alimentos y píquelos a la velocidad máxima durante 30 segundos. Después vacíe el recipiente.
 - ▶ Eche las nueces pacanas en el recipiente para procesar alimentos y píquelas usando la función de impulsos. Después vacíe el recipiente.
 - ▶ Eche la piña escarchada en el recipiente para procesar alimentos y píquela, utilizando la función de impulsos. Después vacíe el recipiente.
 - ▶ Mezcle los dátiles, las ciruelas, las nueces pacanas, la piña y el coco rallado en un recipiente grande.
 - ▶ Añada leche y vainilla a los ingredientes y bátalo.
 - ▶ Eche la mezcla de frutas en los moldes y ponga las tartas en el horno a 135° C durante 90 minutos.

- ▶ No prepare esta receta más de una vez sin interrupción. Si necesita preparar más cantidad, deje que el aparato se enfríe antes de seguir con el proceso.

Puré de patatas

2

- 750 g de patatas cocidas
- Unos 250 ml de leche caliente (90°C).
- 1 cucharada sopera de mantequilla
- Sal
- ▶ Primero amasen las patatas y, después, añadan la leche, la sal y la mantequilla. Usen la velocidad 1 y procesen solo durante unos 30 segundos para evitar que el puré se tome pegajoso.

Mayonesa

2

- 2 yemas de huevo o 1 huevo grande.
 - 1 cucharadita de café de mostaza
 - 1 cucharadita de café de vinagre
 - 200 ml de aceite
- ▶ Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Pongan el disco emulsionador en el recipiente. Pongan las yemas de huevo o el huevo, la mostaza y el vinagre en el recipiente. Usen la velocidad 1 ó 2. Viertan gradualmente el aceite a través del tubo de llenado sobre el disco giratorio. Para añadir el aceite, pueden usar el agujero del empujador.
 - ▶ Consejo para la salsa tártara : Añadan perejil, pepinillos y huevos duros.

- ▶ *Consejo para la salsa de cóctel* : Añadan 50 ml de nata fresca, un poquito de whisky, 3 cucharaditas de café de pasta de tomate y un poquito de almibar de jengibre.

Batido de leche



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

Pizza



- 400 g de harina
- 40 ml de aceite
- Media cucharadita de café de sal
- 20 g de levadura fresca o 1'5 paquetes de levadura seca
- Unos 240 cc de agua (35°C).

Para los ingredientes de la parte superior

- 300 ml de tomatado tamizado (De lata)
- 1 cucharadita de café de hierbas italianas (Secas o frescas)
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- Azúcar
- Ingredientes a esparcir sobre la salsa : Olivas, salami, alcachofas, setas, anchoas, queso

Mozzarella, pimientos, queso duro rallado y aceite de oliva al gusto.

- ▶ *Coloquen el accesorio amasador en el recipiente. Pongan todos los ingredientes en el recipiente y seleccionen la velocidad 2. Amasen la pasta durante, aproximadamente, 1 minuto hasta que se forme una bola suave. Con una mano, sujeten el aparato contra la superficie de trabajo para evitar que se mueva sobre ella. Pongan la pasta en un recipiente separado, tápenla con un paño húmedo y dejen que suba durante unos 30 minutos.* ▶ *Usen la cuchilla para picar la cebolla y el ajo. Frían la cebolla y el ajo picados hasta que se tomen transparentes.*
- ▶ *Añadan el tomate tamizado y las hierbas e hiervan la salsa a fuego lento durante unos 10 minutos.*
- ▶ *Sazonen al gusto con sal, pimienta y azúcar. Dejen que la salsa se enfríe.*
- ▶ *Calienten el horno a 250°C.*
- ▶ *Desenrollen la pasta sobre la enharinada superficie de trabajo y hagan dos piezas redondas. Pongan las dos redondas de pasta en una engrasada bandeja para hornear. Diseminen sobre la pizza los ingredientes para la parte superior, dejando libres los bordes. Unten con los ingredientes deseados, esparzan un poco de queso rallado sobre la pizza y viertan un poco de aceite de oliva sobre ella.*
- ▶ *Horneen las pizzas durante un período de 12 a 15 minutos.*

Gratinado de patatas y calabaza



- 375 g de patatas
 - Una pizca de sal
 - 1 calabaza (De unos 250 g)
 - 1 diente de ajo triturado
 - Unos 40 g de mantequilla + más la necesaria para engrasar el plato para el horno
 - 2 cucharaditas de café de hierbas italianas o provenzales
 - 1 huevo grande
 - 75 ml de nata montada
 - 75 ml de leche
 - Pimienta
 - 70 g de queso semiseco
- ▶ *Pelen y laven las patatas.*
 - ▶ *Coloquen el inserto rebanador en el soporte de insertos y coloquen el soporte de insertos en el recipiente. Rebanen las patatas y la calabaza a la velocidad 1.*
 - ▶ *Cuezcan las rebanadas de patata en agua hirviendo con una pizca de sal hasta que casi estén hechas.*
 - ▶ *Pongan las rebanadas en un colador y dejen que se escurran adecuadamente.*
 - ▶ *Pongan 20 g de mantequilla en un sartén, frían la mitad de las rebanadas de calabaza durante 3 minutos mientras las giran frecuentemente. Espolvoreen las rebanadas con una cucharadita de café de hierbas italianas o provenzales.*
 - ▶ *Escurren las fritas rebanadas de calabaza sobre un papel de cocina.*
 - ▶ *Engrasan la parte inferior de un plato para*

hornear y pongan las rebanadas de calabaza y de patata, alternándolas y disponiéndolas de forma tal que se solapen parcialmente como las tejas de un tejado.

- ▶ *Con la cuchilla a la velocidad 2, batan el huevo con la nata y la leche. Añadan sal y pimienta al gusto y viertan la mezcla sobre las rebanadas de calabaza y de patata del plato.*
- ▶ *Sustituyan el inserto rebanador por el inserto rallador, rallen el queso a la velocidad 2 y espolvoréenlo sobre el plato.*
- ▶ *Pongan el plato en el centro de un horno caliente (200°C) y hornéenlo durante unos 15 minutos.*

Mousse de salmón



- 1 lata de salmón
 - 2 hojas de gelatina
 - Unos pocos tallos de cebollino
 - Una pizca de sal
 - Una pizca de pimienta de Cayena
 - Media cucharada sopera de zumo de limón
 - 125 ml de nata montada
 - 1 cebolla pequeña
 - Berro para la guarnición
- ▶ *Remojen la gelatina en abundante agua*
 - ▶ *Piquen los cebollinos y la cebolla en el Robot de Cocina usando la función "Turbo" (Pulse).*
 - ▶ *Quiten las espinas y la piel del salmón.*
 - ▶ *Añadan la sal, la pimienta de Cayena, el zumo de limón, el salmón y el líquido de la lata a los cebollinos y cebolla picados y hagan puré con los ingredientes a la velocidad 2.*

- ▶ Pongan el puré en el recipiente.
- ▶ Hiervan una pequeña cantidad de agua y disuelvan la gelatina en ella.
- ▶ Mezclen la solución de gelatina con el puré de salmón
- ▶ Coloquen el disco emulsionador en el recipiente y monten la nata presionando el botón "Turbo" (Pulse) durante unos 15 segundos.
- ▶ Utilizando una cuchara de madera, incluyan la nata montada en el puré de salmón.
- ▶ Echen la mousse en un plato, tápenla y enfríenla en el frigorífico durante unas pocas horas
- ▶ Guamezcan la mousse con un poco de berro.

Pasta para bocadillos

℞

- 2 zanahorias pequeñas y a trozos
 - 2 - 2 pepinillos a trozos
 - 75 g de coliflor a trozos
 - 75 g de arracacha a trozos
 - Hierbas verdes (Perejil, eneldo, estragón, tallos de apio a trozos)
 - 100 g de mayonesa
 - 100 g de requesón
 - Sal
 - Pimienta
- ▶ Piquen finamente las zanahorias, los pepinillos, la coliflor, las hierbas verdes, los tallos de apio y las arracachas. Mezclenlo cuidadosamente con la mayonesa y el requesón y sazonen al gusto con pimienta y sal.

Ensalada de col española

℞

- 1 pequeña col roja
 - 2 cebollas rojas
 - 1 hinojo
 - 1 manzana
 - El zumo de una naranja y 2 cucharadas soperas de vinagre de vino tinto.
 - 1 cucharada soperas de mostaza
- ▶ Mezclen el zumo, la mostaza y el vinagre. Rebanen la col, las cebollas, el hinojo y la manzana a la velocidad 1.
- ▶ Combinen los ingredientes en una ensaladera.

Bizcochuelo

℞

- 4 huevos
 - 30 ml de agua (35°C).
 - Una pizca de sal
 - 150 g de azúcar
 - 1 bolsita de azúcar de vainilla
 - 150 g de harina tamizada
 - 3 g de levadura en polvo
- ▶ Batan los huevos y el agua durante unos 2 minutos. Añadan el azúcar, la vainilla y la sal poco a poco y mezclen durante 1 minuto aproximadamente. La mezcla deberá caerse de la cuchara como una tira espesa. Utilizando una espátula, inclúyanla en la harina y la levadura en polvo. Hornéenlo en un horno a unos (35°C) durante un período entre 30 y 35 minutos.

- ▶ *Consejo : Pueden rellenar el bizcochuelo con diferentes tipos de crema o, simplemente, con nata montada con fruta fresca.*

Tzatziki (Ensalada de pepino)



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

Robot de cozinha: peças e acessórios

- A) Controlo da velocidade
- B) Unidade do motor
- C) Fecho de segurança integrado
- D) Taça
- E) Tampa de enroscar (para fechar o orifício de fixação da liquidificadora quando esta não está em uso)
- F) Suporte
- G) Copo misturador
- H) Pega da tampa (activa e desactiva o interruptor de segurança)
- I) Filtro
- J) Tampa da taça
- K) Tubo dos alimentos
- L) Pressor
- M) Tampa da liquidificadora
- N) Tampa com compartimento de arrumação
- O) Moinho
- P) Lâmina do moinho
- Q) Disco de cortar médio
- R) Disco de cortar fino
- S) Disco de ralar médio
- T) Suporte dos discos
- U) Lâmina (com tampa protectora)
- V) Acessório para amassar
- W) Disco emulsionante
- X) Espátula

Introdução

Este aparelho está equipado com um sistema de corte automático. No caso de sobreaquecimento,

este sistema corta automaticamente a corrente e o aparelho desliga-se.

Se o aparelho deixar repentinamente de trabalhar:

- 1** Retire a ficha da tomada eléctrica.
- 2** Prima o botão 'PULSE/0' para desligar a máquina.
- 3** Deixe o aparelho arrefecer durante 60 minutos.
- 4** Introduza a ficha na tomada eléctrica.
- 5** Volte a ligar a máquina.

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

ATENÇÃO: Para evitar situações gravosas, este aparelho nunca deve ser ligado a um temporizador.

Importante

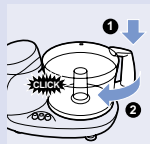
- ▶ Leia as instruções com atenção e observe as ilustrações antes de começar a usar o aparelho.
- ▶ Guarde este modo de emprego para uma eventual consulta futura.

- ▶ Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à tensão eléctrica local (110-127V ou 220-240V) antes de ligar o aparelho à corrente.
- ▶ Nunca use qualquer acessório ou peça doutros fabricantes ou que não tenham sido especificamente aconselhados pela Philips. A sua garantia será considerada nula se forem usados acessórios ou peças doutras origens.
- ▶ Não se sirva da máquina se o fio, a ficha ou outro componente se apresentar danificado.
- ▶ Se o fio estiver danificado, deverá sempre ser substituído pela Philips ou por um centro de assistência autorizado pela Philips, para evitar situações gravosas para o utilizador.
- ▶ Antes de se servir do aparelho pela primeira vez, lave muito bem todas as peças que vão estar em contacto com os alimentos.
- ▶ Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados nas tabelas e nas receitas.
- ▶ Não exceda a quantidade máxima indicada na taça ou no copo misturador, isto é, não encha acima da graduação superior.
- ▶ Desligue a máquina imediatamente após a sua utilização.
- ▶ Nunca se sirva dos dedos ou de um objecto (por ex. uma espátula) para empurrar os ingredientes dentro do tubo dos alimentos com a máquina em funcionamento. Apenas o pressor deve ser utilizado para essa finalidade.
- ▶ Nunca coloque os dedos ou qualquer objecto (por ex. uma espátula) dentro do copo misturador sem desligar primeiro a máquina.
- ▶ Mantenha fora do alcance das crianças.
- ▶ Nunca deixe a máquina a trabalhar sem vigilância.
- ▶ Nunca desligue a máquina através da rotação da tampa. Deve ser desligada premindo o botão PULSE/0.
- ▶ Antes de retirar os acessórios, deve desligar a máquina.
- ▶ Nunca mergulhe a unidade do motor dentro de água ou de qualquer outro líquido, nem enxague à torneira. Use apenas um pano húmido para limpar a unidade do motor.
- ▶ Quando a liquidificadora, a taça e a tampa de enroscar estão bem colocadas, ouve-se um 'clique'.
- ▶ O disco para emulsionar, a lâmina e o amassador devem ser colocados no suporte respectivo no interior da taça.
- ▶ Retire a protecção da lâmina sempre que se servir dela.
- ▶ Evite tocar no rebordo AFIADO das lâminas, principalmente se a máquina estiver ligada à corrente.
- ▶ Se as lâminas ficarem presas, desligue da corrente antes de retirar os ingredientes que as estiverem a obstruir.
- ▶ Deixe os ingredientes quentes arrefecerem antes de os processar (temperatura máx. 80°C/175°F).
- ▶ Se estiver a processar um líquido que tenha tendência a formar espuma, não deite mais do que 1 litro no copo misturador para evitar salpicos e derrames.

Tenha em atenção que, se a liquidificadora e a taça estiverem correctamente colocadas, somente a liquidificadora funcionará.

Utilização

Taça



- ▶ Se quiser usar a taça, retire o copo misturador e feche o orifício de fixação com a tampa de enroscar. Todas as funções que requirem a utilização da taça só funcionarão se a liquidificadora tiver sido retirada.

- 1 Coloque a taça no robot de cozinha, rodando a pega na direcção da seta até ouvir um clique.

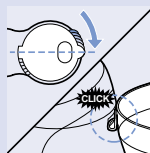


- 2 Coloque a tampa na taça. Rode a tampa na direcção da seta até ouvir um clique (é preciso fazer alguma força).

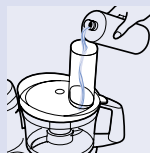
Fecho de segurança integrado

- ▶ Quer a unidade do motor quer a tampa apresentam algumas marcas. O aparelho só funciona se a seta da unidade do motor estiver colocada directamente na posição oposta à marca da tampa.

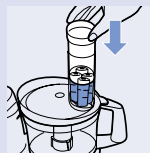
- 1 Verifique se a marca da tampa e a seta da taça estão colocadas frente a frente. A projecção da tampa fica a cobrir a abertura da pega.



Tubo dos alimentos e pressor

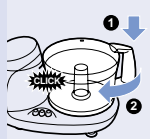


- 1 Use o tubo dos alimentos para juntar líquidos e/ou ingredientes sólidos. Sirva-se do pressor para empurrar os ingredientes sólidos para dentro do tubo.



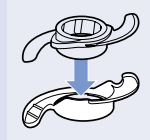
- 2 O pressor também pode servir de tampa para fechar o tubo e evitar que os ingredientes saiam para fora.

Lâmina

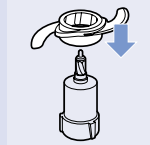


- ▶ A lâmina pode ser usada para cortar, misturar, bater, reduzir a puré e preparar massas finas para bolos.

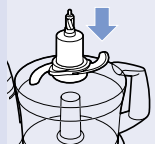
- 1 Coloque a taça sobre a unidade do motor.
- 2 Retire a protecção da lâmina.



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



- 3 Coloque a lâmina no suporte dos acessórios.



4 Coloque o suporte dos acessórios dentro da taça.

5 Coloque os ingredientes dentro da taça. Corte previamente os alimentos em pedaços com cerca de 3 x 3 cm. Coloque a tampa na taça.

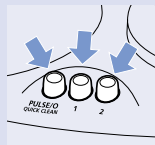
6 Os botões permitem ajustar a velocidade para obter sempre os melhores resultados.

- ▶ posição 'PULSE/0': para batimentos e para desligar a máquina. Se premir o botão PULSE/0, a máquina trabalha na velocidade máxima. Ao soltar o botão, a máquina pára.
- ▶ posição 1: velocidade normal.
- ▶ posição 2: velocidade máxima.

Consulte a tabela para verificar quais as velocidades recomendadas. O processamento demora entre 1 a 60 segundos.

Sugestões

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



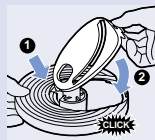
Se os alimentos se agarrarem à lâmina ou às paredes da taça:

- 1** Desligue a máquina.
- 2** Retire a tampa da taça.
- 3** Retire os alimentos com uma espátula.

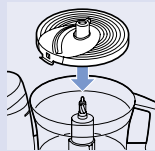
Discos

O rebordo dos discos é muito afiado. Evite tocar lhes!

Não se sirva dos discos para processar ingredientes duros, como cubos de gelo!

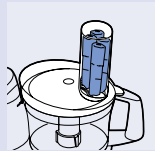


1 Coloque o disco seleccionado no suporte respectivo.



2 Coloque o disco no suporte respectivo dentro da taça.

3 Coloque a tampa na taça.



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

5 Encha o tubo até acima para obter melhores resultados.

Quando tiver que processar grandes quantidades de alimentos, faça-o por fases, em pequenas

quantidades de cada vez, esvaziando a taça entre cada processamento.

- 6** Seleccione a velocidade correcta para obter sempre bons resultados. Consulte a tabela para verificar quais as velocidades recomendadas.

O processamento demora entre 10 a 60 segundos

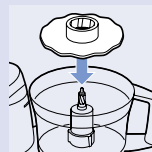
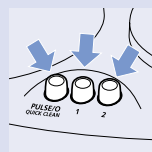
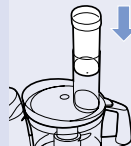
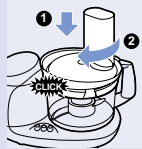
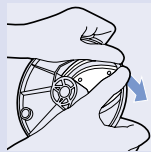
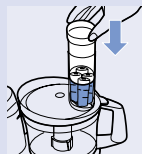
- 7** Empurre os ingredientes lentamente e com firmeza dentro do tubo com o auxílio do pressor.

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

Amassador

O amassador pode ser usado para bater massa de pão e bolinhos e para bater polmes e preparados para bolos.

- 1** Encaixe o amassador no suporte dos acessórios.
- 2** Coloque os ingredientes na taça.
- 3** Feche a taça com a tampa.



- 4** Feche o tubo dos alimentos colocando-lhe o pressor.

- 5** Seleccione a velocidade correcta para obter sempre bons resultados. Consulte a tabela para verificar quais as velocidades recomendadas.

Disco para emulsionar

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

- 1** Coloque o disco de emulsionar no suporte no interior da taça.
- 2** Coloque os ingredientes na taça e ponha a tampa na taça.
- 3** Seleccione a velocidade correcta para obter sempre bons resultados. Consulte a tabela para verificar quais as velocidades recomendadas.

Sugestões

- ▶ Quando quiser bater claras, os ovos devem estar à temperatura ambiente.

Retire os ovos do frigorífico pelo menos meia hora antes de os usar.

- ▶ Todos os ingredientes para preparar a maionese devem estar à temperatura ambiente.

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

- ▶ Quando preparar natas, as natas devem ser retiradas do frigorífico apenas no momento em que as for usar. Consulte a tabela para saber qual o tempo de preparação. As natas não devem ser batidas durante muito tempo.

Use a função 'pulse' para controlar melhor o batimento das natas.

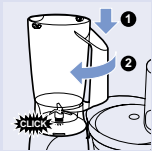
Liquidificadora

A liquidificadora pode ser usada para:

- Bater líquidos, como lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas, batidos.
- Misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
- Reduzir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.

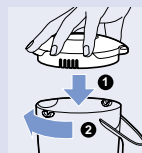


- 1 Retire a tampa de enroscar.



- 2 Coloque a liquidificadora no orifício de fixação, rodando na direcção da seta até ficar firme.

Não faça demasiada pressão sobre a pega do copo misturador.



- 3 Coloque os ingredientes dentro do copo misturador.

- 4 Enrosque a tampa no copo misturador.

- 5 Ligue a máquina e bata os ingredientes. Os botões permitem seleccionar a velocidade ideal para obter bons resultados. Consulte a tabela para saber quais as velocidades recomendadas.

Sugestões

- ▶ Deite os ingredientes líquidos no copo misturador através do orifício da tampa.
- ▶ Quanto mais tempo a máquina trabalhar, mais finos ficarão os alimentos.
- ▶ Os ingredientes duros podem necessitar de ser demolidos antes de os processar.
- ▶ Corte previamente os ingredientes sólidos em pedaços pequenos antes de os processar na liquidificadora. Se quiser preparar uma quantidade grande, processe pequenas quantidades de cada vez e não tente fazer tudo de seguida.
- ▶ Se tiver dúvidas sobre a velocidade adequada, seleccione sempre a velocidade máxima (posição 2).

Se os ingredientes se pegarem às paredes do copo misturador:

- 1 Páre a máquina e desligue-a da corrente.

2 Retire a tampa.

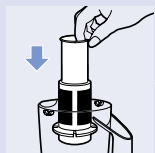
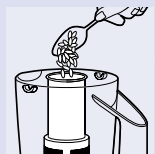
Nunca retire a tampa com a máquina em funcionamento.

3 Use uma espátula para soltar os ingredientes das paredes do copo.

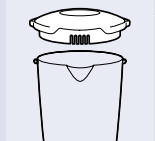
Mantenha a espátula a uma distância segura do rebordo da lâmina (aprox. 2 cm).

Filtro

Com este filtro poderá preparar deliciosos sumos de fruta fresca, cocktails ou leite de soja num piscar de olhos. Todas as sementes e peles ficarão retidas no filtro.

**1** Monte a liquidificadora.**2** Coloque o filtro na liquidificadora. As saliências do filtro devem encaixar exactamente nas ranhuras do copo misturador.**3** Deite os ingredientes no filtro.

Junte água ou outro líquido (por ex. para os cocktails).

**4** Coloque a tampa na posição de filtro.**5** Ligue a máquina. Consulte a tabela para saber a velocidade correcta.

Se tiver dúvidas sobre a velocidade certa, seleccione sempre a velocidade máxima.

6 Desligue a máquina e retire o copo misturador da unidade do motor.**7** Deite a bebida através do bico do copo misturador. Não tire a tampa!

Para obter óptimos resultados, coloque novamente o copo com os ingredientes restantes na máquina e deixe trabalhar durante mais alguns segundos.

Sirva o resto da bebida.

Sugestões

► Sobretudo quando estiver a processar grandes quantidades, é aconselhável não colocar todos os ingredientes no filtro numa só vez. Comece por processar uma quantidade pequena, ligue a máquina durante uns momentos, desligue-a e junte mais um pouco. Nunca se esqueça de pôr a tampa! Repita este procedimento até processar todos os ingredientes.

► Para fazer sumos de fruta e cocktails:

Obterá melhores resultados se juntar cerca de 2 dl de água (ou outro líquido para cocktails, por ex.) por cada 100 gr de fruta.

► Para preparar leite de soja:

Ponha os grãos de soja de molho durante 4 horas antes de os processar. Pode colocar os grãos de soja demolhados até 2/3 do nível máximo da rede metálica do filtro. Junte 5 dl de água e bata até ficar macio.

Moinho

Preparação do moinho.

Nunca use o moinho durante mais de 30 segundos seguidos.

1 Coloque os ingredientes no copo invertido.

Trabalhe apenas ingredientes secos. Não encha o copo para além da indicação "MAX".

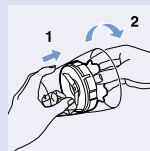
2 Segure a lâmina pelo anel de segurança.

Coloque a lâmina no copo. Verifique se todas as saliências encaixam perfeitamente nas ranhuras do copo.

3 Faça pressão e rode para a direita até fixar a lâmina.

4 Vire o moinho já montado de cabeça para baixo e enrosque-o na unidade do motor.

Depois de terminar, desaperte o moinho e retire-o do motor.



5 Puxe o anel de segurança e rode-o para a esquerda. Em seguida, retire a unidade do motor.

O moinho é próprio para moer os ingredientes mencionados na tabela. Não deve exceder as quantidades indicadas!

Ingredientes	Quantidades
pimenta em grão	5-25 gr
sementes de sésamo	10-50 gr
arroz, trigo	25-75 gr
grãos de soja	25-75 gr
ervilhas secas	25-75 gr
côco	25-50 gr
queijo curado (Parmesão)	50-100 gr
pão duro	20-40 gr
cubos de açúcar	10-30 gr
frutos secos (com casca)	50-100 gr
café em grão	20-50 gr

Limpeza

Antes de proceder à limpeza da unidade do motor desligue sempre a máquina da corrente.

- 1** Limpe a unidade do motor com um pano húmido. Não mergulhe a unidade do motor dentro de água nem enxague à torneira.
- 2** Lave sempre as peças que entram em contacto com os alimentos com água quente e detergente logo após a sua utilização.

▶ A taça, a tampa da taça, o pressor e os acessórios também podem ser lavados na máquina da loiça.

A resistência destas peças à máquina da loiça foi testada segundo a norma DIN EN 12875.

A cobertura com o compartimento para arrumação dos discos e o copo misturador não são laváveis na máquina!

Lave a lâmina, a unidade de corte da liquidificadora e os discos com muito cuidado. Os rebordos são muito afiados!

Certifique-se que os rebordos afiados da lâmina, da unidade de corte da liquidificadora e dos discos não entram em contacto com objectos rijos para não ficarem rombos.

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

Limpeza do filtro

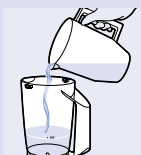
- ▶ Assim que terminar, segure o filtro sobre o caixote do lixo e sacuda cuidadosamente o seu conteúdo. Passe por água à torneira.

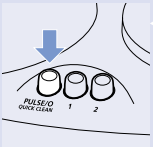
Limpeza do moinho

- ▶ Desligue a máquina.
- ▶ Retire o moinho da unidade do motor.
- ▶ Lave o copo e a lâmina à torneira com água morna e um pouco de detergente.
- ▶ Tenha cuidado com os rebordos afiados da lâmina!
- ▶ Depois de lavar as peças, passe-as por água limpa e seque-as bem.

Limpeza rápida da liquidificadora

- 1** Deite água tépida (não mais de 0.5 litros) e um pouco de detergente líquido dentro do copo misturador.
- 2** Coloque a tampa e o pressor.

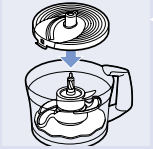




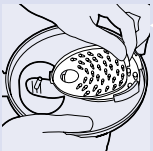
- 3** Deixe a máquina trabalhar durante alguns momentos, premindo o botão 'Pulse'. (A máquina pára logo que se solta o botão).
- 4** Retire o copo misturador e enxague com água limpa.

Arrumação

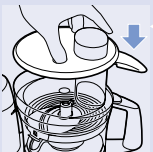
Arrumação compacta



- ▶ Coloque os acessórios (disco de emulsionar, lâmina, amassador, suporte para os discos) no suporte e arrume dentro da taça. Termine sempre pelo suporte para os discos.



- ▶ O espaço de arrumação da cobertura que tapa a tampa da taça tem lugar para dois discos, conforme indicado no interior da cobertura. Os discos são encaixados, não empurrados.



- ▶ Coloque a cobertura com o espaço para arrumação dos discos na tampa transparente da taça.
- ▶ Enrole o cabo de alimentação no encaixe existente na parte de trás do aparelho.

Informações e assistência

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

Quantidades e tempos de preparação

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Velocidade / Acesso	Procedimento	Aplicações
Massa (panquecas) - bater	2,5 dl de leite	2 / 2	Comece por deitar o leite na liquidificadora e junte depois os ingredientes sólidos. Misture tudo durante cerca de 1 minuto. Se for necessário, repita por mais 2 vezes.	Panquecas, waffles
Restos de pão duro - ralar	100 gr	2 / 2	Use pão duro, estaladiço.	Pratos panados e pratos gratinados
Massa de manteiga (creme de manteiga) - bater	300 gr	2 / 2	Use manteiga amolecida para obter melhores resultados.	Sobremesas, coberturas
Legumes (cenouras, nabos, rabanetes) - cortar	350 gr	2 / 2	Corte os legumes em pedaços que caibam dentro do tubo. Encha o tubo e empurre ligeiramente os ingredientes com o pressor.	Guamições, legumes crus
Legumes (cenouras, alho pôrro, aipo) - cortar	350 gr	2 / P / 2	Encha o tubo com os legumes cuidadosamente com o pressor.	Saladas
Queijo (Parmesão) - ralar	200 gr	2 / 2	Use um pedaço de Parmesão sem casca e corte-o em pedaços com cerca de 3 x 3 cm.	Guamições, sopas, molhos, pratos gratinados

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Velocidade / Acesso	Procedimento	Aplicações
Queijo (Gouda) - ralar	200 gr	2 / 2	Corte o queijo em pedaços que caibam no tubo dos alimentos. Comprima ligeiramente com o pressor.	Molhos, pizzas, pratos gratinados, fondue
Chocolate - ralar	200 gr	2 / 2	Use chocolate simples e duro. Parta-o em pedaços de 2 cm	Guamições, molhos, pastelaria, pudins, mousses
Ervilhas, feijão cozidos - reduzir a puré	250 gr	2 / 2	Use ervilhas ou feijão cozidos. Se necessário, junte um pouco de líquido para melhorar a consistência da mistura.	Purés, sopas
Legumes e carne cozidos - reduzir a puré	300 gr	2 / 2	Para um puré mais grosseiro, junte apenas um pouco de líquido. Para um puré mais fino, continue a juntar líquido até obter a consistência desejada.	Comida para bebés e crianças
Pepinos - cortar	1 pepino	1 / 2	Coloque o pepino dentro do tubo e empurre com cuidado.	Saladas, guamições
Massa (para pão) - bater	350 gr de farinha	2 / 2	Misture água quente com fermento e açúcar. Junte farinha, óleo e sal e bata a massa durante cerca de 90 segundos. Deixe levedar durante 30 minutos.	Pão

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Velocidade / Acesso	Procedimento	Aplicações
Massa (para pizzas) - bater	400 gr de farinha	2 / 2	Siga o mesmo procedimento descrito para a massa de pão. Bata durante cerca de 1 minuto. Comece por deitar a farinha e depois os outros ingredientes.	Pizza
Massa (tipo massa de bolacha) - amassar	200 gr de farinha	2 / 2	Use margarina fria e corte-a em pedaços de 2 cm. Coloque todos os ingredientes na taça e amasse até que a massa forme uma bola. Deixe a massa arrefecer antes de continuar.	Tarte de maçã, biscoitos, flãs de frutas
Massa (para tartes, tortas) - amassar	200 gr de farinha	2 / 2	Use margarina fria e água fria. Coloque farinha na taça e junte a margarina cortada em pedaços com 2 cm. Bata tudo na velocidade máxima até que a massa fique grumosa, junte água fria e continue a bater. Páre logo que a massa forme uma bola. Deixe a massa arrefecer antes de continuar.	Tartes de fruta, tartes, quiches
Massa (lêveda) - amassar	300 gr de farinha	2 / 2	Comece por misturar o fermento, leite quente e um pouco de açúcar numa tigela separada. Coloque todos os ingredientes na taça do robot e bata a massa até ficar macia e se desprender das paredes da taça (demora cerca de 1 minuto). Deixe a levedar durante 30 minutos.	Pão fino

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Velocidade / Acesso	Procedimento	Aplicações
Claras de ovo - emulsionar	4 claras de ovo	2 / 2	Use as claras à temperatura ambiente. Nota: use pelo menos 2 claras.	Pudins, suflés, merengues
Fruta (por ex. maçãs, bananas) - cortar/reduzir a puré	500 gr	P / 2	Sugestão: junte um pouco de sumo de limão para evitar que a fruta oxide. Junte algum líquido para obter um puré macio.	Pudins, comida para bebé
Alho - picar	300 gr	P / 2	Descasque o alho. Prima sempre o botão 'pulse' várias vezes para evitar que o alho fique demasiado fino. Use pelo menos 150 gr.	Guamições, recheios
Ervas aromáticas (por ex. salsa) - picar	Mín. 75 gr	2/P / 2	Lave e seque as ervas antes de as processar	Molhos, sopas, guamições, manteiga de ervas
Sumos (por ex. papaia, melancia, pêra) - bater	500 gr (quantidade total)	2 / 2	Junte água ou outro líquido (opcional) para obter um sumo macio.	Sumos de fruta
Maionese - emulsionar	3 ovos	1-2 / 2	Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Nota: use pelo menos um ovo grande, dois ovos pequenos ou duas gemas de ovo. Deite o ovo e um pouco de vinagre dentro da taça e vá juntando o óleo aos poucos.	Saladas, guamições e molhos para grelhados

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Velocidade / Acesso	Procedimento	Aplicações
Carne (limpa) - picar	300 gr	2 / P / 2	Comece por limpar os nervos e ossos. Corte a carne em cubos com 3 cm. Use a função 'pulse' para um picado mais grosseiro.	Bifes tártaro, hamburgers, almôndegas
Batidos - bater	2.5 dl de leite	2 / 0	Reduza a fruta a puré (por ex. bananas, morangos) com açúcar, leite e um pouco de gelado e misture bem.	Batidos
Preparado (para bolos) - bater	3 ovos	2 / 2	Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Bata a manteiga amolecida com o açúcar até obter uma mistura macia e cremosa. Junte o leite, os ovos e a farinha.	Vários bolos
Frutos secos - picar	250 gr	2 / P / 2	Use o botão 'pulse' para picar grosseiramente ou a velocidade 2 para picar finamente.	Saladas, pão, pasta de amêndoa, pudins
Cebola - picar	400 gr	P / 2	Descasque as cebolas e corte-as em 4 pedaços. Nota: use pelo menos 100 gr. Prima sempre o botão 'pulse' várias vezes para evitar que as cebolas fiquem demasiado finas.	Refogados, guarnições
Cebolas - cortar	300 gr	1 / 0	Descasque as cebolas e corte-as em pedaços que caibam no tubo. Nota: use pelo menos 100 gr.	Refogados, guarnições

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Velocidade / Acesso	Procedimento	Aplicações
Aves - picar	200 gr	2 / P / 2	Comece por retirar nervos e ossos. Corte a carne em cubos com 3 cm. Use o botão 'pulse' para picar grosseiramente.	Carne picada
Sopas - bater	5 dl	2 / 0	Use legumes cozidos	Sopas, molhos
Natas batidas - bater	3.5 dl	P / 0	Use natas acabadas de retirar do frigorífico. Nota: use pelo menos 1.25 dl de natas. As natas ficam prontas em cerca de 20 segundos.	Guarnições, natas, mistura para gelados

Receitas

Sopa de bróculos (para 4 pessoas)

🍴 or 🍴

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

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

Mistura de cinco especiarias

Moinho

- 2 gr de canela
- 2 gr de anis estrelado
- 2gr de alho
- 2gr de alcaçuz
- 2 gr de anis

- ▶ *Corte a canela e o alcaçuz em pedaços pequenos.*

- ▶ *Deite todos os ingredientes no moinho e moa na velocidade máxima durante 30 segundos. NUNCA ULTRAPASSE OS 30 SEG.!*

Bolo de fruta

🍴

- 450 gr de tâmaras secas cortadas ao meio
- 200 g de ameixas secas, cortadas ao meio
- 650 g de frutos secos
- 160 g de côco ralado
- 300 g de ananás cristalizado
- 1 lata (400 g) de leite condensado doce
- 1 colher de chá de essência de baunilha

- ▶ *Unte duas formas de 20 cm de comprimento e aqueça previamente o forno a 135° C.*
- ▶ *Coloque as tâmaras e as ameixas cortadas ao meio na taça do robot de cozinha e pique tudo na velocidade máxima durante 30 segundos. Em seguida, esvazie a taça.*
- ▶ *Coloque os frutos secos no robot e pique-os grosseiramente usando a função 'pulse' (batimento). Em seguida, esvazie a taça.*
- ▶ *Coloque o ananás cristalizado na taça do robot de cozinha e corte em pedaços usando a função 'pulse' (batimento). Em seguida, esvazie a taça.*
- ▶ *Misture as tâmaras, as ameixas, as castanhas de caju, o ananás e o côco ralado numa taça grande.*
- ▶ *Junte leite e baunilha aos ingredientes e mexa.*
- ▶ *Deite o preparado nas formas e leve os bolos a cozer no forno à temperatura de 135° C durante 90 minutos.*

- ▶ *Não processe esta receita mais do que uma vez sem interrupção. Se precisar de bater mais quantidades, deixe o aparelho arrefecer primeiro antes de continuar.*

Puré de batata

⌚

- 750 gr de batatas cozidas
- aprox. 2.5 dl de leite quente (90°C)
- 1 colher de sopa de manteiga
- sal
- ▶ *Comece por reduzir as batatas a puré, junte o leite, o sal e a manteiga. Use a velocidade 1 e processe tudo durante 30 segundos apenas para evitar que o puré fique grudento.*

Maionese

⌚

- 2 gemas ou 1 ovo grande
- 1 colher de chá de mostarda
- 1 colher de chá de vinagre
- 2 dl de óleo
- ▶ *Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Coloque o disco de emulsionar na taça. Deite as gemas ou o ovo, a mostarda e o vinagre para dentro da taça. Use a velocidade 1 ou 2. Vá deitando o óleo gradualmente através do tubo dos alimentos e sobre o disco em movimento. Também pode deitar o óleo pelo orifício do pressor.*
- ▶ *Sugestão para molho tártaro: junte salsa, pepinos de conserva e ovos cozidos.*

- ▶ *Sugestão para molho cocktail: junte 0,5 dl de natas frescas, uma gota de whisky, 3 colheres de chá de polpa de tomate ou ketchup e uma gota de xarope de gengibre por cada decilitro de maionese.*

Batidos

⌚

- 1.75 dl de leite
- 10 gr de açúcar
- 1/2 banana ou cerca de 65 gr de qualquer fruta fresca
- 50 gr de gelado de baunilha
- ▶ *Misture todos os ingredientes até obter a consistência ideal.*

Pizza

⌚

- 400 gr de farinha
- 4 dl de óleo
- 1/2 colher de chá de sal
- 20 gr de fermento de padeiro fresco ou 1.5 pacote de fermento em pó
- cerca de 2.4 dl de água (35°C)

Para a cobertura:

- 3 dl de tomate sem sementes (de lata)
- 1 colher de chá de mistura Italiana de ervas aromáticas (secas ou frescas)
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- sal e pimenta
- açúcar

- Ingredientes para colocar sobre o molho: azeitonas, salame, alcachofras, cogumelos, anchovas, queijo Mozzarella, pimento, queijo ralado e azeite a gosto.
- ▶ *Coloque o amassador na taça. Deite todos os ingredientes na taça e seleccione a velocidade 2. Bata a massa durante cerca de 1 minuto até se formar uma bola macia. Segure a máquina com a mão livre para evitar que ela se desloque sobre a mesa de trabalho. Coloque a massa numa tigela separada, cubra-a com um pano húmido e deixe-a crescer durante cerca de 30 minutos.*
- ▶ *Use a lâmina para picar a cebola e o alho. Refogue a cebola e o alho até ficarem transparentes.*
- ▶ *Junte o tomate pelado e as ervas aromáticas e deixe ferver o molho durante 10 minutos.*
- ▶ *Tempere a gosto com sal, pimenta e açúcar. Deixe o molho arrefecer.*
- ▶ *Aqueça o forno a 250°C.*
- ▶ *Estenda a massa sobre a mesa de trabalho polvilhada com farinha e faça duas bases redondas. Coloque as bases da pizza num tabuleiro untado. Espalhe a cobertura sobre as pizzas, deixando os rebordos livres. Enfeite com os ingredientes desejados, espalhe um pouco de queijo ralado sobre as pizzas e deite uma gota de azeite por cima.*
- ▶ *Leve ao forno a cozer durante 12 a 15 minutos.*

Gratinado de batata e courgettes



- 375 gr de batatas
- uma pitada de sal

- 1 courgette (cerca de 250 gr)
- 1 dente de alho, esmagado
- cerca de 40 gr de manteiga + manteiga para untar o prato de ir ao forno
- 2 colheres de chá de mistura de ervas Italiana ou Provençal
- 1 ovo grande
- 0.75 dl de natas
- 0.75 dl de leite
- pimenta
- 70 gr de queijo meia cura
- ▶ *Descasque e lave as batatas.*
- ▶ *Coloque o disco no suporte (disco de cortar) da taça e corte as batatas e a courgette na velocidade 1.*
- ▶ *Deite as rodela de batata em água a ferver com uma pitada de sal até ficarem quase cozidas.*
- ▶ *Coloque as batatas num passador e deixe escorrer bem.*
- ▶ *Deite 20 gr de manteiga numa frigideira e frite metade das rodela de courgette durante 3 minutos, virando-as frequentemente. Salpique as fatias com 1 colher de chá da mistura de ervas Italiana ou Provençal.*
- ▶ *Coloque as rodela de courgette fritas a escorrer sobre papel de cozinha.*
- ▶ *Unte um prato baixo de ir ao forno e coloque as rodela de courgette e de batata no prato, alternando e dispondo-as de forma a ficarem ligeiramente sobrepostas como as telhas de um telhado.*
- ▶ *Bata o ovo com as natas e o leite com a lâmina de metal na velocidade 2. Junte sal e pimenta a*

gosto e deite a mistura sobre as camadas de courgette e batata dentro do prato.

- ▶ *Substitua o disco de cortar pelo disco de ralar. Rale o queijo na velocidade 2 e espalhe-o sobre o prato.*
- ▶ *Coloque o prato no centro do forno quente (200°C) e deixe dourar durante 15 minutos.*

Mousse de salmão



- 1 lata de salmão (220 gr)
 - 2 folhas de gelatina
 - alguns pés de cebolinho
 - uma pitada de sal
 - uma pitada de pimenta de caiena
 - meia colher de sopa de sumo de limão
 - 1.25 dl de natas batidas
 - 1 cebola pequena
 - agrião para guarnecer
- ▶ *Ponha a gelatina de molho em bastante água.*
 - ▶ *Pique o cebolinho e a cebola na máquina usando a posição 'pulse'.*
 - ▶ *Retire a pele e as espinhas do salmão.*
 - ▶ *Junte sal, pimenta, sumo de limão, o salmão e o líquido da lata ao cebolinho e à cebola picados e reduza os ingredientes a puré na velocidade 2.*
 - ▶ *Coloque o puré dentro da taça.*
 - ▶ *Ferva uma pequena quantidade de água e dissolva a gelatina.*
 - ▶ *Deite a gelatina sobre o puré de salmão e misture bem.*
 - ▶ *Coloque o disco de emulsionar na taça e bata as natas premindo o botão 'pulse' durante cerca de 15 segundos.*

- ▶ *Misture as natas batidas ao puré de salmão com cuidado e usando uma colher de pau.*
- ▶ *Deite a mousse num prato, cubra e leve ao frigorífico durante algumas horas.*
- ▶ *Guarnesça a mousse com umas folhas de agrião.*

Pasta para sandes



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

Salada de couve roxa



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

- ▶ *Misture o sumo, a mostarda e o vinagre. Corte a couve, as cebolas, o funcho e a maçã na velocidade 1.*
- ▶ *Junte os ingredientes numa saladeira.*

Bolo esponjoso

🥞

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

Tzaziki

🥗

- 1 pepino
- 2 dl de iogurte
- 1 colher de sopa de azeite
- 2 dentes de alho
- uma pitada de sal

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

سلطة الخيار باللبن (تزازيكي)



- خيار واحدة
- ٢٠٠ ملل لبن
- ملعقة صغيرة زيت زيتون
- حبتان ثوم
- ملح
- بقلّة من التوابل مقطعة صغيرا جدا
- بضع اوراق النعناع

قشري الخيار وافرميه على سرعة ١. ضعيه في مصفاة واتركيه لبعض الوقت ليحجف. اخلطي باقي المحتويات الا اوراق النعناع مع الخيار. دعى الخليط يبرد بوضعه في صحن عميق في الثلاجة لمدة ساعة. رشي اوراق النعناع للتزيين.

بودرة البهارات الخمسة

مطحنة

- ٢ غرام قرفة
- ٢ غرام يانسون
- ٢ غرام قرنفل
- ٢ غرام شرائح سوس
- ٢ غرام حبوب يانسون
- قطعي القرفة والسوس الى قطع صغيرة قبل الاستعمال.

- ضعي جميع المحتويات في المطحنة وقومي بطحنهم على سرعة عالية لمدة ٣٠ ثانية. لا تطحني ابدا لمدة تزيد عن ٣٠ ثانية!

سلطة الملفوف الإسبانية

ج

- ملفوفة حمراء صغيرة
- حبتان بصل احمر
- حبة شمار
- فتاحة
- عصير برتقال وملعقتان خل احمر
- ملعقة صغيرة خردل

اخلطي العصير والخردل والخل. قطعي الملفوف والبصل والشمار والتفاح على سرعة ٢. اخرجي المحتويات في صحن عميق.

كعكة اسفنجية

ج

- ٤ بيضات
- ٣٠ ملل ماء
- ملح
- ١٥٠ غرام سكر
- ظرف واحد من سكر الفانيليا
- ١٥٠ غرام من الدقيق
- ٣ غرام باكينج باوذر

اخلطي البيض والماء لحوالي دقيقتين. اضيفي السكر والفانيليا والملح تدريجيا واخلطهم لمدة دقيقة واحدة ثم اضيفي الدقيق والباكينج باوذر. اخبزها بالفرن على حرارة ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٣٠-٣٥ دقيقة. نصيحة: يمكنك ان تضعي اشياء مختلفة في وسط الكعكة بعد خبزها مثل الكريمة أو الفواكه الطازجة.

- نصف ملعقة صغيرة من عصير الحامض
- ١٢٥ مل كريمة مخفوقة
- بصل صغيرة
- عشبة البقلة للتزيين

انقعي الجيلاتين في الماء. قطعي الثوم والبصل في الخلاط بواسطة وضع النبض. ازيل العظام والجلد عن السالمون. اضيفي الملح والفلفل والحامض والسالمون بالاضافة الى السائل في علبه السالمون الى الثوم المقطع والبصل واهرسيهم جميعا على سرعة ٢. ضعي الهريس في صحن عميق. اغلي قليلا من الماء وذوبي فيه الجيلاتين. ضعي خليط الجيلاتين في الهريس واخلطها سويا. ضعي قرص الاستحلاب في الصحن العميق واخفقي الكريمة من خلال الضغط على زر النبض لمدة ١٥ ثانية تقريبا. ضعي الكريمة على هريس السالمون باستخدام ملعقة خشبية. اديري الخليط في صحن وغطيه وضعيه في الثلاجة ليجع ساعات. زيني الصحن ببعض عشبة البقلة.

خليط دهن السندويشات

ج

- جزرتان مقطعتان
- قطعتي مخلل مقطعة
- ٧٥ غرام زهرة القرنبيط مقطعة
- ٧٥ غرام كرفس مقطع
- أعشاب خضراء (بقدونس، الكرفس)
- ١٠٠ غرام مايونيز
- ١٠٠ غرام كوارك
- ملح
- فلفل

قطعي الجزر والمخلل والزهرة والأعشاب والكرفس. اخلطي المايونيز والكوارك ثم اضيفي الملح والفلفل حسب الذوق.

- ٤٠ غرام زبدة + قليل من الزبدة لدهنها على قاع الصحن الذي سيوضع في الفرن
- ملعقتان صغيرتان من الأعشاب الإيطالية أو القروية
- بيضة واحدة كبيرة
- ٧٥ مل كريمة مخفوقة
- ٧٥ مل حليب
- فلفل
- ٧٠ غرام جبنة نصف ناضجة

قشري واغسلي البطاطا. ضعي القاطعة في الأداة الحاملة ثم ضعي الحاملة في صحن عميق. قطعي البطاطا والكوسا بها على سرعة ١. اطبخي قطع البطاطا في ماء مغلي مع قليل من الملح الى ان تستوي. ضعي القطع في مصفاة وصفئها جيدا. ضعي ٢٠ غرام من الزبدة في مقلاة واقلي نصف كمية قطع الكوسا لمدة ٣ دقائق مع تحريكهم خلال هذا الوقت. رشي عليهم كمية ملعقة صغيرة من الأعشاب الإيطالية أو القروية. ضعي الكوسا المقلية على ورق المطبخ. ادھني صحن ببعض الزبدة وضعي الكوسا والبطاطا فيه واحدة تلو الأخرى

(قطعة كوسا تليها قطعة بطاطا). اخلطي البيض مع الكريمة والحليب في الخلاط على سرعة ٢. اضيفي الملح والفلفل وفقا للذوق ثم اسكبي الخليط على البطاطا والكوسا في الصحن. ابدلي القاطعة بالفارمة في الآلة وافرمي الجبن على سرعة ٢ ورشيها على الصحن. ضعي الصحن في وسط الفرن (٢٠٠ درجة مئوية) واتركيها لمدة ١٥ دقيقة حتى تصبح بنية اللون من الأعلى.

موس السالمون

🍷

- علية سالمون ٢٢٠ غرام
- طرفان من الجيلاتين
- ثوم
- ملح
- فلفل

محتويات البيتزا

- ٣٠٠ ملل طماطم مقشرة
- ملعقة أعشاب إيطالية طازجة أو مجففة
- ملح و بهارات
- سكر

- المحتويات التي تضاف الى الصلصة: الزيتون، السلامي، ارضي شوكة، فطر، سمك الأنشوف، جبنة الموتزاريلا، بهارات، جبن مبشور و زيت زيتون حسب الرغبة.

- ضع أداة العجن داخل الوعاء. ضع جميع المحتويات في الوعاء واضغط على سرعة ٢ لفترة دقيقة واحدة حتى يشكل الخليط دائرة. امسك الجهاز بيد واحدة و تجنب تحريكه على الطاولة. ضع العجين في وعاء منفصل و قم بتغطيته بقطعة قماش مبللة و دعها جانبا لمدة ٣٠ دقيقة.

- الى أن تبدأ بالارتفاع. استعمل الشفرة لتقطيع البصل و الثوم. اقلي البصل و الثوم المقطع الى أن يصبح لونه شفافا. أضف الطماطم المقشرة و الأعشاب و اطهي الصلصة على نار دافئة لمدة عشرة دقائق. أضف الملح و البهار و السكر. دع الصلصة تبرد قليلا. أشعل الفرن على درجة حرارة ٢٥٠ مئوية. افردي العجين على سطح مسطح و شكل دائرتين بها.

- ضع العجين على صينية خبز ممسوحة بالزيت. أضف المحتويات فوق البيتزا تاركا الأطراف خالية. أضف المحتويات حسب الرغبة و وزع بعض الجبن المبشور فوق البيتزا و اسكب القليل من زيت الزيتون فوقها. اخبز البيتزا لمدة ١٢ أو ١٥ دقيقة.

جراتان البطاطا والكوسا

🍷

- ٣٧٥ غرام بطاطا
- رشة ملح
- كوسا واحدة (تقريبا ٢٥٠ غرام)
- حبة ثوم مهروسة

كعكة الفواكه

- ج ٣٨٠ غرام من التمر المنقّر، مقطّع إلى أنصاف
- ٢٠٠ غرام من الخوخ المجفف، مقطع الى أنصاف
- ٦٥٠ غرام من جوز البقان
- ١٥٠ غرام من جوز الهند مقطّع طوليا
- ٣٠٠ غرام من الأناناس الملمّع
- عبوة واحدة (٤٠٠ غرام) من الحليب المركز و المحلّى
- ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

- قومي بدهن الزيت أو الزبدة على ثلاثة أوعية طول كل منها ٢٠ سم و قومي بتسخين الفرن مسبقا الى درجة حرارة ١٣٥ مئوية.
- ضعي التمر المقطع الى أنصاف والوخوخ في وعاء الخلاط و قومي بتقطيعهم بواسطة أقصى سرعة لمدة ٣٠ ثانية. أفرغي بعد ذلك الوعاء.
- ضعي جوز البقان في وعاء الخلاط و قومي بتقطيع الجوز قليلا باستخدام خيار النبض. أفرغي الوعاء بعد ذلك.
- ضعي الأناناس الملمّع في وعاء الخلاط و قومي بتقطيعه الى قطع صغيرة باستخدام خيار النبض. أفرغي الوعاء بعد ذلك.
- ضعي الشفرة المعدنية في وعاء الخلاط. ضعي التمر و الخوخ و جوز البقان و الأناناس و جوز الهند المبشور في وعاء و اخلطهم.
- أضيفي الحليب و الفانيليا الى المحتويات و قومي بخلطهم.
- ضعي خليط الفواكه في أوعية الخبز و اخبزي الكعكات على درجة حرارة ١٣٥ مئوية لمدة ٩٠ دقيقة.

البطاطا المهروسة

- ج ٧٥٠ غرام بطاطا مطبوخة
- ٢٥٠ ملل حليب ساخن (بحرارة ٩٠ درجة مئوية)
- ملعقة زبدة
- ملح

- اهرس البطاطا أولا ثم أضف الحليب و الملح و الزبدة. استخدم السرعة ١ و اخلط لمدة ٣٠ ثانية لتجنب لصقان الهريس.

المايونيز

- ج ١ – صفار بيضتين أو بيضة كاملة كبيرة
- ملعقة طعام من الخردل
- ملعقة طعام من الخل
- ٢٠٠ ملل زيت

يجب أن تكون المحتويات بدرجة حرارة الغرفة. ضع قرص الاستحلاب في الوعاء. ضع صفار البيضتين و الخردل و الخل في الوعاء. استعمل سرعة ١ أو ٢. اسكب الزيت بتأني من خلال أنبوب المأكولات على القرص الدائري. يمكنك استخدام الخرم في الضاغط لاضافة الزيت.

نصيحة لصلصة التارتار: أضف البقدونس و الخيار و البيض المسلوق.

نصيحة لصلصة الكوكوتيل: أضف خمسين ملل كريم طازج و ثلاث معالق معجون طماطم صغيرة و بضع كم الزنجبيل السائل للحصول على ١٠٠ ملل من المايونيز.

ميلك شيك

- ج ١٧٥ ملل حليب
- ١٠ غرام سكر
- نصف موزة أو ٦٥ غرام فاكهة طازجة أخرى
- ٥٠ غرام فانيليا آيس كريم

– اخلط جميع المحتويات الى أن يصبح المزيج رغوة.

البيتزا

- ج ٤٠٠ غرام طحين
- ٤٠ مل من الزيت.
- نصف ملعقة ملح
- ٢٠ غرام خميرة طازجة أو علبة و نصف من الخميرة الجافة
- ٢٤٠ ملل من الماء

وصفات

حساء البروكولي (لأربعة أشخاص)

- خمسين غرام من جبنة غودة
- ٣٠٠ غرام بروكولي مطبوخ (الزهرة و الجذور)
- الماء الذي تم طهي البروكولي فيه
- حبتان بطاطا مسلوقة مقطعة
- ٢ مكعبات المرققة
- ملعقتين صغيرتين كريم غير مخفوق
- بهارات الكاري
- ملح
- بهارات
- جوزة الطيب

قم ببشر الجبن و هرس البروكولي مع البطاطا المسلوقة و بعض الماء الذي تم طهي البروكولي فيه. ضع هريس البروكولي و السائل المتبقي منه و مكعبات المرققة داخل مكيال مقياسي واملأه الى حد ٧٥٠ ملل. انقل المحتويات الى وعاء الطهي و اغليها خلال تحريكها. اسكب الجبنة الى الخليط و أضف البهارات المذكورة أعلاه و الملح و من ثم أضف الكريم.

بودرة البهارات الخمسة
مطحنة

- ٢ غرام قرفة
- ٢ غرام يانسون
- ٢ غرام قرنفل
- ٢ غرام شرائح سوس
- ٢ غرام حبوب يانسون

- قطعي القرفة و السوس الى قطع صغيرة قبل الاستعمال.

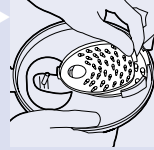
- ضعي جميع المحتويات في المطحنة و قومي بطحنهم على سرعة عالية لمدة ٣٠ ثانية. لا تطحن ابدًا لمدة تزيد عن ٣٠ ثانية!

محتويات و نتائج	كمية قصوى	سرعة / درجة / ملحق	عملية التحضير	تطبيقات
بصل - تقطيع شرائح	٣٠٠ غرام	I/5	قشر البصل و قطعها الى قطع تتسع في الأنبوب. ملاحظة: استعمل ١٠٠ غرام على الأقل	مقليات، تزيين
لحوم - تقطيع	٢٠٠ غرام	2/P/2	إنزع العظام. قطع اللحم الى مكعبات ٣ سم. استعمل وضع البيض لنتائج تقطيع خشن.	لحم مفروم
حساء - خلط	٥٠٠ ملل	2/0	استعمل خضروات مطبوخة	حساء، صلصات
كريم مخفوق - خفق	٣٥٠ ملل	P/0	استعمل كريم من الثلاجة. ملاحظة: استعمل ١٢٥ مل كريم على الأقل. يجهز الكريم المخفوق بعد ٢٠ ثانية تقريباً.	تزيين، كريم، خليط آيس كريم

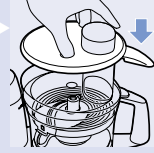
محتويات ونتائج	كمية قصوى	سرعة/درجة/ملح	عملية التحضير	تطبيقات
فطائر البانتيك - خفق	٢٥٠ مل حليب	2/٣	اسكب الحليب في الخلاط ثم أضف المحتويات الجافة. إخلط المزيج لدقيقة واحدة. كرر العملية مرتين لو	فطائر بانتيك، فطائر وافل
فئات الخبز - تقطيع	١٠٠ غرام	2/٣	استعمل خبز جاف ومحمص	أطباق يفتات الخبز، جراتان
كريمة الزبدة - خفق	٣٠٠ غرام	2/٣	استعمل زبدة ناعمة لنتيجة خفيفة	حلويات، تزيين
خضروات - بشر	٣٥٠ غرام	2/5/⊗	قطع الخضروات لقطع تتسع في الأنبوب. إملأ الأنبوب بتزيين، كعكات بالقطع وقم ببشرهم أثناء الضغط الخفيف على الضاغطة	تزيين، كعكات حلوى، خضروات
خضروات - تقطيع	٣٥٠ غرام	2/٣ / ⊗	إملأ الأنبوب بقطع الخضروات واضغطهم بانتباه بواسطة الضاغطة	سلطات
جينة بارميزان - تقطيع	٢٠٠ غرام	2/٣	استعمل قطعة جبن بارميزان وقطعها الى قطع مقاس ٣ × ٣ سم.	تزيين، حساء، صلصات، جراتان
جينة جودا - تقطيع	٢٠٠ غرام	2/5/⊗	قطع الجبن لقطع تتسع في الأنبوب واضغطهم بانتباه بواسطة الضاغطة	صلصات، بيتزا، فوندي، جراتان
شوكولاتة - تقطيع	٢٠٠ غرام	2 / ٣	استعمل شوكولاتة قاسية وقطعها الى قطع مقاس ٢ سم.	صلصة الشوكولاتة
بازيلا وفول مطبوخ - هرس	٢٥٠ غرام	2/٣٥	استعمل حبوب فول أو بازيلا مطبوخة. أضف لو رغبت بعض السائل لتحسين المزيج.	طعام مهروس، حساء
خضار ولحم مطبوخ - هرس	٣٠٠ غرام	2/٣	أضف قليل من السائل للحصول على هريس خشن. أضف الكثير من السائل للحصول على هريس ناعم.	طعام أطفال
خيار - تقطيع	خيار واحدة	1/⊗	ضع الخيار في الأنبوب واضغطها بانتباه	سلطة، تزيين
عجينة (للخبز) - عجن	٢٠٠ غرام طحين	2 / ٣	امزج ماء ساخن مع خميرة وسكر. أضف طحين وزيت وملح واعجن العجينة لمدة ٩٠ ثانية. دعها ترتفع لمدة ٣٠ دقيقة	خبز
عجينة (للبيتزا) - عجن	٤٠٠ غرام طحين	2 / ٣	اتبع تعليمات تحضير عجينة الخبز اعجن العجينة لدقيقة واحدة. ضغها أولا بالطحين ثم بقاى	بيتزا
عجينة (لتحضير المعجنات) - عجن	٢٠٠ غرام طحين	2 / ٣	استعمل مارجرين باردة وقطعها الى قطع ٢ سم. ضع كل المحتويات في الوعاء واعجن حتى تتحول العجينة الى كرة. دع العجينة تبرد قبل مواصلة عملية	فطائر التفاح، بسكويت، حلوى الفاكهة

محتويات ونتائج	كمية قصوى	سرعة/درجة/ملح	عملية التحضير	تطبيقات
عجينة للفطائر - خفق	٢٠٠ غرام طحين	2/٣	استعمل مارجرين وماء بارد. ضع الطحين في وعاء واضف المارجرين المقطع الى قطع ٢ سم. اخلط على اعلى سرعة. ثم اضف الماء البارد اثناء الخلط توقف عندما تصبح العجينة على شكل كرة. دع العجينة تبرد قبل مواصلة عملية التحضير.	فطائر فواكه، كيش
عجينة الخميرة - خفق	٣٠٠ غرام طحين	2/٣	لؤلؤالتوبكتيلارخفقفقطيب دافيد وبعض السكر في وعاء منفصل. ضع كل المحتويات في وعاء صناعة الطعام واعجن العجين حتى يصبح ناعم ولا يلسق في الوعاء (تستغرق حوالي دقيقة). دعها ترتفع لمدة	خبز
بياض البيض - استحلاب	بياض ٤ بيضات	2/⊗	استعمل بياض البيض بدرجة حرارة الغرفة. ملاحظة: بيضتين على الأقل.	بودنج، سوفييه
فواكه (تفاح، موز) - تقطيع / هرس	٥٠٠ غرام	P/٣	نوصية: اضف بعض عصير الحامض لتجنب الفاكهة من تغير لونها. اضف بعض السائل للحصول على هريس ناعم.	طعام أطفال
قوم - تقطيع	٣٠٠ غرام	P/٣	قشر القوم. اضغط دوما على وضع النضض عدة مرات لتجنب فرم القوم كثيرا. استعمل ١٥٠ غرام على الأقل.	تزيين
أعشاب (بقدونس) - تقطيع	٧٥ غرام على الأقل	2/P/٣	اغسل وجفف الأعشاب قبل تقطيعها.	صلصات، حساء، تزيين
عصير (بطيخ، بابايا، إجاص) -	٥٠٠ غرام إجمالي	2/٥	اضف الماء أو سائل آخر للحصول على عصير سلس.	عصير فواكه
مايونيز - استحلاب	٣ بيضات	1-2/⊗	جميع المحتويات يجب ان تكون بدرجة حرارة الغرفة. ملاحظة: استعمل بيضة كبيرة. ضع البيضة وبعض الخل في وعاء واضف الزيت نقطة نقطة.	سلطات، تزيين، وصلصة باربيكيو
لحم (لينة) - تقطيع	٣٠٠ غرام	2/P/٣	انزع اولا للعظام. قطع اللحم الى مكعبات ٣ سم. استعمل وضع النضض للحصول على تقطيع سميك.	كرات لحم، هامبورغر، ستيك
ميك شيك - خلط	٢٥٠ مل حليب	2/٥	اهرس الفاكهة (الموز او الفراولة) مع السكر والحليب وبعض الثلج واخلطهم جيدا.	ميك شيك
مزيج الكعكات - مزج	٣ بيضات	2 / ٣	جميع المحتويات يجب ان تكون بدرجة حرارة الغرفة. اخلط الزبدة والسكر حتى يصبح الخليط ناعم. ثم اضف الحليب والبيض والطحين.	كعكات متعددة
بزورات - تقطيع	٢٥٠ غرام	2/P/٣	استعمل وضع النضض للتقطيع السليم او سرعة ٢ سلطات، خبز للتقطيع الناعم.	سلطات، خبز
بصل - تقطيع	٤٠٠ غرام	P/٣	قشر البصل وقطعها الى ٤ قطع. ملاحظة: ١٠٠ غرام على الأقل. دوما اضغط على وضع النضض عدة مرات لتجنب تقطيع البصل الى قطع ناعمة جدا.	بصل مقلي،

يمكن تخزين آداتين في مساحة التخزين في الغطاء الذي يغطي غطاء الوعاء كما هو مؤشر اليه في داخل الغطاء. يجب ادخال الأدوات بطريقة جانبية الى الغطاء وليس بطريقة الضغط.



ضع الغطاء مع مساحة التخزين فوق الغطاء الشفاف للوعاء.



قم بلف السلك الكهربائي حول القسم الخلفي من الجهاز.

المعلومات والخدمة

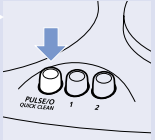
إذا احتجت إلى أية خدمة أو واجهت أي مشكلة نرجو منك زيارة صفحة فيليبس على الإنترنت تحت عنوان www.philips.com أو الاتصال بمركز فيليبس لخدمة الزبائن في بلدك (يمكنك الحصول على رقم الهاتف من ملحق الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز خدمة الزبائن في البلد الذي تقطنين فيه، إتصلي بوكيل منتجات فيليبس أو إتصلي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

تنظيف المطحنة

- 1 انزع مقبس الكهرباء من الجهاز.
- 2 انزع المطحنة من وحدة المحرك.
- 3 قم بتنظيف المكبال ووحدة الشفرة تحت صنوبر الماء بماء دافئ وبعض سائل الصابون.
- 4 انتبه من أطراف وحدة الشفرة المسننة!
- 5 بعد تنظيف القطع، اشطفهم بالماء وقم بتجفيفهم جيداً.

عملية تنظيف الخلاط السريعة

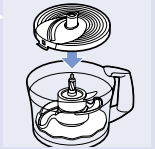
- 1 اسكب ماء دافئة (لا يزيد عن نصف لتر) وبعض سائل الصابون داخل وعاء الخلاط.
- 2 ركّب الغطاء.
- 3 دع الجهاز يعمل لبضع لحظات بواسطة الضغط على مفتاح النبض. (الجهاز يتوقف عن العمل عند ازالة أصبعك عن المفتاح)
- 4 قم بفك وعاء الخلاط و اشطفه بماء نظيفة.



التخزين

التخزين الذاتي المدمج

- ضع كل الملحقات (قرص الاستحلاب، وحدة الشفرات، ملحق الخفق و حامل أدوات الإدخال) على حامل الأدوات و قم بتخزينهم داخل الوعاء. دائماً أنهى العملية بحامل أدوات الإدخال.



التنظيف

دائماً انزع مقبض الجهاز من الحائط قبل البدء بتنظيف وحدة المحرك.

١ قم بتنظيف وحدة المحرك بقطعة قماش مبللة. لا تغمر وحدة المحرك داخل الماء ولا تشطفه بالماء.

٢ دائماً قم بتنظيف القطع التي لامست المأكولات ماء ساخن و صابون مباشرة بعد الاستخدام.

يمكن غسل الوعاء و غطاء الوعاء و الضاغط و الملحقات في غسالة الصحون.
تم فحص ملائمة هذه القطع لمقاومة غسالة الصحون.
غطاء مساحة التخزين و وعاء الخلاط لا يمكن غسلهم في غسالة الصحون.

نظّف الشفرة و وحدة الشفرات و الأجزاء الداخلية جيداً. انتبه لأن أطرافهم حادة جداً.

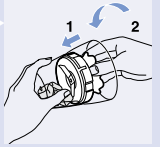
تأكد من عدم ملامسة الأطراف الحادة للشفرة و وحدة الشفرات و الأدوات الداخلية بأجسام قاسية. ذلك يفقدهم حدتهم.

بعض المحتويات يمكن أن تسبب تغييراً للون سطح الملحقات. ذلك لا يؤثر سلباً على الملحقات، فتغيير اللون عادة يختفي بعد وقت قصير.

تنظيف الفلتر

احمل الفلتر فوق صندوق القمامة مباشرة بعد الاستعمال ورجّ بلطف محتوياته ثم اشطفه تحت صنوبر الماء.

٣ اضغط و قم بلفها باتجاه عقارب الساعة الى ان تصبح وحدة الشفرة مركبة بإحكام.

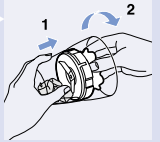


٤ احمّل المطحنة المركبة رأساً على عقب و قم بتركيبها على وحدة المحرك.



بعد عملية الطحن، قم بفك المطحنة من وحدة المحرك.

٥ إسحب حلقة الأمان و قم بلفها بعكس اتجاه عقارب الساعة. ثم انزع وحدة الشفرة.



المطحنة مناسبة لطحن محتويات مذكورة في اللائحة. لا تكثر من الكميات!

المحتويات	الكميات
أكواز الفلفل	٢٥-٥ غرام
حبوب السمسم	٥٠-١٠ غرام
أرز، قمح	٧٥-٢٥ غرام
حبوب الصويا	٧٥-٢٥ غرام
بازيلاء جافة	٧٥-٢٥ غرام
جوز الهند	٥٠-٢٥ غرام
جين قاسي (بارميزان)	١٠٠-٥٠ غرام
فقات الخبز	٤٠-٢٠ غرام
مكعبات السكر	٣٠-١٠ غرام
مكسرات	١٠٠-٥٠ غرام
حبوب القهوة	٥٠-٢٠ غرام

نصائح

- عند عصر كميات كبيرة، ننصحك بعدم وضع جميع المحتويات داخل الفلتر في آن واحد. إبدأ بعصر كميات صغيرة، ثم دع الجهاز مشغلاً لبعض الوقت، ثم أوقف المحرك ثم أضف كميات إضافية صغيرة مجدداً. دائماً ركب الغطاء ك ر هذه العملية الى ان تكون نفذت الكميات كلها.
- للعصير والكوكتيل:

للحصول على أفضل النتائج، أضف تقريبا ٢٠٠ مل من الماء (أو أي سائل آخر للكوكتيل، الخ.) لكل ١٠٠ غرام من الفاكهة.

لتحضير حليب الصويا:

قم بنقع حبوب الصويا لمدة ٤ ساعات قبل عصرهم. يمكنك عصر على الأقصى ٥٠ غرام من حبوب الصويا المجففة أو ملء ثلاثين المنخل المعدني للفلتر بحبوب الصويا الجافة. أضف ٥٠٠ مل من الماء واعصرهم الى ان يصبحوا ناعمين.

المطحنة

تحضير المطحنة للإستعمال.

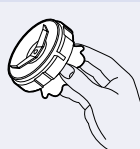
لا تستخدم ابدا المطحنة لأكثر من ٣٠ ثانية بدون توقف.

١ وضع المحتويات في المكيال.

قم فقط بطحن محتويات جافة. لا تملأ المكيال أكثر من علامة MAX المؤشرة.

٢ إحمل وحدة الشفرة من حلقة الأمان.

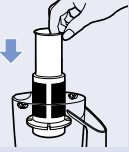
ضع وحدة الشفرة داخل المكيال وقم بتركيبها بإحكام.



الفلتر

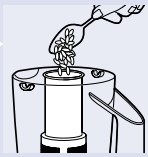
بواسطة هذا الفلتر يمكنك تحضير عصير الفاكهة الطازجة وحليب الصويا بغضون دقائق. ويجمع الفلتر جميع بذور وقشور الفاكهة بداخله.

١ ركب ابريق الخلاط.



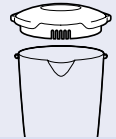
٢ ضع الفلتر داخل إبريق الخلاط وتأكد من أنه مركب بإحكام بداخله.

٣ ضع المحتويات داخل الفلتر.



اسكب الماء أو أي سائل آخر (مثلاً الكوكتيل) داخل ابريق الخلاط.

٤ ركب الغطاء بوضعه الصحيح.



٥ قم بتشغيل الجهاز. انظر الى اللائحة لمعرفة وضع السرعة المطلوب.

إذا كان لديك شك عن وضع السرعة، اختر أعلى درجة سرعة.

٦ أوقف تشغيل الجهاز وانزع ابريق الخلاط من وحدة المحرك.

٧ اسكب الشراب من خلال فتحة ابريق الخلاط. لا تنزع الغطاء!



للحصول على أفضل النتائج، ركب ابريق الخلاط بالمحتويات المتبقية على الجهاز ودعه مشغلاً لبضعة ثواني.

اسكب بقية الشراب.

٢ ركب وعاء الخلط في الفتحة المناسبة بواسطة لفها باتجاه السهم الى أن يتم تركيبها بإحكام.

لا تضغط بقوة كبيرة على مسكة وعاء الخلاط.

٣ ضع المحتويات في وعاء الخلاط

٤ قم بلف الغطاء على وعاء الخلاط

٥ قم بتشغيل الجهاز واخلط المحتويات. تخولك أوضاع السرعة ضبط السرعة المناسبة للحصول على أفضل النتائج. أنظر الى لائحة أوضاع السرعة التي ينصح بها.

نصائح

- اسكب محتويات السوائل في وعاء الخلاط من خلال الخرم في الغطاء.
- كلما تركت الجهاز يعمل لمدة أطول، كلما حصلت على نتيجة خلط أكبر.
- قم بتقطيع المحتويات الجامدة الى قطع صغيرة قبل وضعهم في الخلاط. اذا أردت تحضير كميات كبيرة، قم بوضع كميات صغيرة على عدة مراحل.
- اذا كان لديك شك عن السرعة المناسبة، دوماً اختر السرعة القصوى (وضع ٢)

اذا لصقت المأكولات على حائط وعاء الخلاط من الداخل:

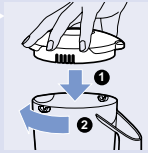
١ أوقف تشغيل الجهاز وانزع المقبس.

٢ انزع الغطاء

لا تنزع الغطاء أثناء تشغيل الجهاز.

٣ استعمل مغرفة لازالة المحتويات المتراكمة على حائط الوعاء.

ابقي المغرفة على مسافة آمنة من أطراف الشفرة القاطعة (٢ سم تقريباً).



٢ ضع المحتويات في الوعاء ثم ضع الغطاء فوق الوعاء

٣ اختر وضع السرعة المناسب للحصول على نتائج باهرة انظر الى لائحة أوضاع السرعة التي ينصح بها

نصائح

● عندما تريد خفق بياض البيض، تأكد أن البيض تحت درجة حرارة الغرفة.
أخرج البيض من الثلاجة قبل نصف ساعة على الأقل قبل البدء باستخدامه.

● يجب أن تكون جميع المحتويات لتحضير المايونيز بدرجة حرارة الغرفة.

يمكن اضافة الزيت من خلال الخرم الصغير في أسفل الضاغط.

● عند خفق الكريم، يجب أن يخرج الكريم مباشرةً من الثلاجة. الرجاء ملاحظة الوقت المطلوب في اللائحة يجب عدم خفق الكريم لمدة طويلة.
استخدم وضع النبض للحصول على تحكم أكبر في هذه العملية.

الخلاط

الخلاط مناسب للآتي:

- خلط السوائل، مثلاً: منتجات الحليب، الصلصات، العصير، الحساء، المشروبات الممزوجة والميك شيك.
- مزج محتويات طرية، مثلاً: كعكات الزبدة والمايونيز.
- هرس محتويات مطبوخة، مثلاً: مأكولات الأطفال.

١ انزع الغطاء



أداة العجن

يمكن استخدام ملحق العجن لعجن الخبز ولخلط مزيج الكعكات

١ ركب ملحق العجن على حامل الأدوات

٢ ضع المحتويات في الوعاء

٣ اغلق الوعاء بواسطة الغطاء

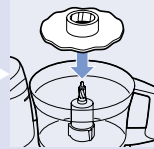
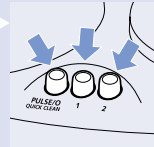
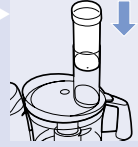
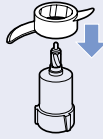
٤ اغلق أنبوب المأكولات من خلال وضع الضاغط بداخلها.

٥ اختر السرعة المناسبة للحصول على أفضل النتائج. انظر الى لائحة أوضاع السرعة التي ينصح بها.

قرص الاستحلاب

يمكنك استعمال قرص الاستحلاب لتحضير المايونيز ولخفق الكريم وبيض البيض.

١ ضع قرص الاستحلاب على حامل الأدوات الذي يقف داخل الوعاء.



أدوات الإدخال

الجوانب القاطعة لأدوات الإدخال مسننة جداً. لا تلمسها!

لا تحاول طحن محتويات قاسية كمكعبات ثلجية بواسطة أدوات الإدخال!

١ ضع أداة الإدخال في حامل أدوات الإدخال.

٢ ضع حامل أدوات الإدخال على حامل الأدوات الذي يقف داخل الوعاء.

٣ ضع الغطاء على الوعاء.

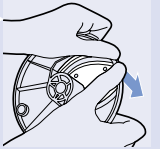
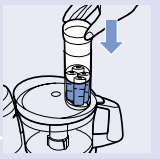
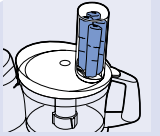
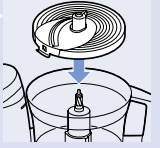
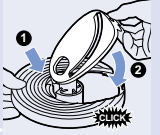
٤ ضع المحتويات داخل أنبوب المأكولات. اقطع القطع الكبيرة ليتسنى وضعهم في الأنبوب.

٥ املأ الأنبوب بتساوي للحصول على أفضل النتائج. عندما تريد تقطيع كميات كبيرة من المأكولات، ضع كميات صغيرة فقط داخل الجهاز وافرج الوعاء بانتظام بين كل عملية.

٦ اختر السرعة المناسبة للحصول على أفضل النتائج انظر الى لائحة أوضاع السرعة التي ينصح بها. عملية التقطيع تستغرق من ١٠ - ٦٠ ثانية.

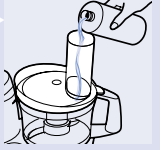
٧ اضغط المحتويات ببطء وانزل أنبوب المأكولات بواسطة الضاغط.

٨ لاخراج أداة الإدخال من حامل أدوات الإدخال، امسك حامل أدوات الإدخال بيدك حيث يكون القسم الخلفي منها باتجاهك. اضغط أطراف أداة الإدخال بواسطة إبهامك لاخراج أداة الإدخال من الحامل.

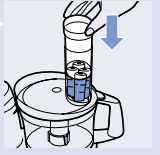


أنبوب المأكولات والضغوط

١ استعمال أنبوب المأكولات لأضافة محتويات سائلة أو جامدة.
استعمل الضغوط لضغط المحتويات الجامدة داخل الأنبوب.

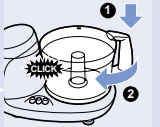


٢ يمكنك أيضاً استخدام الضغوط لإغلاق أنبوب المأكولات وذلك لتجنب هروب المحتويات داخل أنبوب المأكولات.



الشفرة

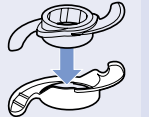
يمكن استعمال الشفرة للتقطيع والخلط والمزج ولتحضير مزيج الكعكات.



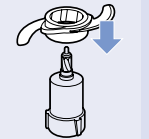
١ ضع الوعاء على وحدة المحرك.

٢ انزع الغطاء الحامي من على الشفرة.

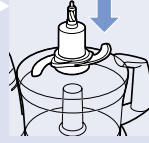
الشفرة مسننة جداً . تجنب لمسها.



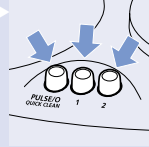
٣ ضع الشفرة على حامل الأدوات.



٤ ضع حامل الأدوات داخل الوعاء.



٥ ضع المحتويات في الوعاء. قم بتقطيع القطع الكبيرة الى قطع صغيرة ذات حجم ٢٣ سم. ضع الغطاء على الوعاء.



٦ درجات التحكم بالسرعة تخولك ضبط سرعة الجهاز للحصول على أفضل النتائج.

وضع PULSE/0 : لعملية النبض ولايقاف تشغيل الجهاز. عند ضغط ومفتاح PULSE/0 يعمل الجهاز على أعلى سرعة. يتوقف الجهاز عن العمل عند فصل المفتاح.

وضع ١: للسرعة العادية

وضع ٢: للسرعة العالية

انظر الى اللائحة لمعرفة أوضاع السرعة التي ينصح بها. عملية فرم المحتويات تستغرق من ١-٦٠ ثانية.

نصائح

- الجهاز يقطع بسرعة. استعمال وضع النبض عدة مرات لفترات قصيرة لتجنب تحويل المأكولات الى قطع صغيرة جداً.
- لا تدع الجهاز يعمل لمدة طويلة أثناء تقطيع جبن قاسي. سيصبح الجبن ساخن جداً وسيذوب.
- لا تستعملالشفرة لتقطيع محتويات قاسية جداً مثل حبوب القهوة وجوزة الطيب ومكعبات الثلج. يمكن للشفرة أن تتلف.

إذا علقت المأكولات على الشفرة وداخل الوعاء:

١ أوقف الجهاز عن العمل

٢ انزع الغطاء من الوعاء

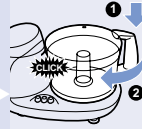
٣ انزع المحتويات بواسطة مغرفة

استخدام الجهاز

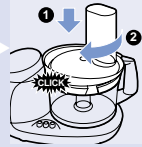
الوعاء

إذا اردت استعمال الوعاء، انزع وعاء الخلاط واغلق الفتحة بغطاء الخلاط. جميع وظائف الوعاء ستعمل فقط اذا تم نزع الخلاط.

ركب الوعاء على الجهاز من خلال المقبض باتجاه السهم الى أن **١** تسمع صوت "كليك".



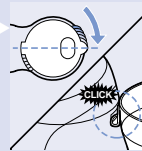
ضع الغطاء على الوعاء. أدر الغطاء باتجاه السهم الى أن **٢** تسمع صوت "كليك". (ذلك يحتاج لبعض القوة)



مفتاح الأمان المزود

– تم وضع علامات على وحدة المحرك والغطاء. سيعمل الجهاز فقط إذا تم وضع السهم الموجود على وحدة المحرك مقابل العلامة الموجودة على الغطاء.

تأكد من مطابقة علامة الغطاء للسهم الموجود على الوعاء. سيغطي **١** بذلك ارتفاع الغطاء فتحة المقبض.



- لا تستخدم قطع أو ملحقات أخرى غير مخولة من فيليبس. سوف يلغى ضمان هذا الجهاز اذا تم استخدام قطع أو ملحقات أخرى.
- لا تستخدم الجهاز اذا تم تلف السلك الكهربائي أو أي قطع أخرى اذا تم تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله أو تصليحه لدى مركز خدمة فيليبس لتجنب وقوع حوادث.
- نظف القطع جيداً التي تلامس المأكولات قبل استخدام الجهاز لأول مرة.
- لا تتعدى الكميات والأوقات المطلوبة والمؤشر عنها في اللائمة
- لا تتعدى الكميات التي ينصح بها للوعاء والخلاط
- انزع السلك الكهربائي بسرعة بعد الانتهاء من استعمال الجهاز
- لا تستخدم أصبعك أو مغرفة لضغط المأكولات في الأنبوب خلال استعمال الجهاز. فقط استخدم الضاغط
- دوماً أوقف تشغيل الجهاز واقطع عنه التيار الكهربائي قبل محاولة الوصول الى وعاء الخلاط بواسطة أصابعك أو مغرفة.
- أبعد هذا الجهاز عن متناول الأطفال
- لا تدع الجهاز يعمل دون وجودك بجانبه
- أوقف تشغيل الجهاز قبل اضافة أو نزع احدى قطعه أو ملحقاته
- لا تغمر أبداً وحدة المحرك بالماء أو أي سائل آخر ولا تشطفه بالماء. استخدم فقط قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة المحرك.
- عند تركيب وعاء الخلاط ووعاء الجهاز وغطاء الخلاط جيداً ستسمع صوت مؤشر "كليك".
- قرص الاستحلاب والشفرة وأداة العجن يجب وضعهم على حامل الأدوات الملامس لأسفل الوعاء.
- انزع الغطاء الحامي من الشفرة قبل الاستعمال.
- تجنب لمس الشفرة المسننة خاصة أثناء تشغيل الجهاز.
- اذا توقفت حركة الشفرة، اقطع التيار الكهربائي عن الجهاز قبل محاولة تخليص اعاقه الشفرة من المأكولات.
- دع المحتويات الساخنة تبرد قبل استخدام الجهاز (درجة الحرارة القصوى ٨٠ مئوية – ١٧٥ ف)
- في حالة استخدام سائل ثم يتحول الى رغوة، لا تضع أكثر من ليتر واحد داخل الخلاط لتجنب تطاير السائل.

ملاحظة: تذكر أنه في حالة تركيب وعاء الخلاط ووعاء الجهاز في أن واحد، فقط وعاء الخلاط سيقوم بالعمل.

صانعة طعام: قطع وملحقات

- (A) التحكم بالسرعة
 (B) وحدة المحرك
 (C) مفتاح أمان داخلي مزود
 (D) الوعاء
 (E) غطاء الخلاط (لتغطية الخلاط عند عدم استخدامه)
 (F) حامل الأدوات
 (G) وعاء للخلاط
 (H) مفتاح الغطاء (يشغل ويوقف مفتاح الامان)
 (I) فلتر
 (J) غطاء الوعاء
 (K) أنبوب المأكولات
 (L) الضاغط
 (M) غطاء للخلاط
 (N) غطاء مع مساحة تخزين قابلة للاغلاق
 (O) مكيال للمطحنة
 (P) وحدة سكين للمطحنة
 (Q) أداة تشريح متوسطة
 (R) أداة تشريح دقيقة
 (S) أداة تقطيع متوسطة
 (T) حامل أدوات الادخال
 (U) الشفرة (مع غطاء حامي)
 (V) ملحق عجن
 (W) قرص الاستحلاب
 (X) مغرفة

مقدمة

تم تصميم هذا الجهاز بنظام أوتوماتيكي لقطع تيار الكهرباء الذي يعمل لحماية المحرك في حالة ازدياد درجة الحرارة عليه.

إذا توقف الجهاز عن العمل فجأة:

- ١ اسحب مقبس الكهرباء من الحائط
 ٢ اضغط على مفتاح PULSE/0
 ٣ دع الجهاز يبرد لمدة ٦٠ دقيقة
 ٤ أوصل مقبس الكهرباء في الحائط
 ٥ قم بتشغيل الجهاز من جديد

الرجاء الاتصال بوكيل فيليبس أو مركز فيليبس للخدمة إذا تكررت عملية انقطاع التيار الكهربائي عن الجهاز.

تحذير: لتجنب الخطر من عملية انقطاع التيار الكهربائي، يجب عدم توصيل هذا الجهاز بمفتاح مؤقت.

مهم جداً

- اقرأ التعليمات جيداً وانظر الى الرسومات قبل استعمال الجهاز
 ● احتفظ بهذه التعليمات لاستخدامها في المستقبل
 ● تأكد من ملائمة التيار الكهربائي لهذا الجهاز قبل توصيله
 (١١٠-١٢٧ أو ٢٢٠-٢٤٠)

◀ تمام مواد را در آسیاب ریخته و بمدت ۳۰ ثانیه در بالاترین سرعت خرد کنید. هیچگاه بیش از ۳۰ ثانیه تجاوز نکنید.

◀ رهنمون: درون کیک اسفنجی را میتوانی با انواع خامه کره، یا بطور ساده با خامه و یا میوه تازه پر کنید.

ماست و خیار یونانی



- ۱ خیار
- ۲۰۰ گرم ماست
- ۱ قاشق مرباخوری روغن زیتون
- ۲ قاچ سیر
- نشگونی از نمک
- ۱ قاشق مرباخوری شوید خوب خرد شده

◀ خیار را پوست کنده و با سرعت ۱ رنده کنید. خیار رنده شده را در آبکش ریخته و آب آنرا خوب بگیرید.

◀ یقیه مواد باسنثنای نعنا را با خیار رنده شده مخلوط کنید. مخلوط را در کاسه سر بسته ریخته و برای ۱ ساعت در یخچال قرار دهید. قبل از تناول، روی ماست و خیار را با برگهای نعنا آرایش دهید.

پودر پنچ ادویه

آسیاب کردن

- ۲ گرم دارچین
- ۲ گرم بادیان
- ۲ گرم میخک
- ۲ گرم شیرین بیان
- ۲ گرم تخم بادیان

◀ ساقه های دارچین و شیرین بیان را قبلا خرد کنید.

چ سالاد کلم اسپانیائی

- ۱ کلم قرمز
- ۲ پیناز قرمز
- ۱ رازیانه
- ۱ سیب
- آب یک پرتغال و ۲ قاشق مرباخوری سرکه انگور
- ۱ قاشق مرباخوری خردل
- ◀ آب پرتغال، خردل، و سرکه را مخلوط کنید.
- ◀ کلم، پیناز، رازیانه و سیب را با سرعت ۱ قاچ کنید.

چ كيك اسفنجی

- ۴ تخم مرغ
- ۳۰ میل آب (۳۵ درجه)
- نشگونگی از نمک
- ۱۵۰ گرم شکر
- ۱ ورقه شکر وانیل
- ۱۵۰ گرم آرد الک شده
- ◀ تخم مرغها و آب را حدود ۲ دقیقه بزنید. بتدریج شکر، شکر وانیل، و نمک را اضافه کنید. ۱ دقیقه. وقتی مخلوط را با قاشق از کاسه برمیدارید باید دنباله دار باشد. آرد و جوش شیرین را با قاشقی تا بزنید. مخلوط را در درجه ۱۷۰ سانتیگراد بمدت تقریبی ۳۰ - ۳۵ دقیقه در فر بپزید.

◀ تیغه ها و پوست سالمون را جدا کنید.

- ◀ به پیناز و تره خرد شده نمک، فلفل، آبلیمو، سالمون افزوده و مواد را در سرعت ۲ خوب مخلوط کنید.
- ◀ مواد مخلوط شده را در کاسه ای بریزید.
- ◀ ژلاتین خیس شده را در مقدار کمی آب جوش حل کنید.
- ◀ ژلاتین حل شده را درون مخلوط هم بزنید.
- ◀ با استفاده از دیسک و با دکمه ضربانی خامه را بمدت ۱۵ ثانیه بزنید.
- ◀ خامه هم زده را با استفاده از قاشق چوبی دور سالمون تا بزنید.
- ◀ موس را درون ظرفی برگردانید و روی انرا پوشانده و برای چند ساعتی در یخچال قرار دهید.
- ◀ قبل از سرو کردن، روی موس را با شاهی آرایش دهید.

چ مخلوط ساندویچ

- ۲ عدد هویج فرنگی قطعه شده.
- ۲ تا ۳ خیار شور
- ۷۵ گرم گل کلم
- ۷۵ گرم گل کرفس
- سبزیجات (جعفری، شوید، ترخون، ساقه کرفس، قطعه شده)
- ۱۰۰ گرم میونز
- ۱۰۰ گرم کوارک
- نمک
- فلفل
- ◀ هویج، خیارشور، گل کلم، سبزیجات، ساقه کرفس، گل کرفس را خوب خرد کنید. میونز و کوارک را بدان افزوده و بقدر دلخواه نمک و فلفل اضافه کنید.

- ◀ کدوی سرخ شده را برای گرفتن روغن اضافی روی کاغذ آشپزخانه پخش کنید.
- ◀ ظرف فر را چرب کنید و سیب زمینی و کدوها را بطور يك در میان آن قرار دهید.
- ◀ تخم مرغ و خامه و شیر را با استفاده از تیغه با سرعت ۲ هم زده و نمک و فلفل باندازه دلخواه اضافه کرده و مخلوط را روی سیب زمینی و کدوی چیده شده بریزید.
- ◀ قطعه رنده را جایگزین قطعه قاچ کن کنید و پنیر فرنگی را با سرعت ۲ رنده کرده و پنیر رنده شده را روی سیب زمینی و کدو بپاشید.
- ◀ ظرف حاوی مواد را وسط فر (حرارت ۲۰۰ درجه) قرار دهید و بمدت ۱۵ دقیقه بپزید تا بزرنگ قهوه ای درآید.

موس ماهی سالمون



- يك قوطی ماهی سالمون (۲۲۰ گرم)
- ۲ ورقه ژلاتین
- چند شاخه تره
- نشگونگی از نمک
- نشکونی فلفل قرمز
- نصف قاشق مرباخوری آبلیمو
- ۱۲۵ میل خامه
- ۱ پیاز کوچک
- شاهی برای آرایش
- ◀ ژلاتین را در آب فراوانی خیس کنید
- ◀ تره و پیاز را در مخلوط کن خرد کنید. دکمه ضربانی.

- ◀ خمیر را روی تخته خمیرگیری لوله کرده و دو خمیر دایره شکل فراهم کنید.
- ◀ خمیر های دایره شکل را روی سینی پخت آغشته به چربی قرار دهید. مواد پیتزا را روی خمیر دایره شکل پخش کنید و لبه ها را خالی بگذارید. پنیر فرنگی رنده شده را اضافه کنید و قطراتی روغن زیتون روی پیتزا بپاشید.
- ◀ پیتزا را بین ۲۰ تا ۱۵ دقیقه در فر بپزید.



گراتین سیب زمینی - کدو فرنگی

- ۳۷۵ گرم سیب زمینی
- نشگونگی از نمک
- ۱ کدو فرنگی (حدود ۲۵۰ گرم)
- ۱ قاچ سیر، خرد شده
- حدود ۴۰ گرم کره + کره لازم جهت چرب کردن ظرف فر
- ۲ قاشق مرباخوری سبزیجات ایتالیائی
- ۱ تخم مرغ بزرگ
- ۷۵ گرم خامه
- ۷۵ گرم شیر
- فلفل
- ۷۰ گرم پنیر فرنگی

- ◀ سیب زمینی را شسته و بشوید.
- ◀ قطعه قاچ کن را روی نگهدارنده آن گذاشته و درون کاسه سوار کنید. سیب زمینی و کدو را در سرعت ۱ قاچ کنید.
- ◀ سیب زمینی قاچ شده را در آب جوش و با نشگونگی نمک بپزید.
- ◀ سیب زمینی پخته را در آبکش بریزید و آب آنرا خوب بگیرید.
- ◀ ۲۰ گرم کره در تابه ریخته و سیر خرد شده و سپس نصف کدوی قاچ شده را افزوده و آنرا برای ۳ دقیقه سرخ کنید. ۱ قاشق مرباخوری سبزیجات ایتالیائی بپاشید. بقیه کدوهای قاچ شده را بهمین ترتیب سرخ کنید. بقیه سبزیجات ایتالیائی را اضافه کنید.

میونز

- ۲- زرده یا ۱ تخم مرغ بزرگ
- ۱- قاشق مرباخوری خردل
- ۱- قاشق مربا خوری سرکه
- ۲۰۰- میل روغن

- ◀ حرارت این مواد باید در حد حرارت اطاق باشد. دیسک همزن را در کاسه سوار کنید. زرده های تخم مرغ و یا تخم مرغ، خردل و سرکه را در کاسه بریزید. از سرعت ۱ یا ۲ استفاده کنید. روغن را بتدریج از روزنه لوله تغذیه روی دیسک بریزید.
- ◀ رهنمون برای سوس تارتر: جعفری، خیار شور و تخم مرغ پخته اضافه کنید.
- ◀ رهنمون برای سوس کوکتل: ۵۰ میل خامه، قطراتی ویسکی، ۳ قاشق مرباخوری رب گوجه فرنگی، و قطره ای از شیر زنجفیل به ۱۰۰ میل میونز اضافه کنید.

شیر میوه

- ۱۷۵- میل شیر
- ۱۰- گرم شکر
- ۵۰- گرم بستنی وانیل
- ۶۵- گرم سایر میوجات تازه
- ◀ تمام مواد را تا حدی مخلوط کنید که جلوه برفکی بخود گیرد.

پیتزا

- ۴۰۰- گرم آرد
- ۴۰- میلی لیتر روغن
- ۲۰- نصف قاشق مربا خوری نمک
- ۲۰- گرم خمیر ترش تازه یا یک و نیم ورقه خمیر ترش خشک
- ۲۴۰- میل آب (۳۵ درجه)
- ۳۰۰- میل آب گوجه فرنگی از صافی رد شده (قوطی)
- ۱- قاشق مرباخوری سبزیجات مخلوط ایتالیایی (خشک یا تازه)

- ۱- پیاز
- ۲- قاشق سیر
- نمک و فلفل
- شکر

– موادی که باید روی سوس پخش شود: زیتون، کالیاس، انگنار، قارچ، ماهی کولی، پنیر موزارلا، فلفل سبز، پنیر رنده شده و روغن زیتون بستگی به ذائقه.

- ◀ قطعه خمیرگیر را در کاسه سوار کنید. تمام مواد را در کاسه ریخته و سرعت ۲ را برگزینید. مواد را بمدت ۱ دقیقه مخلوط کنید تا خمیر بشکل گلوله نرمی درآید. با یک دست دستگاه را نگهدارید تا بصورت ثابتی باقی بماند. خمیر آماده شده را در کاسه دیگری قرار داده و با پارچه نمناکی روی آنرا بپوشانید و برای ۳۰ دقیقه خمیر را بحال خود رها کنید.
- ◀ از تیغه جهت خرد کردن پیاز و سیر استفاده کنید. پیاز و سیر خرد شده را سرخ کنید تا طلایی شود.
- ◀ آب گوجه فرنگی صاف شده و سبزیجات را افزوده و بمدت ۱۰ دقیقه این مخلوط را آهسته جوش دهید.
- ◀ بقدر دلخواه نمک، فلفل و شکر اضافه کنید. بگذارید سوس خنک شود.
- ◀ فر را در ۲۵۰ درجه گرم کنید.

دستورات غذائی

سوپ بروکلی (برای ۴ تن)

🍲

- ۵۰ گرم پنیر رسیده گودا
- ۳۰۰ گرم بروکلی پخته (ساقه و گل)
- آبی که بروکلی در آن پخته شد
- ۲ سیب زمینی پخته قطعه شده
- ۲ مربع استونک
- ۲ قاشق چایخوری خامه هم نژده
- پودر کاری
- نمک
- فلفل
- جوز

پنیر را تکه تکه کنید. بروکلی و سیب زمینی را با قدری از آبی که بروکلی در آن پخته شده پوره کنید. پوره حاصله را با بقیه آب بروکلی و دو مربع استونک در پارچ مندرج ریخته و تا ۷۵۰ میلیگرم پر کنید. مخلوط را در دیگی ریخته و ضمن همزدن بحالت جوش بیاورید. پنیر را افزوده و باندازه دلخواه پودر کاری، نمک و فلفل و جوز و سرانجام خامه بدان اضافه کنید.

کیک میوه

🍰

- ۴۵۰ گرم خرماي بدن هسته، نصف شده
- ۲۰۰ گرم آلوی خشک، نصف شده
- ۶۵۰ گرم گردو
- ۱۵۰ گرم نارگیل رنده شده
- ۳۰۰ گرم کمپوت آناناس
- ۱ قوطی (۴۰۰ گرم) شیر شیرین تغلیظ شده
- ۱ قاشق چایخوری اسانس وانیل

- ۳ سینی فر بطول ۲۰ سانتیمتر را چرب کنید و فر را تا دمای ۱۳۵°C گرم کنید.
- خرما و آلوی نصف شده را در کاسه دستگاہ بریزید و بمدت ۳۰ ثانیه با حداکثر سرعت خرد کنید. سپس کاسه را خالی کنید.
- گردو را در کاسه دستگاہ بریزید و آنرا درشت خرد کنید، از حالت Pulse استفاده کنید. سپس کاسه را خالی کنید.
- کمپوت آناناس را در کاسه دستگاہ بریزید و آنرا خرد کنید، از حالت Pulse استفاده کنید. سپس کاسه را خالی کنید.
- تیغۀ آهنی را در کاسه دستگاہ نصب کنید. خرماها، آلوها، گردو، آناناس و نارگیل رنده شده را در کاسه دستگاہ بریزید و مخلوط کنید.
- شیر و وانیل را به آن اضافه و مخلوط کنید.
- مخلوط میوه ای را در طرف فر بریزید و کیک را در دمای ۱۳۵°C بمدت ۹۰ دقیقه در فر بپزید. اگر شما مقدار زیادی مواد برای آماده کردن دارید، قبل از ادامه دادن بکار اجازه دهید تا دستگاہ خنک شود.

سیب زمینی کوبیده

🍠

- ۷۵۰ گرم سیب زمینی
- حدود ۲۵۰ میلی گرم شیر داغ (۹۰ درجه)
- ۱ قاشق غذاخوری کره
- نمک

ابتدا سیب زمینی را بکوبید و سپس شیر، کره و نمک را اضافه کنید. درجه ۱ سرعت را بکار گرفته و بمدت نه بیشتر از ۳۰ ثانیه مخلوط کنید تا پوره حالت چسبندگی بخود نگیرد.

میونز

🥗

دو زرده یا ۱ تخم مرغ درشت - ۱ قاشق چایخوری خردل

مواد و نتایج	حداکثر مقدار حداقل	سرعت / قطعه	روش	کاربرد
سبزی (مثل جعفری) خرد کردن	۷۵ گرم	۱/۲	سبزی را قبل از خرد کردن شسته و خشک کنید	سوس، سوپ، آرایش، مزه
آبمیوه (مثل پایابا، هندوانه، گلابی)	۵۰۰ گرم (جمع مقدار)	۵/۲	برای آبمیوه روان، (بدلخواه) آب یا مایعات دیگر اضافه کنید	آبمیوه
تهیه میونز مرغ	۳ تخم مرغ	۱-۲ /	تمام مواد باید در حرارت اطاق باشد. حداقل يك تخم مرغ بزرگ یا دو تخم مرغ کوچک و یا ۲ زرده استفاده کنید. تخم مرغها را با قلداری سرکه در کاسه بریزید. و روغن را قطره قطره اضافه کنید.	سوس کباب، سالاد، مزه،
گوشت چرخ کرده	۳۰۰ گرم	۲ /	ابتدا رگه ها و استخوان را جدا کنید. گوشت را بقطعات ۳ سانتیمتری خرد کنید از دکمه ضربانی برای نتیجه مطلوب استفاده کنید.	همبرگر، کوفته
شیر میوه	۲۵۰ میل شیر	۵/۲	میوه (مثل موز، توت فرنگی) را با شکر، شیر و مقداری بستنی پوره کنید و یعد خوب مخلوط نمائید.	شیر میوه
مخلوط کیک	۳ تخم مرغ	۳ / ۲	مواد مورد مصرف باید در حد حرارت اطاق باشد. کره نرم شده و شکر را تا حد نرم شدن مخلوط کنید و سپس شیر و تخم مرغ و آرد را اضافه نمائید.	انواع کیک
بادام و گردو	۲۵۰ گرم	۱/۲ /	برای دانه های درشت دکمه ضربانی و برای دانه های نرم سرعت ۲.	سالاد، نان، خمیر بادام، بودینگ

مواد و نتایج	حداکثر مقدار	سرعت / قطعه	روش	کاربرد
پیاز خرد کرده	۴۰۰ گرم	۲ / ۱/۲	پیاز را پوست کنده و چهار قسمت کنید. توجه: حداقل ۱۰۰ گرم. همواره از دکمه ضربانی استفاده کنید تا پیاز بیش از حد خرد نشود.	مزه، آرایش، پیاز سرخ کرده
قاج پیاز	۳۰۰ گرم	۱ /	پیاز را پوست کنده و بنحوی قسمت کنید آرایش، مزه و پیاز که از لوله تغذیه عبور دهید. حداقل ۱۰۰ سرخ کرده گرم.	
گوشت چرخ کرده مرغ	۲۰۰ گرم	۲ / ۲	ابتدا رگه ها و استخوانها را جدا کنید. گوشت مرغ را بقطعات ۳ سانتیمتری درآورید. از دکمه ضربانی استفاده کنید.	گوشت چرخ کرده
سوپ	۵۰۰ میل	۲ /	از سبزیجات پخته استفاده کنید	سوپ، سوس
خامه همزده	۳۵۰ میل	۱ /	خامه روان را از یخچال بردارید. حداقل ۱۵۰ میل خامه استفاده کنید. خامه بعد از ۲۰ ثانیه آماده میشود	آرایش، گرم، بستنی مخلوط

مواد & نتایج	حداکثر سرعت و قطعه مقدار	روش	کاربرد
--------------	--------------------------	-----	--------

خمیر برای نان شیرینی و پای خمیری و پای ۲۰۰ گرم / ۲ ۳ از مارگارین و آب سرد استفاده کنید. کیک میوه رویاز، آرد را درون کاسه ریخته و مارگارین را در قلععات ۲ سانتیمتری اضافه کنید. در حداکثر سرعت مواد را مخلوط کنید و سپس همزمان آب اضافه کنید. بمحض اینکه خمیر بصورت گلوله درآمد، مخلوط کردن را متوقف کنید. قبل از اقدام بعدی بگذارید خمیر خنک شود.

خمیر (خمیر ترش) ۳۰۰ گرم / ۲ ۳ ابتدا خمیرمایه، شیر ولرم و قدری شکر را در کاسه جداگانه ای مخلوط کنید. سپس همه مواد را در کاسه مخلوط کن ریخته و تا حدی مخلوط کنید که مواد بدیواره کاسه نجسید. (حدود ۱ دقیقه). خمیر را بمدت ۳۰ دقیقه بکناری بگذارید.

سفیده تخم مرغ - ۴ تخم مرغ / ۲ ۳ حرارت تخم مرغها باید در حد حرارت اطاق باشد. حداقل دو تخم مرغ استفاده کنید.

پوره و مخلوط میوه (مثل سیب، موز) ۵۰۰ گرم / ۲ ۳ رهنمون: برای حفظ رنگ میوه چند قطره آبلیمو اضافه کنید. برای آبمیوه روان قدری مایع اضافه کنید.

سیر خرد شده ۳۰۰ گرم / ۲ ۳ سیر را پوست کنده و همواره از دکمه ضربانی استفاده کنید. حداقل ۱۵۰ گرم سیر.

مواد & نتایج	حداکثر سرعت / قطعه مقدار	روش	کاربرد
--------------	--------------------------	-----	--------

شکلات خرد شده ۲۰۰ گرم / ۲ ۳ از شکلات سفت و ساده استفاده کنید و آرایش و چاشنی، سوس، پودینگ و موس آترامقطعات ۲ سانتیمتری درآورید.

پوره نخود پخته و لوبیا ۲۵۰ گرم / ۲ ۳ از نخود و لوبیای پخته استفاده کنید. قدری مایع برای یکنواختی مخلوط بکار برید.

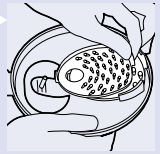
پوره سبزیجات و گوشت پخته ۳۰۰ گرم / ۲ ۳ برای پوره سفت فقط کمی مایع اضافه کنید. باندازه ای مایع اضافه کنید که پوره نرم شود.

خیار قاچ شده ۱ خیار / ۱ ۳ خیار را در لوله قرار داده و با احتیاط با فشار دهنده فرو برید.

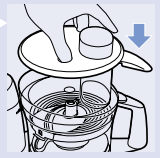
خمیر نان ۳۵۰ گرم آرد / ۲ ۳ به خمیرمایه و شکر نان آب گرم اضافه کنید. با افزودن آرد، روغن و نمک مواد را بمدت ۹۰ ثانیه مخلوط کنید. ۳۰ دقیقه تاامل کنید تا خمیر آماده شود.

خمیر پیتزا ۴۰۰ گرم / ۲ ۳ روش مشابه تهیه خمیر نان را بکار برید. مواد را ۱ دقیقه مخلوط کنید. ابتدا آرد و سپس بقیه مواد را اضافه کنید.

خمیر برای شیرینی ۲۰۰ گرم / ۲ ۳ از مارگارین سرد استفاده کنید و بقطعات ۲ سانتیمتر درآورید. مواد را در کاسه ریخته و تا حدی مخلوط کنید که بصورت گلوله درآمد. قبل از اقدام بعدی بگذارید خمیر خنک شود.



دو رنده را میتوان در محفظه تعبیه شده درون پوشش سر کاسه جای داد. رنده ها را نباید فشرده بلکه از کناره جای داد.



سرپوشی را که دارای محفظه رنده ها است روی سرپوش شیشه ای کاسه قرار دهید. سیم برق را دور حلقه پشت دستگاه بپیچید.

اطلاعات و سرویس

در صورت نیاز به هرگونه اطلاعات و یا در صورت برخورد به مشکل، خواهشمند است از تارگه فلپس روی شبکه اینترنت بنشانی
 غنڈ۔نكضعضصك،يبي دیدن کنید ویا با مرکز خدمات مشتریان فلپس در کشورتان (شماره تلفن این مراکز در جزوه ضمانتنامه جهانی فلپس درج شده است) و یا فروشنده محلی فلپس و یا بخش سرویس وسائل خانگی فلپس تماس بگیرید .

مواد و نتایج	حد اکثر مقدار	سرعت / قطعه	روش	کاربرد
مایه (پان کیک) - ویسک کردن	۲۵۰ میل شیر	۲ / ۳	ابتدا شیر را درون بلندریخته و مواد خشک را بعداً اضافه کنید. مواد را حدود ۱ دقیقه مخلوط کنید. در صورت نیاز این روش را دوبار تکرار کنید.	پان کیک نان پنجره ای
آرد نان - خرد کردن	۱۰۰ گرم	۲ / ۳	از نان خشک و برشته استفاده کنید	غذاهایی که به آرد نان نیاز دارد
خامه کره ویسک	۳۰۰ گرم	۲ / ۳	از کره نرم استفاده کنید	دسر و غیره
سبزیجات (هویج، شلغم، تربچه سفید) خرد کردن	۳۵۰ گرم	۳ / ۳	سبزیجات را بنحوی خرد کنید که از درون لوله تغذیه عبور کند. لوله تغذیه را پر کرده و با روشن کردن دستگاه با استفاده از فشار دهنده مواد را وارد کاسه کنید.	تهیه سبزیجات خام، غذاهای شلغمی، کیک و مزه
سبزیجات (هویج، تره، فرنگی، کرفس) - ورقه کردن	۳۵۰ گرم	۲ / ۳	لوله تغذیه را با سبزیجات خرد شده پر کنید و با احتیاط با فشار دهنده وارد کاسه نمائید.	سالاد
پنیر (فرنگی) رنده کردن	۲۰۰ گرم	۲ / ۳	پنیر را ابتدا به قطعات ۳ در ۳ سانتیمتر درآورید.	مزه، سوپ، سوس، و غذاهای فرنگی
پنیر گودا رنده کردن	۲۰۰ گرم	۲ / ۳	پنیر را ابتدا به قطعاتی که از لوله تغذیه برآحتی عبور کند درآورید. با فشار دهنده وارد کاسه کنید.	سوس، پیتزها، غذاهای فرنگی و فوندو

❖ پیاله و قطعه تیغه را با آب ولرم آغشته به مختصر مایع ظرفشویی شستشو دهید.

❖ مواظب لبه های تیز تیغه باشید!

❖ بعد از شستشو آنها را با آب تمیز شسته و خوب خشک کنید.

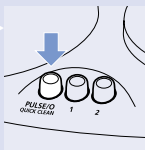
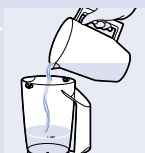
تمیز کردن فوری بلندر

❶ معادل (نه بیشتر از نیم لیتر) آب ولرم با مختصری مایع ظرفشویی در پارچ بریزید.

❷ سر پارچ را گذاشته و روزنه آنرا مسدود کنید.

❸ دستگاه را برای لحظاتی با فشردن دکمه ضربانی بکار اندازید. (وقتی دکمه را رها کنید دستگاه از حرکت باز میاستد).

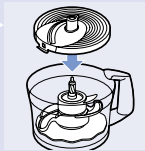
❹ پارچ را برداشته و با آب تمیز شستشو دهید.



کنار گذاشتن دستگاه

جاگذاری

❖ تمامی قطعات و ملزومات دستگاه (دیسک، تیغه، خمیر گیر، نگهدارنده رنده ها) را روی پایه نگهدارنده درون کاسه سوار کنید. نگهدارنده رنده ها را آخر سر سوار کنید.



❖ کاسه، سرپوش، فشار دهنده، و سایر قطعات را میتوان در ماشین ظرفشویی نیز شستشو داد.

این قطعات بموجب استاندارد ۱۲۸۷۵ بهتقیقت جهت شستشو در ماشین ظرفشویی آزمایش شده است. سرپوش دستگاه و نیز محفظه رنده ها مناسب شستشو در ماشین ظرفشویی نیستند.

تیغه و تیغه بلندر و رنده ها را با احتیاط فراوان شستشو دهید. لبه های این قطعات بسیار تیز است.

دقت کنید که لبه های تیغه و تیغه بلندر و رنده ها با اجسام سخت تماس نگیرند. این امر باعث کندی تیغه ها میشود.

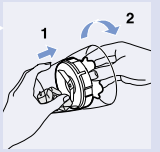
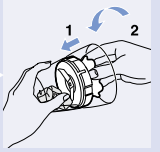
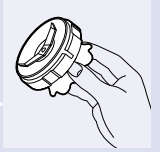
بعضی از مواد غذایی ممکن است رنگ قطعات دستگاه را تغییر دهند. این تغییر رنگ اثری روی عملکرد قطعات بجای نمی گذارد. تغییر رنگ بعد از مدتی برطرف میشود.

تمیز کردن فیلتر

❖ فیلتر را پس از استفاده روی سطل زباله بگیرید و محتویات آنرا خالی کنید و سپس زیر آب شیر شستشو دهید.

تمیز کردن آسیاب

❖ سیم برق را از پریز بکشید. آسیاب را از بدنه موتور جدا کنید.



فقط مواد خشک را استفاده کنید. در ورای علامت (MAX) مواد نریزید.

۲ تیغه را از ناحیه حلقه ایمنی آن بردارید.

تیغه را درون پیاله سوار کنید. دقت کنید تمام شیراها روی دنده های داخل پیاله قرار گیرد.

۳ تیغه را فشرده و بسمت راست بچرخانید تا بدرستی جا افتد.

۴ آسیاب مونتاژ شده را وارونه کرده و به بدنه موتور پیچ کنید.

بعد از خرد کردن مواد، آسیاب را با باز کردن پیچ آن از بدنه موتور جدا کنید.

۵ حلقه ایمنی را کشیده و بسمت چپ پیچ دهید. سپس تیغه را بردارید.

آسیاب برای خرد کردن موادی است که در جدول بدانها اشاره رفته است. مقادیر را رعایت و از آن تجاوز نکنید.

مواد	مقادیر
فلفل دانه	۲۵ - ۵ گرم
کنجد	۱۰ - ۵۰ گرم
برنج، گندم	۲۵ - ۷۵ گرم
حبه های سیوس	۲۵ - ۷۵ گرم
نخود خشک	۲۵ - ۷۵ گرم
نارگیل	۲۵ - ۵۰ گرم
مواد سخت پنیر (پارمسن)	۵۰ - ۱۰۰ گرم
نان خشک	۲۰ - ۴۰ گرم
قند	۱۰ - ۳۰ گرم
بادام	۵۰ - ۱۰۰ گرم
حبه های قهوه	۲۰ - ۵۰ گرم

تمیز کردن

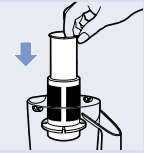
همواره قبل از تمیز کردن بدنه موتور، سیم برق را از پریز بکشید.

۱ بدنه موتور را با پارچه نمناکی تمیز کنید. بدنه موتور را در آب فرو نبرید و زیر آب هم نگیرید.

۲ بیدرنگ پس از استفاده از دستگاه تمام قطعاتی را که با مواد غذایی تماس میگیرد همواره با آب داغ اغشته به مایع ظرفشویی شستشو دهید.

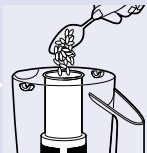
فیلتر

با استفاده از این فیلتر می‌توانید در اندک مدتی آبیومو تازه و خوشمزه، انواع کوکتیل تهیه کنید. فیلتر پوست و هسته میوه‌جات را می‌گیرد.



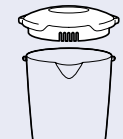
۱ پارچ را سوار کنید.

۲ فیلتر را درون پارچ قرار دهید. دقت کنید کناره‌های فیلتر بدرستی روی دنده‌های درون پارچ قرار گیرد.



۳ مواد را درون فیلتر بریزید.

برای تهیه (مثلا کوکتیل) در پارچ آب یا مایعات دیگر بریزید.



۴ سرپوش را در موضع صاف کن قرار دهید.

۵ دستگاه را روشن کنید. جدول را برای گزینش درجه درست ببینید.

اگر در مورد انتخاب سرعت مردد هستید، همواره بالاترین سرعت را برگزینید.

۶ دستگاه را خاموش کرده و پارچ را از روی بدنه موتور بردارید.



۷ آشامیدنی را از راه لبه پارچ بریزید. سرپوش پارچ را بردارید!

برای نتیجه مطلوب، پارچ حاوی باقیمانده مواد را مجدداً روی دستگاه سوار کرده و دستگاه را برای لحظاتی بکار اندازید. بقیه آشامیدنی را بریزید.

رهنمون:

هنگامیکه می‌خواهید مقادیر زیادی آب میوه و غیره تهیه کنید، توصیه می‌کنیم اینکار را بتدریج صورت دهید و در آن واحد مقدار زیادی از مواد را درون فیلتر نریزید. ابتدا مقدار کمی مواد را بریزید و بگذارید دستگاه برای لحظاتی کار کند. سپس دستگاه را خاموش کرده و مقدار دیگری مواد اضافه کنید. همواره سرپوش را بگذارید! این روش را تا پایان ادامه دهید.

برای تهیه آبیومو و کوکتیل

برای کسب بهترین نتیجه حدود ۲۰۰ میل آب (یا سایر مایعات جهت کوکتل و غیره) به ۱۰۰ گرم میوه اضافه کنید.

برای تهیه شیر سیوس

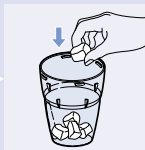
حبه‌های سیوس را ۴ ساعت قبل خیس کنید. حداکثر ۵۰ گرم سیوس خشک یا حداکثر دو سوم گنجایش فیلتر فلزی را می‌توان با حبه‌های خیس شده سیوس پر کرد. معادل ۵۰۰ میل آب اضافه کنید و دستگاه را روشن کنید.

آسیاب

آماده ساختن آسیاب برای استفاده

آسیاب را هرگز متجاوز از ۳۰ ثانیه بدون وقفه بکار نگیرید.

۱ مواد را درون پیاله بریزید.

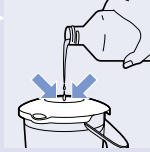


رهمنون :

- مایعات را از طریق روزنه روی سرپوش درون پارچ بریزید .
- برای دستیابی به ترکیب نرم و روانتر دستگاه را باید بمدت بیشتری روشن نگهدارید .
- مواد سخت را باید قبلا در آب خیس کرد .
- مواد سخت را قبلا به قطعات کوچکتری در آورید و سپس درون پارچ بریزید . اگر مقادیر زیادی را میخواهید مخلوط کنید، بهتر است آنرا بتدریج و قسمت به قسمت مخلوط کنید .
- اگر نسبت به انتخاب درجه سرعت مردد هستید، همواره بالاترین درجه (دکمه ۲) را برگزینید .

اگر مواد به بدنه پارچ چسبید :

- ۱ دستگاه را خاموش کرده و سیم برق را از پریز بکشید .
 - ۲ سرپوش را بردارید .
 - ۳ با قاشق موادی را که به کناره بدنه پارچ چسبیده بردارید .
- قاشق را در فاصله ایمنی از لبه های تیز تیغه نگهدارید (تقریبا ۲ سانتیمتر) .



● اگر میخواهید خامه بزیند، خامه روان را باید مستقیما از یخچال بردارید . لطفا زمان تهیه مندرج در جدول را رعایت کنید . خامه را نباید برای مدت طولانی زد .

برای کنترل بیشتر از دکمه ضربانی استفاده کنید .

بلندر

بلندر برای موارد استفاده بشرح زیر است :

- مخلوط کردن مایعات، مثل مواد لبنیاتی، سوس، آبنمیه، سوپ، آشامدنیهای مرکب و شیکز .
- مخلوط کردن مواد نرم، مثل مایه پان کیک و میونز .
- پوره کردن مواد پخته شده، مثل تهیه غذای کودک .

● ۱۴ سر پیچ را بردارید .

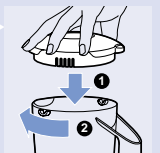
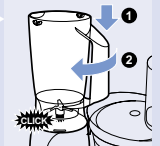
● ۱۵ پارچ بلندر را درون سوراخ و با گرداندن آن در جهت پیکان قرار دهید تا بدرستی جا افتد .

روی دسته پارچ فشار بیش از حد وارد نکنید .

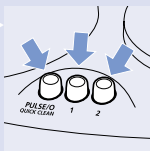
● ۱۶ مواد را درون پارچ بریزید .

● ۱۷ سرپوش پارچ را روی پارچ پیچ کنید .

● ۱۸ دستگاه را روشن کنید . دکمه های درجات سرعت قادران میسازد درجه مطلوب را برگزینید . جدول را برای درجات سرعت ببینید .



۱۰ درجه لازم را برای نتیجه مطلوب انتخاب کنید. جدول را برای درجات سرعت ببینید.

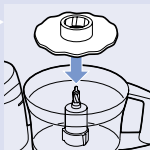


دیسک

از دیسک همزن میتوان برای تهیه میونز، و ویسک خامه و سفیده تخم مرغ استفاده کرد.

۱۱ دیسک را روی پایه نگهدارنده درون کاسه سوار کنید.

۱۲ مواد را درون کاسه بریزید و سر کاسه را بگذارید.



۱۳ درجه لازم را برای نتیجه مطلوب انتخاب کنید. جدول را برای درجات سرعت ببینید.

رهنمون

زمانیکه میخواهید سفیده تخم مرغ بزنید، دقت کنید حرارت تخم مرغهای مصرفی در سطح حرارت اتاق باشد. تخم مرغها را حداقل ۳۰ دقیقه قبل از استفاده از یخچال خارج کنید.

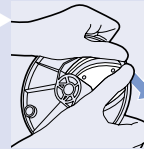
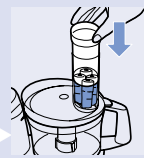
درجه حرارت تمام مواد مورد مصرف جهت تهیه میونز باید در سطح حرارت اتاق باشد. روغن را میتوان از طریق روزنه کوچک انتهای فشار دهنده ریخت.

۳ سرعت لازم را برای نتیجه مطلوب برگزینید (برای درجات سرعت جدول را ببینید).

مخلوط کردن بین ۱۰ تا ۶۰ ثانیه بطول میانجامد.

۴ با استفاده از فشار دهنده، مواد غذایی را آهسته بدرون کاسه وارد کنید.

۵ برای جدا کردن رنده از نگهدارنده آن، نگهدارنده را بنحوی که انتهای آن بسمت شما قرار دارد بدست بگیرید. با انگشتان سبابه لبه های رنده را فشرده تا از نگهدارنده جدا شود.



قطعه خمیر گیر - مخلوط کن

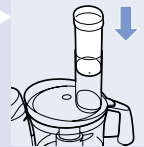
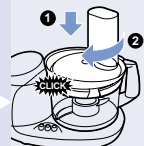
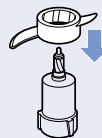
قطعه خمیر گیر - مخلوط کن را میتوان برای تهیه خمیر نان و برای مخلوط کردن و تهیه مایه پیراشکی و کیک بکار برد.

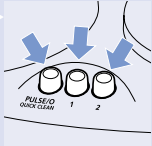
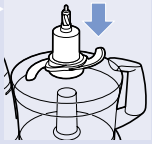
۶ قطعه خمیر گیر را روی پایه نگهدارنده در کاسه سوار کنید.

۷ مواد را درون کاسه بریزید.

۸ سر کاسه را بگذارید.

۹ سر لوله تغذیه را با قرار دادن فشار دهنده در آن ببندید.





۴ پایه نگهدارنده را درون کاسه قرار دهید.

۵ مواد غذایی را درون کاسه بریزید. قطعات درشت را قبلاً با اندازه ۳ یا ۳ سانتیمتر خرد کنید. سر کاسه را بگذارید.

۶ دکمه های سرعت قدرتان میسازد سرعت دستگاه را برای نتیجه مطلوب تنظیم کنید.

- ◀ دکمه ۱ / ظلمناً برای کاربرد ضربانی و خاموش کردن دستگاه. با فشردن دکمه ۱ / ظلمناً، دستگاه در حداکثر سرعت کار میکند. با رها کردن دکمه، دستگاه از حرکت باز میافتد.
- ◀ دکمه ۲ : برای سرعت معمولی.
- ◀ دکمه ۳ : برای سرعت بالا.

برای گزینش سرعت، جدول را ببینید.
مخلوط کردن ۱۰ تا ۶۰ ثانیه بطول میانجامد.

رهنمون

- ◀ دستگاه مواد را با سرعت خرد میکند. برای خودداری از خرد شدن بیش از حد مواد، دکمه ضربانی را بکار گیرید.
- ◀ اگر بنیر (سفستی) را خرد میکنید، نگذارید دستگاه برای زمان طولانی کار کند. این از آنرو است که پنبیر داغ و آب شده و بصورت قطعات قلیبه درمیآید.
- ◀ از تیغه برای خرد کردن مواد بسیار سخت، مثل حبه های قهوه، جوز و یخ خودداری کنید، زیرا تیغه ممکن است کند شود.

اگر مواد به تیغه یا کناره کاسه بچسبند:

۱ دستگاه را خاموش کنید.

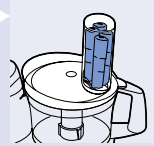
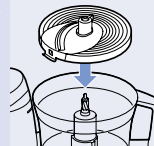
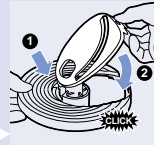
۲ سر کاسه را بردارید.

۳ مواد چسبیده شده را با قاشق بردارید.

سایر رنده ها

لبه های رنده ها نیز بسیار تیز اند. به آنها دست نزنید.

از رنده ها برای خرد کردن مواد سخت مانند یخ استفاده نکنید.



۱ رنده مورد نظر را روی نگهدارنده قرار دهید.

۲ نگهدارنده را روی پایه درون کاسه قرار دهید.

۳ سر کاسه را بگذارید.

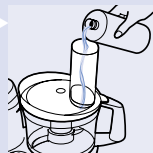
۴ مواد را از طریق لوله تغذیه بریزید. قطعات بزرگ را قبلاً خرد کنید.

۵ برای نتیجه مطلوب لوله تغذیه را خوب پر کنید.

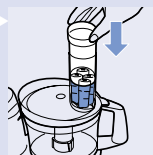
زمانیکه میخواهید مقادیر زیادی را خرد کنید اینکار را بتدریج و با پر کردن و خالی کردن کاسه انجام دهید.

لوله تغذیه و فشار دهنده

۱ از لوله تغذیه برای افزودن مایع / یا مواد جامد استفاده کنید. از فشار دهنده برای وارد ساختن مواد جامد بدون کاسه استفاده کنید.

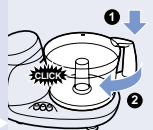


۲ از فشار دهنده همچنین می‌توانید برای بستن دهانه لوله تغذیه و جلوگیری از خارج شدن مواد غذایی بخارج استفاده کنید.



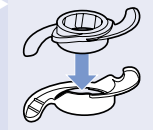
تیغه

۱ از تیغه می‌توان برای خرد کردن، مخلوط کردن، هم آوردن، پوره ساختن و نیز تهیه مواد اولیه کیک استفاده کرد.



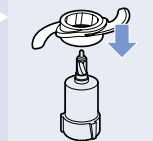
۱ کاسه را روی بدنه موتور سوار کنید

۲ پوشش حفاظتی تیغه را بردارید.



لبه های تیغه بسیار تیز است و از دست زدن بدانها خودداری کنید.

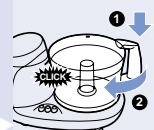
۳ تیغه را روی پایه نگهدارنده سوار کنید.



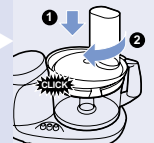
استفاده از دستگاه

کاسه

۱ اگر بخواهید از کاسه استفاده کنید، پارچ بلندتر را بردارید و روزنه فیکس کننده را با سر پیچ ببندید. تمام موارد مربوط به عملکرد کاسه زمانی میسر است که پارچ برداشته شود.



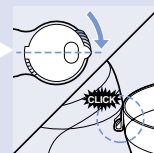
۱ کاسه را با گرداندن دسته آن در جهت پیکان و شنیدن صدای "کلیک" روی دستگاه سوار کنید.



۲ سر کاسه را بگذارید. سر کاسه را در جهت پیکان گردانده تا صدای "کلیک" شنیده شود (اینکار به مقداری نیرو نیاز دارد).

قفل جاسازی شده

۱ بدنه موتور و نیز سر کاسه علامتگذاری شده اند. دستگاه تنها در شرایطی کار میکند که پیکان مندرج روی بدنه موتور دقیقا مقابل علامت مندرج روی کاسه قرار گیرد.



۱ دقت کنید که پیکان مندرج روی بدنه موتور دقیقا مقابل علامت مندرج روی کاسه قرار گیرد. برآمدگی سر کاسه در این شرایط قسمت باز دسته را میپوشاند.

قبل از شروع به استفاده از دستگاه این دستورالعمل را توام با نگاه به تصاویر آن بخوانید.

این راهنمای استفاده را برای مراجعه مجدد در آینده حفظ کنید.

قبل از وصل دوشاخه به پریز برق دقت کنید ولتاژ مندرج روی دستگاه با ولتاژ برق مورد مصرف (۱۲۷ - ۱۱۰ ولت یا ۲۴۰ - ۲۲۰ ولت) منطبق است.

هرگز از قطعات سایر محصولات و سازندگان و یا قطعاتی را که فلیپس توصیه نکرده استفاده نکنید. اگر چنین قطعاتی استفاده شود، ضمانتنامه دستگاه فاقد اعتبار میشود.

از دستگاه در صورت آسیب دیدن سیم و یا دوشاخه اصلی و سایر قطعات استفاده نکنید.

در صورت آسیب یافتن سیم اصلی دستگاه تعویض آن باید توسط فلیپس و یا مراکز مجاز تعمیرات فلیپس انجام شود تا از بروز سوانح خطرناک خودداری شود.

قبل از اینکه از دستگاه برای نخستین بار استفاده کنید، تمام قطعاتی را که با مواد غذایی تماس میگیرند بخوبی شستشو دهید.

از مقادیر و زمان های توصیه شده در جدول و دستورالعمل تهیه غذا تجاوز نکنید.

در ورای خط حداکثر مندرج در کاسه و پارچ مواد غذایی نریزید.

در پایان کار بیدرنگ دوشاخه را از پریز برق بکشید.

هنگامیکه دستگاه کار میکند هرگز انگشت و یا اشیاء دیگر، (مانند قاشق) را درون لوله تغذیه فرو نبرید. برای اینکار فقط از قطعه فشار دهنده استفاده کنید.

همواره قبل از فرو بردن انگشت یا شیئی (مثل قاشق) بدرون پارچ دوشاخه برق را از پریز بکشید.

دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.

دستگاه را هنگامیکه روشن است هرگز بحال خود رها نکنید.

دستگاه را هرگز از طریق چرخاندن سرپوش آن خاموش نکنید. برای خاموش ساختن دستگاه از دکمه \ominus / \oplus ظلمناً استفاده کنید.

قبل از برداشتن هر يك از قطعات، دستگاه را خاموش کنید.

بدنه دستگاه و حاوی موتور را هرگز درآب یا مایعات دیگری فرو نبرید و یا زیر آب نگیرید. تنها از پارچه نمناکی برای تمیز کردن بدنه استفاده کنید.

هنگامیکه پارچ، کاسه و سر پیچ را بدرستی سوار کنید، صدای "کلیک" را میشنوید.

دیسک، تیغه و قطعات همزن را باید روی پایه نگهدارنده ای که درون کاسه است سوار کنید.

قبل از استفاده از تیغه، پوشش حفاظتی آنرا بردارید.

از دست زدن به لبه های تیز تیغه و سایر قطعات، بخصوص زمانیکه دستگاه به برق متصل است خودداری کنید.

اگر یکی از تیغه ها گیر کرد، قبل از برداشتن موادی که سد راه تیغه شده، برق دستگاه را قطع کنید.

مواد غذایی داغ را قبل از مخلوط کردن بگذارید خنک شود (حداکثر ۸۰ درجه سانتیگراد).

اگر میخواهید مایعی را که کف میکند مخلوط کنید، برای خودداری از سر رفتن، بیش از یک لیتر از آن در پارچ نریزید.

بیاد داشته باشید اگر کاسه و بلندر هر دو بدرستی سوار شده باشند،

فقط بلندر کار میکند.

قطعات و ملزومات دستگاه

- (A) کنترل سرعت
- (B) بدنه موتور
- (C) قفل ایمنی جا سازی شده
- (D) کاسه
- (E) سریچ (برای بستن روزنه بلندر زمانی که از آن استفاده نمیشود).
- (F) پایه نگهدارنده
- (G) پارچ بلندر
- (H) جنگک سر پوش (سویچ ایمنی را فعال و ناتوان میکند).
- (I) فیلتر
- (J) سر کاسه
- (K) لوله تغذیه
- (L) فشار دهنده
- (M) سر پارچ
- (N) سرپوش با محفظه انبار کردن رنده ها
- (O) پیاله آسیاب
- (P) تیغه آسیاب
- (Q) قاج کن متوسط
- (R) قاج کن باریک
- (S) رنده متوسط
- (T) نگهدارنده رنده ها
- (U) تیغه (بانظام پوشش آن).
- (V) خمیر گیر
- (W) دیسک
- (X) قاشق

معرفی

این دستگاه مجهز به سیستم خاموش کننده اتوماتیک حرارتی است. این بدان معنی است که در صورت گرم شدن بیش از حد، این سیستم برق دستگاه را خودبخود قطع میکند.

چنانچه دستگاه ناگهان از حرکت باز ایستاد:

- ۱ دوشاخه سیم را از پریز بکشید.
- ۲ دکمه 'یه /ظلملاً را برای خاموش کردن دستگاه فشار دهید.
- ۳ بگذارید دستگاه بمدت ۶۰ دقیقه خنک شود.
- ۴ دوشاخه سیم را مجدداً به پریز وصل کنید.
- ۵ دستگاه را مجدداً روشن کنید.

اگر سیستم قطع کننده اتوماتیک حرارتی مرتباً فعال میشود، لطفاً با فروشنده فلیپس و یا مراکز مجاز تعمیرات فلیپس تماس بگیرید.

احتیاط: برای خودداری از بروزسوانح خطرناك، این دستگاه را هرگز نباید به سویچ گاه شمار متصل کرد.

مهم

- قبل از شروع به استفاده از دستگاه این دستورالعمل را توام با نگاه به تصاویر آن بخوانید.
- این راهنمای استفاده را برای مراجعه مجدد در آینده حفظ کنید.
- قبل از وصل دوشاخه به پریز برق دقت کنید ولتاژ مندرج روی دستگاه با ولتاژ برق مورد مصرف (۱۲۷ - ۱۱۰ ولت یا ۲۴۰ - ۲۲۰ ولت) منطبق است.

