

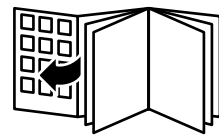
Cucina

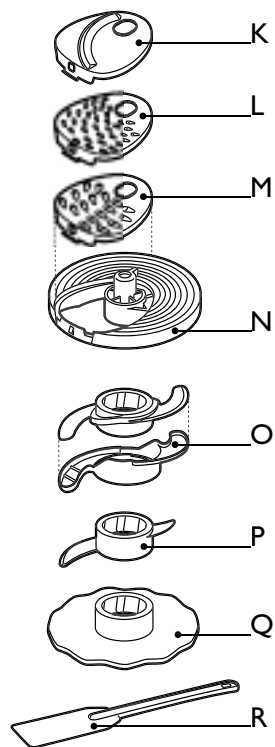
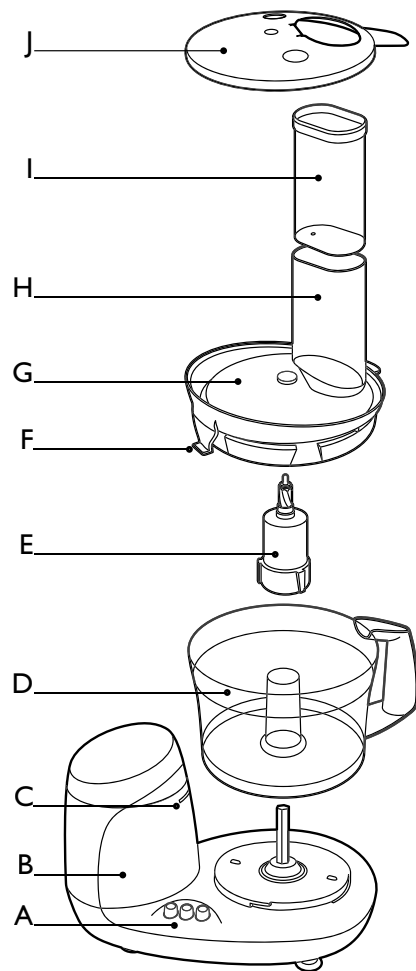
HR7633

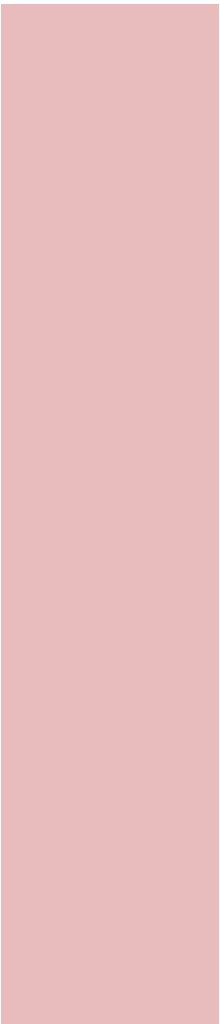
Recipes & Directions for use
Recettes & Mode d'emploi



PHILIPS







ENGLISH 6

FRANÇAIS 19

Foodprocessor: parts and accessories

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

Introduction

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

If your appliance suddenly stops running

- 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 on the appliance again.

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

- ▶ 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.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

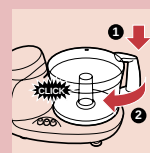
- ▶ This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.
- ▶ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment (refer to the warranty folder for the most convenient Philips Service Centre location).
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ When you mount the bowl properly onto the motor unit, you will hear a click.
- ▶ The emulsifying disc, the blade and the kneading accessory have to be placed on the tool holder that stands in the bowl.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the tables and recipes.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl, i.e. do not fill beyond the top graduation.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.

- ▶ Switch the appliance off before detaching any accessory.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ Remove the protective cover from the blade before use.
- ▶ Avoid touching the SHARP cutting edges of the blade and the inserts, especially when the appliance is plugged in.
- ▶ If the blade gets stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ Do not use this appliance for other than intended use. This appliance is intended for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using the appliance

Bowl



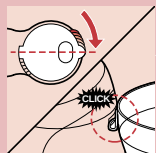
- I** Mount the bowl on the food processor by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.



- 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).

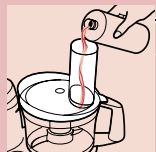
Built-in safety lock

- ▶ 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.

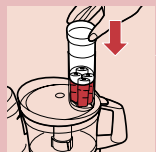


- 1** Make sure that the mark on the lid and the arrow on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will now cover the opening of the handle.

Feed tube and pusher

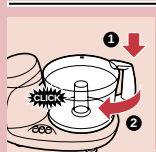


- 1** Use the feed tube to add liquid ingredients and/or solid ingredients. Use the pusher to push ingredients down the feed tube.



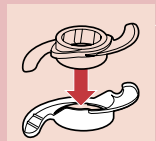
- 2** You can also use the pusher to close the feed tube in order to prevent ingredients from escaping through the feed tube.

Blade



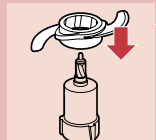
- ▶ The blade can be used for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing cake mixtures.

- 1** Put the bowl on the motor unit.

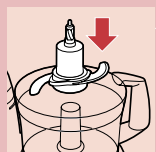


- 2** Remove the protective cover from the blade.

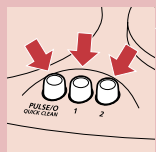
The cutting edges of the blade are very sharp
Avoid touching them!



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



- 4** Put the tool holder in the bowl.



- 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 get too hot and will start to melt and become lumpy.
- ▶ Do not use the blade to chop very hard ingredients like coffee beans, nutmeg and ice cubes. The blade might get blunt.

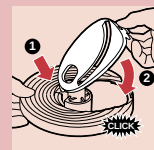
If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:

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

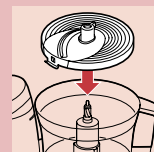
Inserts

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

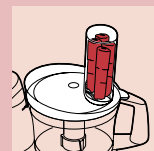
Do not process hard ingredient, such as ice cubes
with the inserts!



- 1 Put the selected insert into the insert holder.



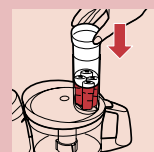
- 2 Place the insert holder onto the tool holder that stands in the bowl.



- 3 Put the lid on the bowl.

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

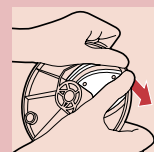
- 5 Fill the feed tube evenly for the best results. When you have to cut large amounts of food, process only small batches at a time and empty the bowl regularly between the batches.



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

Processing takes 10 - 60 seconds.

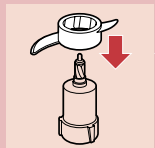
- 2 Press the ingredients slowly and steadily down the feed tube with the pusher.



- 3 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.

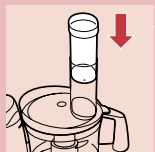


- 4** Fit the kneading accessory onto the tool holder.

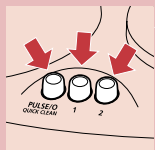
- 5** Put the ingredients in the bowl.



- 6** Close the bowl with the lid.



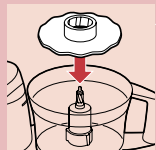
- 7** Close the feed tube by placing the pusher in it.



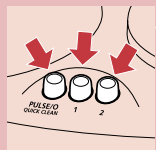
- 8** Select the appropriate speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.

Emulsifying disc

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



- 9** Put the emulsifying disc onto the tool holder that stands in the bowl.



- 10** Put the ingredients in the bowl and put the lid on the bowl.

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

Tips

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

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

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

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

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

Cleaning

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

1 Clean the motor unit with a damp cloth. Do not immerse the motor unit in water and do not rinse it either.

2 Always clean the parts that have come in contact with food in hot water with washing-up liquid immediately after use.

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

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

The cover with insert storage space is not dishwasher proof!

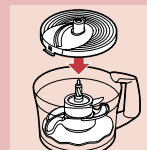
Clean the blade and the inserts very carefully. The cutting edges are very sharp!

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

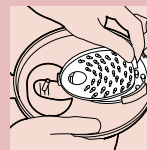
Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the accessories. This does not have a negative effect on the accessories. The discolourations usually disappear after some time.

Storage

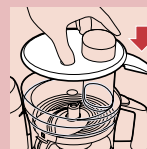
MicroStore



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



D 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.



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

Information & service

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

Quantities and preparation times

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

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

Ingredients	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Dough (for tarts, pies, dumplings) - kneading	200g flour	2 / 	Use cold margarine and cold water. Put flour in the bowl and add the margarine cut into pieces of 2cm. Knead at the highest speed until the dough has become crumbly, then add cold water while kneading. Stop as soon the dough starts to turn into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Fruit tarts, apple dumplings, pies, quiches
Dough (yeast) - kneading	300g flour	2 / 	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 / 	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 / 	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring. Add some liquid to obtain a smooth puree.	Sauces, jams, puddings, baby food
Herbs (e.g. parsley) - chopping	Min. 75g	2/P / 	Wash and dry the herbs before chopping.	Sauces, soups, garnishing, herb butter

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

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

Recipes

Broccoli soup (for 4 persons)



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

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

Fruit cake



- 450 g dry pitted dates, halved
- 460 g dry plums, halved
- 840 g pecan nuts
- 210 g shredded coconut
- 420 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

2

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

Mayonnaise

2

- 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

2

- 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

2

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

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

Potato-courgette gratin



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

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

Salmon mousse (serves 3-4 people)

2 🕒

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

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

Sandwich spread

2

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

Spanish cabbage salad

2

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

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

Sponge cake



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

Tzatziki



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

Robot de cuisine: composants et accessoires

- A) Sélecteur de vitesse
- B) Bloc moteur
- C) Interrupteur de sécurité
- D) Bol
- E) Axe d'entraînement
- F) Doigt de sécurité du bol (active et désactive l'interrupteur de sécurité)
- G) Couvercle du bol
- H) Cheminée de remplissage
- I) Poussoir
- J) Couvercle avec espace de rangement
- K) Insert à trancher moyen
- L) Insert à râper fin
- M) Insert à râper moyen
- N) Axe support
- O) Couteaux (+ gaine de protection)
- P) Accessoire de pétrissage
- Q) Disque à émulsionner
- R) 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.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- ▶ 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.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par des personnes qualifiées pour éviter tout accident.

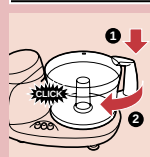
- ▶ Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire tout risque de choc électrique, cette fiche ne peut être enfoncée que dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne peut être complètement enfoncée dans la prise, tournez la fiche. Si vous ne pouvez toujours pas l'enfoncer, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la prise de courant, en aucune façon.
- ▶ Ne pas utiliser un appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé de quelque façon. Renvoyer l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour le faire vérifier, réparer ou régler (se référer à la garantie pour connaître le centre de service Philips le plus près.).
- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments.
- ▶ Quand vous montez le bol sur le bloc moteur, 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.
- ▶ Ne dépassez pas les quantités et le temps de préparation indiqués dans les tableaux et les recettes.
- ▶ Ne dépassez pas la quantité maximale indiqués dans le tableau (gradation maximum).
- ▶ Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- ▶ Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.

- ▶ Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- ▶ Arrêtez toujours l'appareil avant de détacher un accessoire.
- ▶ N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Ne le rincez pas non plus. Nettoyez-le avec un chiffon humide.
- ▶ 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).
- ▶ Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que l'usage pour lequel il est prévu. Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

VEUILLEZ CONSERVER CES CONSIGNES

Utilisation de l'appareil

Bol



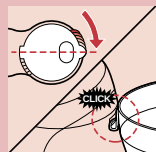
- I** Montez le bol sur le robot en tournant la poignée dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



- 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.

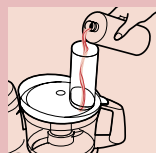
Verrouillage de sûreté incorporé

- 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.

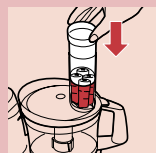


- 1 Assurez-vous que la flèche du bloc moteur coïncide exactement avec le repère du couvercle. L'ergot du couvercle couvre l'ouverture de la poignée du bol.

La cheminée de remplissage et le poussoir

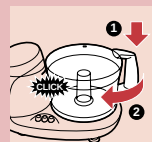


- 1 Utilisez la cheminée de remplissage pour ajouter du liquide et/ou des ingrédients solides. Utilisez le poussoir pour pousser les ingrédients dans la cheminée.



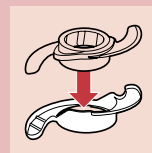
- 2 Le poussoir peut également servir à fermer la cheminée pendant que l'appareil est en marche, pour empêcher toute projection.

Couteau

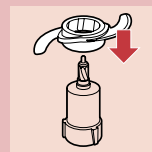


- Le couteau peut être utilisé pour hacher, mélanger, mixer, réduire en purée et pour préparer les pâtes feuilletées, brisées et sablées.

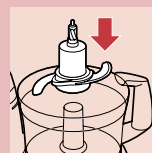
- 1 Placez le bol sur le bloc moteur.
- 2 Enlevez la gaine de protection du couteau.



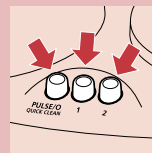
Les lames du couteau sont très aiguisées et tranchantes. Évitez de les toucher!



- 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.
 - "PULSE / 0": pour une opération impulsionnelle 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

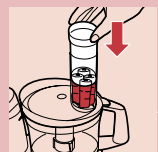
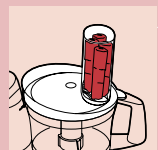
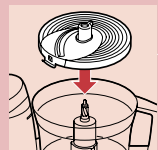
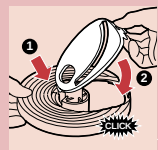
Consultez le tableau pour les réglages de vitesse recommandés. La préparation des aliments dure 10 à 60 secondes.

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.

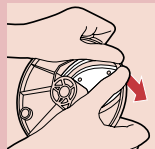
- 1** Placez l'insert sélectionné sur l'axe des inserts.
- 2** Placez l'axe des inserts sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol.
- 3** Mettez le couvercle sur le bol.
- 4** Mettez les ingrédients dans la cheminée. Coupez les gros morceaux pour pouvoir les introduire dans la cheminée.
- 5** 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.

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

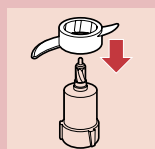
Processing takes 10 - 60 seconds.

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



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

Accessoire de pétrissage



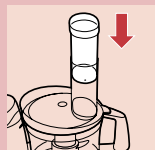
L'accessoire de pétrissage sert à pétrir la pâte à pain, à mixer la pâte à frire ou les ingrédients pour un gâteau.



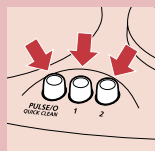
- 4** Fixez l'accessoire de pétrissage sur l'axe d'entraînement.

- 5** Mettez les ingrédients dans le bol.

- 6** Placez le couvercle sur le bol.



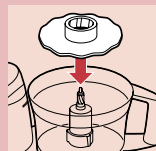
- 7** Fermez la cheminée de remplissage à l'aide du poussoir.



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

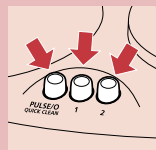
Disque à émulsionner

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



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

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



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

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

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

- ▶ Si vous voulez fouetter de la crème, utilisez de la crème préalablement refroidie 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.

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.

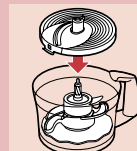
Ces composants ont été testés pour la résistance au lave-vaisselle conformément au DIN EN 12875. Le couvercle avec espace de rangement pour les inserts n'est pas résistant au lave-vaisselle!

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

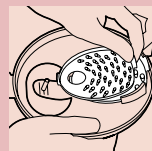
Évitez de cogner les lames du couteau et les inserts contre des objets durs car cela pourrait les émousser. Certains aliments peuvent provoquer une décoloration de la surface des accessoires. Cela est sans importance sur le bon fonctionnement de l'appareil. Les décolorations peuvent disparaître après quelque de temps.

Rangement

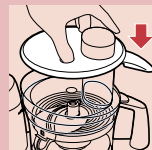
MicroRangement



- ▶ 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	Quantité maximale	Rég-lage de vitesse / Accès soire	Procédure	Applications
Pommes, carottes, céleris - râper/trancher	350g	2/P  	Coupez les fruits/légumes en morceaux et introduisez-les dans la cheminée. Remplissez la cheminée et râpez les morceaux en appuyant sur doucement le poussoir.	Salades, légumes crues
Pâtes à crêpes (crêpes) - fouetter	250 ml lait	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-hacher	100g	2 / 	Utilisez du pain sec, croustillant	Plats panés, gratins
Crème au beurre - battre	300g	2 / 	Prenez du beurre mou pour obtenir une crème légère.	Desserts, garnitures
Fromage (parmesan)- râper	200g	2 / 	Utilisez un morceau de parmesan sans croûte et coupez-le en morceaux d'environ 3 x 3 cm.	Garnitures, soupes, sauces, gratins
Fromage(gouda) - râper	200g	2 / 	Coupez le fromage en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Appuyez doucement sur le poussoir.	Sauces, pizzas, gratins, fondue
Chocolat-hacher	200g	2 / 	Utilisez du chocolat noir, dur. Cassez en morceaux de 2 cm.	Garnitures, sauces, pâtisseries, flans, mousses

Ingrédients	Quantité maximale	Rég-lage de vitesse / Accès soire	Procédure	Applications
Petits pois, haricots cuits - purée	250g	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 / 	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 / 	Mettez le concombre dans la cheminée et appuyez doucement.	Salades, garnitures
Pâte(pain)-pétrir	350g farine	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(pizza) - pétrir	400g farine	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	Quantité maximale	Rég-lage de vitesse / Accès soire	Procédure	Applications
-------------	-------------------	-----------------------------------	-----------	--------------

Pâte(brisée) - pétrir	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(tartes, pâtés en croûte) - pétrir	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(au levain) - pétrir	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	Quantité maximale	Rég-lage de vitesse / Accès soire	Procédure	Applications
-------------	-------------------	-----------------------------------	-----------	--------------

Blancs d'œufs - fouetter	4 blancs d'œufs	2 / 2	Utilisez les œufs à température ambiante. Remarque : utilisez au moins deux blancs d'œufs.	Entremets, soufflés, meringues
--------------------------	-----------------	-------	--	--------------------------------

Fruits(par ex. pommes, bananes) - hacher/purée	500g	P / 2	Suggestion: ajoutez un peu de jus de citron pour empêcher la décoloration des fruits. Ajoutez du liquide pour une purée plus onctueuse.	Flans, aliments pour bébés
--	------	-------	---	----------------------------

Herbes(par ex. persil) - hacher	Min. 75g	2/P / 2	Lavez et séchez les herbes avant de les hacher	Sauces, soupes, garnitures, beurre aux herbes
---------------------------------	----------	---------	--	---

Mayonnaise-émulsionner	3 œufs	1-2 / 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
------------------------	--------	---------	---	---

Viande, poisson, volaille (viande maigre/pas trop maigre) - hacher	300g	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
--	------	---------	--	---------------

Ingrédients	Quantité maximale	Rég-lage de vitesse / Accès soire	Procédure	Applications
Mélange(gâteau) - mixer	3 œufs	2 / 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 / 2	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 / 2	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 / 2	Pelez les oignons et coupez-les en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Remarque: utilisez au moins 100 g.	Sautés, garnitures
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
Légumes - hacher	250g	2 / 2	Coupez-les en dés de 3 cm et hachez-les avec le couteau.	Soupes, légumes crus, salades

Ingrédients	Quantité maximale	Rég-lage de vitesse / Accès soire	Procédure	Applications
Légumes et viandes cuits - purée	350g	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
Crème fouettée - fouetter	350ml	P / 2	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)**

Accessoire: 🍴 2

- 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.*

Tarte aux fruits

2

- 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

2

- 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.*

Pâte pour pizza



- 400g farine
 - 40 ml huile
 - 40 ml de aceite
 - 1/2 c. à c. de sel
 - 20g levure fraîche ou 1,5 paquet levure déshydratée
 - +/- 240cm, eau (35°C)
- *Pour la garniture:*
- 300ml tomates passées (en conserve)
 - 1 c. à c. d'herbes mixtes (sèches ou fraîches)
 - 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

2  

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

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

Salade de chou espagnole

℞

- 1 petit chou rouge
- 2 oignons rouges
- 1 fenouil
- 1 pomme
- jus d'une orange et 2 c.à s. vinaigre de vin rouge
- 1 c.à s. moutarde
- ▶ *Mélangez le jus, la moutarde et le vinaigre. Tranchez le chou, les oignons, le fenouil et la pomme 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 gousses d'ail
 - une pincée de sel
 - 1 c.à c. d'aneth haché menu
 - quelques feuilles de menthe
-
- ▶ *Epluchez le concombre et râpez-le en utilisant la vitesse 1. Mettez le concombre râpé dans une passoire et laissez-le s'égoutter.*
 - ▶ *Mélangez les autres ingrédients, sauf les feuilles de menthe au concombre. Versez la salade dans un bol couvert et mettez-la dans le réfrigérateur pendant une heure. Assaisonnez avec des feuilles de menthe avant de servir.*





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 25583